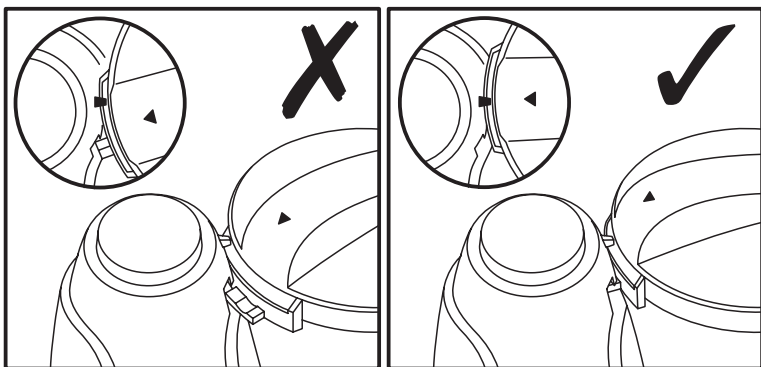
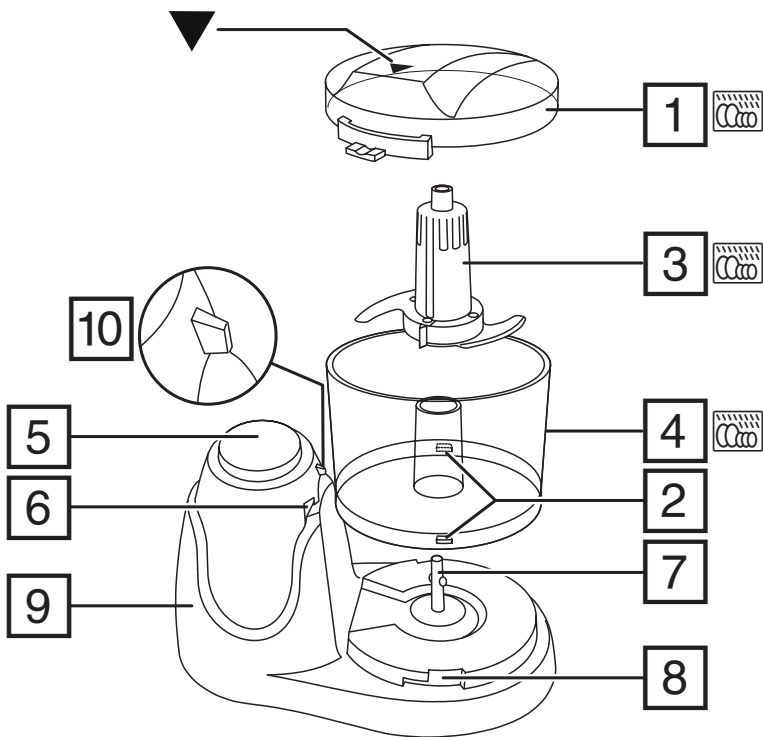




# Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	39
Bedienungsanleitung	7	pokyny (Slovenčina)	43
mode d'emploi	9	instrukcja	45
instructies	13	upute	49
istruzioni per l'uso	15	navodila	51
instrucciones	19	οδηγίες	55
instruções	21	utasítások	57
brugsanvisning	25	talimatlar	61
bruksanvisning (Svenska)	27	instrucțiuni	63
bruksanvisning (Norsk)	31	инструкции (Български)	67
käyttöohjeet	33	تعليمات للاستخدام	71
инструкции (Русский)	37		



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:

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.

Always disconnect the appliance from the mains supply socket if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

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

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

Misuse of the appliance may cause injury.

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

- Don't put the motor unit in liquid.
- Don't try to chip ice, don't try to chop raw meat, and take great care with the blades.
- Don't run the motor for more than 1 minute at a time, then leave it for a minute to cool down before using it again.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.

## HOUSEHOLD USE ONLY

### DIAGRAMS

- |               |   |
|---------------|---|
| 1. lid        | 7. spindle  |
| 2. tab        | 8. slot   |
| 3. blade unit | 9. motor unit   |
| 4. bowl       | 10. peg   |
| 5. switch     |  Dishwasher safe |
| 6. groove     |   |

### PREPARATION

1. Sit the motor unit on a stable, level surface.
2. Lower the bowl over the spindle.
3. Locate the tabs under the bowl in the slots in the base.
4. Turn the bowl clockwise to lock it in place.
5. Lower the blade unit over the spindle in the bottom of the bowl.
6. Rotate it till it drops to the floor of the bowl.

## PROCESSING

- Put the food in the bowl.
  - Don't process hard foods – i.e. anything you can't cut easily with a kitchen knife.
  - Don't chop big bits – maximum 18mm cubes.
1. Put the lid on the bowl. Turn the lid clockwise till the triangle marking (▼) on the lid lines up with the peg on the motor body. **Your mini chopper won't work unless they are aligned.**
  2. Put the plug into the power socket.
  3. Press the switch to start the motor, release it to switch off.

## DONE?

1. Unplug the appliance.
2. Turn the lid anti-clockwise to unlock it.
3. Lift the lid off the bowl.
4. Hold the plastic part of the blade unit, turn it to free it from the spindle flanges, and lift it straight up and out of the bowl.
5. Turn the bowl anti-clockwise to unlock it.
6. Lift the bowl off the motor unit.

## CARE AND MAINTENANCE


1. Unplug before dismantling or cleaning.
2. Clean the outside surfaces of the appliance with a damp cloth.
3. Hand wash the removable parts.
4. Clean the inside of the blade unit with a toothpick.



## 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)

### CORIANDER PESTO

2  coriander leaves

60g pine nuts

60g Parmesan, grated

2  garlic

125ml olive oil

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.

### SWEET AND SOUR SAUCE

2 shallots

1  garlic

10ml white wine vinegar

5ml tomato purée

2 small piece ginger, peeled

15ml soy sauce

5ml mustard

Process everything till smooth. Serve with chicken, fish, or as a dip.

### BLACK OLIVE AND ANCHOVY SAUCE

125g pitted black olives

25g capers, drained

15ml brandy (optional)

30g anchovy fillets, drained

75ml olive oil

black pepper

Reserve half the oil. Process everything else. Add oil to adjust the consistency: For a tapenade: thick. For pasta sauce: thin. Season with black pepper.

## CHUNKY TOMATO SALSA

¼ red chilli (seeds removed)

½ red pepper

½ green pepper


60ml tomato purée

8ml olive oil

½ onion

400g tomatoes (tinned)

1  garlic

1  parsley

2.5g salt

Fit the blade. Chop the onion, red pepper, green pepper, garlic, chilli, and parsley into chunks. Add the tomatoes, olive oil, tomato puree, and salt. Process for 5 seconds.

