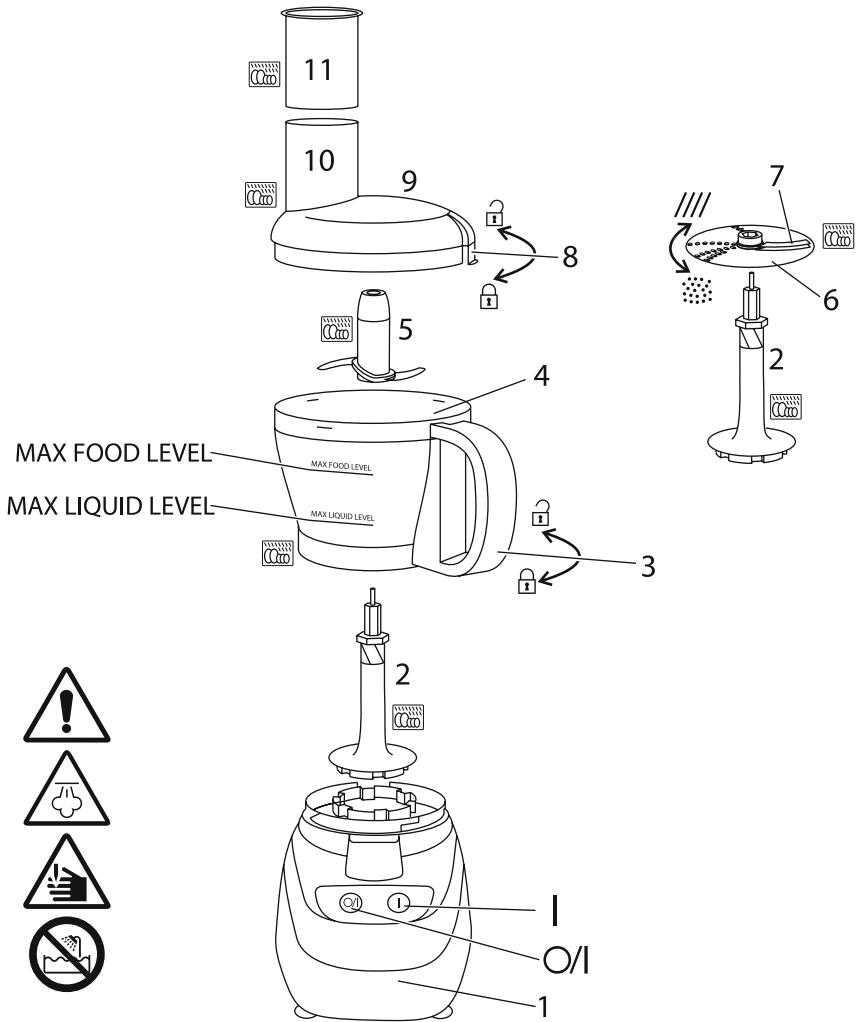





Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	43
Bedienungsanleitung	7	pokyny (Slovenčina)	47
mode d'emploi	11	instrukcja	49
instructies	15	upute	53
istruzioni per l'uso	19	navodila	57
instrucciones	21	οδηγίες	59
instruções	25	utasítások	65
brugsanvisning	27	talimatlar	67
bruksanvisning (Svenska)	31	instrucțiuni	69
bruksanvisning (Norsk)	33	инструкции (Български)	73
käyttöohjeet	37	تعليمات للاستخدام	79
инструкции (Русский)	39		



 Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.


 **IMPORTANT SAFEGUARDS**


Follow basic safety precautions, including:

1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.

- Children must not use or play with the appliance.
- Keep the appliance and cable out of reach of children.

 Misuse of the appliance may cause injury.


 To avoid injury, take care handling the blades, emptying the jug, and cleaning.

 Don't add hot liquid (over 40°C), as it may be ejected due to sudden steaming.

2 Unplug the appliance before assembly, disassembly, or cleaning.

3 Don't leave the appliance unattended while plugged in.

4 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

 Don't try to move the lid or the jug while the motor is running

 Don't put the motor unit in liquid.

5 The appliance is fitted with a safety switch to prevent the motor operating unless the jug is in place and the lid correctly fitted. Don't use this to switch the appliance on and off.

6 Don't run the motor continuously for more than 5 minutes, it may overheat. After 5 minutes switch off for at least 2 minutes, to recover.

7 Don't use accessories or attachments other than those we supply.

8 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.

9 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

HOUSEHOLD USE ONLY

DIAGRAMS


1 motor unit

 off/pulse

| continuous processing

2 spindle

 lock

 unlock

3 handle

4 jug

5 chopper

6 disc

7 slicer

//// slicing


•••• grating

8 safety switch

9 lid

10 tube

11 pusher

 dishwasher safe

 **PREPARATION**

1 Sit the motor unit on a stable, level surface.

2 Fit the spindle to the top of the motor unit.

3 Sit the jug on the motor unit, with the handle to the right of the controls.

4 Turn the jug clockwise to bring the handle between the controls.

 **FIT THE ACCESSORY**

5 To process, fit the chopper over the pillar in the centre of the jug and turn it anti-clockwise to lock it in place.

- To remove the chopper, turn it clockwise, and lift it out of the jug.

6 To grate or slice:

- a) Lower the disc over the top of the spindle.

- b) To slice, the slicing blade must be on top of the disc.
- c) To grate, the slicing blade must be on the bottom of the disc.

FIT THE LID

- 7 Hold the lid over the jug, with the safety switch to the right of the handle.
- 8 Lower the lid on to the jug.
- 9 Turn the lid clockwise to bring the safety switch into the gap at the top of the handle.
- 10 The controls will only operate with the lid and jug in this position.
- 11 The jug will not move while the safety switch is engaged.
- 12 To release the jug, you must first turn the lid to bring the safety switch to the right of the handle.

THE CONTROLS

- | Press the right hand button to run the motor continuously.
- | Press the left hand button to cancel continuous running, and to pulse the motor (run in bursts) – press ○| to start the motor, release it to stop.

SWITCH ON

- 13 Put the plug into the power socket.


USING THE CHOPPER

- 14 You may use continuous running (|) or pulse (○|).
- 15 Continuous running is easier, if you have to add ingredients one after another.
- 16 Pulse gives better control over what is happening inside the jug.
- 17 To add ingredients while the motor is running:
 - a) Lift the pusher out of the tube.
 - b) Add the ingredients via the tube.
 - c) Replace the pusher.
- 18 If you're using just liquids, don't fill the jug past the MAX LIQUID LEVEL mark.
- 19 If you're using solids, or a mixture of liquids and solids, don't fill the jug past the MAX FOOD LEVEL mark.

USING THE SLICING/GRATING DISC

- 20 Press | to run the motor continuously.
- 21 Remove the pusher, and drop the ingredients down the tube.
- 22 Replace the pusher, and use it to push the ingredients gently down the tube.
- 23 Don't use fingers or cutlery to push food down the tube – only the pusher.
- 24 The blade(s) on top of the disc will slice or grate the food into the jug.
- 25 Don't let the jug get more than about half full – stop and empty it.





CARE AND MAINTENANCE

- 26 Switch the appliance off (○|) and unplug it.
- 27 Wipe the outside of the motor unit with a clean damp cloth.
- 28 Hand wash the removable parts.
-  You may wash these parts in a dishwasher.
 - If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.
 - The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.



ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

RECIPES

-  = handful
-  = clove(s)
-  = tablespoon (15ml)
-  = teaspoon (5ml)

CORIANDER PESTO

- 2  coriander leaves
- 2  garlic

60 g pine nuts

125 ml olive oil

60 g Parmesan, grated

Process the coriander, garlic, pine nuts and half the oil till smooth. Transfer to a large bowl.

Stir in the Parmesan. Add oil to adjust the consistency: For a dip: thick. For a topping: medium. For pasta sauce: thin.

ROASTED VEGETABLE PASTA

1 red pepper, seeded

1 yellow pepper, seeded

1 ✓ dried mixed herbs

salt and pepper

1 courgette

1 ✓ olive oil

30 g Parmesan, grated

1 onion

225 g pasta

2 ✓ crème fraiche

Fit the blade. Select low speed. Coarsely chop the peppers, courgette and onion. Add the mixed herbs and olive oil. Process for 2 seconds. Bake in a pre-heated oven at 220°C for 15-20 minutes. Remove when the vegetables start to brown. Meanwhile, cook the pasta in a pan of salted water. Drain the pasta, return to the pan and stir in the roasted vegetables, crème fraiche, Parmesan, salt & pepper.

APPLE CRUMBLE

filling:

4 cooking apples (cored & peeled) 2 ✓ lemon juice

50 g light brown sugar 1 ✓ ground cinnamon

Slice the apples. Mix the apples, lemon juice, brown sugar and cinnamon in a bowl.

crumble:

75 g light brown sugar


75 g butter/margarine

140 g plain flour

Fit the blade. Put the flour, butter and sugar in the jug, and pulse, to form 'crumbs' – don't over mix, or you'll get smooth pastry. Lay the apples in the bottom of an ovenproof dish. Cover the apples with the crumble. Bake in a pre-heated oven at 220°C for 45 minutes. Serve hot or cold.

recipes are available on our website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.




WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE


Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:


- 1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.
 - Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen.
 - Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.
- ⚠ Bei nicht ordnungsgemäßigem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.
- ⚠ Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Umgang mit den Messern, beim Leeren des Mixbehälters sowie bei der Reinigung vorsichtig.
- ⚠ Füllen Sie keine heiße Flüssigkeit (höher als 40°C) ein, da diese durch plötzlichen Dampfausstoß austreten kann.
- 2 Ziehen Sie vor dem Auf- oder Abbau oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker vom Strom.
- 3 Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- 4 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.
- ★ Versuchen Sie nicht, den Deckel oder den Mixbehälter zu bewegen, solange der Motor läuft.
- ⊘ Legen Sie die Motoreinheit nicht in Flüssigkeit.
- 5 Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Dadurch kann der Motor erst dann aktiviert werden, wenn Mixbehälter und Deckel korrekt angebracht sind. Benutzen Sie diesen Schalter nicht um ein- und auszuschalten.
- 6 Den Motor nicht länger als 5 Minuten lang ununterbrochen eingeschaltet lassen – er könnte sich sonst heißlaufen. Nach 5 Minuten Betrieb den Motor mindestens 2 Minuten lang ausgeschaltet lassen, damit er wieder abkühlen kann.
- 7 Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- 8 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- 9 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

- 1 Motoreinheit
-  Aus/Impulsfunktion
- | Dauerbetrieb
- 2 Achse
-  schließen
-  öffnen

- 3 Griff
- 4 Mixbehälter
- 5 Universalzerkleinerer
- 6 Trägerscheibe
- 7 Schneidmesser
- //// Schneiden
-  Reiben

- 8 Sicherheitsschalter
- 9 Deckel
- 10 Einfüllschacht
- 11 Einfüllhilfe
-  Spülmaschinenfest

👁 VORBEREITUNG

- 1 Den Motorblock auf eine feste, ebene Fläche stellen.
- 2 Stecken Sie die Achse auf den oberen Teil der Motoreinheit.
- 3 Setzen Sie den Mixbehälter auf die Motoreinheit, so dass sich der Griff rechts neben den Tasten befindet.
- 4 Drehen Sie den Mixbehälter im Uhrzeigersinn, bis sich der Griff zwischen den Tasten befindet.

👁 EINSETZEN DES ZUBEHÖRS

- 5 Für die Funktion Zerkleinern setzen Sie den Universalzerkleinerer auf die Achse in der Mitte des Mixbehälters und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- ✳ Um den Universalzerkleinerer abzunehmen, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn aus dem Mixbehälter heraus.
- 6 Für die Funktionen Reiben oder Zerschneiden:
 - a) Stecken Sie die Scheibe auf den oberen Teil der Achse.
 - b) Für die Schneide-Funktion muss das Schneidmesser auf der Scheibe nach oben zeigen.
 - c) Für die Reibe-Funktion muss das Schneidmesser auf der Scheibe nach unten zeigen.

👁 AUFSETZEN DES DECKELS

- 7 Halten Sie den Deckel über dem Mixbehälter, so dass sich der Sicherheitsschalter rechts neben dem Griff befindet.
- 8 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbehälter.
- 9 Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis sich der Sicherheitsschalter in der Aussparung am oberen Ende des Griffs befindet.
- 10 Die Tasten lassen sich nur bedienen, wenn sich der Deckel und der Mixbehälter in dieser Position befinden.
- 11 Der Mixbehälter kann nicht bewegt werden, solange der Sicherheitsschalter eingerastet ist.
- 12 Um den Mixbehälter zu entriegeln, müssen Sie zuerst den Deckel drehen, bis sich der Sicherheitsschalter rechts neben dem Griff befindet.

👁 DIE TASTEN

- | Drücken Sie die rechte Taste, damit der Motor ununterbrochen läuft.
- | Drücken Sie die linke Taste, um den Dauerbetrieb zu beenden und in den Pulsbetrieb zu wechseln (Betrieb in Intervallen) - drücken Sie ○ |, um das Gerät einzuschalten, um zu stoppen, lassen Sie die Taste wieder los.

👁 EINSCHALTEN

- 13 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.

🔧 EINSATZ DES ZERKLEINERERS

- 14 Sie können zwischen Dauerbetrieb (|) oder Pulsbetrieb (○ |) wählen.
- 15 Der Dauerbetrieb ist vor allem dann geeignet, wenn Sie Zutaten nacheinander einfüllen müssen.
- 16 Mit dem Pulsbetrieb können Sie besser kontrollieren, was im Inneren des Mixbehälters passiert.
- 17 Wenn Sie Zutaten hinzugeben wollen, solange das Gerät eingeschaltet ist:
 - a) Ziehen Sie die Einfüllhilfe aus dem Einfüllschacht.
 - b) Füllen Sie die Zutaten über den Einfüllschacht ein.
 - c) Ersetzen Sie die Einfüllhilfe.
- 18 Sollten Sie ausschließlich Flüssigkeiten verwenden, befüllen Sie den Mixbehälter nur bis zur Markierung „MAX LIQUID LEVEL“.
- 19 Verwenden Sie harte Zutaten oder eine Kombination von Flüssigkeiten und harten Zutaten, befüllen Sie den Mixbehälter nur bis zur Markierung „MAX FOOD LEVEL“.


🔧 EINSATZ DER TRÄGERSCHEIBE MIT SCHNEID-/ REIBEFUNKTION

- 20 Drücken Sie |, wenn der Motor ununterbrochen laufen soll.
- 21 Entfernen Sie die Einfüllhilfe und geben Sie die Zutaten über den Einfüllschacht in den Behälter.
- 22 Setzen Sie die Einfüllhilfe wieder ein und verwenden Sie diese dafür, die Zutaten vorsichtig über den Einfüllschacht in den Behälter einzuführen.
- 23 Benutzen Sie nicht Ihre Finger oder Besteck, um Nahrungsmittel durch den Einfüllschacht einzuführen – nur die Einfüllhilfe verwenden.

- 24 Das oder die Messer auf der Scheibe zerschneiden oder raspeln/ reiben die Zutaten im Mixbehälter.
25 Der Behälter sollte nicht mehr als halb voll sein – unterbrechen Sie kurz und entleeren Sie ihn.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- 26 Schalten Sie das Gerät aus (O|) und ziehen Sie den Netzstecker.
27 Die Außenseite der Motoreinheit mit einem sauberen feuchten Tuch abwischen.
28 Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.


 Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.

- Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.
- Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.

UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

REZEPTE

 = Hand voll

 = Zehe/Zehen

 = Esslöffel (15ml)

 = Teelöffel (5ml)

PESTO AUS KORIANDER

2  Korianderblätter

2  Knoblauchzehen

60 g Pinienkerne

125 ml Olivenöl

60 g geriebener Parmesan

Verrühren Sie Koriander, Knoblauch, Pinienkerne und die Hälfte des Öls zu einer cremigen Masse. Geben Sie dann die Mischung in eine größere Schüssel. Vermischen Sie sie mit dem Parmesan. Fügen Sie Öl hinzu, um die Konsistenz anzupassen: Als Dip: dick. Als Belag: medium. Als Pastasauce: dünn.

PASTA MIT ANGEBRATENEM GEMÜSE

1 rote Paprika, entkernt

1 Zucchini

1 Zwiebel

1 gelbe Paprika, entkernt

1  Olivenöl

225 g Nudeln

1  getrocknete Kräutermischung

30 g geriebener Parmesan

2  Crème fraiche

Salz und Pfeffer


Setzen Sie das Messer ein. Wählen Sie die niedrigste Stufe. Zerkleinern Sie grob Paprika, Zucchini und Zwiebel. Fügen Sie die Kräutermischung und das Olivenöl hinzu. Mixen Sie alles 2 Sekunden. Im vorgeheizten Ofen (220°) 15-20 Minuten lang backen. Nehmen Sie es von der Flamme, wenn das Gemüse gut angebraten ist. Kochen Sie in der Zwischenzeit die Nudeln in einer Pfanne mit gesalzenem Wasser. Gießen Sie die Nudeln ab, geben Sie zurück in die Pfanne und fügen Sie das angebratene Gemüse, die Crème fraiche, den Parmesan und Salz und Pfeffer hinzu.

APFELSTREUSELKUCHEN

Füllung:

4 Kochäpfel (entkernt und geschält) 2  Zitronensaft

50 g Hellbrauner Zucker

1  gemahlener Zimt

Zerschneiden Sie die Äpfel. Mixen Sie die Äpfel zusammen mit dem Zitronensaft, dem braunen Zucker und dem Zimt in einer Schüssel.

Streusel

75 g Hellbrauner Zucker


75 g Butter/Margarine

140 g Weizenmehl

Setzen Sie das Messer ein. Geben Sie das Mehl, die Butter und den Zucker in den Behälter und das Ganze unter Verwendung der Puls-Funktion mixen – mixen Sie das Ganze nicht zu lange, sonst erhalten Sie einen glatten Teig. Verteilen Sie die Äpfel in einer Auflaufform. Die Streusel über die Äpfel verteilen. Im vorgeheizten Ofen (220°) 45 Minuten lang backen. Kalt oder warm servieren.

Rezepte finden Sie auf unserer Website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES


Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:


1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil.

- Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.

 Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

 Pour éviter toute blessure, faites preuve de prudence lors de la manipulation des lames, de la vidange du bol et du nettoyage de l'appareil.

 Veillez à ne pas ajouter de liquide chaud (à une température supérieure à 40°C), car il pourrait être expulsé par un coup de vapeur brusque.

2 Débranchez l'appareil avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

3 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

4 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

 N'essayez pas de retirer le couvercle ou le bol tant que le moteur tourne.

 Veillez à ne pas plonger le bloc moteur dans du liquide.

5 L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité afin d'empêcher le moteur de fonctionner lorsque le bol n'est pas en place et son couvercle placé correctement. N'utilisez pas cet interrupteur pour allumer et éteindre l'appareil.

6 Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu au-delà de 5 minutes afin d'éviter une surchauffe. Si nécessaire, laissez reposer l'appareil pendant au moins 2 minutes pour laisser refroidir le moteur.

7 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.

8 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.

9 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT


SCHÉMAS

1 bloc moteur

 arrêt/impulsion

| traitement continu

2 tige

 verrouiller

 déverrouillage

3 poignée

4 bol

5 hachoir

6 disque

7 trancheur

//// couper en tranches /
découpage


 râper / râpage

8 interrupteur de sécurité

9 couvercle

10 tube

11 élément pousseur

 résistant au lave-vaisselle

PRÉPARATION

1 Placez l'appareil sur une surface horizontale stable.

2 Fixez la tige à la partie supérieure du bloc-moteur.

3 Placez le bol sur le bloc moteur, avec la poignée orientée à la droite des commandes.

- 4 Faites pivoter le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour amener la poignée entre les commandes.

FIXATION DE L'ACCESSOIRE

- 5 Pour traiter les aliments, fixez le hachoir sur le pilier situé au centre du bol et faites-le pivoter dans le sens anti-horaire pour le verrouiller à sa place.

✳ Pour retirer le hachoir, faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour l'extraire du bol.

- 6 Pour râper ou couper en tranches:

- Faites descendre le disque sur la partie supérieure de la tige.
- Pour couper en tranches, il faut placer la lame de découpage sur la partie supérieure du disque.
- Pour râper, il faut placer la lame de râpage sur la partie inférieure du disque.

FIXATION DU COUVERCLE

- 7 Placez le couvercle sur le bol, avec l'interrupteur de sécurité à la droite de la poignée.

- 8 Abaissez le couvercle sur le bol.

- 9 Faites pivoter le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour amener l'interrupteur de sécurité dans l'espace situé sur la partie supérieure de la poignée.

- 10 Les commandes ne sont opérationnelles que si le couvercle et le bol sont dans cette position.

- 11 Le bol ne bouge pas tant que l'interrupteur de sécurité est activé.

- 12 Pour détacher le bol, il faut d'abord faire pivoter le couvercle de manière à amener l'interrupteur de sécurité à la droite de la poignée.

LES COMMANDES

| Appuyez sur le bouton de droite pour faire tourner le moteur de manière continue.

○ | Appuyez sur le bouton de gauche pour annuler le mode de fonctionnement continu du moteur et pour faire tourner le moteur par impulsion (fonctionnement par impulsions) – appuyez sur ○ | pour démarrer le moteur, lâchez le bouton pour l'arrêter.

MISE EN MARCHÉ

- 13 Mettez la fiche dans la prise de courant.

UTILISATION DU HACHOIR

- 14 Vous pouvez utiliser le mode de fonctionnement continu (|) ou par impulsion (○ |).

- 15 Le mode de fonctionnement continu est plus approprié si vous devez ajouter des ingrédients successivement.

- 16 Le mode de fonctionnement par impulsion permet de mieux contrôler ce qui se passe à l'intérieur du bol.

- 17 Pour ajouter des ingrédients lorsque le moteur tourne :

- Retirez l'élément pousseur du tube .
- Ajoutez les ingrédients par le tube.
- Remplacez l'élément pousseur.

- 18 Si vous utilisez uniquement des liquides, veillez à ne pas remplir le bol au-delà de la marque MAX LIQUID LEVEL (Niveau de liquide maximum).

- 19 Si vous utilisez des ingrédients solides, ou un mélange de liquides et de solides, veillez à ne pas remplir le bol au-delà de la marque MAX FOOD LEVEL (Niveau d'aliment maximum).

UTILISATION DU DISQUE DE DÉCOUPE/ RÂPAGE

- 20 Appuyer sur | pour faire tourner le moteur de manière continue.

- 21 Retirez l'élément pousseur et versez les ingrédients dans le tube.

- 22 Remplacez l'élément pousseur et utilisez-le pour pousser les ingrédients dans le tube.

- 23 N'utilisez pas vos doigts ni des couverts pour pousser les ingrédients dans le tube – utilisez uniquement l'élément pousseur.

- 24 La/les lame(s) de la partie supérieure du disque trancheront ou râperont les ingrédients placés dans le bol.


- 25 Veillez contrôler que le bol ne se remplit pas à plus de la moitié de sa capacité – arrêtez et videz le bol.

SOINS ET ENTRETIEN

26 Éteignez l'appareil (○) et débranchez-le.

27 Essuyez l'extérieur du bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide propre.

28 Lavez à la main les pièces amovibles.


 Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.


- Toutefois, les conditions de lavage du lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.
- Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.


PROTECTION ENVIRONNEMENTALE


Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

RECETTES


 = poignée

 = gousse

 = cuillère à soupe (15ml)

 = cuillère à café (5ml)

PESTO À LA CORIANDRE

2  feuilles de coriandre

2  d'ail

60 g de pignons de pin

125 ml d'huile d'olive

60 g de Parmesan râpé

Travailler le coriandre, l'ail, les pignons et la moitié de l'huile jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Mettez dans un bol plus grand. Ajoutez le Parmesan. Ajouter de l'huile pour ajuster la consistance:

Pour une sauce: épaisse. Pour un nappage: moyenne. Pour une sauce pour pâtes: fine.

PÂTES AUX LÉGUMES RÔTIS

1 poivron rouge, dégrainé


1 courgette

1 oignon

1 poivron jaune, dégrainé

1  d'huile d'olive

225 g pâtes

1  mélange d'herbes séchées

30 g de Parmesan râpé

2  crème fraîche

sel et poivre

Fixer la lame. Sélectionner la vitesse réduite. Hacher grossièrement les poivrons, la courgette et l'oignon.

Ajouter le mélange d'herbes et l'huile d'olive. Travailler pendant 2 secondes. Cuire dans four préchauffé à 220°C pendant 15-20 minutes. Retirer lorsque les légumes commencent à brunir. Entre temps, cuire les pâtes dans une casserole remplie d'eau salée. Égoutter les pâtes, les verser de nouveau dans la casserole avec les légumes rôtis, la crème fraîche, le parmesan, le sel et le poivre.

CRUMBLE AUX POMMES

garniture :

4 pommes à cuire (dénoyautées et épluchées) 2  jus de citron

50 g sucre légèrement brun 1  cannelle en poudre

Couper les pommes en tranches. Mélanger les pommes, le jus de citron, le sucre brun et la cannelle dans un bol.

crumble :

75 g sucre légèrement brun

75 g beurre/margarine


140 g farine

Fixer la lame. Verser la farine, le beurre et le sucre dans le bol, et mélangez pour former des 'grumeaux' – ne mélangez pas trop, car vous obtiendriez une pâte lisse. Déposer les pommes dans le fond d'un plat allant au four. Couvrir les pommes avec le crumble. Cuire dans four préchauffé à 220°C pendant 45 minutes.

Servir chaud ou froid.



des recettes sont disponibles sur notre site Web:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.




BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:


- 1 Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren begrijpen.
 - Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.
 - Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
 -  Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.
 -  Ga voorzichtig om met de mesjes, het ledigen van de kan en het schoonmaken van het apparaat om letsels te vermijden.
 -  Giet geen hete vloeistoffen (warmer dan 40 C) in het apparaat aangezien deze stoom kunnen veroorzaken.
 - 2 Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.
 - 3 Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.
 - 4 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.
- * Probeer het deksel of de kan niet te bewegen terwijl de motor draait.
-  Dompel de motoreenheid niet onder in een vloeistof.
- 5 Het apparaat is voorzien van een veiligheidsknop die de werking van de motor voorkomt wanneer de kan niet is geplaatst en het deksel niet correct is aangebracht. Het is niet de bedoeling het apparaat met deze knop aan en uit te zetten.
 - 6 Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 5 minuten onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 5 minuten minstens 2 minuten uit om de motor te laten afkoelen.
 - 7 Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
 - 8 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
 - 9 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- 1 motoreenheid
-  uit/puls
- | continu verwerking
- 2 spil
-  vergrendelen
-  ontgrendelen

- 3 handgreep
- 4 kan
- 5 hakker
- 6 schijf
- 7 mes
-  snijden
-  raspen

- 8 veiligheidsknop
- 9 deksel
- 10 tube
- 11 duwer
-  vaatwasmachinebestendig

VOORBEREIDING

- 1 Zet de motoreenheid op een stabiele, vlakke ondergrond.
- 2 Plaats de spil boven op de motoreenheid.
- 3 Zet de kan op de motoreenheid, met de handgreep rechts van de bedieningsknoppen.

4 Draai de kan met de klok mee tot de handgreep zich tussen de bedieningsknoppen bevindt.

HET ACCESSOIRE PLAATSEN

5 Zet de hakker over de pin in het midden van de kom en draai hem tegen de klok in om hem te vergrendelen.

✳ Om de hakker te verwijderen, draait u hem met de klok mee en tilt hem uit de kom.

6 Voor raspen of snijden:

- Laat de schijf zakken over de bovenkant van de spil.
- Voor het snijden moet het snijmes zich op de schijf bevinden.
- Voor het raspen moet het snijmes zich op de bodem de schijf bevinden.

HET DEKSEL PLAATSEN

7 Houd het deksel boven de kan, met de veiligheidsschakelaar rechts van de handgreep.

8 Laat het deksel op de kan zakken.

9 Draai het deksel met de klok mee tot de veiligheidsschakelaar in de opening boven in de handgreep valt.

10 De bedieningen functioneren uitsluitend met de kan en het deksel in deze positie.

11 De kan beweegt niet terwijl de veiligheidsschakelaar is ingeschakeld.

12 Om de kan los te maken moet u eerst het deksel draaien tot de veiligheidsschakelaar zich weer rechts van de handgreep bevindt.

DE BEDIENINGEN

| Druk op de rechterknop om de motor continu te laten draaien.

○ | Druk op de linkerknop om continue functioneren te annuleren. Om impulsen te geven (korte stootjes) – druk op ○ | om de motor te starten, laat los om te stoppen.

INSCHAKELEN

13 Steek de stekker in het stopcontact.

DE HAKKER GEBRUIKEN

14 U kunt continu functioneren (|) of impulsen (○ |) gebruiken.

15 Continu functioneren is eenvoudiger, als u een voor een ingrediënten moet toevoegen.

16 Met impulsen heeft u meer controle over wat er in de kan gebeurt.

17 Om ingrediënten toe te voegen met lopende motor:

- Haal de duwer uit de tube.
- Voeg de ingrediënten toe via de tube.
- Plaats de duwer weer.

18 Als u alleen vloeistoffen gebruikt, mag u de kan niet hoger vullen dan het merkteken MAX LIQUID LEVEL.

19 Als u vaste stoffen gebruikt of een mengsel van beide, vul de kan dan niet boven het merkteken MAX FOOD LEVEL.

DE SNIJ/RASP SCHIJF GEBRUIKEN

20 Druk op | om de motor continu te laten functioneren.

21 Verwijder de duwer en laat de ingrediënten door de tube vallen.

22 Plaats de duwer weer en gebruik hem om de ingrediënten zachtjes door de tube te duwen.

23 Gebruik geen vingers of bestek om voedsel door de tube te duwen – alleen de duwer.

24 Het mes op de schijf snijdt of raspt het voedsel in de kan.

25 Laat de kan niet meer dan half vol worden - dan stopt u een leeg hem.

ZORG EN ONDERHOUD

26 Schakel het apparaat uit (○ |) en trek de stekker uit.

27 Neem de buitenkant van de motoreenheid af met een schone, vochtige doek.

28 Was de afneembare onderdelen met de hand.

 U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.

- Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden.
- De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.



MILIEUBESCHERMING

Om milieue- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

RECEPTJES

= handenvol

= teen

= soeplepel/eetlepel (15ml)

= theelepels (5ml)

KORIANDER PESTO

2 korianderblaadjes

2 look

60 g pijnboompitten

125 ml olijfolie

60 g geraspte parmezaan

Verwerk de koriander, knoflook, pijnboompitten en de helft van de olie tot het een glad mengsel is geworden. Plaats dan in een grotere kom. Meng de Parmezaan. Voeg olie toe om de consistentie aan de passen. Als dipsaus: dik. Als topping: medium. Als pastasaus: dun.

GEBAKKEN GROENTENPASTA

1 rode paprika, zaadjes verwijderen

1 courgette

1 ui

1 gele paprika, zaadjes verwijderen

1 olijfolie

225 g pasta

1 gedroogde kruidenmengsel

30 g geraspte parmezaan

2 zure room

zout en peper

Installeer het mes. Kies lage snelheid. Hak de paprika, courgette en ui grof. Voeg het kruidenmengsel en de olijfolie toe. Meng 2 seconden. Bak in een voorverwarmde oven op 220°C gedurende 15-20 min. Verwijder als de groenten bruin beginnen te worden. Ondertussen kookt u de pasta in een pan zout water. Giet de pasta af, doe ze terug in de pan en roer er gebakken groenten, zure room, Parmezaanse kaas, zout en peper door.

APPELCRUMBLE

vulling:

4 kookappels (geschild en zonder klokhuis)

2 citroensap

50 g lichtbruine suiker

1 gemalen kaneel

Snij de appel in plakjes. Meng de appels, het citroensap, de bruine suiker en kaneel in een kom.

crumble:

75 g lichtbruine suiker


75 g boter/margarine

140 g gewone bloem

Installeer het mes. Doe de bloem, boter en suiker in de kom en puls om "kruimels" te vormen – mix niet te veel, anders krijgt u glad deeg. Leg de appels op de bodem van een ovenschaal. Bedek de appels met de crumble. Bak in een voorverwarmde oven op 220°C gedurende 45 min. Warm of koud opdienen.

u vindt recepten op onze website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.


 **NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**


Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

1 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto e che siano in grado di capirne i rischi.

- I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.

 L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

 Per evitare lesioni, prestare la massima attenzione quando si maneggiano le lame, quando si svuota la caraffa e durante le operazioni di pulizia.


 Non aggiungere liquido caldo (oltre 40°C), in quanto può essere espulso a causa di una improvvisa fuoriuscita di vapore.

2 Scollegare l'apparecchio prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

3 Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.

4 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.

 Non cercate di muovere il coperchio o la caraffa mentre il motore è in funzione.

 Non immergere in sostanza liquida il gruppo del motore.

5 L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza per far sì che il motore funzioni solo con la caraffa al suo posto e il coperchio fissato correttamente. Non usare la caraffa per accendere e spegnere l'apparecchio.

6 Non tenere in funzione il motore per più di 5 minuti, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 5 minuti di funzionamento, spegnerlo per almeno 2 minuti per farlo recuperare.




7 Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.

8 Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.


9 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- 1 gruppo del motore
-  spento/impulso
- | lavorazione continua
- 2 alberino di rotazione
-  bloccato
-  aprire

- 3 manico
- 4 caraffa
- 5 tritatutto
- 6 disco
- 7 affettatrice
- //// affettatrice
- grattugia

- 8 interruttore di sicurezza
- 9 coperchio
- 10 tubo di inserimento
- 11 spingitore
-  lavabile in lavastoviglie

 **PREPARAZIONE**

- 1 Porre il gruppo del motore su una superficie stabile e in piano.
- 2 Montare l'alberino di rotazione sopra il gruppo motore.
- 3 Posizionare la caraffa sul gruppo motore, con il manico a destra rispetto ai comandi.
- 4 Ruotare la caraffa in senso orario per portare il manico tra i comandi.

MONTAGGIO DELL'ACCESSORIO

5 Per la lavorazione, montare il tritatutto sopra la colonna nel centro della caraffa e girarlo in senso antiorario per bloccarlo al suo posto.

✳ Per smontare il tritatutto, ruotarlo in senso orario e staccarlo dalla caraffa

6 Per grattugiare o affettare:

- a) Appoggiare il disco sulla cima dell'alberino di rotazione.
- b) Per affettare, la lama affettatrice deve essere in cima al disco.
- c) Per grattugiare, la lama grattugia deve essere nella parte bassa del disco.

MONTAGGIO DEL COPERCHIO

7 Posizionare il coperchio sulla caraffa, con l'interruttore di sicurezza a destra del manico.

8 Abbassare il coperchio sulla caraffa.

9 Ruotare il coperchio in senso orario per portare l'interruttore di sicurezza nello spazio in cima al manico.

10 I comandi funzioneranno solo con il coperchio e la caraffa in questa posizione.

11 La caraffa non si muoverà se l'interruttore di sicurezza è in funzione.

12 Per rilasciare la caraffa, dovete prima ruotare il coperchio per portare l'interruttore di sicurezza alla destra del manico.

I COMANDI

| Premere il pulsante destro per far funzionare il motore in modalità continua.

○ | Premere il pulsante sinistro per annullare il funzionamento continuo e per far funzionare il motore ad impulsi (funzionamento a impulsi) – premere ○ | per avviare il motore, rilasciare per arrestarlo.

ACCENSIONE

13 Inserire la spina nella presa di corrente.

USO DEL TRITATUTTO

14 Potete utilizzare il funzionamento continuo (|) o a impulsi (○ |).

15 Il funzionamento continuo è più semplice da utilizzare se dovete aggiungere un ingrediente dopo l'altro.

16 L'impulso permette un controllo migliore sul contenuto della caraffa.

17 Per aggiungere ingredienti mentre il motore è in funzione:

- a) Sollevare lo spingitore dal tubo di inserimento.
- b) Aggiungere gli ingredienti attraverso il tubo di inserimento.
- c) Rimettere lo spingitore.

18 Se utilizzate solo liquidi, non riempite la caraffa oltre il limite massimo MAX LIQUID LEVEL.

19 Se utilizzate sostanze solide, o un misto di liquidi e solidi, non riempite la caraffa oltre il limite massimo MAX FOOD LEVEL.

USO DEL DISCO AFFETTATRICE/GRATTUGIA

20 Premere | per far funzionare il motore in modalità continua.

21 Togliere lo spingitore e lasciar scivolare gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.

22 Rimettere lo spingitore e utilizzarlo per premere delicatamente gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.

23 Non utilizzare dita o posate per spingere il cibo all'interno del tubo di inserimento – utilizzare solo lo spingitore.

24 La lama/ Le lame in cima al disco affetterà/affetteranno o gratterà/grattugeranno il cibo nella caraffa.


25 Fare in modo che il contenuto della caraffa non superi la metà – a questo punto fermarsi e svuotarla.

CURA E MANUTENZIONE


26 Spegner l'apparecchio (○ |) e scollegarlo dalla presa di corrente.

27 Passare un panno pulito inumidito sull'esterno del gruppo del motore.

28 Lavare a mano le parti rimovibili.

 Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

- Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.
- Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.


 **PROTEZIONE AMBIENTALE**
Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

RICETTA


 = manciata

 = spicchio

 = cucchiaio (15ml)

 = cucchiaino di passata (5ml)

PESTO AL CORIANDOLO

2  foglie di coriandolo

2  d'aglio

60 g di pinoli

125 ml d'olio di oliva

60 g parmigiano grattugiato

Tritare coriandolo, aglio, pinoli e metà dell'olio fino a dare al composto un aspetto uniforme. Mettere il contenuto in una bacinella. Mescolarvi il parmigiano. Aggiungere olio per regolarne la consistenza: Per intingere: denso. Per una salsa: media. Per una salsa per condire la pasta: fluida.

PASTA CON VERDURE ARROSTITE

1 peperone rosso, privato dei semi

1 zuccina


1 cipolla

1 peperone giallo, privato dei semi

1  d'olio di oliva

225 g pasta

1  erbe miste essiccate

2  panna fresca


sale e pepe

30 g parmigiano grattugiato

Montare la lama. Selezionare bassa velocità. Tagliare in modo grossolano i peperoni, la zuccina e la cipolla. Aggiungere le erbe miste e l'olio d'oliva. Lavorare per 2 secondi. Cuocere in forno pre-riscaldato a 220°C per 15-20 minuti. Togliere le verdure quando iniziano a dorarsi. Nel frattempo, cuocere la pasta in una pentola di acqua salata. Scolare la pasta, rimettere nella pentola e mescolare con le verdure arrostiti, panna fresca, Parmigiano, sale e pepe.






le ricette sono disponibili sul nostro sito:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES


Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato puede ser utilizado por personas inexpertas o con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en su uso y comprendan los riesgos que conlleva.
 - No permita que los niños utilicen el aparato ni jueguen con él.
 - Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
 -  El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.
 -  Para evitar lesiones, tenga cuidado al manipular las cuchillas, al vaciar la jarra y al limpiar el aparato.
 -  No añada líquidos calientes (a más de 40°C): pueden salpicar por un golpe brusco de vapor.
 - 2 Desenchufe el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
 - 3 No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.
 - 4 Si el cable está dañado, este deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.
-  No intente mover la tapa ni la jarra con el motor funcionando.
-  No sumerja la unidad motora en líquidos.
- 5 El aparato dispone de un interruptor de seguridad para impedir que el motor funcione salvo que la jarra y la tapa estén correctamente colocadas. No use este interruptor para encender y apagar el dispositivo.
 - 6 No haga funcionar el motor constantemente por más de 5 minutos, se puede sobrecalentar. Después de 5 minutos, apáguelo como mínimo 2 minutos para que se recupere.
 - 7 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
 - 8 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
 - 9 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

1 unidad motora

 apagada/pulso

| funcionamiento continuo

2 eje

 bloquear

 desbloquear

PREPARACIÓN

1 Ponga la unidad motora sobre una superficie nivelada y estable.


2 Encaje el eje en la parte superior de la unidad motora.

3 Coloque la jarra sobre la unidad motora con el asa a la derecha de los controles.

4 Gire la jarra en el sentido de las agujas del reloj hasta situar el asa entre los controles.

MONTAJE DEL ACCESORIO

5 Para procesar los alimentos, encaje la picadora sobre el pilar central de la jarra y gírela en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio.

 Para retirar la picadora, gírela en el sentido de las agujas del reloj y levántela hasta separarla de la jarra

3 asa

4 jarra

5 picadora

6 disco

7 cortador

//// cortar


••••• rallar

8 interruptor de seguridad

9 tapa

10 tubo

11 accesorio para empujar

 apto para lavavajillas

- 6 Para rallar o cortar:
 - a) Coloque el disco sobre la parte superior del eje.
 - b) Para cortar, la cuchilla cortadora debe estar en la parte superior del disco.
 - c) Para rallar, la cuchilla cortadora debe estar en la parte inferior del disco.