## HORSERADISH AND APPLE SAUCE

125ml double cream

45g horseradish relish

1 apple, peeled and grated

5g paprika

Process the cream till soft peaks form. Transfer to a large bowl. Fold in the rest of the ingredients. Season with black pepper. Serve with beef or sausage.

recipes are available on our website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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:

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.

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromzufuhr, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, reinigen oder Zubehör entfernen oder befestigen.

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.

Bei nicht ordnungsgemäßigem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

- Legen Sie die Motoreinheit nicht in Flüssigkeit.
- Versuchen Sie allerdings nicht, Eis oder rohes Fleisch zu hacken und achten Sie insbesondere darauf, dass die Klingen nicht beschädigt werden.
- Lassen Sie den Motor nicht länger als 1 Minute laufen. Schalten Sie ihn dann für eine Minute ab, damit er abkühlen kann, bevor Sie ihn wieder benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.

## **NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET**

### **ZEICHNUNGEN**

- |                  |   |
|------------------|---|
| 1. Deckel        | 7. Achse  |
| 2. Stift         | 8. Schlitz  |
| 3. Messereinheit | 9. Motoreinheit   |
| 4. Behälter      | 10. Stift   |
| 5. Schalter      |  Spülmaschinenfest |
| 6. Vertiefung    |   |

## VORBEREITUNG

1. Den Motorblock auf eine feste, ebene Fläche stellen.
2. Stecken Sie den Behälter auf die Achse.
3. Die Stifte, die sich an der Unterseite des Behälters befinden, müssen genau in die dafür vorgesehenen Schlitze eingepasst werden.
4. Drehen Sie den Behälter etwa 15mm im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
5. Stecken Sie die Messereinheit auf die Achse in der Mitte des Behälters.
6. Drehen Sie sie bis auf den Boden des Behälters.

## BEARBEITUNG

- Füllen Sie das zu verarbeitende Gut in den Behälter.
  - Verarbeiten Sie keine harten Nahrungsmittel – d.h. alles was man nicht problemlos mit einem Küchenmesser schneiden kann.
  - Verarbeiten Sie keine großen Stücke – die Würfel dürfen höchstens 18 mm groß sein.
1. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Drehen Sie den Deckel so lange im Uhrzeigersinn, bis die Dreiecksmarkierung (▼) auf dem Deckel und der Stift am Motorgehäuse aufeinander ausgerichtet sind. **Erst wenn Stift und Markierung aufeinander ausgerichtet sind, können Sie Ihren Mini Zerkleinerer in Betrieb nehmen.**
  2. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
  3. Drücken Sie den Knopf um den Motor zu starten, lassen Sie ihn los, um das Gerät wieder auszuschalten.

## FERTIG?

1. Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
2. Drehen Sie den Deckel zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Halten Sie die Messereinheit am Plastikelement, drehen Sie die Einheit, um sie von den Noppen der Achse zu lösen, und ziehen Sie sie gerade nach oben aus dem Behälter.
5. Um den Behälter abzunehmen, drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn.
6. Nehmen Sie den Behälter von der Motoreinheit.

## PFLGE UND INSTANDHALTUNG

1. Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät auseinander bauen bzw. reinigen.
2. Reinigen Sie die äußeren Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.
4. Reinigen Sie die Innenseite der Messereinheit mit einem Zahnstocher.



## 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

### PESTO AUS KORIANDER

2 Korianderblätter

60g Pinienkerne

60g geriebener Parmesan


2 Knoblauchzehen

125ml Olivenöl

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.

### **SÜSS-SAURE SOSSE**

2 Schalotten	1 Ein kleines Stück Ingwer, geschält
15ml Soyasoße	1  Knoblauchzehen
10ml Weißweinessig	5ml Senf
5ml Tomatenpüree	



Verrühren Sie alles zu einer cremigen Masse. Servieren Sie die Mischung mit Huhn oder Fisch bzw. als Dip.

### **SOSSE AUS SCHWARZEN OLIVEN UND SARDELLEN**

125g entsteinte schwarze Oliven	30g Sardellenfilets, abgetropft
25g Kapern, abgetropft	75ml Olivenöl
15ml Weinbrand (nach Belieben)	schwarzer Pfeffer

Behalten Sie die Hälfte des Öls zurück. Verarbeiten Sie alle anderen Zutaten. Fügen Sie Öl hinzu, um die Konsistenz anzupassen: Als Tapenade: dick. Als Pastasauce: dünn. Würzen Sie die Mischung mit gemahlenem schwarzem Pfeffer.

### **TOMATENSALSA MIT STÜCKEN**

¼ roter Chili (ohne Kerne)	½ Zwiebel
½ rote Paprika	400 g Tomaten (aus der Dose)
½ grüne Paprika	1  Knoblauchzehen
60ml Tomatenpüree	1  Petersilie
8ml Olivenöl	2.5g Salz

Setzen Sie das Messer ein. Hacken Sie grob Zwiebel, rote und grüne Paprika, Knoblauch, Chili und Petersilie. Fügen Sie Tomaten, Olivenöl, die pürierten Tomaten und Salz hinzu. Mixen Sie alles 5 Sekunden.

### **SOSSE AUS MEERETTICH UND APFEL**

1 Apfel, geschält und gerieben	125ml Sahne
45g Meerrettich-Relish	15g Paprikapulver

Verrühren Sie die Creme, bis sich feine Spitzen bilden. Geben Sie dann die Mischung in eine größere Schüssel. Heben Sie die übrigen Zutaten unter. Würzen Sie die Mischung mit gemahlenem schwarzem Pfeffer. Die Soße wird mit Rindfleisch oder Wurst bzw. Würstchen serviert.

Rezepte finden Sie auf unserer Website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>



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:

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.

Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché après utilisation et avant son nettoyage, ou encore pour monter/retirer un accessoire ou des pièces.

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.


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

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.

- Veillez à ne pas plonger le bloc moteur dans du liquide.
- N'essayez pas de piler de la glace ou de hacher de la viande crue et faites attention aux lames.
- Ne laissez pas le moteur tourner pendant plus d'une minute d'affilée, puis laissez-le refroidir pendant une minute avant de l'utiliser à nouveau.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

## USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

### SCHÉMAS

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 1. couvercle      | 7. axe  |
| 2. onglet         | 8. rainure  |
| 3. bloc des lames | 9. bloc moteur  |
| 4. bol            | 10. taquet  |
| 5. interrupteur   |  résistant au lave-vaisselle |
| 6. entaille       |   |

## PRÉPARATION

1. Placez l'appareil sur une surface horizontale stable.
2. Placez le bol sur l'axe.
3. Localisez les onglets situés sous le bol dans les rainures de la base.
4. Faites pivoter le bol d'environ 15 mm dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.
5. Emboîtez le bloc-lames sur l'axe du bol.
6. Faites-le pivoter jusqu'à ce qu'il repose sur la base du bol.

## TRAITEMENT DES ALIMENTS

- Mettez les aliments dans le bol.
  - Ne travaillez pas les denrées alimentaires dures; c'est-à-dire tout ce qu'on ne peut pas couper sans problème.
  - Ne traitez pas de trop gros morceaux. Traitez des cubes de max. 18 mm.
1. Mettez le couvercle sur le récipient. Faites pivoter le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la marque de triangle (▼) située sur le couvercle s'aligne sur le taquet situé sur le bloc moteur. **Votre mini hachoir ne fonctionnera pas si le taquet et la marque du triangle ne sont pas alignés.**
  2. Mettez la fiche dans la prise de courant.
  3. Appuyez sur l'interrupteur pour démarrer le moteur, relâchez l'interrupteur pour l'arrêter.

## PRÊT?

1. Débranchez l'appareil.
2. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
3. Enlevez le couvercle du bol.
4. Saisissez le bloc-lames par son embout plastique, en le faisant tourner de manière à le libérer des ailettes de l'axe, pour ensuite tirer dessus et l'extraire du récipient.
5. Faites pivoter le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
6. Séparez le bol du bloc moteur.

## SOINS ET ENTRETIEN

1. Débrancher avant d'ajouter ou d'enlever des pièces ou avant le nettoyage.
2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Lavez à la main les pièces amovibles.
4. Nettoyez le côté intérieur du bloc des lames avec un cure-dent.




## 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

g = grammes

### PESTO À LA CORIANDRE

2  feuilles de coriandre

60g de pignons de pin

2  d'ail

125ml d'huile d'olive

60g 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.

### SAUCE AIGRE DOUCE

15ml de sauce au soja

10ml de vinaigre de vin blanc

2 échalotes

5ml de moutarde

5ml de purée de tomate

1  d'ail

1 petit morceau de gingembre pelé

Travailler tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange lisse. Servez avec les poulets, poissons, ou à l'apéritif.

### SAUCE AUX OLIVES NOIRES ET AUX ANCHOIS

125g d'olives noires dénoyautées

30g de filets d'anchois, séchés

25g de câpres, séchés

75ml d'huile d'olive

15ml de cognac (facultatif)

poivre noir

Réserver la moitié de l'huile. Travailler tous les autres ingrédients. Ajouter de l'huile pour ajuster la consistance: Pour une tapenade: épaisse. Pour une sauce pour pâtes: fine. Assaisonnez avec du poivre noir.

### SAUCE À LA POMME ET AU RAIFORT

125ml de crème épaisse

1 pomme acide, épluchée et râpée

45g de condiment au raifort

5g de paprika

Travailler la crème jusqu'à ce qu'elle forme de légères arêtes. Mettez dans un bol plus grand. Incorporer le reste des ingrédients. Assaisonnez avec du poivre noir. Servez avec du bœuf ou

des recettes sont disponibles sur notre site Web:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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:

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.

Altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact verwijderen als de mixer onbeheerd wordt achtergelaten, voordat de hulpstukken worden geplaatst of verwijderd en voordat het apparaat wordt gereinigd.

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.


Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

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.

- Dompel de motoreenheid niet onder in een vloeistof.
- Probeer geen ijs of rauw vlees te hakken en ga heel zorgvuldig om met de mesjes.
- Om oververhitting te voorkomen, mag u de mixer niet langer dan 1 minuut inschakelen, dan een minuut laten afkoelen voor het opnieuw te gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

## **UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK**

### **AFBEELDINGEN**

- |                  |   |
|------------------|---|
| 1. deksel        | 7. spil   |
| 2. lipje         | 8. gleuf  |
| 3. messeneenheid | 9. motoreenheid   |
| 4. kom           | 10. pin   |
| 5. schakelaar    |  vaatwasmachinebestendig |
| 6. groef         |   |

## VOORBEREIDING

1. Zet de motoreenheid op een stabiele, vlakke ondergrond.
2. Laat de kom over de spil zakken.
3. Plaats de lipjes onder de kom in de groeven van het voetstuk.
4. Draai de kom ongeveer 15mm met de klok mee om hem te vergrendelen.
5. Laat de messeheid zakken over de spil in de bodem van de kom.
6. Draai hem tot hij de bodem van de kom raakt.

## SNIJDEN

- Doe de etenswaren in de kom.
  - Hak geen harde etenswaren – met andere woorden, alles wat niet gemakkelijk met een mes kan gesneden worden
  - Het apparaat is niet geschikt voor te grote stukken; maximaal blokjes van ruim 18 mm.
1. Doe het deksel op de kom. Draai het deksel rechtsom tot de driehoek (▼) op het deksel gelijkkomt met de pin op de motor. **Uw minihakker functioneert niet tenzij deze zijn uitgelijnd.**
  2. Steek de stekker in het stopcontact.
  3. Druk op de schakelaar om de motor te starten, laat hem los om de motor uit te schakelen.

## KLAAR?

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Draai het deksel tegen de klok in om het te ontgrendelen.
3. Til het deksel van de kom.
4. Houd het plastic deel van de messeneenheid vast, draai het los van de asflenzen en til het recht omhoog uit de kom.
5. Draai de kom tegen de klok in om hem te ontgrendelen.
6. Til de kom van de motoreenheid af.

## ZORG EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat uit elkaar haalt of reinigt.
2. Maak de buitenzijde van het apparaat schoon met een vochtige doek.
3. Was de afneembare onderdelen met de hand.
4. Maak de binnenzijde van de messeneenheid schoon met een tandenstoker.



## MILIEUBESCHERMING

Om milieu- 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

### KORIANDER PESTO

- |  |                        |
|--|------------------------|
| 2  korianderblaadjes | 60g pijnboompitten     |
| 2  look              | 60g geraspte parmezaan |

125ml olijfolie

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.

## ZOETZURE SAUS

2 sjalotten	1 klein stukje gember, gepeld
1  look	15ml sojasaus
10ml witte wijnazijn	5ml mosterd
5ml tomatenpuree	



Verwerk alles tot een glad mengsel. Opdienen met kip of vis, of als dip.

## ZWARTE OLIJF EN ANSJOVIS SAUS

125g gepitte zwarte olijven	25g kappertjes, uitgelekt
75ml olijfolie	30g ansjovisfilets, uitgelekt
15ml cognac (optioneel)	zwarte peper

Bewaar de helft van de olie. Verwerk alle andere ingrediënten. Voeg olie toe om de consistentie aan de passen. Als tapenade: dik. Als pastasaus: dun. Kruiden met gemalen zwarte peper.

## KOUDE TOMATENSAUS MET STUKJES

¼ rode peper (zaadjes verwijderen)	½ ui
½ rode paprika	400g tomaten (in blik)
½ groene paprika	1  look
60ml tomatenpuree	1  peterselie
8ml olijfolie	2.5g zout

Installeer het mes. Hak de ui, de rode paprika, de groene paprika, de knoflook, de rode peper en de peterselie in stukjes. Voeg de tomaten, de olijfolie, de tomatenpuree en zout toe. Meng 5 seconden.