MONTAJE DE LA TAPA

- 7 Sujete la tapa sobre la jarra de modo que el interruptor de seguridad quede a la derecha del asa.
- 8 Baje la tapa sobre la jarra.
- 9 Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que el interruptor de seguridad encaje en el hueco de la parte superior del asa.
- 10 Los controles solo funcionarán si la tapa y la jarra están en la posición correcta.
- 11 La jarra no se moverá cuando el interruptor de seguridad esté cerrado.
- 12 Para liberar la jarra, gire en primer lugar la tapa hasta que el interruptor de seguridad quede a la derecha del asa.

CONTROLES

- | Pulse el botón de la derecha para que el motor funcione en modo continuo.
- | Pulse el botón de la izquierda para detener el funcionamiento continuo. Para que el motor funcione en modo parada/arranque (funcionamiento a impulsos) pulse ○ | para arrancar el motor y deje de pulsar para pararlo.

ENCENDER

- 13 Enchufe el aparato a la corriente.


USO DE LA PICADORA

- 14 Puede elegir entre el modo de funcionamiento continuo (|) o el de funcionamiento a impulsos (○|).
- 15 El modo de funcionamiento continuo es más conveniente si tiene que ir añadiendo los ingredientes uno tras otro.
- 16 El modo de funcionamiento a impulsos permite un mejor control del contenido de la jarra.
- 17 Para añadir ingredientes mientras el motor está funcionando:
 - a) Saque la tapa del tubo.
 - b) Añada los ingredientes a través del tubo.
 - c) Vuelva a colocar el accesorio para empujar.
- 18 Si está manejando solo líquidos, no llene la jarra por encima de la marca MAX LIQUID LEVEL (nivel máximo para líquidos).
- 19 Si está manejando alimentos sólidos, o una mezcla de sólidos y líquidos, no llene la jarra por encima de la marca MAX FOOD LEVEL (nivel máximo para alimentos).

USO DEL DISCO DE CORTAR/RALLAR

- 20 Pulse | para que el motor funcione en modo continuo.
- 21 Extraiga el accesorio para empujar e introduzca los ingredientes a través del tubo.
- 22 Vuelva a colocar el accesorio para empujar y utilícelo para empujar los ingredientes paulatinamente a través del tubo.
- 23 No utilice los dedos o cubiertos para empujar los alimentos a través del tubo, utilice sólo el accesorio para empujar.
- 24 La/s cuchilla/s situadas en la parte superior del disco cortarán o rallarán los alimentos dentro de la jarra.
- 25 Procure que la jarra no se llene más de aproximadamente la mitad, si esto sucediera deténgase y vacíela.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO


- 26 Apague el aparato (○|) y desenchúfelo.
 - 27 Limpie la parte exterior de la unidad motora con un paño húmedo limpio.
 - 28 Lave a mano las piezas que puedan separarse.
-  Puede lavar estas piezas en el lavavajillas.
- Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.
 - El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.





PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL


Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

RECETAS


 = puñado

 = diente

 = cucharada (15ml)

 = cucharada pequeña (5ml)

PESTO DE CILANTRO

2  hojas de cilantro

2  de ajo

60 g de piñones

125 ml aceite de oliva

60 g queso Parmesano rallado

Procese el cilantro, el ajo, los piñones y la mitad del aceite hasta obtener una consistencia suave. Póngalo en un bol mayor. Mezcle el queso Parmesano. Añada aceite para modificar la consistencia: Para mojar: espesa Para cobertura: media Para salsa para pasta: clara.

PASTA CON VERDURAS ASADAS

1 pimiento amarillo, sin semillas

1 pimiento rojo, sin semillas

1 calabacín

1  mezcla de hierbas secas

1  aceite de oliva

1 cebolla

30 g queso Parmesano rallado

2  crème fraiche

225 g pasta


sal y pimienta

Coloque las cuchillas. Seleccione la velocidad baja. Corte en trozos grandes los pimientos, el calabacín y la cebolla. Añada la mezcla de hierbas y el aceite de oliva. Amase durante 2 segundos. Precaliente el horno a 220°C y hornee durante 15-20 minutos. Empiece a moverlo cuando las verduras empiecen a dorarse.

Mientras, cueza la pasta en una olla con agua y sal. Escurre la pasta, vuélvala a poner en la olla y mézclela con las verduras asadas, la crème fraiche, el queso parmesano, la sal y la pimienta.






en nuestra página web encontrará recetas:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.





 **MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES**

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

- 1 Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.
 - As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho.
 - Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
-  Utilizar o aparelho incorretamente poderá resultar em ferimentos.
-  Para evitar ferimentos, tenha cuidado ao manusear as lâminas, ao esvaziar o jarro e ao limpar.
-  Não acrescente líquidos quentes (com mais de 40°C), pois podem ser expelidos devido a vaporização repentina.
- 2 Desligue o aparelho da corrente elétrica antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- 3 Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.
- 4 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.
-  Não tente mover a tampa ou o jarro enquanto o motor estiver em funcionamento.
-  Não coloque a unidade motora em líquidos.
- 5 O aparelho está equipado com um interruptor de segurança que previne o funcionamento do motor quando o jarro não está no lugar apropriado e a tampa não está correctamente encaixada. Não utilize este instrumento para ligar e desligar o aparelho.
- 6 Não ponha o motor a funcionar continuamente por um período superior a 5 minutos, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 5 minutos, desligue-o pelo menos durante 2 minutos para ele recuperar.
- 7 Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- 8 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 9 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS


- | | | |
|---|-------------|--|
| 1 unidade motora | 3 pega | 8 interruptor de segurança |
|  desligado/impulso | 4 jarro | 9 tampa |
| processamento contínuo | 5 picador | 10 cano |
| 2 eixo | 6 disco | 11 empurrador |
|  fechar | 7 cortador |  lavável na máquina |
|  desbloquear | //// cortar | |
| | ••••• ralar | |

 **PREPARAÇÃO**

- 1 Coloque a unidade motora numa superfície estável e plana.
- 2 Encaixe o eixo na parte superior da unidade motora.
- 3 Coloque o jarro na unidade motora com a pega posicionada à direita dos controlos.
- 4 Gire o jarro para a direita para posicionar a pega entre os controlos.

ENCAIXAR O ACESSÓRIO

5 Para processar, encaixe o picador sobre o pilar no centro do jarro e rode-o para a esquerda para o bloquear no sítio.

 Para retirar o picador, rode-o para a direita e retire-o do jarro.

6 Para ralar ou fatiar:

- a) Baixe o disco sobre a parte superior do eixo.
- b) Para fatiar, a lâmina de corte deve encontrar-se na parte de cima do disco.
- c) Para ralar, a lâmina de corte deve encontrar-se na parte de baixo do disco.

ENCAIXAR A TAMPА

7 Segure a tampa sobre o jarro, com o interruptor de segurança posicionado à direita da pega.

8 Desça a tampa até ao jarro.

9 Gire a tampa para a direita para colocar o interruptor de segurança na fenda no topo da pega.

10 Os controlos funcionarão apenas com a tampa e o jarro nesta posição.

11 O jarro não se moverá enquanto o interruptor de segurança estiver encaixado.

12 Para libertar o jarro, terá primeiro de girar a tampa para posicionar o interruptor de segurança à direita da pega.

CONTROLOS

| Prima o botão do lado direito para manter o motor a funcionar continuamente.

○| Prima o botão do lado esquerdo para cancelar o funcionamento contínuo, e para activar o impulso do motor (movimento em pára/arranque) – prima ○| para iniciar o motor, liberte-o para parar.

LIGAR

13 Ligue a ficha à tomada elétrica.

USAR O PICADOR

14 Pode usar o funcionamento contínuo (|) ou a função impulso (○|).

15 Caso tenha que adicionar um ingrediente após o outro, é mais fácil usando o funcionamento contínuo.

16 Pode controlar melhor o que acontece no interior do jarro usando a função impulso.

17 Adicionar ingredientes com o motor em funcionamento:

- a) Levante o empurrador para fora do cano.
- b) Adicione os ingredientes pelo cano.
- c) Volte a colocar o empurrador.

18 Se usar apenas líquidos, ao encher o jarro não ultrapasse a marca “MAX LIQUID LEVEL” (nível máx líquido).

19 Se usar sólidos ou uma mistura de líquidos e sólidos, ao encher o jarro não ultrapasse a marca “MAX FOOD LEVEL” (nível máx alimentos).

USAR O DISCO DE CORTAR/RALAR

20 Prima | para manter o motor a funcionar continuamente.

21 Retire o empurrador e deite os ingredientes pelo cano.

22 Volte a colocar o empurrador e utilize-o para empurrar os ingredientes cuidadosamente pelo cano.

23 Não utilize os dedos ou talheres para empurrar os alimentos pelo cano – apenas o empurrador.

24 A(s) lâmina(s) na parte superior do disco cortam ou ralam o alimento que cairá no jarro.


25 Não deixe o jarro encher mais do que metade – pare a operação e esvazie-o.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

26 Desligue o aparelho (○|) e desligue-o da corrente.

27 Limpe a superfície externa da unidade motora com um pano limpo e seco.

28 Lave à mão as peças removíveis.

 Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.


- Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.
- Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.




PROTEÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos elétricos e eletrônicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

RECEITAS

 = punhado

 = dente

 = colher de sopa (15ml)

 = colher de chá (5ml)

PESTO DE COENTROS

2  folhas de coentro

2  de alho

60 g de pinhões

125 ml de azeite

60 g de queijo parmesão ralado

Processse os coentros, alho, pinhão e metade do óleo até obter uma consistência suave. Coloque numa tigela maior. Misture o queijo parmesão. Junte óleo para ajustar a consistência: Para um molho: espesso. Para uma cobertura: médio. Para molho para massas: líquido.

ASSADO DE MASSA COM VEGETAIS

1 pimento vermelho com sementes

1 courgette


1 cebola

1 pimento amarelo com sementes

1  de azeite

225 g massa

30 g de queijo parmesão ralado

1  mistura de ervas secas


2  natas

sal e pimenta

Coloque a lâmina. Seleccione baixa velocidade. Corte os pimentos, courgettes e cebolas em pedaços grandes. Adicione a mistura de ervas e azeite. Mexa durante 2 segundos. Leve ao forno pré-aquecido a 220°C por 15-20 minutos. Remova quando os vegetais começarem a dourar. Entretanto, coza a massa num tacho com água salgada. Escorra a massa, volte à panela e misture os legumes assados, natas, queijo parmesão, sal e pimenta.

receitas disponíveis no nosso website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.
 - Børn må hverken benytte eller lege med apparatet.
 - Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.
- ⚠ Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.
- ⚠ For at undgå tilskadekomst skal man udvise forsigtighed ved håndtering af klingerne, samt når blenderglasset tømmes og rengøres.
- ⚠ Tilsæt ikke varme væsker (over 40°C), da de kan sprøjte ud grundet pludselig dampdannelse.
- 2 Tag apparatets stik ud inden du samler, adskiller eller rengør det.
- 3 Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.
- 4 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.
- ★ Forsøg ikke at bevæge blenderglas eller låg mens motoren kører.
- ⊘ Læg ikke motorenheden i væske.
- 5 Apparatet er forsynet med en sikkerhedsknap for at forhindre motoren i at gå i gang, medmindre kanden er på plads og låget korrekt påsat.
- 6 Lad ikke motoren køre i mere end 5 minutter ad gangen, da det kan medføre overophedning. Når der er gået 5 minutter, skal du slukke for blenderen og lade motoren køle af i mindst 2 minutter.
- 7 Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- 8 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 9 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

1 motorenhed

 sluk/pulse

| konstant bearbejdning

2 spindel

 lås

 lås op

3 håndtag

4 blenderglas

5 hakker

6 skive

7 skivejern

//// skivning


⋮ rivning

8 sikkerhedsknap

9 låg

10 røret

11 skubber

 tåler opvaskemaskine

FORBEREDELSE

- 1 Stil motorenheden på en stabil, plan overflade.
- 2 Monter spindlen oven på motorenheden.
- 3 Sæt blenderglasset oven på motorenheden, med håndtaget til højre for knapperne.
- 4 Drej blenderglasset i urets retning så håndtaget kommer til at stå imellem knapperne.

MONTERING AF TILBEHØR

- 5 For at bearbejde ingredienser sættes hakkeren ned over søjlen i midten af blenderglasset, hvorefter den drejes mod uret, så den låses på plads.

★ Hakkeren fjernes ved at dreje den med uret, hvorefter den kan tages ud af blenderglasset.

6 Riv og skiveskær:

- Sæt skiven ned over spindlens top.
- For at skiveskære, skal skive-klingen sidde på skivens overside.
- For at rive skal skive-klingen sidde på skivens underside.

👁 MONTERING AF LÅGET

- Hold låget oven over blenderglasset, med sikkerhedsknappen til højre for håndtaget.
- Sæt låget ned over blenderglasset.
- Drej låget i urets retning således at sikkerhedsknappen falder ind i indhakket øverst på håndtaget.
- Knapperne fungerer kun, når låg og blenderglas står i denne position.
- Blenderglasset kan ikke bevæges, når sikkerhedsknappen sidder i indhakket.
- For at løse blenderglasset, skal låget først drejes, så sikkerhedsknappen står til højre for låget.

👁 KNAPPER

- | Tryk på knappen til højre for at få motoren til at køre konstant.
- |Tryk på knappen til venstre for at annullere motorens konstante drift, samt for at pulse motoren (køre i ryk) –tryk på ○| for at starte motoren, slip den for at stoppe.

👁 TÆND MASKINEN

13 Sæt stikket i stikkontakten.

🔧 BRUG AF HAKKEREN

- Du kan bruge konstant drift (|) eller pulse (○|).
- Konstant drift er nemmere, hvis du skal tilsætte ingredienser en efter en.
- Pulse giver bedre kontrol med, hvad der sker inden i blenderglasset.
- Tilsætning af ingredienser mens motoren kører:
 - Tag skubberen op af røret.
 - Tilsæt ingredienserne via røret.
 - Sæt skubberen tilbage.

18 Hvis du anvender væske, må blenderglasset ikke fyldes til over MAX LIQUID LEVEL-mærket.


19 Hvis du anvender faste ingredienser, eller en blanding af væske og faste ingredienser, må blenderglasset ikke fyldes til over MAX FOOD LEVEL-mærket.

🔧 BRUG AF SKIVE/RIVE SKIVEN

- Tryk på | for at få motoren til at køre konstant.
- Fjern skubberen og lad ingredienserne falde ned i røret.
- Sæt skubberen tilbage og brug den til at skubbe ingredienserne forsigtigt ned i røret med.
- Brug ikke fingrene eller et redskab til at skubbe ingredienser ned i røret med – kun skubberen.
- Klingen/erne øverst på skiven vil skiveskære eller rive ingredienserne ned i blenderglasset.
- Lad ikke blenderglasset blive mere end cirka halvt fuldt – stop og tøm det.


👁 PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sluk for apparatet (○|) og tag stikket ud.
- Tør ydersiden af blenderglasset over med en fugtig klud.
- Vask de aftagelige dele af i hånden.

 Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.

- De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.
- Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.

⚠ MILJØBESKYTTELSE

 Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

OPSKRIFTER

✋ = håndfuld

✋ = fed

☞ = spiseskefuld (15ml)

☞ = teskefuld (5ml)

KORIANDEK PESTO

2 ✋ korianderblade

2 ✋ hvidløg

60 g pinjekerner

125 ml olivenolie

60 g Parmesan, revet

Bearbejd koriander, hvidløg, pinjekerner og halvdelen af olien til det er jævnt. Hæld det over i en stor skål. Rør parmesanen i. Tilsæt olien for at tilpasse konsistensen: Til dip: tyk. Til fyld: mellem. Til pastasauce: tynd.

PASTA MED STEGTE GRØNSAGER

1 rød peberfrugt, uden kerner

1 squash

1 løg

1 gul peberfrugt, uden kerner

1 ☞ olivenolie

225 g pasta

1 ☞ tørrede krydderurter

30 g Parmesan, revet

2 ☞ cremefraiche

salt og peber

Monter klingen. Vælg lav hastighed. Hak peberfrugter, squash og løg groft. Tilsæt krydderurteblandingen og olivenolie. Bearbejd i 2 sekunder. Bages i en forvarmet ovn ved 220°C i 15-20 minutter. Tag af varmen når grønsagerne begynder at brunes. Imens koges pastaen i en gryde med vand tilsat salt. Lad pastaen dryppe af, hæld den tilbage i gryden og rør de stegte grønsager, cremefraiche, parmesan, salt og peber i.

ÆBLEKAGE

fyld:

4 madlavningsæbler (udkernede og skrællede) 2 ☞ citronsaft

50 g lyst brunt sukker 1 ☞ stødt kanel

Skær æblerne i skiver. Bland æbler, citronsaft, brun farin og kanel i en skål.


rasp:

75 g lyst brunt sukker 75 g smør/margarine 140 g hvedemel

Monter klingen. Fyld mel, smør og sukker i blenderglasset og tryk på pulse for at danne 'krummer' eller rasp – undgå at over-blande, da du så vil opnå en lind dej. Læg æblerne i bunden af et ovnfast fad. Dæk æblerne med raspen. Bages i en forvarmet ovn ved 220°C i 45 minutter. Serveres varm eller kold.






du kan finde opskrifter på vores webside:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER


Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat kan användas av personer med minskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, om det sker under tillsyn eller efter instruktioner och om de förstår de faror som användningen kan innebära.
 - Barn får inte använda eller leka med apparaten.
 - Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.
-  Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.
-  Undvik risk för skada genom att vara försiktig när du hanterar knivbladen, tömmer kannan och rengör apparaten.
-  Tillsätt inte varm vätska (över 40°C) eftersom ånga från vätskan snabbt kan strömma uppåt.
- 2 Dra ur sladden till apparaten före montering, demontering och rengöring.
- 3 Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.
- 4 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.
-  Flytta inte locket eller kannan när motorn är igång.
-  Sänk inte ned motorenheten i någon form av vätska.
- 5 Apparaten är utrustad med en säkerhetsbrytare och motorn startar bara om kannan är på plats och locket korrekt monterat.
- 6 Låt inte motorn gå mer än 5 minuter i taget, den kan bli överhettad. Slå sedan av och vänta minst 2 minuter innan den används igen.
- 7 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- 8 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 9 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

1 motorenhet

 lav/pulsfunktion

| steglös inställning

2 drivaxel

 låsa fast

 låsa upp

3 handtag

4 kanna

5 hackkniv

6 skiva

7 skärblad

//// skära

 riva

8 säkerhetsbrytare

9 lock

10 inmatningsrör

11 inmatare

 kan diskas i diskmaskin

FÖRBEREDELSE

- 1 Ställ ned motordelen på ett stabilt och jämnt underlag.
- 2 Montera drivaxeln uppe på motorenheten.
- 3 Sätt kannan på motorenheten så att handtaget kommer till höger om kontrollknapparna.
- 4 Vrid kannan medurs så att handtaget kommer mellan kontrollknapparna.

MONTERA TILLBEHÖREN

- 5 För beredning, placera hackkniven över pelaren i mitten på kannan och vrid den moturs för att låsa den på plats.

✳ För att avlägsna hackkniven, vrid den medurs och lyft ur den ur kannan

6 Riva eller skära:

- a) Sätt ned skivan på drivaxelns översta del.
- b) Skära – vänd skivbladet uppåt.
- c) Riva – vänd skivbladet nedåt.

MONTERA LOCKET

7 Håll locket över kannan med säkerhetsbrytaren till höger om handtaget.

8 Sätt locket på kannan.

9 Vrid locket medurs så att säkerhetsbrytaren kommer in i mellanrummet på handtagets övre del.

10 Kontrollknapparna fungerar bara om locket och kannan är i rätt läge.

11 Kannan är fastlåst när säkerhetsbrytaren är på plats.

12 För att lossa kannan måste locket först vridas så att säkerhetsbrytaren kommer till höger om handtaget.

KONTROLLKNAPPARNA

| Tryck på knappen till höger för steglös motorinställning.

○| Tryck på knappen till vänster för att avbryta den steglösa inställningen och övergå till pulsinställning (intervallkörning) – tryck på ○| för att starta motorn, släpp upp den för att stanna motorn.

SLÅ PÅ STRÖMMEN

13 Sätt stickproppen i vägguttaget.

ANVÄNDA HACKKNIVEN

14 Man kan använda både steglös inställning (|) och pulsfunction (○|).

15 Det är enklare att använda den steglösa inställningen när man vill tillsätta ingredienserna efter hand.

16 Pulsfunktion ger bättre kontroll över processen inne i kannan.

17 Tillsätta ingredienser när motorn är igång:

- a) Lyft ut inmataren från inmatningsröret.
- b) Tillsätt ingredienser genom inmatningsröret.
- c) Sätt tillbaka inmataren.