## MIERIKSWORTEL EN APPELMOES

1 appel, gepeld en geraspt	125ml dubbele room
45g mierikswortel	5g paprika

Verwerk de room tot deze zachte punten vormt. Plaats dan in een grotere kom.

Meng de rest van de ingrediënten erin. Kruiden met gemalen zwarte peper.

Opdienen met rundvlees of worst.

u vindt recepten op onze website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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:

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.

Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia o dell'inserimento/rimozione di accessori o parti.

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.


L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

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

- Non immergere in sostanza liquida il gruppo del motore.
- Non tritare ghiaccio o carne cruda. Prestare attenzione alle lame.
- Non far funzionare il motore per più di 1 minuto alla volta, lasciarlo raffreddare per un minuto prima di utilizzare ancora l'apparecchio
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

## SOLO PER USO DOMESTICO

### IMMAGINI

- |                     |   |
|---------------------|---|
| 1. coperchio        | 7. alberino   |
| 2. linguetta        | 8. fessura  |
| 3. unità delle lame | 9. gruppo del motore  |
| 4. contenitore      | 10. gancio  |
| 5. interruttore     |  lavabile in lavastoviglie |
| 6. scanalatura      |   |

### PREPARAZIONE

1. Porre il gruppo del motore su una superficie stabile e in piano.
2. Posizionare il contenitore sull'alberino.
3. Localizzare le linguette sotto il contenitore nelle fessure della base.
4. Girare il contenitore di circa 15mm in senso orario per posizionarlo nella sua sede.

5. Abbassare l'unità delle lame sull'alberino posto sul fondo del contenitore.
6. Ruotarlo fino a farlo posizionare sulla base del contenitore.

## UTILIZZO

- Porre il cibo nel contenitore.
  - Non lavorare cibi duri, ovvero alimenti che non possono essere facilmente tagliati con un coltello da cucina.
  - Non utilizzarlo con pezzi grandi di cibo. Il massimo della dimensione consentita è di 18 mm cubi.
1. Mettere il coperchio sulla ciotola. Girare il coperchio in senso orario fino a quando il simbolo del triangolo (▼) sul coperchio si allinea con il gancio del corpo motore. **Il mini tritatutto non funzionerà se non sono allineati.**
  2. Inserire la spina nella presa di corrente.
  3. Premere l'interruttore per avviare il motore, rilasciarlo per spegnere.

## FINITO?

1. Staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Ruotare il coperchio in senso antiorario per sbloccarlo.
3. Rimuovere il coperchio sollevandolo dal contenitore.
4. Tenere l'unità delle lame per la parte in plastica, ruotarla per rimuoverla dalle flange dell'alberino ed estrarla dal contenitore.
5. Ruotare il contenitore in senso antiorario per sbloccarlo.
6. Sollevare il contenitore dal gruppo del motore.

## CURA E MANUTENZIONE

1. Staccare la spina prima di smontare o pulire l'apparecchio.
2. Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno umido.
3. Lavare a mano le parti rimovibili.
4. Pulire la parte interna dell'unità delle lame con uno stuzzicadenti.



## 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

### PESTO AL CORIANDOLO

2  foglie di coriandolo

60g di pinoli

60g 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.

2  d'aglio

125ml d'olio di oliva

### SALSA AGRO DOLCE

15ml di salsa di soia

2 cipolline

10ml d'aceto di vino bianco

5ml di passata di pomodoro

Lavorare il tutto fino a dare un aspetto uniforme. Servire con del pollo o del pesce, oppure come pinzimonio.

1 pezzettino di zenzero sbucciato

5ml di mostarda

1  d'aglio





## SALSA DI OLIVE NERE ED ACCIUGHE

125g di olive nere senza noccioli      30g di filetti d'acciughe scolati  
25g di capperi scolati      75ml d'olio di oliva  
15ml di brandy (opzionale)      pepe nero

Mettere da parte metà dell'olio. Lavorare tutti gli altri ingredienti. Aggiungere olio per regolarne la consistenza: Per una 'tapenade': denso. Per una salsa per condire la pasta: fluida. Macinarci sopra del pepe nero.

## SALSA DI POMODORO A PEZZI

¼ peperoncino rosso (privato dei semi)      ½ cipolla  
½ peperone rosso      400g pomodori (in scatola)  
½ peperone verde      1  d'aglio  
60ml di passata di pomodoro      1  prezzemolo  
8ml d'olio di oliva      2.5g sale

Montare la lama. Ridurre a pezzi la cipolla, il peperone rosso, il peperone verde, l'aglio, il peperoncino e il prezzemolo. Aggiungere pomodori, olio d'oliva, passata di pomodoro e sale. Lavorare per 5 secondi.

## SALSA DI BARBAFORTE E MELA

125ml di panna densa      45g di conserva di barbaforte  
1 mela sbucciata e grattugiata      5g di paprika

Lavorare la panna fino a quando non sarà ben amalgamata. Mettere il contenuto in una bacinella. Incorporare il resto degli ingredienti. Macinarci sopra del pepe nero. Servire insieme a carne di manzo o salsicce.

le ricette sono disponibili sul nostro sito:  
<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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:

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.

Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica si lo va a dejar sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

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.


El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

Si el cable está dañado, deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar riesgos.

- No sumerja la unidad motora en líquidos.
- No trate de picar hielo ni de triturar carne cruda, y tenga mucho cuidado con la cuchilla.
- No haga funcionar el aparato durante más de 1 minuto seguido. Déjelo enfriar un minuto y vuelva a usarlo otra vez.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

## **SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

### **ILUSTRACIONES**

- |                        |  |
|------------------------|--|
| 1. tapa                | 7. eje   |
| 2. lengüeta            | 8. ranura  |
| 3. unidad de cuchillas | 9. unidad motora   |
| 4. recipiente          | 10. clavija  |
| 5. interruptor         |  apto para lavavajillas |
| 6. muesca              |  |

### **PREPARACIÓN**

1. Ponga la unidad motora sobre una superficie nivelada y estable.
2. Coloque el recipiente sobre el eje.
3. Localice las lengüetas bajo el recipiente, que han de alinearse con las ranuras de la base.
4. Gire el recipiente 15 mm en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo en posición.

5. Baje la unidad de cuchillas por el eje de la parte inferior del recipiente.
6. Gírelo hasta que encaje en la parte inferior del recipiente.

## PROCESO

- Ponga comida en el recipiente.
  - No procese alimentos duros como (alimentos que no pueda cortar fácilmente con un cuchillo de cocina).
  - No procese pedazos grandes – cubitos de un máximo de 18mm.
1. Coloque la tapa en el recipiente. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que la marca del triángulo (▼) en la tapa se alinee con la clavija en el cuerpo del motor. **La mini picadora no funcionará si no están alineados.**
  2. Enchufe el aparato a la corriente.
  3. Mantenga presionado el interruptor para encender el motor y deje de presionarlo para detenerlo.