18 Ingredienser i vätskeform – fyll inte kannan över markeringen för maximal vätskenivå (MAX LIQUID LEVEL).

19 Ingredienser i fast form – fyll inte kannan över markeringen för maximal tillredningsnivå (MAX FOOD LEVEL).

ANVÄNDA SKIVAN (SKÄRA/RIVA)

20 Tryck på | för steglös motorinställning.

21 Ta ut inmataren och tillsätt ingredienserna genom inmatningsröret.

22 Sätt tillbaka inmataren och använd den till att försiktigt föra ingredienserna genom inmatningsröret.

23 Använd inte fingrarna eller knivar till att föra ingredienserna genom inmatningsröret – endast inmataren ska användas.

24 Knivbladet/-bladen uppe på skivan skär eller river ingredienserna inne i kannan.


25 Låt inte kannan bli mer än ungefär halvfull – sedan är det dags att stoppa apparaten och tömma kannan.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

26 Stäng av apparaten(○|) och dra ur sladden.

27 Torka utsidan av motorenheten med en ren och fuktig trasa.

28 Diska avtagbara delar för hand.

 Dessa delar kan diskas i diskmaskin.

• Apparatus ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.

• Detta kan endast eventuellt medföra yttlig påverkan som inte inverkar på apparatus funktion.

MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

RECEPT

 = handfull

 = klyfta/klyftor

 = matsked (15 ml)

 = tesked (5 ml)

KORIANDERPESTO

2  korianderblad

60 g pinjenötter

2  vitlök

125 ml olivolja

60 g parmesanost, riven


Blanda koriander, vitlök, pinjenötter och hälften av oljan till en slät massa. Lägg över i en stor skål. Rör i parmesanosten. Tillsätt olja för rätt konsistens: Till dipsås: tjock. Till fyllning: medium. Till pastasås: tunn.

PASTA MED ROSTADE GRÖNSAKER

1 urkärnad röd paprika 1 zucchini/squash

1 lök

1 urkärnad gul paprika

1  olivolja

225 g pasta

1  torkade örtekryddor

30 g parmesanost, riven

2  crème fraiche

salt och peppar

Montera knivbladet. Blanda med låg hastighet. Grovhacka paprikor, zucchini/squash och lök. Tillsätt de torkade örtekryddorna och olivolja. Bearbeta i 2 sekunder. Baka i förvärd ugn vid 220°C (15-20 minuter). Rosta grönsakerna utan att de blir brända. Koka pastan under tiden i en kastrull med vatten och lite salt. Häll av vattnet, lägg tillbaka pastan i kastrullen och blanda i de rostade grönsakerna, crème fraiche, parmesanost, salt och peppar.

SMULPAJ MED ÄPPLEN

fyllning:

4 matäpplen (urkärnade och skalade) 2  citronjuice

50 g farinsocker

1  malen kanel

Skär äpplena. Blanda äpplen, citronsafte, farinsocker eller råsocker och kanel i en skål.

smulpaj:

75 g farinsocker


75 g smör/margarin

140 g vanligt vetemjöl

Montera knivbladet. Lägg vetemjöl, smör och socker i skålen och bearbeta till smulform med hjälp av pulsfuntionen – se till att inte arbeta degen för länge, då blir resultatet en slät deg. Lägg äpplena i botten på en ugnsäker form. Täck äpplena med smuldegen. Baka i förvärd ugn vid 220°C (45 minuter). Servera varm eller kall.

recept finns på vår webbsida:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.


VIKTIG SIKKERHETSTILTAK


Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

1 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert.

- Barn må ikke bruke eller leke med apparatet.
- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.

 Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

 For å unngå skade må du være forsiktig når du håndterer knivbladene, tømmer kannen og ved rengjøring.

 Ikke legg til varm væske (over 40°C), da den kan bli kastet ut igjen på grunn av plutselig damp.

2 Koble fra apparatet før du monterer, demonterer eller rengjør det.

3 Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.

4 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicepartner eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Ikke forsøk å flytte på dekselet eller kannen mens motoren går.

 Ikke legg motorenheten i væske.

5 Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsknapp for å forhindre at motoren er i gang uten at kannen er på plass og dekselet på.

6 Ikke la motoren gå uavbrutt for mer enn 5 minutter, den kan overbelastes. Etter 5 minutter slå av i minst 2 minutter avslått i minst 2 minutter for å starte på nytt igjen.

7 Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.


8 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.

9 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

1 motorenhet

 lav/pulsering

| kontinuerlig behandling

2 spindel

 lås

 åpne

3 hank

4 kanne

5 minihakker / kutter

6 skive

7 skiveskjærer

//// skjæring

••• rasping

8 sikkerhetsbryter

9 deksel

10 påfyllingsrøret

11 stapper

 kan vaskes i oppvaskmaskin

FORBEREDELSE

1 Sett motorenheten på et stabilt, jevnt underlag.

2 Monter spindelen til toppen av motorenheten.

3 Sett kannen på motorenheten med hanken til høyre for kontrollknappene.

4 Vri kannen med klokken for å føre hanken mellom kontrollknappene.

FEST TILBEHØRET

5 For å behandle setter du kutteren over pilaren i midten av kannen og vrir den mot klokken for å låse den på plass.

 For å fjerne kutteren vrir du den med klokken og løfter den ut av kannen.

- 6 For rasping eller skjæring:
 - a) Senk skiven over toppen på spindelen.
 - b) Skjærebladet må være øverst på skiven for skjæring.
 - c) Skjærebladet må være undert på skiven for rasping.

FEST DEKSELET

- 7 Hold dekselet over kannen, med sikkerhetsbryteren til høyre for hanken.
- 8 Senk dekselet ned på kannen.
- 9 Vri dekselet med klokken for å føre sikkerhetsbryteren inn i sporet på toppen av hanken.
- 10 Kontrollknappene vil kun fungere når dekselet og kannen er i denne posisjonen.
- 11 Kannen vil ikke flytte på seg når sikkerhetsbryteren er festet.
- 12 For å frigjøre kannen må du først vri på dekselet for å føre sikkerhetsbryteren til høyre for hanken.

KONTROLLKNAPPENE

- | Trykk på knappen til høyre for å la motoren gå kontinuerlig.
- |Trykk på knappen til venstre for å avbryte kontinuerlig motordrift og sette den på pulsering (støtvis drift) – trykk ○| for å starte motoren, slipp for å stoppe den.

SLÅ PÅ

- 13 Stikk kontakten i støpselet.

BRUK AV KUTTEREN

- 14 Du kan bruke kontinuerlig (|) eller støtvis (○|) drift.
- 15 Kontinuerlig drift er lettere hvis du skal tilsette ingredienser en etter en.
- 16 Støtvis drift gir bedre kontroll over det som skjer inne i kannen.
- 17 For å tilsette ingredienser mens motoren er i gang:
 - a) Løft stapperen ut av påfyllingsrøret.
 - b) Tilsett ingrediensene via påfyllingsrøret.
 - c) Sett stapperen på plass igjen.
- 18 Ikke fyll opp kannen over merket MAX LIQUID LEVEL hvis du kun bruker væske.
- 19 Hvis du bruker tørrvarer, eller en blanding av tørrvarer og væske, må du ikke fylle opp kannen over merket MAX FOOD LEVEL.

BRUK AV SKIVEN FOR SKJÆRING/RASPING

- 20 Trykk | for å kjøre motoren kontinuerlig.
- 21 Fjern stapperen, og slipp ingredienser ned i påfyllingsrøret.
- 22 Sett stapperen på plass, og bruk den til å presse ingrediensene forsiktig ned i påfyllingsrøret.
- 23 Ikke bruk fingrene eller bestikk til å presse maten ned i påfyllingsrøret – bare stapperen.
- 24 Bladet(ene) på toppen av disken vil skive eller raspe maten ned i kannen.
- 25 Ikke la kannen bli mer enn cirka halvfull - stopp og tøm den.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

- 26 Slå apparatet av (○|) og frakople det.
- 27 Tørk utsiden av motorenheten med en ren dampet klut.
- 28 Vask avtakbare deler for hånd.

 Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

- Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.
- Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

OPPSKRIFTER

✋ = håndfull

🥄 = fedd

🍷 = spiseskje (15 ml)

🍴 = teskje (5 ml)

KORIANDER PESTO

2 ✋ korianderblad

2 🥄 hvitløk

60 g pinjekjerner

125 ml olivenolje

60 g Parmesanost, revet

Mikse koriander, hvitløk, pinjekjerner og halvparten av oljen til det er glatt. Slå over til en stor bolle. Rør i Parmesanosten. Legg til olje for å justere konsistensen: For en dipp: tykk. For en topping: medium. For pastasaus: tynn.

PASTA MED STEKTE GRØNNSAKER

1 rød paprika, med frø

1 squash

1 løk

1 gul paprika, med frø

1 🍷 olivenolje

225 g pasta

1 🍴 tørkede blandede urter

30 g Parmesanost, revet

2 🍷 crème fraiche

salt og pepper

Monter kniven. Velg lav hastighet. Grovhakk paprika, squash og løk. Tilsett de blandede urter og olivenolje. Bland i 2 sekunder. Stekes i en forvarmet ovn på 220°C i 15-20 minutter. Fjern da grønnsakene begynner å brune I mellomtiden, kok pastaen i en panne med saltet vann. Sil av vannet fra pastaen, og slå den tilbake til pannen og rør i de stekte grønnsakene, crème fraiche, parmesanost, salt og pepper.

EPLECRUMBLE

fyll:

4 epler til matlaging (renskede & skrellet) 2 🍷 sitronsaft

50 g lyst brunt sukker

1 🍴 malt kanel

Skjær opp eplene. Bland epler, sitronjuice, brunt sukker og kanel i en bolle.

crumble:

75 g lyst brunt sukker


75 g smør/margarin

140 g hvetemel

Monter kniven. Tilsett mel, smør og sukker i kannen, og bland med pulseringer, for å danne "smuler" - ikke bland for mye, ellers vil deigen bli for glatt. Legg eplene i bunnen av en ildfast form. Dekk til eplene med smulene. Stekes i en forvarmet ovn på 220°C i 45 minutter. Serveres varm eller kald.

oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.


TÄRKEITÄ VAROTOIMIA


Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

1 Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

- Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä.
- Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

 Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.


 Tapaturmien välttämiseksi ole varovainen, kun käsittelet teriä, tyhjennät kannua tai puhdistat laitetta.

 Älä lisää kuumaa nestettä (yli 40°C), sillä se voi poistua äkillisen höyryntymisen takia.

2 Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

3 Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.

4 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

 Älä yritä liikuttaa kantta tai kannua moottorin ollessa käynnissä.

 Älä kastele moottoriyksikköä nesteisiin.

5 Laite on varustettu turvakytkimellä, joka estää moottorin käymisen, ellei kannu ole paikoillaan ja kansi kunnolla kiinni.

6 Älä anna moottorin käydä yhtäjaksoisesti yli 5 minuuttia, se voi kuumeta liikaa. Laite on sammutettava 5 minuutin kuluttua ainakin 2 minuutiksi, jotta se palaa käyttökuntoon.




7 Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.


8 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.


9 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- 1 moottoriyksikkö
-  sammuta/työntäjä
- | yhtäjaksoinen käyttö
- 2 kara
-  lukitse
-  avaa lukitus

- 3 kahva
- 4 kannu
- 5 hienonnin
- 6 levy
- 7 viipalointiterä
- //// viipalointi
-  raastaminen

- 8 turvakytkin
- 9 kansi
- 10 putki
- 11 työntäjä
-  konepesun kestävä

VALMISTELU

- 1 Aseta moottoriyksikkö vakaalle, tasaiselle alustalle.
- 2 Asenna kara moottoriyksikölle.
- 3 Aseta kannu moottoriosan päälle siten, että kahva on käännettynä säätimien oikealle puolelle.
- 4 Käännä kannua myötäpäivään ja aseta kahva säätimien väliin.

VÄLINEIDEN ASETTAMINEN

- 5 Aloita käyttö kiinnittämällä hienonnin kannun keskellä olevan tapin päälle ja lukitsemalla se paikoilleen vastapäivään kääntämällä.
- ✳ Irrota hienonnin kääntämällä sitä myötäpäivään ja nostamalla se irti kannusta
- 6 Raastaminen tai viipalointi:
- Laita kiekko karan päälle.
 - Viipaloitaessa viipalointiterän tulee olla levyn päällä.
 - Raastettaessa viipalointiterän tulee olla levyn alla.

KANNEN ASETTAMINEN

- 7 Pidä kantta kannun päällä siten, että turvakytkin on kahvan oikealla puolella.
- 8 Laske kansi kannun päälle.
- 9 Käännä kantta myötäpäivään niin, että turvakytkin menee kahvan yläosassa olevaan koloon.
- 10 Säätimet toimivat vain, jos kansi ja kannu ovat tässä asennossa.
- 11 Kannu ei liiku, jos turvakytkin on kiinni.
- 12 Vapauta kannu kääntämällä kantta siten, että turvakytkin on kahvan oikealla puolella.

SÄÄTIMET

- | Painamalla oikealla puolella olevaa painiketta moottori käy yhtäjaksoisesti.
- | Painamalla vasemmalla olevaa painiketta peruutat yhtäjaksoisen käymisen ja siiryt moottorin impulssitilaan (toimii sykäyksittäin) – painamalla ○ | käynnistät moottorin, vapauttamalla painikkeen pysäyttät sen.

KYTKE LAITE PÄÄLLE

- 13 Kytke se sähköpistokkeeseen.

HIENTIMEN KÄYTTÄMINEN

- 14 Voit käyttää yhtäjaksoista toimintoa (|) tai impulssitoimintoa (○|).
- 15 Yhtäjaksoinen toiminta on helpompi, jos sinun täytyy lisätä aineksia yksi kerrallaan.
- 16 Impulssitoiminnolla pystyt paremmin valvomaan toimintaa kannun sisällä.
- 17 Ainesten lisääminen moottorin käydessä:
- Nosta työntäjä pois putkesta.
 - Lisää ainekset putken kautta.
 - Laita työntäjä takaisin.
- 18 Jos käytät vain nesteitä, älä täytä kannua MAX LIQUID LEVEL -merkinnän yli.
- 19 Jos käytät kiinteitä aineksia tai sekaisin nesteitä ja kiinteitä aineksia, älä täytä kannua MAX FOOD LEVEL -merkinnän yli.

VIIPALOINTI-/RAASTINLEVYN KÄYTTÖ

- 20 Paina | käyttääksesi moottoria yhtäjaksoisesti.
- 21 Poista työntäjä ja pudota ainekset putkeen.
- 22 Laita työntäjä takaisin ja käytä sitä työntämään ruoka-aineet varovasti putkeen.
- 23 Älä käytä sormia tai työvälineitä ruoan syöttämiseksi putkeen – käytä vain työntäjää.
- 24 Terä(t) kiekolla viipaloivat tai raastavat ruoan kulhoon.
- 25 Älä anna kannun täytyä yli puolen välin – keskeytä ja tyhjennä se.


HOITO JA HUOLTO

- 26 Sammuta laite (○|) ja irrota se verkosta.
- 27 Pyyhi moottoriyksikön ulkopuoli puhtaalla kostealla kankaalla.
- 28 Pese käsin irrotettavat osat.


 Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.


- Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.
- Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

 Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

RESEPTJÄ

 = kuorallinen

 = ruokalusikka (15ml)

 = kynsi(kynttä)

 = teelusikka (5ml)

KORIANTERIPESTO

2  Korianterinlehtiä

2  valkosipulia

60 g männyn siemeniä

125 ml oliiviöljyä

60 g Parmesan-juustoa, raastettuna

Sekoita korianteri, valkosipulit, männyn siemenet ja puolet öljystä, kunnes seos on tasainen. Siirrä isoon kulhoon. Sekoita mukaan parmesan. Lisää öljyä säätääksesi koostumusta: Dippiä varten: paksu. Päällystettä varten: keksipaksu. Pastakastiketta varten: ohut.

PAISTETTU KASVISPASTA

1 punainen paprika, ilman siemeniä

1 kesäkurpitsa


1 sipuli

1 keltainen paprika, ilman siemeniä

1  oliiviöljyä

225 g pastaa

30 g Parmesan-juustoa, raastettuna

1  kuivattuja yrtejä

2  crème fraiche

suolaa ja pippuria

Kiinnitä terä. Valitse hidas nopeus. Leikkaa paprikat, kesäkurpitsa ja sipuli karkeiksi palasiksi. Lisää yrtit ja oliiviöljy. Käsittele sekoittimelle 2 sekuntia. Paista esilämmitetyssä uunissa 220°C:ssa 15-20 minuuttia. Ota vihannekset pois, kun ne alkavat ruskistua. Keitä tällä välin pasta suolavedessä kattilassa. Valuta pasta, laita takaisin kattilaan ja sekoita sekaan paistetut vihannekset, crème fraiche, parmesan, suola ja pippuri.

OMENA-CRUMBLE

täyte:

50 g vaaleanruskeaa sokeria

1  jauhettua kanelia

2  sitruunamehua

4 ruoan valmistukseen sopiva omenoita (kuorittuja & ilman siemeniä)

Viipaloi omenat. Sekoita omenat, sitruunamehu, tummasokeri ja kaneli kulhossa.

crumble-päällyste:

75 g vaaleanruskeaa sokeria

75 g voita/margariinia

140 g tavallisia jauhoja


Kiinnitä terä. Laita jauhot, voi ja sokeri kulhoon ja käytä impulssikäyttöä, jotta saat 'muruja' – älä sekoita liikaa, tai saat tasaisen taikinän. Laita omenat uunivuolan pohjalle. Peitä omenat crumble-päällysteellä.

Paista esilämmitetyssä uunissa 220°C:ssa 45 minuuttia. Tarjoile kuumana tai kylmänä.

Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:






<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КУХОННЫЙ КОМБАЙН

 Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ


Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.
 - Детям запрещено использовать устройство или играть с ним.
 - Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.
-  Неправильное использование прибора может привести к травме.
-  Чтобы избежать травм, будьте осторожны при обращении с ножами, опустошении кружки и очистке.
-  Не добавляйте горячую жидкость (выше 40°C), так как она может внезапно вырваться обратно с паром.
- 2 Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.
- 3 Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- 4 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.
-  Не пытайтесь перемещать крышку или кружку при работающем двигателе.
-  Не погружайте блок двигателя в жидкость.
- 5 Прибор оборудован защитным выключателем, предотвращающим включение электродвигателя при отсутствии кружки или при неправильном расположении крышки. Не используйте защитный выключатель для включения/выключения прибора.
- 6 Во избежание перегрева прибора запрещается непрерывно использовать двигатель более 5 минут. По истечении указанного времени отключите прибор минимум на 2 минуты для восстановления его работоспособности.
- 7 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- 8 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 9 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

1 блок двигателя

 кнопка выключения/
импульс

| непрерывная обработка

2 ось

 блокировка

 разблокировка

3 ручка

4 кружка

5 измельчитель

6 диск

7 насадка для шинкования

//// нарезка


 измельчение

8 защитный выключатель

9 крышка

10 трубки

11 пробка-толкатель

 можно мыть в посудомоечной
машине

👁 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Разместите блок двигателя на устойчивой и ровной поверхности.
- 2 Установите ось на блок двигателя.
- 3 Установите кружку на блок двигателя, ручкой вправо от органов управления.
- 4 Поверните кружку по часовой стрелке, чтобы ручка установилась между органами управления.

👁 УСТАНОВКА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- 5 Установите измельчитель над стойкой в центре кружки и поверните его против часовой стрелки, чтобы зафиксировать.
- ✳ Чтобы снять измельчитель, поверните его по часовой стрелке и выньте из кружки.
- 6 Для измельчения или нарезки выполните следующее:
 - 1) Опустите диск на ось.
 - 2) Для шинкования режущий нож должен находиться сверху диска.
 - 3) Для измельчения режущий нож должен находиться на дне диска.

👁 УСТАНОВКА КРЫШКИ

- 7 Удерживайте крышку над кружкой, защитный выключатель должен при этом быть справа от ручки.
- 8 Опустите крышку на кружку.
- 9 Поверните крышку по часовой стрелке, чтобы защитный выключатель оказался в зазоре сверху ручки.
- 10 Органы управления будут работать только тогда, когда крышка и кружка будут в этом положении.
- 11 Кружка не будет перемещаться, пока защитный выключатель будет в положении зацепления.
- 12 Чтобы высвободить кружку, необходимо вначале повернуть крышку, чтобы защитный выключатель оказался справа от крышки.

👁 ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

- | Для непрерывной работы двигателя нажмите кнопку справа.
- | Для отмены постоянной работы нажмите кнопку слева, а для импульсной работы двигателя (рывками) нажмите ○ | для запуска и отпустите для останова.

👁 ВКЛЮЧЕНИЕ

- 13 Вставьте вилку в розетку.

🔧 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

- 14 Возможна постоянная (|) или импульсная работа (○ |).
- 15 При постоянной работе легче добавлять ингредиенты друг за другом.
- 16 При импульсной работе лучше получается контролировать происходящее внутри кружки.
- 17 Чтобы добавить ингредиенты при работающем двигателе:
 - 1) Вытащите пробку-толкатель из трубки.
 - 2) Добавьте ингредиенты через трубку.
 - 3) Установите пробку-толкатель обратно.
- 18 Если используются только жидкости, не заливайте их в кружку выше отметки MAX LIQUID LEVEL (МАКСИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ ЖИДКОСТИ).
- 19 Если используются твердые вещества или смесь твердых и жидких, не заполняйте кружку выше отметки MAX FOOD LEVEL (МАКСИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ ПРОДУКТОВ).

🔧 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИСКА ДЛЯ РЕЗКИ/ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ


- 20 Нажмите | для непрерывной работы двигателя.
- 21 Снимите пробку-толкатель и засыпьте ингредиенты через трубку.
- 22 Установите пробку-толкатель обратно и с ее помощью осторожно протолкните ингредиенты вниз по трубке.
- 23 Не используйте пальцы или кухонные ножи для проталкивания ингредиентов – только пробку-толкатель.
- 24 Лезвие (-я) в верхней части диска нашинкуют или натрут пищу в кувшин.
- 25 Не допускайте заполнения кувшина более чем наполовину – остановитесь и опустошите его.

👁 УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 26 Выключите прибор (○ |) и отсоедините его от сети.

27 Вытрите внешнюю часть блока двигателя влажной тряпкой.

28 Съемные детали следует мыть вручную.


 Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.


- Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.
- Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.


ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ


Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

РЕЦЕПТЫ


 = горсть

 = зубок(-ки)

 = столовая ложка (15 мл)

 = чайная ложка (5 мл)

СОУС ПЕСТО ИЗ КОРИАНДРА

2  листья кориандра

2  чеснок

60 г кедровые орехи

125 ml оливковое масло

60 г пармезан, тертый

Измельчите в комбайне или блендере кориандр, чеснок, кедровые орехи и половину указанного количества оливкового масла до однородности. Переложите полученную массу в большую чашу. Добавьте пармезан. Добавляйте масло до получения нужной консистенции: Для соуса-дипа: густая. Для топпинга: средней густоты. Для соуса к пасте: жидкая.

ПАСТА С ЖАРеныМИ ОВОЩАМИ


1 красный перец с семенами

1 желтый перец с семенами

1  смесь сушеных трав

соль и перец


1 кабачок цукини

1  оливковое масло

30 г пармезан, тертый

1 лук

225 г паста

2  крем-фреш

Установить насадку-нож. Выбрать низкую скорость. Крупно нарезать перец, кабачки и лук. Добавить смесь трав и оливковое масло. Обработать в течение 2 секунд. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 220°C в течение 15-20 минут. Снять, когда овощи начнут подрумяниваться. Тем временем отварить пасту в кастрюле с подсоленной водой. Слить пасту, положить обратно в кастрюлю и смешать с жареными овощами, крем-фрешем, пармезаном, солью и перцем.

ЯБЛОЧНЫЙ КРАМБЛ (ДЕСЕРТ)

начинка:

50 г светлый коричневый сахар

1  молотая корица

2  лимонный сок

4 подготовленные яблоки (с вынутой сердцевинкой и очищенные от кожуры)

Нарезать яблоки. Смешать в чаше яблоки, лимонный сок, коричневый сахар и корицу.

крамбл:

75 г светлый коричневый сахар


75 г масло/маргарин

140 г мука

Установить насадку-нож. Положить в кувшин муку, масло и сахар, смешать в импульсном режиме до образования комков. Не следует смешивать слишком долго, иначе можно получить однородное тесто. Уложить яблоки на дно жаропрочного блюда. Покрыть яблоки крамблом. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 220°C в течение 45 минут. Подавать горячим или холодным.

Рецепты можно найти на нашем веб-сайте:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.


DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ


Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

1 Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.

- Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát.
- Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.

 Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

 Při manipulaci s noži a vyprazdňování a čištění džbánu buďte opatrní, abyste předešli případnému zranění.

 Nepřidávejte horkou tekutinu (nad 40°C), může vystříknout z důvodu prudkého odpaření.

2 Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.

3 Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.

4 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Nezkoušejte víčkem nebo džbánem hýbat, když běží motor.

 Jednotku motoru nenamáčejte.

5 Přístroj je vybaven bezpečnostním vypínačem, který zabraňuje tomu, aby se motor spustil, když není umístěn džbán a když není správně upevněno víčko. Tento vypínač nepoužívejte k zapínání a vypínání přístroje.

6 Motor nesmí soustavně běžet déle než 5 minuty, mohl by se přehřát. Po dvou minutách provozu přístroj alespoň na 2 minuty vypněte, aby si odpočinul.




7 Nepoužívejte příslušenství nebo nástavce mimo těch, které dodáváme my.


8 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.


9 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- 1 jednotka motoru
-  vypnuto/funkce pulse
- | nepřetržitý provoz
- 2 vřeteno
-  zamknout
-  odemknout

- 3 držadlo
- 4 džbán
- 5 sekací nůž
- 6 disk
- 7 plátkovač
- ////// plátkování
-  strouhání

- 8 bezpečnostní vypínač
- 9 víčko
- 10 trubice
- 11 tlačný díl
-  vhodné pro mytí v myčce

PŘÍPRAVA

- 1 Jednotku motoru umístěte na stabilní a rovný povrch.
- 2 Upevněte vřeteno na horní část jednotky motoru.
- 3 Džbán posadte na jednotku motoru tak, že držadlo bude směřovat doprava od tlačítek ovládání.
- 4 Otočte džbánem ve směru hodinových ručiček tak, aby držadlo bylo mezi tlačítky ovládání.

UPEVNĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- 5 Před použitím mixéru nasadte na trn uprostřed nádoby sekací nůž a otočte jím proti směru hodinových ručiček, čímž jej na místě zamknete.

✱ Sekací nůž sejmete tak, že jím otočíte ve směru hodinových ručiček a z nádoby jej vyzvednete.

6 Strouhání a plátkování:

- a) Disk umístíte na horní část vřetena.
- b) U plátkování musí být plátkovací nůž nahoře na disku.
- c) U strouhání musí být plátkovací nůž vespod disku.

NASAZENÍ VÍČKA

7 Přidržte víčko nad džbánem tak, aby bezpečnostní vypínač směřoval doprava od držadla.

8 Posadte víčko na džbán.

9 Víčkem pootoče ve směru hodinových ručiček – bezpečnostní vypínač bude v mezeře nahoře u držadla.

10 Tlačítka ovládání budou funkční pouze tehdy, když bude víčko a džbán v této poloze.

11 Když je bezpečnostní vypínač aktivní, nelze se džbánem hnout.

12 Abyste džbán uvolnili, musíte napřed otočit víčkem, aby byl bezpečnostní vypínač napravo od držadla.

TLAČÍTKA OVLÁDÁNÍ

| Po stisknutí pravého tlačítka bude motor běžet nepřetržitě.

○ | Stisknutím levého tlačítka nepřetržitý provoz motoru zastavíte a používáte záběry (funkce pulse) – pro spuštění motoru stiskněte ○ | a pro zastavení uvolněte.

ZAPÍNÁNÍ

13 Zasuňte zástrčku do zásuvky.

POUŽITÍ SEKACÍHO NOŽE

14 Můžete zvolit nepřetržitý provoz (|) nebo funkci pulse (○ |).

15 Nepřetržitý provoz je lepší, pokud potřebujete ingredience přidávat postupně.

16 Pomocí funkce pulse máte lepší přehled o tom, co se děje uvnitř džbánu.

17 Když motor běží a chcete přidat ingredience:

- a) Vytáhněte z trubice tlačný díl.
- b) Ingredience přidávejte přes trubici.
- c) Dejte zpět tlačný díl.

18 Pokud používáte pouze tekutiny, neplněte džbán nad risku maximální hladiny tekutin (MAX LIQUID LEVEL).

19 Pokud používáte potraviny pevného skupenství či zároveň s tekutinami, neplněte džbán nad risku maximální hladiny potravin (MAX FOOD LEVEL).

POUŽITÍ PLÁTKOVACÍHO/STROUHACÍHO DISKU

20 Pro nepřetržitý provoz stiskněte |.

21 Vytáhněte tlačný díl a do trubice nasypete ingredience.

22 Tlačný díl dejte zpět a na ingredience jím jemně tlačte, aby mohly trubicí projít.

23 Nikdy nestlačujte potraviny v trubici prsty nebo přílborem – používejte pouze tlačný díl.

24 Nůž (nože) na vrchní části disku potraviny naplátkuje nebo nastrouhá a ty padají do džbánu.


25 Nedopusťte, aby se džbán naplnil nad polovinu – přestaňte a džbán vyprázdněte.

PÉČE A ÚDRŽBA

26 Přístroj vypněte (○ |) a vytáhněte jej ze zásuvky.

27 Vnější část jednotky motoru otřete čistým vlhkým hadříkem.

28 Ručně umyjte snímatelné díly.

 Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

- Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení. Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ


Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vyhazovány do smíšeného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

RECEPTY


 = hrst

 = stroužek (stroužky)

 = polévková lžice (15 ml)

 = čajová lžička (5 ml)

KORIANDROVÉ PESTO

2  listy koriandru

2  česnek

60 g piniové oříšky

125 ml olivový olej

60 g parmazán – strouhaný

Koriandr, česnek, piniové oříšky a polovinu oleje do hladka rozmixujte. Přelijte do velké mísy. Vmíchejte parmazán. Přidejte olej k získání správné konzistence: Na dip: husté. Na polevu: středně husté. Na těstovinovou omáčku: řídké.

ZAPÉKANÉ ZELENINOVÉ TĚSTOVINY

1 červená paprika, bez semen


1 cukina

1 cibule

1 žlutá paprika, bez semen

1  olivový olej

225 g těstoviny

1  sušená směs bylin

30 g parmazán – strouhaný

2  crème fraiche

sůl a pepř

Upevněte nůž. Zvolte nízkou rychlost. Papriky, cukinu a cibuli nasekejte nahrubo. Přidejte směs bylin a olivový olej. Míchejte 2 sekund. Pečte v předehřáté troubě na 220°C po dobu 15-20 minut. Jakmile začne zelenina hnědnout, odstavte. Mezitím si v hrnci ve slané vodě uvařte těstoviny. Těstoviny propláchněte a dejte zpět do hrnce a vmíchejte opečenou zeleninu, crème fraiche, parmazán, sůl a pepř.

JABLEČNÝ KOLÁČ

náplň:

4 jablka na vaření (vyjádřená a oloupaná) 2  citrónová šťáva

50 g jemný hnědý cukr

1  mletá skořice

Jablka nakrájejte na plátky. V míse jablka smíchejte s citrónovou šťávou, hnědým cukrem a skořicí.

drobenka:

140 g jemná pšeničná mouka


75 g jemný hnědý cukr

75 g másto/margarín

Upevněte nůž. Do nádoby dejte mouku, másto a cukr a pomocí funkce pulse vytvořte drobenku – mixování nepřezteňte, aby nebyla konzistence příliš jemná. Jablka umístěte do spodu zapékačké mísy. Jablka pokryjte drobenkou. Pečte v předehřáté troubě na 220°C po dobu 45 minut. Servírujte teplé či studené.

Recepty naleznete na našich internetových stránkách:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.


DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA


Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

1 Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/boli poučené a uvedomujú si s tým spojené riziká.

- Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať.
- Uchovávajúce prístroj a kábel mimo dosahu detí.

 Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

 Pri manipulácii s nožmi, vyprázdňovaní nádoby a čistení dávajte pozor, aby ste sa neporanili.

 Nepridávajte horúce tekutiny (vyššie 40°C), pretože môžu začať chrliť vplyvom náhleho nahromadenia pary.

2 Spotrebič vyťahnite zo zásuvky pred zložením, rozložením alebo čistením.

3 Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.

4 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

 Nepokúšajte sa presunúť vrchnák alebo nádobu keď beží motor.

 Pohonnú jednotku neponárajte do tekutiny.

5 Prístroj je vybavený bezpečnostným vypínačom, ktorý zabráni chodu motora ak nádoba nie je riadne založená a veko nie je na svojom mieste. Nepoužívajte tento vypínač na zapínanie a vypínanie prístroja.

6 Nenechajte motor bežať viac ako 5 minúty bez prestávky, môže sa prehriať. Potom nechajte motor 2 minúty postáť.

7 Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.


8 Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.

9 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

1 pohonná jednotka

 vypnutý/impulz

| súvislé spracovávanie

2 kolík

 upevniť

 uvoľniť

3 rukoväť

4 nádoba

5 sekáčik

6 disk

7 krájač

////// krájanie

••••• strúhanie

8 bezpečnostný vypínač

9 vrchnák

10 trubice

11 piesť

 vhodný do umývačky riadu

PRÍPRAVA

1 Pohonnú jednotku položte na pevný a rovný povrch.

2 Stredový kolík pripevnite na vrchnú časť pohonnej jednotky.

3 Položte nádobu na pohonnú jednotku s rukoväťou napravo od ovládačov.

4 Otočte nádobou v smere hodinových ručičiek, aby ste rukoväť dostali medzi ovládače.

ZALOŽTE PRÍSLUŠENSTVO

5 Do pracy, zamocuj siekacz na słupku w środku dzbanka i obróć go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby go zablokować na swoim miejscu.

✳ Aby vyjač siekacz, obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie wyjmij z dzbanka.

6 Nastrúhať alebo nakrájať na plátky:

- Disk založite cez vrchnú časť kolíka.
- Pri krájaní musí byť krájacia čepeľ v hornej časti disku.
- Pri strúhaní musí byť strúhacia čepeľ v spodnej časti disku.

👁 ZALOŽTE VRCHNÁK

7 Vrchnák držte nad nádobou s bezpečnostným spínačom napravo od rukoväte.

8 Vrchnák položte na nádobu.

9 Otočte vrchnákom v smere hodinových ručičiek, aby ste bezpečnostný spínač dostali do medzery na vrchnej časti rukoväte.

10 Ovládače budú fungovať iba vtedy, ak sú vrchnák aj nádoba v tejto pozícii.

11 Nádoba sa nepohne, kým je bezpečnostný spínač zasunutý v tejto pozícii.

12 Aby ste nádobu uvoľnili, musíte najskôr otočiť vrchnákom a dostať bezpečnostný spínač napravo od rukoväte.

👁 OVLÁDACIE TLAČIDLÁ

| Na súvislý chod motora stlačte tlačidlo po vašej pravej ruke.

○|Tlačidlo po ľavej ruke stlačte na zrušení súvislého chodu a na impulzný chod (pracuje v dávkach) – stlačte ○| k naštartovaniu motora, uvoľnením tlačidla motor zastavíte.

👁 ZAPNUTIE

13 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.

🔪 POUŽÍVANIE SEKÁČIKA

14 Môžete použiť súvislý chod(|) alebo impulzný(○|).

15 Ak musíte pridávať prísady jednu po druhej, súvislý chod je jednoduchší.

16 Impulz poskytuje lepšiu kontrolu nad tým, čo sa deje vo vnútri nádoby.

17 Pridávanie surovín počas prevádzky:

- Vyberte piest z trubice.
- Cez trubicu pridajte suroviny.
- Vráťte piest na miesto.

18 Ak používate iba tekutiny, nenapĺňajte nádobu nad značku MAX LIQUID LEVEL (MAX ÚROVEŇ TEKUTINY).

19 Ak používate tuhé potraviny, alebo zmes tekutín a tuhých potravín, nenapĺňajte nádobu nad značku MAX FOOD LEVEL (MAX ÚROVEŇ POTRAVINY).

🔪 POUŽÍVANIE DISKU NA KRÁJANIE/STRÚHANIE

20 Stlačte | na súvislý chod motora.

21 Piest vyberte a suroviny pridávajte cez trubicu.

22 Vráťte piest na miesto a použite ho na jemné potlačenie surovín dolu trubicou.

23 Na potlačenie potravín dolu trubicou nepoužívajte prsty ani príbor – iba piest.

24 Nôž (nože) vo vrchnej časti disku budú krájať alebo strúhať suroviny do nádoby.

25 Nedovoľte, aby sa nádoba naplnila viac ako do polovice – zastavte a vyprázdnite ju.

👁 STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

26 Vypnite prístroj (○|) a vytiahnite ho zo zásuvky.

27 Povrch pohonnej jednotky vytrite čistou navlhčenou utierkou.

28 Odnímateľné časti umývajte ručne.

🧼 Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.

- Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.
- Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

🗑 OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

🗑 Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s natriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

RECEPTY

✋ = za hrst'

☞ = polievková lyžica (15ml)

☞ = strúčik (ov)

☞ = čajová lyžička (5ml)

KORIANDROVÉ PESTO

2 ✋ koriandrové lístky

2 ☞ cesnak

60 g píniové oriešky

125 ml olivový olej

60 g parmezán, nastrúhaný

Pomixujte koriander, cesnak, píniové oriešky a polovicu oleja do hladkej hmoty. Preložte do veľkej misy. Vmiešajte do hmoty parmezán. Pridajte olej a upravte konzistenciu: Na namáčanie: hustá Na polevu: stredne hustá Na omáčku na cestoviny: riedka

CESTOVINY S OPEKANOU ZELENINOU

1 červenú papriku, bez semien

1 cuketu

1 cibuľu

1 žltú papriku, bez semien

1 ☞ olivový olej

225 g cestovín

1 ☞ sušenej bylinkovej zmesi

30 g parmezán, nastrúhaný

soľ a čierne korenie

2 ☞ hustej kyslej smotany (28%)

Založte nôž. Zvoľte nízku rýchlosť. Nahrubo nakrájajte papriky, cuketu a cibuľu. Pridajte zmes bylín a olivový olej. Miešajte 2 sekúnd. Pečte v predhriatej rúre pri teplote 220°C 15-20 minút. Keď zelenina začne hnednúť, odstavte. Medzitým uvarte cestoviny v slanej vode. Cestoviny scedte, vráťte do hrnca a zamiešajte do nich opečenú zeleninu, smotanu, parmezán, soľ a čierne korenie.

JABLKOVÝ MŮČNIK S POSÝPKOU

plnka:

4 jablká na pečenie (bez jadierok a ošúpané)

2 ☞ citrónová šťava

50 g svetlý hnedý cukor

1 ☞ mletej škorice

Jablká nakrájajte. V mise zmiešajte jablká, citrónovú šťavu, hnedý cukor a škorice.

posýpka:

75 g svetlý hnedý cukor


75 g maslo/margarín

140 g čistá múka

Založte nôž. Do nádoby dajte múku, maslo a cukor a krátkymi impulzmi zmixujte, aby sa vytvorili "omrvinky" – nemixujte dlho, aby sa nevytvorilo hladké cesto. Jablká poukladajte na dno ohňovzdornej nádoby. Jablká pokryte posýpkou. Pečte v predhriatej rúre pri teplote 220°C 45 minút. Podávajte teplé alebo studené.





recepty nájdete na našej webstránke:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/5510781>

 Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.






WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem / z instruktążem, oraz są świadome istniejących zagrożeń.
 - Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem.
 - Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci.
-  Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
-  Aby uniknąć obrażeń, przy opróżnianiu dzbanka i czyszczeniu, ostrożnie obchodź się z nożami.
-  Nie wlewaj gorącego płynu (powyżej 40°C), gwałtownie wytworzona para wodna może go wyrzucić.
- 2 Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- 3 Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- 4 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.
- * Przy uruchomionym silniku nie wolno ruszać pokrywy ani dzbanka.
-  Nie zanurzaj podstawy z silnikiem w cieczy.
- 5 Wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega włączeniu silnika, jeśli dzbanek nie jest założony poprawnie i pokrywa nie jest dobrze zamocowana.
- 6 W celu uniknięcia przegrzania urządzenia, nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak przez 5 minuty. Po 5 minutach przerwać pracę na co najmniej 2 minuty.
- 7 Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- 8 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 9 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

- | | | |
|---|--|--|
| 1 podstawa z silnikiem | 3 uchwyt | 8 wyłącznik bezpieczeństwa |
|  wyłącznik/funkcja pulse | 4 dzbanek | 9 pokrywa |
| praca ciągła | 5 siekacz | 10 rura |
| 2 wrzeczono | 6 tarcza | 11 popychacz |
|  zamykanie | 7 krajalnica |  można myć w zmywarce |
|  otwieranie | //// krajanie na plastry | |
| |  tarcie | |

PRZYGOTOWANIE

- 1 Ustaw podstawę z silnikiem na stabilnej, poziomej powierzchni.
- 2 Zamontuj wrzeciono na górnej części pokrywy miski.
- 3 Osadź dzbanek na podstawie z silnikiem z uchwytem po prawej stronie przycisków sterujących.
- 4 Obróć dzbankiem zgodnie ze wskazówkami zegara, aby uchwyt znalazł się między przyciskami.