## ¿YA ESTÁ HECHO?

1. Desenchufe el aparato.
2. Gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj y desbloquéela.
3. Levante la tapa del recipiente.
4. Sujete la parte de plástico de la unidad de cuchillas, gírela para sacarla de las bridas del eje y retírela del recipiente.
5. Gire el recipiente en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo.
6. Extraiga el recipiente de la unidad motora.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato antes de desmontarlo o limpiarlo.
2. Limpie las superficies exteriores del aparato con un paño húmedo.
3. Lave a mano las piezas que puedan separarse.
4. Limpie el interior de la unidad de cuchillas con un palillo.



## 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

### PESTO DE CILANTRO

- |                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| 2  hojas de cilantro | 60g de piñones        |
| 2  de ajo            | 125ml aceite de oliva |

60g 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

### SALSA AGRIDULCE

- |                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| 15ml de salsa de soja                | 2 chalotes     |
| 1 pedazo pequeño de jengibre, pelado | 5ml de mostaza |
| 10ml de vinagre de vino blanco       | 1  de ajo      |

5ml de puré de tomate

Procese todos los ingredientes hasta obtener una consistencia homogénea. Servir con pollo o pescado, o como salsa.

## SALSA DE ACEITUNAS NEGRAS Y ANCHOAS

125g aceitunas negras deshuesadas      30g de filetes de anchoas, sin aceite  
25g de alcaparras, sin líquido      75ml aceite de oliva  
15ml de brandy (opcional)      pimienta negra

Reserve la mitad del aceite. Procese todo lo demás. Añada aceite para modificar la consistencia: Para tapenade: espesa Para salsa para pasta: clara Sazone con pimienta negra fresca molida.

## SALSA DE TOMATE CON VERDURAS

¼ chile rojo (sin semillas)      ½ cebolla  
½ pimiento rojo      400g tomates (en conserva)  
½ pimiento verde      1 🍷 de ajo  
60ml de puré de tomate      1 🌿 perejil  
8ml aceite de oliva      2.5g sal

Coloque las cuchillas. Trocee la cebolla, los pimientos rojos y verdes, el ajo, el chile y el perejil en trozos grandes. Añada los tomates, aceite de oliva, el tomate triturado y la sal. Amase durante 5 segundos.

## SALSA DE RÁBANO PICANTE Y MANZANA

1 manzana, pelada y rallada      125ml de nata doble  
45g de pasta de rábano      5g de paprika

Monte la nata. Póngalo en un bol mayor. Incorpore a los demás ingredientes.

Sazone con pimienta negra fresca molida. Servir con carne de ternera o salchichas.

en nuestra página web encontrará recetas:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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 precauções básicas de segurança, incluindo:

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.

Desligue sempre o aparelho da tomada de alimentação, caso seja deixado sem supervisão e antes de desmontar, voltar a montar ou limpar.

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.


Utilizar o aparelho incorretamente poderá resultar em ferimentos.

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 coloque a unidade motora em líquidos.
- Não tente picar gelo ou carne crua, e tenha muito cuidado com as lâminas.
- Não ponha o motor a funcionar durante mais de 1 minuto de cada vez e deixe-o arrefecer durante outro minuto antes de o voltar a utilizar.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

## APENAS PARA USO DOMÉSTICO

### ESQUEMAS

- |                        |  |
|------------------------|--|
| 1. tampa               | 7. eixo  |
| 2. aba                 | 8. ranhura   |
| 3. conjunto de lâminas | 9. unidade motora  |
| 4. tigela              | 10. saliência  |
| 5. interruptor         |  lavável na máquina |
| 6. entalhe             |  |

### PREPARAÇÃO

1. Coloque a unidade motora numa superfície estável e plana.
2. Baixe a tigela sobre o eixo.
3. Situe as abas sob a tigela nas ranhuras da base.
4. Gire a tigela cerca de 15 mm para a direita para a bloquear no seu lugar.
5. Baixe o conjunto de lâminas sobre o eixo no fundo da tigela.

6. Rode até cair no fundo da tigela.

## UTILIZAÇÃO

- Coloque os alimentos no recipiente.
  - Não processe alimentos duros – isto é, que não consiga cortar facilmente com uma faca de cozinha.
  - Não triture bocados grandes, cubos de 18 mm máximo.
1. Coloque a tampa na tigela. Rode a tampa para a direita até a marca do triângulo (▼) na tampa ficar alinhada com a saliência no corpo do motor. **A mini picadora não funciona se não estiverem alinhadas.**
  2. Ligue a ficha à tomada elétrica.
  3. Prima o interruptor para arrancar o motor, liberte-o para desligar.

## TERMINOU?

1. Desligue o aparelho.
2. Gire a tampa para a esquerda para a abrir.
3. Levante a tampa da tigela.
4. Segure a parte plástica do conjunto de lâminas, rode-a para a libertar dos rebordos do eixo e levante-a para a retirar da tigela.
5. Gire a tigela para a esquerda para a desbloquear.
6. Retire a tigela da unidade motora

## CUIDADO E MANUTENÇÃO

1. Desligue da corrente elétrica antes de o desmontar ou limpar.
2. Limpe as superfícies exteriores do aparelho com um pano húmido.
3. Lave à mão as peças removíveis.
4. Limpe o interior do conjunto de lâminas com um palito.



## PROTEÇÃO AMBIENTAL

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

## RECEITAS

= punhado

= dente

### PESTO DE COENTROS

2 de alho

60g de pinhões

60g de queijo parmesão ralado

Processe 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.

2 folhas de coentro

125ml de azeite

### MOLHO AGRIDOCE

1 de alho

2 chalotas

10ml de vinagre de vinho branco

5ml de concentrado de tomate

Processe tudo até obter uma consistência suave. Sirva como acompanhamento de frango ou peixe ou como um 'dip'.

1 um pedacinho de gengibre, descascado

15ml de molho de soja



5ml de mostarda

## **MOLHO DE ANCHOVAS E AZEITONAS PRETAS**

125g de azeitonas pretas descarapadas    30g de filetes de anchovas escorridos  
25g de alcaparras escorridas            75ml de azeite  
15ml de brandy (opcional)                pimenta preta

Reserve metade do óleo. Processe tudo o resto. Junte óleo para ajustar a consistência: Para uma tapenade: espesso. Para molho para massas: líquido. Tempere com pimenta preta recém moída.

## **MOLHO DE TOMATE AOS PEDAÇOS**

¼ malagueta vermelha (retire as sementes)    ½ pimento vermelho  
½ cebola    400 g tomates (enlatados)  
½ pimento verde                                    1  de alho  
60ml de concentrado de tomate                1  salsa  
8ml de azeite                                        2.5g sal

Coloque a lâmina. Pique a cebola, pimento vermelho, pimento verde, alho, malagueta e salsa em pedaços. Adicione os tomates, azeite, puré de tomate e sal. Mexa durante 5 segundos.