ZAŁÓŻ AKCESORIA

- 5 Do pracy, zamocuj siekacz na słupku w środku dzbanka i obróć go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby go zablokować na swoim miejscu.
- ★ Aby wyjąć siekacz, obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie wyjmij z dzbanka.
- 6 Tarcie lub krajanie:
 - a) Opuść tarczę na wrzeciono.
 - b) Do krajania na plastry, ostrze krojące musi się znajdować na wierzchu tarczy.
 - c) Do tarcia, ostrze krojące musi się znajdować w dole tarczy.

ZAŁÓŻ POKRYWĘ

- 7 Trzymaj pokrywę nad dzbankiem z wyłącznikiem bezpieczeństwa z prawej strony uchwytu.
- 8 Opuść pokrywę na dzbanek.
- 9 Obróć pokrywę zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wyłącznik bezpieczeństwa wskoczył w szczelinę na uchwycie.
- 10 Przyciski sterujące działają tylko w takim położeniu pokrywy i dzbanka.
- 11 Przy włączonym wyłączniku bezpieczeństwa dzbanek jest zablokowany.
- 12 Aby zwolnić dzbanek, najpierw trzeba obrócić pokrywę, żeby wyłącznik bezpieczeństwa znalazł się na prawo od uchwytu.

PRZYCISKI STERUJĄCE

- | Naciśnięcie prawego przycisku uruchamia ciągłą pracę silnika.
- | Naciśnięcie lewego przycisku zatrzymuje pracę ciągłą i uruchamia pracę pulsacyjną silnika (impulsami) – naciskając lub zwalniając przycisk ○ | uruchamiamy, zatrzymujemy silnik.

WŁĄCZENIE

- 13 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.

UŻYWANIE SIEKACZA


- 14 Można pracować w trybie pracy ciągłej (|) lub pulsacyjnej (○ |).
- 15 Praca ciągła jest wygodniejsza, gdy składniki są dodawane jeden po drugim.
- 16 Praca pulsacyjna pozwala lepiej kontrolować to, co się dzieje wewnątrz dzbanka.
- 17 Aby dodać składniki podczas pracy silnika:
 - a) Wyjmij popychacz z rurki i.
 - b) Dodaj składnik przez rurkę.
 - c) Załóż ponownie popychacz.
- 18 Jeżeli w dzbanku znajduje się tylko płyn, nie napełniaj dzbanka powyżej oznaczonego poziomu MAX LIQUID LEVEL.
- 19 Jeżeli w dzbanku są składniki stałe, lub zmieszane stałe z płynnymi, nie napełniaj dzbanka powyżej oznaczonego poziomu MAX FOOD LEVEL.

UŻYWANIE TARCZY KROJĄCEJ/TRĄCEJ


- 20 Dla pracy ciągłej naciśnij |.
- 21 Wyjmij popychacz i dodaj składniki przez rurkę.
- 22 Włóż ponownie popychacz, i użyj go do delikatnego przepchnięcia składników przez rurkę.
- 23 Nie używaj palców ani sztućców do przepychania żywności w dół rurki - tylko popychacza.
- 24 Ostrze (a) w górnej części tarczy potną lub zetrą żywność w dzbanku.
- 25 Nie pozwól, aby dzbanek był pełny więcej niż w połowie - zatrzymaj go i opróżnij.

KONSERWACJA I OBSŁUGA





- 26 Wyłącz urządzenie (○ |) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
- 27 Użyć wilgotnej ściereczki do oczyszczenia obudowy silnika.
- 28 Inne części należy myć ręcznie.

 Te części można myć w zmywarce.



- Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.
- Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.

 **OCHRONA ŚRODOWISKA**
 Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

PRZEPISY KULINARNE

-  = garść
 = ząbek(ki)
 = łyżka stołowa (15ml)
 = łyżeczka (5 ml)

PESTO Z KOLENDRY




- 2  liście kolendry
 2  czosnek
 60 g orzeszki pini
 125 ml oliwa z oliwek
 60 g Parmezan, starty

Zmiksuj kolendrę, czosnek, orzeszki piniowe z połową oliwy do gładkości. Przełóż do dużej miski.

Wymieszaj z parmezanem. Dodaj oliwę do odpowiedniej konsystencji: Na dip: gęsta. Na topping: średnia.

Na sos do makaronu: rzadka.

PIECZONY MAKARON Z WARZYWAMI



- | | | |
|--|--|-----------------------|
| 1 czerwona papryka, bez nasion | 1 cukinia | 1 cebula |
| 1 żółta papryka, bez nasion | 1  oliwa z oliwek | 225 g makaron |
| 2  śmietana "crème fraiche" | 1  suszone zioła | 30 g Parmezan, starty |
- sól i pieprz

Załóż ostrze. Wybierz niską prędkość. Grubo posiekaj paprykę, cukinię, cebulę. Dodaj mieszankę ziół i oliwę z oliwek. Wyrabiaj przez 2 sekund. Piec w piekarniku nagrzanym do 220°C przez 15-20 minut. Zdejmij z ognia, gdy warzywa zaczną brązowieć. W międzyczasie ugotuj makaron w naczyniu z osoloną wodą.

Odcedź makaron, wrzuc do miski i wymieszaj z pieczonymi warzywami, creme fraiche, parmezanem, solą i pieprzem.

JABŁKA Z KRUSZONKĄ

nadzienie:

- 4 jabłka do pieczenia (obrane i bez gniazd nasiennych) 2  sok z cytryny
 50 g cukier brązowy lekki 1  mielony cynamon
- Pokrój jabłka. Wymieszaj w misce jabłka, sok z cytryny, brązowy cukier i cynamon.

kruszonka:

- 75 g cukier brązowy lekki 75 g masło/margaryna 140 g mąka pszenna
- Załóż ostrze. Dodaj do dzbanka mąkę, masło i cukier, i impulsowo wymieszaj na kruszonkę - nie miksuj za silnie, bo otrzymasz gładkie ciasto. Ułóż jabłka na dnie żaroodpornego naczynia. Przykryj jabłka kruszonką. Piec w piekarniku nagrzanym do 220°C przez 45 minut. Podawaj na ciepło lub na zimno.

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE


Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:


1 Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti.

- Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s uređajem.

- Držite uređaj i kabel van doseg djece.

 Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

 Kako biste izbjegli ozljede, budite oprezni tijekom rukovanja oštricama, pražnjenja vrča i čišćenja


 Nemojte dodavati vruću tekućinu (preko 40°C); uslijed iznenadnog isparavanja može doći do njenog izbacivanja.

2 Izvucite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.

3 Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.

4 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

 Nemojte pomicati poklopac ili vrč dok motor radi.

 Nemojte uranjati motornu jedinicu u tekućinu.

5 Aparat je opremljen sigurnosnom sklopkom da bi se spriječio rad motora ukoliko se vrč ne nalazi na mjestu i ako poklopac nije pravilno postavljen. Nemojte koristiti ovu sklopku za uključivanje i isključivanje aparata.

6 Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 5 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 5 minuta, isključite ga najmanje 2 minuta da bi se ponovo doveo u radno stanje.

7 Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.


8 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.

9 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

1 motorna jedinica

 isključeno/pulsiranje

| kontinuirana obrada

2 osovina

 deblokirano

 blokirano

PRIPREMA

1 Postavite motornu jedinicu na stabilnu, ravnu površinu.

2 Postavite osovina na vrh motorne jedinice.

3 Postavite vrč na motornu jedinicu tako da vam se ručka nalazi s desne strane u odnosu na upravljačke tipke.

4 Okrenite vrč u smjeru kazaljke na satu da biste doveli ručku između upravljačkih tipki.

3 ručka


4 vrč

5 sjeckalica

6 disk

7 umetak za sječenje na kriške

//// sječenje na kriške


 ribanje

8 sigurnosna sklopka

9 poklopac

10 cijev za umetanje sastojaka

11 potiskivač

 prikladno za pranje u perilici

👁️ POSTAVLJANJE DODATKA

- 5 Za obradu hrane, postavite sjeckalicu preko stupa u sredini vrča i okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste je blokirali na mjestu.
- ★ Za vađenje sjeckalice, okrenite je u smjeru kazaljke na satu i izvucite je iz vrča.
- 6 Za ribanje ili sjeckanje:
 - a) Spustite disk preko vrha osovine.
 - b) Za sjeckanje, sječivo za sjeckanje mora biti na gornjoj strani diska.
 - c) Za ribanje, sječivo za ribanje mora biti na donjoj strani diska.

👁️ POSTAVLJANJE POKLOPCA

- 7 Držite poklopac iznad vrča tako da se sigurnosna sklopka nalazi s desne strane u odnosu na ručku.
- 8 Spustite poklopac na vrč.
- 9 Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu da biste doveli sigurnosnu sklopku do otvora na vrhu ručke.
- 10 Upravljačke tipke će funkcionirati samo ako su poklopac i vrč u ovom položaju.
- 11 Vrč se neće pokrenuti dok je sigurnosna sklopka zakvačena.
- 12 Za deblokiranje vrča, prvo morate okrenuti poklopac da biste doveli sigurnosnu sklopku na desnu stranu u odnosu na ručku.

👁️ UPRAVLJAČKE TIPKE

- | Za kontinuirani rad motora pritisnite tipku na desnoj strani.
- | Za prekid kontinuiranog rada pritisnite tipku na lijevoj strani; za pulsni rad motora (rad na kratke periode) pritisnite ○| za pokretanje motora, a otpustite tu tipku za njegovo zaustavljanje.

👁️ UKLJUČENJE

- 13 Stavite utikač u utičnicu.

🔧 UPORABA SJECKALICE

- 14 Možete rabiti kontinuirani (|) ili pulsni rad (○|).
- 15 Kontinuirani rad je lakši, ukoliko morate dodavati sastojke jedan za drugim.
- 16 Pulsni rad omogućava bolju kontrolu unutar vrča.
- 17 Ukoliko želite dodati sastojke dok motor radi:
 - a) Izvadite potiskivač iz cijevi za umetanje sastojaka.
 - b) Dodajte sastojke kroz cijev za umetanje sastojaka.
 - c) Vratite nazad potiskivač
- 18 Ako rabite samo tekućine, nemojte puniti vrč preko oznake MAX LIQUID LEVEL (maksimalna razina tekućine).
- 19 Ako rabite tvrde sastojke ili mješavinu tečnih i tvrdih sastojaka, nemojte puniti vrč preko oznake MAX FOOD LEVEL (maksimalna razina hrane).

🔧 UPORABA DISKA ZA SJECKANJE/RIBANJE

- 20 Pritisnite | za kontinuirani rad motora.
- 21 Skinite potiskivač i ubacite sastojke kroz cijev za umetanje sastojaka.
- 22 Vratite potiskivač i koristite ga za lagano potiskivanje sastojaka niz cijev za umetanje sastojaka.
- 23 Sastojke nemojte potiskivati prstima ili priborom za jelo niz cijev za umetanje sastojaka. U tu svrhu koristite samo potiskivač.
- 24 Sječivo(a) na gornjoj strani diska sjeckat će ili ribati hranu u vrč.
- 25 Nemojte dozvoliti da se vrč napuni preko polovice. U tom slučaju zaustavite aparat i ispraznite vrč.

👁️ ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 26 Isključite aparat (j) i izvucite kabel iz utičnice.
- 27 Obrišite vanjski dio motorne jedinice čistom vlažnom krpom.
- 28 Operite ručno odvojive dijelove.

 Te dijelove možete prati u perilici.

- Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.
- Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.



ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

RECEPTI

- = žlica (15 ml)
- = čajna žličica (5 ml)
- = režanj (režnjevi)
- = pregršt

UMAK OD RAJČICE S KOMADIĆIMA

- ½ luk
- ½ crvena paprika
- ½ zelene paprike
- 1 češnjaka
- ¼ crvenog feferona (bez sjemenki)
- 1 peršina
- 400 g rajčice (iz limenke)
- ½ maslinovog ulja
- 4 pirea od rajčice
- ½ soli

Postavite sječivo. Odaberite nisku brzinu. Nasjeckajte na komadiće luk, crvenu papriku, zelenu papriku, češanj, feferon i peršin. Dodajte rajčicu, maslinovo ulje, pire od rajčice i sol. Miješajte 5 sekundi. Za 8 porcije.


koriandrov pesto

- 2 listi koriandra
- 2 česen
- 60 g pinjole
- 125 ml oljčno ulje
- 60 g parmezan, nariban

Koriander, česen, pinjole in polovico olja obdelajte do gladke mase. Prelijte v veliko skledo. Vmešajte parmezan. Dodajte olje, da uravnate gostoto: Za pomakanje: gosto. Za preliv: srednje. Za omako za testenine: redko.






recepti su dostupni na našoj web stranici

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.




POMEMBNA VAROVALA


Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:


- 1 To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.
 - Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo.
 - Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.
-  Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.
-  Telesnim poškodbam se izognite tako, da pazite pri delu z noži, praznjenju vrča in čiščenju.
-  Ne dodajajte vroče tekočine (nad 40°C), saj lahko brizgne zaradi nenadnega nastajanja pare.
- 2 Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.
- 3 Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.
- 4 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.
-  Ko motor deluje, ne poskušajte premakniti pokrova ali vrča.
-  Enote motorja ne dajajte v tekočino.
- 5 Naprava je opremljena z varnostnim stikalom, ki preprečuje delovanje motorja, če vrč ni nameščen in če na njem ni pravilno nameščen pokrov.
- 6 Motorja ne pustite delovati neprekinjeno več kot 5 minuti, saj se lahko pregreje. Po tem pred ponovno uporabo počakajte 2 minuti.
- 7 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- 8 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 9 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- 1 enota motorja
-  izključeno/impulz
- | neprekinjena obdelava
- 2 nastavek
-  zaklepanje
-  odklepanje


- 3 ročaj
- 4 vrč
- 5 sekljalnik
- 6 kolut
- 7 rezalnik
- //// rezanje
-  strganje

- 8 varnostno stikalo
- 9 pokrov
- 10 cev
- 11 potiskalnik
-  primerno za pomivanje v pomivalnem stroju

PRIPRAVA

- 1 Motor postavite na stabilno vodoravno površino.
- 2 Na vrh enote motorja namestite nastavek.
- 3 Vrč postavite na enoto motorja z ročajem desno od elementov za upravljanje.
- 4 Vrč zavrtite v desno, da pride ročaj med elemente za upravljanje.

NAMESTITE DODATNO OPREMO

- 5 Za obdelavo namestite sekljalnik na steber na sredini vrča in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga zaklenete na mesto.
-  Če želite sekljalnik odstraniti, ga zavrtite v smeri urinega kazalca in ga dvignite iz vrča.
- 6 Za strganje ali rezanje:

- a) Kolot spustite na vrh nastavka.
- b) Za rezanje mora biti na vrhu koluta rezilo za rezanje.
- c) Za strganje mora biti na vrhu koluta rezilo za strganje.

NAMESTITE POKROV

- 7 Pokrov držite nad vrčem, tako da je varnostno stikalo desno od ročaja.
- 8 Pokrov spustite na vrč.
- 9 Pokrov zavrtite v desno, da varnostno stikalo namestite v režo na zgornjem delu ročaja.
- 10 Elementi za upravljanje delujejo samo, ko sta pokrov in vrč v tem položaju.
- 11 Ko je varnostno stikalo vključeno, se vrč ne premika.
- 12 Če želite vrč sprostiti, morate najprej zavrteti pokrov, da pride varnostno stikalo desno od ročaja.

ELEMENTI ZA UPRAVLJANJE

- | Za neprekinjeno delovanje motorja pritisnite desni gumb.
- | Pritisnite levi gumb, da preključite neprekinjeno delovanje in za impulzno (kratkotrajno) delovanje motorja – pritisnite ○ | za zagon motorja in sprostite za ustavitvev.

VKLOP

- 13 Vtič vstavite v električno vtičnico.

UPORABA SEKLJALNIKA


- 14 Uporabljate lahko neprekinjeno (|) ali impulzno delovanje (○ |).
- 15 Neprekinjeno delovanje je preprostejše, če morate dodajati sestavine drugo za drugo.
- 16 Impulzno delovanje vam daje boljši nadzor nad dogajanjem v vrču.
- 17 Dodajanje sestavin, ko motor deluje:
 - a) Potiskalnik vzemite iz cevi.
 - b) Sestavine dodajte skozi cev.
 - c) Znova vstavite potiskalnik.
- 18 Če uporabljate samo tekočine, vrča ne napolnite nad oznako MAX LIQUID LEVEL (NAJVIŠJA RAVEN TEKOČINE).
- 19 Če uporabljate trdne sestavine ali zmesi tekočin in trdnih snovi, vrča ne napolnite nad oznako MAX FOOD LEVEL (NAJVIŠJA RAVEN HRANE).

UPORABA KOLUTA ZA REZANJE/STRGANJE

- 20 Za neprekinjeno delovanje motorja pritisnite |.
- 21 Odstranite potiskalnik in spustite sestavine v cev.
- 22 Znova vstavite potiskalnik in z njim potisnite sestavine navzdol po cevi.
- 23 Za potiskanje hrane po cevi ne uporabljajte prstov ali jedilnega pribora, ampak samo potiskalnik.
- 24 Rezila na vrhu koluta bodo narezala ali nastrgala hrano v vrč.
- 25 Ne pustite, da bi se vrč napolnil bolj kot do polovice – takrat napravo ustavite in izpraznite vrč.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

- 26 Napravo izklopite (○ |) in odklopite.
- 27 Zunanost enote motorja obrišite s čisto vlažno krpo.
- 28 Odstranljive dele pomijte ročno.


 Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

- Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.
- Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.

ZAŠČITA OKOLJA


V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

recepti

 = za dlan

 = stroki

 = žlica (15 ml)

 = čajna žlička (5 ml)

KORIANDROV PESTO

2 🌿 listi koriandra

2 🌿 česen

60 g pinjole

125 ml oljčno olje

60 g parmezan, nariban

Koriander, česen, pinjole in polovico olja obdelajte do gladke mase. Prelijte v veliko skledo. Vmešajte parmezan. Dodajte olje, da uravnate gostoto: Za pomakanje: gosto. Za preliv: srednje. Za omako za testenine: redko.

POPEČENE ZELENJAVNE TESTENINE

1 rdeča paprika, brez semen

1 bučka

1 čebula

1 rumena paprika, brez semen

1 🍷 oljčno olje

225 g testenine

1 🍷 posušena mešanica zelišč

30 g parmezan, nariban

2 🍷 kislá smetana

sol in poper

Namestite nož. Izberite manjšo hitrost. Grobo sesekljajte papriko, bučko in čebulo. Dodajte mešanico zelišč in oljčno olje. Obdelujte 2 sekund. Pecite jih v predhodno ogreti pečici 15-20 minut pri 220°C. Odstranite, ko zelenjava porjavi. Medtem skuhajte testenine v ponvi s soljeno vodo. Ocedite testenine, jih vrnite v ponev in primešajte popečeno zelenjavo, kisló smetano, parmezan, sol in poper.

JABOLČNI DROBLJENEC

polnilo:

4 kuhana jabolka (brez pečk in olupljena) 2 🍷 limonin sok

50 g svetel rjavi sladkor

1 🍷 mleti cimet

Narežite jabolka. Jabolka, limonin sok, rjav sladkor in cimet zmešajte v skledi.

drobljenec:

75 g svetel rjavi sladkor


75 g maslo/margarina

140 g gladka moka

Namestite nož. Moko, maslo in sladkor dajte v vrč ter jih zmešajte s kratkimi impulzi – ne zmešajte jih preveč, da ne dobite gladkega testa. Jabolka položite na dno ognjevarne posode. Jabolka prekrijte z drobljencem. Pecite jih v predhodno ogreti pečici 45 minut pri 220°C. Postrezite toplo ali hladno.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.


ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ


Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1 Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ελλιπή πείρα και γνώσεις εφόσον επιβλέπονται ή τους δίνονται οδηγίες και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

 Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

 Προς αποφυγή τραυματισμού, προσέξτε όταν πιάνετε τις λεπίδες, όταν αδειάζετε την κανάτα και όταν καθαρίζετε.

 Μην προσθέτετε θερμά υγρά (άνω των 40°C), καθώς μπορεί να πεταχτούν έξω λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.

2 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.

3 Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

4 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Μην επιχειρήσετε να μετακινήσετε το καπάκι ή την κανάτα ενώ λειτουργεί το μοτέρ.

 Μη βάζετε την κεντρική μονάδα μέσα σε υγρά.

5 Η συσκευή διαθέτει έναν διακόπτη ασφάλειας για την αποτροπή λειτουργίας του μοτέρ σε περίπτωση που δεν είναι τοποθετημένη η κανάτα και δεν έχει ασφαλίσει σωστά το καπάκι.

6 Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερα από 5 λεπτά, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από λειτουργία 5 λεπτών, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 2 λεπτά.

7 Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.


8 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιοδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.

9 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ


1 κεντρική μονάδα

 | απενεργοποίηση/pulse

(διακεκομμένη κίνηση)

| συνεχόμενη επεξεργασία

2 άξονας

 ασφάλιση

 απασφάλιση

3 χειρολαβή

4 κανάτα

5 κόπτης

6 δίσκος

7 εξάρτημα κοπής σε φέτες

//// κοπή σε φέτες

 τρίψιμο

8 ασφάλειας

9 καπάκι

10 σωλήνας

11 πιεστήρας

 πλένεται σε πλυντήριο πιάτων

👁️ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- 1 Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα πάνω σε σταθερή οριζόντια επιφάνεια.
- 2 Προσαρτήστε τον άξονα στο επάνω μέρος της κεντρικής μονάδας.
- 3 Στερεώστε την κανάτα πάνω στην κεντρική μονάδα με τη χειρολαβή να βρίσκεται στα δεξιά των χειριστηρίων.
- 4 Περιστρέψτε την κανάτα δεξιόστροφα για να τοποθετηθεί η χειρολαβή μεταξύ των χειριστηρίων.

👁️ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ

- 5 Για επεξεργασία, τοποθετήστε τον κόπτη πάνω στο κολονάκι στο κέντρο της κανάτας και στρέψτε τον αριστερόστροφα για να τον ασφαλίσετε στη θέση του.

✳️ Για να αφαιρέσετε τον κόπτη, στρέψτε τον δεξιόστροφα, και ανασηκώστε τον για να τον αποσπάσετε από την κανάτα

- 6 Για τρίψιμο ή κοπή σε φέτες:
 - 1) Τοποθετήστε τον δίσκο πάνω από τον άξονα.
 - 2) Για κοπή σε φέτες, η λεπίδα κοπής σε φέτες πρέπει να βρίσκεται πάνω στον δίσκο.
 - 3) Για τρίψιμο, η λεπίδα τριψίματος πρέπει να βρίσκεται στο κάτω μέρος του δίσκου.

👁️ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

- 7 Κρατήστε το καπάκι πάνω από την κανάτα με τον διακόπτη ασφαλείας στα δεξιά της χειρολαβής.
- 8 Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στην κανάτα.
- 9 Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα για να τοποθετηθεί ο διακόπτης ασφαλείας στο κενό στο επάνω μέρος της χειρολαβής.
- 10 Τα χειριστήρια λειτουργούν μόνο όταν το καπάκι και η κανάτα βρίσκονται σε αυτήν τη θέση.
- 11 Η κανάτα δεν μπορεί να μετακινηθεί όταν είναι ενεργοποιημένος ο διακόπτης ασφαλείας.
- 12 Για απελευθέρωση της κανάτας, πρέπει πρώτα να γυρίσετε το καπάκι για να τοποθετηθεί ο διακόπτης ασφαλείας στα δεξιά της χειρολαβής.

👁️ ΤΑ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ

- | Πατήστε το δεξιό κουμπί για συνεχόμενη λειτουργία του μοτέρ.
- | Πατήστε το αριστερό κουμπί για ακύρωση της συνεχόμενης λειτουργίας και έναρξη διακεκομμένης κίνησης (pulse) – πατήστε το ○ | για εκκίνηση του μοτέρ και αφήστε το για διακοπή της λειτουργίας.

👁️ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

- 13 Συνδέστε το φισ στην πρίζα.

🔧 ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΟΠΤΗ

- 14 Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συνεχόμενη λειτουργία (|) ή τη διακεκομμένη λειτουργία (pulse) (○ |).
- 15 Η συνεχόμενη λειτουργία είναι πιο εύκολη στη χρήση, εάν η συνταγή απαιτεί τη διαδοχική προσθήκη συστατικών.
- 16 Η διακεκομμένη λειτουργία (pulse) παρέχει καλύτερο έλεγχο της επεξεργασίας του μείγματος στην κανάτα.
- 17 Για την προσθήκη συστατικών κατά τη λειτουργία του μοτέρ:
 - 1) Ανασηκώστε τον πιεστήρα από τον σωλήνα.
 - 2) Προσθέστε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα.
 - 3) Χαμηλώστε πάλι στη θέση του τον πιεστήρα.
- 18 Εάν χρησιμοποιείτε μόνο ρευστά συστατικά, μη γεμίζετε την κανάτα πάνω από την ένδειξη μέγιστης πλήρωσης MAX LIQUID LEVEL.
- 19 Εάν χρησιμοποιείτε στερεά συστατικά ή συνδυασμό ρευστών και στερεών συστατικών, μη γεμίζετε την κανάτα πάνω από την ένδειξη μέγιστης πλήρωσης MAX FOOD LEVEL.


🔧 ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΙΣΚΟΥ ΚΟΠΗΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ/ΤΡΙΨΙΜΑΤΟΣ

- 20 Πατήστε το | για συνεχόμενη λειτουργία του μοτέρ.
- 21 Αφαιρέστε τον πιεστήρα και προσθέστε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα
- 22 Τοποθετήστε εκ νέου τον πιεστήρα και χρησιμοποιήστε τον για να σπρώξετε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα.
- 23 Μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή εργαλεία κουζίνας για να σπρώξετε τις τροφές μέσα στον σωλήνα - να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τον πιεστήρα.

- 24 Το σύστημα λεπίδων του εξαρτήματος που βρίσκεται πάνω στον δίσκο θα κόψει σε φέτες ή θα τρίψει τις τροφές που βρίσκονται μέσα στην κανάτα.
- 25 Μην αφήσετε την κανάτα να γεμίσει πάνω από το ήμισυ – διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και αδειάστε την προτού συνεχίσετε την επεξεργασία.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 26 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (O) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- 27 Καθαρίστε το εξωτερικό της κεντρικής μονάδας με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
- 28 Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.


 Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

- Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.
- Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ


Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ


 = χούφτα

 = σκελίδα (εξ)

 = κουταλιά της σούπας (15 ml)

 = κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

ΠΕΣΤΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΥ

2  φύλλα κόλιανδρου

2  σκόρδο

60 g κουκουναρόσποροι

125 ml ελαιόλαδο

60 g Παρμεζάνα, τριμμένη

Χτυπήστε στο μπλέντερ τον κόλιανδρο, το σκόρδο, τους κουκουναρόσπορους και το μισό λάδι μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Μεταφέρετε σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε την παρμεζάνα ανακατεύοντας. Προσθέστε λάδι ώστε να πετύχετε την πυκνότητα που θέλετε: Για ντιπ: πηχτό. Για γαρνίρισμα: μέτριο. Για σάλτσα ζυμαρικών: αραιό.


ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

1 κόκκινη πιπεριά, χωρίς τους σπόρους


1 κολοκυθάκι


1 κρεμμύδι

1 κίτρινη πιπεριά, χωρίς τους σπόρους

1  ελαιόλαδο

225 g ζυμαρικά

1  ανάμεικτα αποξηραμένα βότανα

2  κρέμα γάλακτος

αλάτι και πιπέρι

30 g Παρμεζάνα, τριμμένη

Τοποθετήστε το σύστημα λεπίδων. Επιλέξτε τη χαμηλή ταχύτητα. Κόψτε τις πιπεριές, το κολοκυθάκι και το κρεμμύδι σε μεγάλα κομμάτια. Προσθέστε τα ανάμεικτα βότανα και το ελαιόλαδο. Αναμείξτε για 2 δευτερόλεπτα. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C για 15-20 λεπτά. Σβήστε τη φωτιά όταν τα λαχανικά αρχίσουν να ροδίζουν. Εν τω μεταξύ, βράστε τα ζυμαρικά σε μια καθαρόλα με αλατισμένο νερό. Σουρώστε τα ζυμαρικά, προσθέστε τα στο τηγάνι και αναμείξτε τα με τα ψητά λαχανικά, την κρέμα γάλακτος, την παρμεζάνα, το αλάτι & το πιπέρι.

ΜΗΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟΥ


ΓΙΑ 6 ΑΤΟΜΑ

γέμιση:

4 μήλα για μαγειρική (χωρίς τον πυρήνα, ξεφλουδισμένα)

2  χυμός λεμονιού


50 g ξανθιά ζάχαρη

1  κανέλα σε σκόνη

Ψιλοκόψτε τα μήλα. Αναμείξτε τα μήλα, τον χυμό λεμονιού, την καφέ ζάχαρη και την κανέλα σε ένα μπολ.





Μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; ha továbbadja a készüléket, mellékelje azt is a termékhez. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.




 **FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK**


Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:


- 1 A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket.
 - A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal.
 - A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.
-  A készülék helytelen használata sérülést okozhat.
-  A sérülések elkerülése érdekében óvatosan járjon el a kések kezelése, a kehely kiürítése és a tisztítás során.
-  Ne töltsön be forró (40°C-nál melegebb) folyadékot, mert az a hirtelen párologástól kicsaphat.
- 2 Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- 3 Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.
- 4 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.
- * Amíg a motor jár, ne próbálja meg elmozdítani a fedelet, vagy a kehelyt.
-  Ne rakja a motoros egységet folyadékba.
- 5 A készülék biztonsági kapcsolóval van felszerelve, amely megakadályozza, hogy a motor a kehely nem megfelelő elhelyezése és a fedő nem megfelelő illeszkedése esetén elinduljon.
- 6 Ne működtesse a motort 5 percnél hosszabb ideig, a motor túlmelegedhet. 5 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket legalább 2 percre, hogy a készülék lehűljön.
- 7 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- 8 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 9 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- 1 motoros egység
-  ki/impulzus
- | folyamatos feldolgozás
- 2 tengely
-  zár
-  kinyit

- 3 fogantyú
- 4 kehely
- 5 aprító
- 6 lemez
- 7 szeletelő
- //// szeletelés
-  reszelés

- 8 biztonsági kapcsoló
- 9 fedél
- 10 cső
- 11 nyomórúd
-  mosogatógépben mosható

ELŐKÉSZÍTÉS

- 1 Helyezze a motoregységet egy stabil, sík felületre.
- 2 Helyezze a tengelyt a motor egység tetejére.
- 3 Helyezze rá a kelyhet a motor-egységre oly módon, hogy a fogantyú a szabályozók jobb oldalán legyen.
- 4 A fogantyú szabályozók közé állításához fordítsa el a kelyhet óra járásával egyező irányba.

A TARTOZÉKOK FELHELYEZÉSE

- 5 Az aprításhoz illessze az aprítót a tartály közepén található oszlopra, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a helyére reteszelve.
- * Az aprító eltávolításához fordítsa azt el az óramutató járásának irányába, majd emelje le a tartályról.
- 6 Reszelés, vagy aprítás:
 - a) Engedje le a lemezt a tengely tetejére.
 - b) Szeleteléshez a szeletelőlének a lemez tetején kell lennie.
 - c) Reszeléshez a reszelőlének a lemez alján kell lennie.

A FEDÉL FELHELYEZÉSE

- 7 Tartsa a fedelet a kehely fölé, oly módon, hogy a biztonsági kapcsoló a fogantyú jobb oldalán legyen.
- 8 Engedje rá a fedelet a kehelyre.
- 9 A biztonsági kapcsoló a fogantyú tetején lévő nyílásba való beillesztéséhez forgassa el a fedelet óra járásával egyező irányba.
- 10 A szabályozók csak akkor üzemelnek, ha a fedél és a kehely a helyükön vannak.
- 11 A kehely a helyén marad mindaddig, míg a biztonsági kapcsoló ki nem old.
- 12 A kehely eltávolításához elsőnek el kell forgatnia a fedelet, így a biztonsági kapcsoló a fogantyú jobb oldalára kerül.

A SZABÁLYOZÓK

- | A motor folyamatos járatásához nyomja meg a jobb oldali gombot.
- A folyamatos üzemet a bal oldali gombbal állíthatja le, a motor impulzusokban (lökés-szerű) való üzemeltetéséhez nyomja meg a gombot, a gomb felengedésekor a motor megáll.

BEKAPCSOLÁS

- 13 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.

AZ APRÍTÓ HASZNÁLATA


- 14 Használhatja folyamatosan () vagy impulzusokban () .
- 15 A folyamatos üzemelet egyszerűbb, ha egymás után kívánja hozzáadni az összetevőket.
- 16 Az impulzusos működtetéssel jobban szabályozhatja a tartályban folyó aprítási műveleteket.
- 17 A hozzávalók hozzáadása a motor működése közben:
 - a) Emelje ki a nyomórudat a csőből.
 - b) Adja hozzá a hozzávalókat a csővön keresztül.
 - c) Tegye vissza a rudat.
- 18 Ha csak folyadékokat használ, ne töltsse fel a kelyhet a MAX LIQUID LEVEL szintnél feljebb.
- 19 Ha szilárd élelmiszert, vagy szilárd és folyadék keverékéből álló elegyet dolgoz fel, ne töltsse fel a kelyhet a MAX FOOD LEVEL szintnél feljebb.

A SZELETELŐ/RESZELŐ LEMEZ HASZNÁLATA

- 20 A motor folyamatos járatásához nyomja meg ezt a gombot: |
- 21 Vegye le a nyomórudat és dobja a hozzávalókat a csőbe.
- 22 Tegye vissza a nyomórudat és segítségével nyomja be a hozzávalókat finoman a csőbe.
- 23 Ne használja az ujját vagy az evőeszközöket az étel lenyomására a csőbe – csak a nyomórudat.
- 24 A lemez tetején levő kés(ek) felszeletelik és lereszelik az ételt a kehelybe.
- 25 Csak kb. a feléig töltsse meg a kelyhet – itt álljon meg és ürítse ki.


ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- 26 Kapcsolja ki a készüléket () és húzza ki a konnektorból.
- 27 Tiszta, nedves ruhával törölje át a motoros egység külsejét.
- 28 Kézvel mosogassa el a levehető részeket.

 Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.

- A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.

- A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

 **KÖRNYEZETVÉDELEM**
 Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

RECEPTEK

 = maroknyi


 = gerezd

 = evőkanál (15 ml)

 = teáskanál (5 ml)

KORIANDER PESZTÓ

2  koriander levelek

2  fokhagyma

60 g fenyőmagok

125 ml olívaolaj

60 g reszelt parmezán

Mixelje össze a koriandert, a fokhagymát, fenyőmagvakat és az olaj felét, míg sima nem lesz. Tegye át egy nagy tálba. Keverje bele a parmezánt. Adjon hozzá olajat, hogy a megfelelő állagú legyen: Mártáshoz: sűrű. Bevonathoz: közepes. Tészta szószhoz: híg.

SÜLT ZÖLDSÉGES TÉSZTA

1 kimagozott piros paprika


1 zukkini

1 hagyma

1 kimagozott sárga paprika

1  olívaolaj

225 g tészta

1  szárított fűszerkeverék

30 g reszelt parmezán


2  tejföl

só és bors

Tegye be a kést. Válassza ki az alacsony sebességet. Vágja fel nagy darabokra a paprikákat, zukkinit és hagymát. Adja hozzá az összekevert fűszereket és az olíva olajat. Dolgozza össze 2 másodpercig. Sússe előmelegített sütőben 220°C-on 15-20 percig. Vegye le, amikor a zöldségek elkezdenek pirulni. Közben főzze meg a tésztát egy serpenyő sós vízben. Szűrje le a tésztát, tegye vissza a serpenyőbe és keverje bele a sült zöldségeket, a tejfölt, a parmezánt, a sót és a borsot.

recepteket weboldalunkon talál:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.



ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:


- 1 Fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdığı tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler.
 - Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.
 - Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.
- ⚠ Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.
- ⚠ Yaralanmaları önlemek için, bıçakları tutarken, sürahiye boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olun.
- ⚠ Ani buhar çıkışı nedeniyle sıçrayabileceğinden, sıcak sıvı (40°C üzeri) eklemeyin.
- 2 Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarından önce, cihazın fişini prizden çekin.
- 3 Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- 4 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- * Kapığı veya hazneyi, motor çalışırken döndürmeye çalışmayın.
- ⊘ Motor ünitesini herhangi bir sıvıya daldırmayın.
- 5 Cihaz, sürahi yerinde olmadığına ve kapak doğru şekilde takılmadığına motorun çalışmasını önlemek için bir güvenlik şalteriyle donatılmıştır.
- 6 Motoru 5 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, aşırı ısınabilir. 5 dakika sonra cihazı, dinlenmesi için en az 2 dakika kapalı tutun.
- 7 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- 8 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 9 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇİZİMLER

- 1 motor ünitesi
- kapalı/turbo
- | sürekli işlem
- 2 mil
-  kilitesürrah
-  kilidi aç

- 3 sap
- 4 hazne
- 5 doğrayıcı
- 6 disk
- 7 dilimleme aparatı
- //// dilimleme
- ⋮ rendeleme

- 8 güvenlik şalteri
- 9 kapak
- 10 kanal
- 11 itme aparatı
-  bulaşık makinesinde yıkanabilir

HAZIRLAMA

- 1 Motor ünitesini sabit, düz bir zemine yerleştirin.
- 2 Mili motor ünitesinin üzerine takın.
- 3 Hazneyi, cihazın sapı kumandaların sağ tarafında kalacak şekilde motor ünitesine oturtun.
- 4 Sapı kumandaların arasında getirmek için, hazneyi saat yönünde döndürün.

AKSESUARLARI TAKMA

- 5 Yiyeceği işlemek için, doğrayıcıyı haznenin ortasındaki sütunun üzerine takın ve saatin aksi yönünde döndürerek yerine kilitleyin.
- ★ Doğrayıcıyı çıkarmak için, saat yönünde döndürün ve yukarı kaldırarak hazneden çıkarın
- 6 Rendelemek veya dilimlemek için:
 - a) Diski milin üzerine yerleştirin.
 - b) Dilimlemek için, dilimleme bıçağı diskin üzerinde olmalıdır.
 - c) Rendelemek için, dilimleme bıçağı diskin altında olmalıdır.

KAPAĞI TAKMA

- 7 Kapağı, güvenlik şalteri sapın sağ tarafında kalacak şekilde, haznenin üzerinde tutun.
- 8 Kapağı hazneye yerleştirin.
- 9 Güvenlik şalterini sapın tepesindeki boşluğa getirmek için, kapağı saat yönünde çevirin.
- 10 Kumandalar, sadece kapak ve hazne bu konumda olduğunda çalışacaktır.
- 11 Hazne, güvenlik şalteri devrede olduğunda çalışmayacaktır.
- 12 Hazneyi serbest bırakmak için, güvenlik şalterini sapın sağ tarafına getirmek üzere, önce kapağı döndürmelisiniz.

KUMANDALAR

- | Motoru sürekli çalıştırmak için sağ düğmeye basın.
- | Sürekli çalışmayı iptal etmek için sol taraftaki düğmeye basın ve motoru turbo (fasıllı) çalıştırmak için – motoru başlatmak üzere ○ | düğmesine basın, durdurmak için bırakın.

CIHAZI ÇALIŞTIRMA

- 13 Fişi prize takın.

DOĞRAYICIYI KULLANMA

- 14 Sürekli çalıştırma (I) veya turbo çalıştırma (O I) işlevini kullanabilirsiniz.
- 15 Malzemeleri birbiri ardına eklemek zorundaysanız, sürekli çalıştırma daha kolaydır.
- 16 Turbo çalıştırma, haznenin içindeki işlem üzerinde size daha iyi kontrol sağlar.
- 17 Malzemeleri, motor çalışırken eklemek için:
 - a) İtme aparatını kanaldan çıkarın.
 - b) Kanal yoluyla malzemeleri ekleyin.
 - c) İtme aparatını tekrar yerine yerleştirin.
- 18 Sadece sıvı malzeme kullanıyorsanız, hazneyi MAX LIQUID LEVEL (MAKSİMUM SIVI SEVİYESİ) işaretini geçecek şekilde doldurmayın.
- 19 Katı malzemeler ya da katı ve sıvı malzemelerin bir karışımını kullanıyorsanız, hazneyi MAX FOOD LEVEL (MAKSİMUM YİYECEK SEVİYESİ) işaretini geçecek şekilde doldurmayın.

DİLİMLEME/RENDELEME DİSKİNİ KULLANMA

- 20 Motoru sürekli çalıştırmak için | süğmesine basın.
- 21 İtme aparatını çıkarın ve malzemeleri kanaldan aşağı boşaltın.
- 22 İtme aparatını tekrar yerine yerleştirin ve malzemeleri kanaldan aşağı nazikçe itmek için kullanın.
- 23 Yiyecekleri kanaldan aşağı itmek için parmaklarınızı veya çatal, bıçak, vb. aletleri kullanmayın; sadece itme aparatından yararlanın.
- 24 Diskin üzerindeki bıçak(lar) yiyecekleri doğrudan sürahiye dilimleyecek veya rendeleyecektir.
- 25 Sürahinin yaklaşık yarısından fazla dolmasına izin vermeyin; cihazı durdurun ve sürahiye boşaltın.