## **MOLHO DE MAÇÃ E RÁBANO**

125ml de natas                                      1 maçã ácida, descascada e ralada  
45g de 'relish' de rábano                        5g de colorau

Processe as natas ates se formarem picos macios. Coloque numa tigela maior. Incorpore o resto dos ingredientes. Tempere com pimenta preta recém moída. Sirva com carne ou salsichas.

receitas disponíveis no nosso website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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:

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.

Træk altid apparatets stik ud af stikkontakten, når det ikke bruges, og inden det samles, skilles ad eller rengøres.

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.


Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

- Læg ikke motorenheden i væske.
- Forsøg ikke at knuse is, forsøg ikke at hakke rådt kød og vær særdeles forsigtig med klingerne.
- Lad ikke motoren køre i mere end et minut af gangen, lad den derefter hvile i et minut for at køle ned før yderligere brug
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

## KUN TIL PRIVAT BRUG

### TEGNINGER

- |                 |  |
|-----------------|--|
| 1. låg          | 7. aksel   |
| 2. tap          | 8. slids   |
| 3. klingeenhed  | 9. motorenhed  |
| 4. skål         | 10. tap  |
| 5. afbryderknap |  tåler opvaskemaskine |
| 6. udskæring    |  |

### FORBEREDELSE

1. Stil motorenheden på en stabil, plan overflade.
2. Sæt skålen ned på akselen.
3. Sørg for at hakket under skålen passer i basens udskæringer.
4. Drej skålen ca. 15 mm med uret, så den låses fast.
5. Sænk klingeenheden ned over akslen i bunden af skålen.
6. Drej den, indtil den kører ned på bunden af skålen.



## BEARBEJDNING

- Tilsæt maden til skålen.
  - Bearbejd ikke hårde fødevarer – dvs. alt det du ikke nemt kan skære med en køkkenkniv.
  - Hak ikke store blokke – kun terninger på højst 18mm.
1. Læg låget på skålen. Drej låget i urets retning, indtil trekantsmærket (▼) på låget står ud for tappen på motorenheden. **Din minihakker virker ikke, medmindre disse to dele står ud for hinanden.**
  2. Sæt stikket i stikkontakten.
  3. Tryk på afbryderknappen for at starte motoren, slip den for at afbryde.

## FÆRDIG?

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Drej den mod uret for at løsne den.
3. Tag låget af skålen.
4. Hold om klingedelens plastikdel, drej den for at frigøre den fra akslens flanger og løfte den lige opad og ud af skålen.
5. Drej skålen mod uret for at frigøre den.
6. Løft skålen af motorenheden.

## PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag stikket ud inden apparatet skilles ad eller rengøres
2. Rengør apparatets udvendige flader med en fugtig klud.
3. Vask de aftagelige dele af i hånden.
4. Rengør klingeenheden indvendigt med en tandstik.



## 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

### KORIANDER PESTO

- |                  |                     |
|------------------|---------------------|
| 2  hvidløg       | 2  korianderblade   |
| 60g pinjekerner  | 60g Parmesan, revet |
| 125ml olivenolie |                     |

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.

### SØD-SUR SAUCE

- |                     |                                     |
|---------------------|-------------------------------------|
| 2 skalotteløg       | 1 et lille stykke ingefær, skrællet |
| 1  hvidløg          | 15ml sojasauce                      |
| 10ml hvidvinseddike | 5ml sennep                          |
| 5ml tomatpuré       |                                     |

Bearbejd alt indtil det er jævnt. Servér til kylling, fisk eller som dip.

### SORT OLIVEN OG ANSJOS SAUCE

- |                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| 25g kapers, drænede        | 125g udstenede sorte oliven |
| 75ml olivenolie            | 15ml brandy (valgfrit)      |
| 30g ansjosfileter, drænede | sort peber                  |
- Hold halvdelen af olien tilbage. Bearbejd alt andet. Tilsæt olien for at tilpasse konsistensen: Til tapenade: tyk. Til pastasauce: tynd. Smag til med sort peber

## GROV TOMATSALSA

¼ rød chili (uden kerner)

½ rød peberfrugt

½ grøn peberfrugt


60ml tomatpuré

8ml olivenolie

½ løg

400g tomater (på dåse)

1  hvidløg

1  persille

½ t salt

Monter klingen. Hak løg, rød peberfrugt, grøn peberfrugt, hvidløg, chili og persille i store stykker. Tilsæt tomater, olivenolie, tomatpure og salt. Bearbejd i 5 sekunder.

## PEBERROD-ÆBLE SAUCE

1 ñbler, skrællede og revne

45g peberrodsrelish

125 m piskefløde

5g paprika

Bearbejd fløden indtil der formes bløde toppe. Hæld det over i en stor skål. Vend resten af ingredienserne i. Smag til med sort peber Server til oskekød eller pølser.

du kan finde opskrifter på vores webside:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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

## VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

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.

Koppla alltid bort apparaten från eluttaget om den lämnas utan uppsikt och innan den monteras, tas isär eller rengörs.

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.


Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

- Sänk inte ned motorenheten i någon form av vätska.
- Den kan inte krossa is eller hacka rått kött. Var försiktig med knivbladen!
- Låt inte motorn gå mer än en minut i taget, låt den sedan kallna en minut innan den används igen.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

## ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

### BILDER

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 1. lock           | 7. vridaxel   |
| 2. tapp           | 8. skåra  |
| 3. knivbladsenhet | 9. motorenhet   |
| 4. skål           | 10. tapp  |
| 5. strömbrytare   |  kan diskas i diskmaskin |
| 6. spår           |   |

### FÖRBEREDELSE

1. Ställ ned motordelen på ett stabilt och jämnt underlag.
2. Sätt ned skålen över vridaxeln.
3. Passa in tapparna under skålen i skårorna på sockeln.
4. Vrid skålen ungefär 15 mm medurs för att låsa den på plats.
5. Sänk ned knivbladsenheten över vridaxeln i botten av skålen.
6. Snurra så att monteringen kommer på plats i skålens botten.

## BEARBETA

- Lägg ingredienserna i skålen.
  - Bearbeta inte hårda matvaror, dvs. sådana som man inte lätt kan skära sönder med en kökskniv.
  - Hacka inte stora bitar -- kuber på 18 mm är maximum.
1. Sätt på locket på skålen. Vrid locket medurs tills triangelmarkeringen (▼) på locket är i linje med tappen på motordelen. **Din minihackare kommer inte att fungera om de inte är i linje.**
  2. Sätt stickproppen i vägguttaget.
  3. Tryck på strömställaren för att starta motorn, släpp upp den för att slå av.