TEMİZLİK VE BAKIM

- 26 Cihazı kapatın (○ I) ve fişini prizden çekin.
- 27 Motor ünitesinin dış kısmını temiz, nemli bir bezle silin.
- 28 Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
- ☑ Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
 - Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.
 - Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.



ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :


Ürünü düşürmeyiniz


Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

YEMEK TARIFLARI


 = bir avuç

 = sarımsak dişi (dişleri)

 = yemek kaşığı (15ml)

 = çay kaşığı (5ml)

KIŞNIŞLI PESTO

2  kişniş yaprakları

2  sarımsak

60 g çam fıstığı

125 ml zeytinyağı

60 g Parmesan, rendelenmiş

Kişnişi, sarımsağı, çam fıstığını ve yağın yarısını pürüzsüz bir karışım olana dek robottan geçirin. Büyük bir kaba aktarın. Parmesan peynirini ekleyin. Kıvamı ayarlamak için yağ ekleyin: Dip soslar için: koyu. Üst soslar için: orta. Makarna sosları için: sulu.


KIZARMIŞ SEBZELİ MAKARNA

1 kırmızı biber, tohumları ayıklanmamış


1 dolmalık kabak

1 soğan

1 sarı biber, tohumları ayıklanmamış

1  zeytinyağı

225 g makarna

1  kurutulmuş karışık otlar

30 g Parmesan, rendelenmiş


2  taze krema

tuz ve biber

Bıçağı takın. Düşük hızı seçin. Biberleri, kabağı ve soğanı irice doğrayın. Ot karışımını ve zeytinyağını ekleyin. 2 saniye mutfak robotundan geçirin. 220°C'de önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Sebzeler kızarmaya başladığında çıkarın. Bu arada, makarnayı ayrı bir tencerede tuzlu suda haşlayın. Makarnayı süzün, tekrar tencereye alın ve kızarmış sebzeler, taze krema, Parmesan peyniri, tuz ve biber ile karıştırın.





web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

 **PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ**

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate/instruite și înțeleg pericolele la care se supun.
 - Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul.
 - Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.
-  Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.
-  Pentru a evita rănirea, fiți precauți atunci când manevrați lamele, goliți vasul și curățați aparatul.
-  Nu adăugați lichide fierbinți (peste 40°C), acestea s-ar putea să stropescă din cauza aburilor.
- 2 Scoateți aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- 3 Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- 4 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.
- * Nu încercați să mișcați capacul sau vasul dacă motorul este în stare de funcțiune.
-  Nu introduceți unitatea motorului în lichid.
- 5 Aparatul este prevăzut cu un comutator de siguranță pentru prevenirea operării motorului în cazul în care vasul nu este bine instalat.
- 6 Nu lăsați motorul să funcționeze continuu mai mult de 5 minute, se poate supraîncălzi. După 5 minute, opriți aparatul pentru cel puțin 2 minute, pentru a-și reveni.
- 7 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- 8 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- 9 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

1 unitate motor

 opriț/impuls

| procesare continuă

2 ax

 blocare

 deblocare

3 mâner

4 vas

5 tocător

6 disc

7 feliat

//// feliat


 răzuire

8 comutator de siguranță

9 capac

10 tub

11 mâner de apăsare

 se poate spăla în mașina de spălat vase

 **PREPARARE**

- 1 Așezați unitatea motorului pe o suprafață stabilă, nivelată.
- 2 Montați axul pe partea de sus a unității motorului.
- 3 Plasați vasul pe unitatea motorului, cu mânerul în dreapta comenzilor.
- 4 Rotiți vasul în sensul acelor de ceasornic pentru a aduce mânerul între comenzi.

 **MONTAREA ACCESORIILOR**

- 5 Pentru a procesa, montați tocătorul pe stâlpul din centrul vasului și rotiți-l în sensul opus acelor de ceasornic pentru a-l fixa.

★ Pentru a scoate tocătorul, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic și ridicați-l de pe vas.

6 Pentru a răzui sau felia:

- Coborâți discul prin partea de sus a axului.
- Pentru a felia, lama pentru feliat trebuie să fie în partea de sus a discului.
- Pentru a răzui, lama pentru feliat trebuie să fie în partea de jos a discului.

FIXAREA CAPACULUI

7 Țineți capacul peste vas, cu comutatorul de siguranță în dreapta mânerului.

8 Coborâși capacul în vas.

9 Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic, pentru a aduce comutatorul de siguranță în orificiul de deasupra mânerului.

10 Comenzile vor funcționa doar atunci când vasul și capacul sunt în această poziție.

11 Vasul nu se va mișca atâta vreme cât comutatorul de siguranță este angrenat.

12 Pentru a scoate vasul, trebuie mai întâi să rotiți capacul în așa fel încât să aduceți comutatorul de siguranță în dreapta mânerului.

COMENZILE

| Apăsăți butonul din partea dreaptă pentru ca motorul să funcționeze continuu.

○ | Apăsăți butonul din stânga pentru a anula funcționarea continuă și pentru ca motorul să funcționeze în modul cu impulsuri (în ture) – apăsați ○ | pentru a porni motorul, eliberați pentru a-l opri.

PORNIRE

13 Băgați întrerupătorul în priză.

FOLOSIREA TOCĂTORULUI

14 Puteți folosi modul de operare continuă (|) sau în impulsuri (○ |).

15 Operarea continuă este mai potrivită dacă trebuie să adăugați ingredientele treptat.

16 Operarea în impulsuri vă oferă un control mai bun asupra a ceea ce se întâmplă în vas.

17 Pentru a adăuga ingrediente în timp ce motorul este în stare de funcționare:

- Scoateți mânerul de apăsare din tub.
- Adăugați ingredientele prin tub.
- Puneți la loc mânerul de apăsare.

18 Dacă folosiți doar lichide, nu depășiți marcajul MAX LIQUID LEVEL de pe vas.

19 Dacă folosiți ingrediente solide sau un amestec de ingrediente lichide și solide, nu depășiți marcajul MAX FOOD LEVEL de pe vas.

UTILIZAREA DISCURILOR PENTRU FELIAT/RĂZUIT

20 Apăsăți | pentru a porni motorul în modul continuu.

21 Scoateți mânerul de apăsare și introduceți ingredientele în tub.

22 Puneți la loc mânerul de apăsare și folosiți-l pentru a împinge ingredientele pe tub în jos.

23 Nu folosiți degetele sau tacâmuri pentru a împinge alimentele – folosiți doar mânerul de apăsare.

24 Lama(ele) din partea de sus a discului vor felia sau rade alimentele în vas.


25 Nu permiteți umplerea vasului peste jumătate – opriți-vă și goliți-l.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

26 Opriți aparatul (○ |) și scoateți-l din priză.


27 Ștergeți exteriorul unității motorului cu o cârpă umedă curată.

28 Țăraștii parțiali elde yıkayın.

 Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.

- Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele.
- Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.


PROTEJAREA MEDIULUI


 Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

REȚETE


 = un pumn

 = câțel/căței

 = o lingură (15ml)

 = o linguriță (5ml)

PESTO DE CORIANDRU

2  frunze de coriandru

2  usturoi

60 g semințe de pin

125 ml ulei de măsline

60 g Parmezan, ras


Procesați coriandrul, usturoiul, semințele de pin și jumătate din cantitatea de ulei până când se înmoaie.


Transferați amestecul într-un castron mare. Adăugați parmezanul și amestecați. Adăugați ulei pentru a ajusta consistența. Pentru sos: consistent. Pentru garnitură: mediu. Pentru sos de paste: subțire.

PASTE CU LEGUME CONGELATE


1 ardei roșu, fără sâmburi

1 ardei galben, fără sâmburi

1  amestec de ierburi uscate

2  smântână proaspătă

1 dovlecel

1  ulei de măsline

30 g Parmezan, ras

1 ceapă


225 g paste

sare și piper

Montați lama. Selectați viteza mică. Tăiați mare ardeii, dovlecelul și ceapa. Adăugați amestecul de ierburi și ulei de măsline. Procesați timp de 2 minute. Puneți la copt în cuptorul pre-încălzit la 220°C, timp de 15-20 minute. Luați de pe foc când legumele încep să devină aurii. Între timp, fierbeți pastele într-o cratiță cu apă sărată. Scurgeți pastele, turnați-le înapoi în cratiță și adăugați legumele congelate, smântâna, parmeza și sare și piper. Amestecați.





rețete disponibile pe site-ul nostru web

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

 Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.






ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Този уред може да се ползва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са под надзора/инструктирани и осъзнават опасностите с това.
 - Децата не трябва да използват или да играят с уреда.
 - Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.
-  Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.
-  За да избегнете нараняване, внимавайте при работа с остриетата, изпраждане на каната и почистване.
-  Не добавяйте гореща течност (над 40°C), тъй като това може да доведе до внезапно изпускане на пара.
- 2 Изключете уреда от контакта преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- 3 Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.
- 4 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.
- * Не се опитвайте да движите капака или каната, докато моторът работи.
-  Не поставяйте задвижващия блок в течност.
- 5 Уредът е снабден с предпазен изключвател за предотвратяване на задействането на двигателя, докато каната не бъде поставена на мястото ѝ и капакът бъде правилно поставен.
- 6 Не оставяйте двигателя да работи непрекъснато повече от 5 минути, може да прегрее. След 5 минути го изключвайте за най-малко 2 минути, да се възстанови.
- 7 Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- 8 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 9 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | | |
|---|-----------------------------------|---|
| 1 задвижващ блок | 3 дръжка |  стъргане |
|  Изкл./импулсен режим | 4 кана | 8 предпазен изключвател |
| непрекъсната обработка | 5 приставка за надробяване | 9 капак |
| 2 шпindel | 6 диск | 10 тръба |
|  заключване | 7 приставка за нарязване на шайби | 11 избутвач |
|  отключване | //// рязане |  пригоден за миене в съдомиялна машина |

ПОДГОТОВКА

- 1 Поставете моторното тяло на стабилна, равна повърхност.
- 2 Поставете шпиндела върху задвижващия блок.
- 3 Поставете каната на задвижващия блок, като дръжката е отдясно на бутоните.
- 4 Завъртете каната по посока на часовниковата стрелка, така че дръжката да застане между бутоните.

👁 ПОСТАВЯНЕ НА ПРИСТАВКАТА

- 5 За да започнете обработка, монтирайте приставката за надробяване над опората в центъра на каната и я завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да я фиксирате на място.
- ★ За да извадите приставката за надробяване, я завъртете по часовниковата стрелка и я повдигнете от каната
- 6 За рязане или стъргане:
 - 1) Поставете диска върху шпиндела и го вкарайте до долу.
 - 2) За да предприемете рязане, острието за рязане трябва да бъде върху диска.
 - 3) За да предприемете стъргане, острието за рязане трябва да бъде в дъното на диска.

👁 ПОСТАВЯНЕ НА КАПАКА

- 7 Задръжте капака над каната, като предпазният изключвател е отдясно на дръжката.
- 8 Спуснете капака към каната.
- 9 Завъртете капака по посока на часовниковата стрелка в отвора в горната част на дръжката.
- 10 Бутоните ще са активни, само когато капакът и каната са в това положение.
- 11 Докато предпазният изключвател е активиран, каната няма да се движи.
- 12 За да освободите каната, първо трябва да завъртите капака, така че предпазният изключвател да е отдясно на дръжката.

👁 БУТОНИ

- | Натиснете бутона вдясно, за да премине моторът в режим на непрекъсната работа.
- | Натиснете бутона вляво, за да отмените режима на непрекъсната работа и моторът да премине към импулсен режим (работа за кратък период) – натиснете ○|, за да стартирате мотора, и го освободете, за да го спрете.

👁 ВКЛЮЧВАНЕ

- 13 Включете щепсела в захранващия контакт.

🔧 ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИСТАВКАТА ЗА НАДРОБЯВАНЕ


- 14 Можете да използвате режим на продължителна работа (|) или импулсен режим (○|).
- 15 Режимът на продължителна работа е по-лесен, ако трябва да добавяте съставки една след друга.
- 16 Импулсният режим осигурява по-добър контрол на това, което се извършва в каната.
- 17 За добавяне на съставки при работещ мотор:
 - 1) Повдигнете избутвача от тръбата.
 - 2) Добавете съставките през тръбата.
 - 3) Върнете на място избутвача.
- 18 Ако използвате само течности, не пълнете каната над обозначението MAX LIQUID LEVEL (МАКС. НИВО НА ТЕЧНОСТ).
- 19 Ако използвате твърда храна или смес от течности и твърда храна, не пълнете каната над обозначението MAX FOOD LEVEL (МАКС. НИВО НА ХРАНА).

🔧 ИЗПОЛЗВАНЕ НА ДИСКА ЗА РЯЗАНЕ/СТЪРГАНЕ

- 20 За да премине мотора към режим на непрекъсната работа, натиснете |.
- 21 Извадете избутвача и пуснете съставките в тръбата.
- 22 Поставете пак избутвача и го използвайте, за да натискате леко съставките в тръбата.
- 23 Не избутвайте храната в тръбата с пръсти или с прибори, а само с избутвача.
- 24 Резецът (резците) върху диска ще нареже на шайби или ще настърже храната в каната.
- 25 Не оставяйте каната да се напълни повече от половината – спрете и я изпразнете.

👁 ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- 26 Изключете уреда (○|) и го изключете от контакта.
- 27 Избършете външната част на задвижващия блок с чиста влажна кърпа.
- 28 Измийте сменяемите части.

 Можете да измиете тези части в съдомиялна машина.

- Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.
- Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.



ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

РЕЦЕПТИ

= шепа

= скилидка(и)

= супена лъжица (15 мл)

= чаена лъжичка (5 мл)

ПЕСТО С КОРИАНДЪР

2 листа от кориандър

2 чесън

60 g борови ядки

125 ml зехтин

60 g Пармезан, настърган

Разбийте кориандъра, чесъна, боровите ядки и половината от зехтина до получаване на гладка смес. Прехвърлете в голяма купа. Добавете, като разбърквате, пармезана. Добавете зехтин според желаната гъстота: За топене: гъсто. За заливка: средно гъсто. За сос за паста: рядко.

ПАСТА СЪС ЗАПЕЧЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

ЗА 4 ПОРЦИИ

1 червена чушка без семките

1 тиквичка

1 лук

1 жълта чушка без семките

1 зехтин

225 g паста

1 сушени смесени подправки

30 g Пармезан, настърган



2 прясна сметана


сол и пипер

Поставете резаца. Изберете ниска скорост. Накълцайте на едро чушките, тиквичката и лука. Добавете смесените подправки и зехтина. Обработвайте 2 секунди. Изпечете в предварително загрята фурна на 220°C за около 15-20 минути. Свалете от огъня, когато зеленчуците започнат да се зачервяват. През това време сварете пастата в тенджерата с подсолена вода. Отцедете пастата, върнете в тенджерата и разбъркайте вътре запечените зеленчуци, прясната сметана, пармезан, сол и черен пипер.

рецепти има на нашата уеб страница:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551078>

الرسومات	
8 مفتاح الأمان	3 المقبض
9 الغطاء	4 الإبريق
10 أنبوب	5 المفرمة
11 الدافعة	6 القرص
 خزانة غسالة الصحون	7 القاطعة
	////// التقطيع
	 البشر
	1 وحدة الموتور
	2 عمود الدوران
	○/ اطفاء / نبض
	المعالجة المستمرة
	 قفل
	 فتح

 اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.


إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الامان الأساسية التالية:


1 يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسمية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.

• يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعبتوا به.

• اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.

 يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.


 لتجنب الإصابة، تعامل بحرص مع الشفرات وأثناء تفريغ الإبريق والتنظيف.


 لا تقم بإضافة سائل ساخن (أكثر من 40 درجة مئوية) فقد يتم طرده بسبب التبخير المفاجئ.

2 افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

3 لا تترك الجهاز مهملا خلال اتصاله بالتيار.

4 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

 لا تحاول تحريك الغطاء أو الإبريق أثناء تشغيل الموتور.

 لا تضع وحدة الموتور في سائل.

5 يتم تركيب الجهاز بصمام أمان لمنع تشغيل الموتور إلا إذا كان الإبريق في مكانه وتركيب الغطاء بشكل صحيح. فلا تستخدم ذلك لتشغيل وإيقاف الجهاز.

6 لا تستخدم الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 5 دقائق. وبعد استخدامه لمدة 5 دقائق، اتركه يستريح لمدة 2 دقائق قبل مواصلة استخدامه.

7 لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.

8 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررّة في التعليمات.

9 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

👁️ التحضير

- 1 ضع وحدة الموتور على سطح جاف وثابت ومستو.
- 2 قم بتثبيت عمود الدوران فوق وحدة الموتور.
- 3 ضع الإبريق على وحدة الموتور مع جعل المقبض على يمين أدوات التحكم.
- 4 أدر الإبريق في اتجاه عقارب الساعة لجعل المقبض بين أدوات التحكم.

👁️ تركيب الملحق

- 5 للمعالجة، قم بتثبيت المفرمة فوق العمود في وسط الإبريق.
- 6 للبشر أو التقطيع:
 - 1) قم بتنزيل القرص فوق عمود الدوران .
 - 2) للتقطيع، يجب تكون شفرة التقطيع فوق القرص.
 - 3) للبشر، يجب تكون شفرة التقطيع في أسفل القرص.

👁️ تركيب الغطاء

- 7 أمسك الغطاء فوق الإبريق مع جعل مفتاح الأمان على يمين المقبض.
- 8 قم بتنزيل الغطاء على الإبريق.
- 9 أدر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة لجعل مفتاح الأمان في الثغرة الموجودة فوق المقبض.
- 10 ستعمل أدوات التحكم فقط والغطاء والإبريق في هذا الموضع.
- 11 لن يتحرك الإبريق أثناء تعشيق مفتاح الأمان.
- 12 لإخراج الإبريق، يجب إدارة الغطاء أولاً لجعل مفتاح الأمان على يمين المقبض.
- ❗ لا تحاول تحريك الغطاء أو الإبريق أثناء تشغيل الموتور.

👁️ أدوات التحكم

| اضغط على الزر الأيمن لتشغيل الموتور بشكل مستمر.

○/| اضغط على الزر الأيسر لإلغاء التشغيل المستمر، ولنبض الموتور (التشغيل علي دفعات) - اضغط على | لبدء تشغيل الموتور وإطلاقه ليتوقف.

👁️ تشغيل

13 اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.

👁️ استخدام المفرمة

- 14 يمكنك استخدام التشغيل المستمر (I) أو النبض (O/I).
- 15 التشغيل المستمر أسهل إذا كان عليك إضافة المكونات مكوناً تلو الآخر.
- 16 يعطي النبض تحكماً أفضل فيما يجري داخل الإبريق.
- 17 لإضافة المكونات أثناء تشغيل الموتور:
 - 1) ارفع الدافعة للخروج من الأنبوب
 - 2) أضف المكونات عن طريق أنبوب
 - 3) استبدل الدافعة
- 18 إذا كنت تستخدم سوائل فقط، لا تملأ الإبريق بعد علامة MAX LIQUID LEVEL.
- 19 وإذا كنت تستخدم مواد صلبة أو خليطاً من السوائل والمواد الصلبة، لا تملأ الإبريق بعد علامة MAX FOOD LEVEL.

⚡ بالقرص

- 20 اضغط على | لتشغيل الموتور بشكل مستمر.
- 21 أخرج الدافعة وأسقط المكونات في الأنبوب.
- 22 استبدل الدافعة واستخدمها لدفع المكونات برفق إلى الأنبوب.
- 23 لا تستخدم الأصابع أو أدوات المائدة لدفع الطعام إلى الأنبوب – استخدم الدافعة فقط.
- 24 سوف تقوم الشفرات الموجودة فوق القرص بتقطيع أو بشر الطعام في الإبريق.
- 25 لا تدع الإبريق يمتلئ أكثر من نحو نصفه بالكامل – توقف وقم بتفريغه.

🔍 العناية والصيانة

- 26 قم بإيقاف الجهاز (O/I) وفصله.
- 27 امسح السطح الخارجي لوحدة الموتور بقطعة قماش مبللة نظيفة.
- 28 اغسل الأجزاء القابلة للفك.
- 🧼 ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.
- وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.
- يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.

⚠ رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

RU 1

19460-56 220-240V~50/60Hz 450Watts

T22-5003495

19460-56 220-240B~50/60Гц 450 Вт