## FÄRDIG?

1. Dra ur sladden på apparaten.
2. Vrid locket moturs för att låsa upp det.
3. Lyft av locket från skålen.
4. Håll i plastdelen på knivbladsenheten, vrid så att den frigörs från flänsarna på vridaxeln och lyft den rätt upp från skålen.
5. Vrid skålen moturs för att låsa upp den.
6. Lyft av skålen från motorenheten.

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur sladden före nedmontering och/eller rengöring.
2. Rengör ytorna på apparatens utsida med en fuktig trasa.
3. Diska avtagbara delar för hand.
4. Rengör insidan av knivbladsenheten med en tandpetare.



## 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

## KORIANDERPESTO

- |                        |                |
|------------------------|----------------|
| 2  korianderblad       | 2  vitlök      |
| 60g pinjenötter        | 125ml olivolja |
| 60g 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.

## SÖTSUR SÅS

- |                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| 2 schalottenlök     | 1 en liten bit ingefära, skalad |
| 1  vitlök           | 15ml sojasås                    |
| 10ml vitvinsvinäger | 5ml senap                       |
| 5ml tomatpuré       |                                 |



Blanda allt till en slät massa. Servera till kyckling, fisk eller som dipsås.

## SÅS MED SVARTA OLIVER OCH ANSJOVIS

- |                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| 125g svarta oliver, kärnfria | 30g ansjovisfiléer, utan spad |
| 25g kapis, utan spad         | 75ml olivolja                 |
| 15ml konjak (kan uteslutas)  | svartpeppar                   |

Spara hälften av oljan. Blanda övriga ingredienser. Tillsätt olja för rätt konsistens: Till tapenad: tjock. Till pastasås: tunn. Krydda med svartpeppar.

## GROVHACKAD TOMATSALSA

¼ röd pepparfrukt (utan kärnor)	½ lök
½ röd paprika	400g tomater (på burk)
½ grön paprika	1  vitlök
60ml tomatpuré	1  persilja
8ml olivolja	2.5g salt

Montera knivbladet. Grovhacka lök, röd paprika, grön paprika, vitlök, pepparfrukt och persilja. Tillsätt tomater, olivolja, tomatpuré och salt. Bearbeta i 5 sekunder.

## SÅS MED PEPPARROT OCH ÄPPLE

125ml vispgrädde	1 smakrikt äpple, skalat och rivet
45g pepparrotsrelish	5g paprika

Vispa grädden till lätt skum. Lägg över i en stor skål. Vänd ned övriga ingredienser. Krydda med svartpeppar. Servera till kött eller korv.

recept finns på vår webbsida:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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

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.

Koble alltid apparatet fra strømmettet hvis det forlates uten oppsyn og før montering, demontering eller rengjøring.

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.


Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

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

- Ikke legg motorenheten i væske.
- Ikke prøv å knuse is, ikke prøv å hakke rått kjøtt og ta godt vare på bladene.
- Ikke kjør motoren for mer enn ett minutt av gangen, la den kjøle ned i ett minutt før den startes opp igjen.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

## **KUN FOR BRUK I HJEMMET**

### **FIGURER**

- |                  |  |
|------------------|--|
| 1. deksel        | 7. spindel   |
| 2. tapp          | 8. spor  |
| 3. knivbladenhet | 9. motorenhet  |
| 4. bolle         | 10. tapp   |
| 5. bryter        |  kan vaskes i oppvaskmaskin |
| 6. fordypning    |  |

### **FORBEREDELSE**

1. Sett motorenheten på et stabilt, jevnt underlag.
2. Senk bollen over spindelen.
3. Finn tappene under bollen i sporene i sokkelen.
4. Drei bollen ca. 15 mm med klokken for å låse den på plass.
5. Senk bladenheten over spindelen i bunnen av bollen.
6. Roter til den synker til bunnen av bollen.

## IGANGSETTELSE

- Ha mat i bollen.
  - Ikke behandle harde matvarer – eller andre ting du ikke kan skjære lett med en kjøkkenkniv.
  - Ikke skjær store biter – maksimum 18 mm kuber.
1. Sett dekselet på bollen. Vri dekselet med klokken til trekantmerket (▼) på dekselet står på linje med tappen på motorenheten. **Din mini chopper vil ikke virke hvis disse ikke står på linje.**
  2. Stikk kontakten i støpselet.
  3. Trykk på bryteren for å starte motoren, slipp den for å slå den av.

## FERDIG

1. Koble fra apparatet
2. Drei den mot klokkeretning for å låse den opp.
3. Løft dekselet av bollen.
4. Hold i plastikkdelene av bladene, drei den for å frigjøre den fra flensene på spindelen og løft den rett ut fra bollen.
5. Drei bollen mot klokken for å låse den opp.
6. Løft bollen av motorenheten.

## BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

1. Trekk ut kontakten før demontering og/eller rengjøring.
2. Tørk utvendige overflater av apparatet med en dampet klut.
3. Vask avtakbare deler for hånd.
4. Rengjør innsiden av bladet med en tannpirker.



## MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterede 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

### KORIANDER PESTO

- |                        |                  |
|------------------------|------------------|
| 2  korianderblad       | 2  hvitløk       |
| 60g pinjekjerner       | 125ml olivenolje |
| 60g 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.

### SURSØT SAUS

- |                    |                             |
|--------------------|-----------------------------|
| 2 sjalottløk       | 1 liten bit ingefær, skrelt |
| 1  hvitløk         | 15ml soyasaus               |
| 10ml hvitvinseddik | 5ml sennep                  |

5ml tomatpuré  
Mikse alt til det er glatt. Serveres med kylling, fisk, eller som en dipp.

### SORT OLIVEN OG ANSJOSSAUS

- |                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| 125g sorte olivener uten stein | 30g ansjosfileter, avdrysset |
| 25g kapers, avdrysset          | 75ml olivenolje              |
| 15ml brandy (valgfritt)        | sort pepper                  |

Sett til side halvparten av oljen. Mikse alle andre ingredienser. Legg til olje for å justere konsistensen: For en tapenade: tykk. For pastasaus: tynn. Krydre med svart pepper.

## TYKK TOMATSALSA

¼ rød chili (frø fjernet)

½ rød paprika

½ grønn paprika


60ml tomatpuré

8ml olivenolje

½ løk

400g tomater (hermetiske)

1  hvitløk

1  persille

2.5g salt

Monter kniven. Hakk løk, rød paprika, grønn paprika, hvitløk, chili og persille i biter. Tilsett tomater, olivenolje, tomatpuré, og salt. Bland i 5 sekunder.

## PEPPERROT OG EPLESAUS

125ml kremfløte

45g pepperrot-relish

Mikse fløten til det dannes myke topper. Slå over til en stor bolle. Tilsett resten av ingrediensene. Krydre med svart pepper. Server med biff eller pølse.

1 eple med skarp smak, skrelt og revet

5g paprika

Oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>



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:

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.

Kytke laite aina irti pistorasiasta, jos laite on käyttämättä, sekä ennen sen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.

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.

Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

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

- Älä kastele moottoriyksikköä nesteisiin.
- Älä yritä murskata jäätä tai jauhaa lihaa, ole hyvin varovainen terien kanssa.
- Älä anna moottorin käydä yli minuuttia kerrallaan, anna sen jäähtyä sitten minuutti, ennen kuin käytät sitä uudestaan.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

## VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

### PIIRROKSET

- |                |   |
|----------------|---|
| 1. kansi       | 7. akseli   |
| 2. uloke       | 8. kolo   |
| 3. teräyksikkö | 9. moottoriyksikkö  |
| 4. kulho       | 10. uloke   |
| 5. katkaisija  |  konepesun kestävä |
| 6. ura         |   |

### VALMISTELU

1. Aseta moottoriyksikkö vakaalle, tasaiselle alustalle.
2. Laske kulho akselin päälle.
3. Aseta kulhon pohjassa olevat ulokkeet aluslevyn koloihin.
4. Lukitse kulho paikoilleen kääntämällä sitä myötäpäivään noin 15 mm.
5. Laske teräyksikkö alas akselille kulhon pohjalla.
6. Kääntelee sitä kunnes ulokkeet asettuvat kulhon pohjaan asti.

## KÄYTTÖ

- Laita ruoka kulhoon.
  - Älä käsittele kovia ruokia – eli mitään sellaista, mitä et voi leikata keittiöveitsellä.
  - Älä silppua isoja palasia – enintään 18 mm:n kuutioita.
1. Aseta kansi kulhon päälle. Käännä kantta myötäpäivään, kunnes kannen kolmiomerkki (▼) kohdistuu moottorin rungon ulokkeeseen. **Minisilppuri ei toimi, elleivät ne kohdistu toisiinsa.**
  2. Kytke se sähköpistokkeeseen.
  3. Paina kytkintä käynnistääksesi moottorin, päästä se ylös laitteen sammuttamiseksi.

## VALMISTA?

1. Irrota laite sähköverkosta.
2. Käännä vastapäivään avataksesi sen lukituksen.
3. Nosta kansi pois kulholta.
4. Pidä kiinni teräyksikön muoviosasta, käännä se vapaaksi akselin laipoista ja noista se suoraan ylös pois kulhosta.
5. Vapauta kulho kääntämällä sitä vastapäivään.
6. Nosta kulho pois moottoriyksiköstä.



## HOITO JA HUOLTO

1. Irrota laite sähköverkosta irrottaaksesi osia ja/tai puhdistaaksesi laitetta.
2. Puhdista laitteen ulkopinta kostealla kankaalla.
3. Pese käsin irrotettavat osat.
4. Puhdista teräyksikkö sisältä hammastikulla.

## 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  
 = kynsi(kynttä)

## KORIANTERIPESTO

- 2  Korianterinlehtiä                      2  valkosipulia  
60g männyn siemeniä                      125ml oliiviöljyä

60g 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. Päälystettä varten: keksipaksu. Pastakastiketta varten: ohut.

## HAPANIMELÄKASTIKE

- 2 salottisipuleita                      1 pieni pala kuorittua inkivääriä  
1  valkosipulia                      15ml soijakastiketta  
10ml valkoviinietikkaa                      5ml sinappia

5ml tomaattipyyreetä

Sekoita, kunnes seos on tasainen. Tarjoile broilerin kanssa tai dippikastikkeena.

## MUSTAOLIIVI- JA ANJOVISKASTIKE

125g kivettömiä mustia oliiveja

30g valutettuja anjovisfileitä

25g valutettuja kapriksia

75ml oliiviöljyä

15ml konjakkia (valinnainen)

mustapippuria

Varaa puolet öljystä. Sekoita kaikki yhdessä. Lisää öljyä säätääksesi koostumusta:

Tapenade-tahnaa varten: paksu. Pastakastiketta varten: ohut. Mausta

mustapippurilla.

## TOMAATTIKASTIKE JA VIHANNEKSIA

¼ punainen chili (poista siemenet)

½ sipuli


½ punainen paprika

400g tomaatteja (purkissa)

½ vihreä paprika

1  valkosipulia

60ml tomaattipyreetä

1  persiljaa

8ml oliiviöljyä

2.5g Suolaa

Kiinnitä terä. Hienonna sipuli, punainen paprika, vihreä paprika, valkosipuli, chili ja persilja palasiksi. Lisää tomaatit, oliiviöljy, tomaattipurée ja suola. Käsittele sekoittimelle 5 sekuntia.

## PIPARJUURTA JA OMENASOSETTA

125ml Vuolukermaa

1 Voimakkaan makuinen omena kuorittuna ja raastettuna

45g piparjuurirelish

5g paprika

Sekoita kermää, kunnes se alkaa kiinteytyä. Siirrä isoon kulhoon. Lisää muut

ainekset. Mausta mustapippurilla. Tarjoile nauhanlihan tai makkaran kanssa.

Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

## 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:

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.

Если устройство остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой всегда отключайте устройство от электросети.

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.


Неправильное использование прибора может привести к травме.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

- Не погружайте блок двигателя в жидкость.
- Не допускается использование трубки для дробления льда и рубки сырого мяса. Обращайтесь с ножами с большой осторожностью.
- Двигатель не должен работать более 1 минуты без остановки. Перед повторным включением дайте ему остыть в течение минуты.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

### ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

#### ИЛЛЮСТРАЦИИ

- |                  |   |
|------------------|---|
| 1. крышка        | 7. ось  |
| 2. язычок        | 8. паз  |
| 3. блок ножа     | 9. блок двигателя   |
| 4. чаша          | 10. упор  |
| 5. переключатель |  можно мыть в посудомоечной машине |
| 6. паз           |   |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разместите блок двигателя на устойчивой и ровной поверхности.
2. Опустите чашу на шпindelь.
3. Найдите язычки под чашей в пазах основания.
4. Поверните чашу приблизительно на 15 мм по часовой стрелке для фиксации.
5. Опустите блок ножей на ось в нижней части чаши.
6. Поворачивайте до касания о дно чаши.

## ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

- Поместите пищевые продукты в чашу.
  - Запрещается обрабатывать твердые пищевые продукты, т. е. такие продукты, которые трудно разрезать кухонным ножом.
  - Запрещается измельчать крупные куски – кубики не должны быть больше 18 мм.
1. Закройте чашу крышкой. Поверните крышку по часовой стрелке, чтобы треугольная метка (▼) на крышке поравнялась с упором на корпусе мотора. **Если их не выровнять, ваш мини-измельчитель не будет работать.**
  2. Вставьте вилку в розетку.
  3. Нажмите переключатель, чтобы включить двигатель, и отпустите, чтобы выключить его.

## ЗАКОНЧИЛИ?

1. Отключите прибор от электросети.
2. Чтобы раскрыть крышку, поверните ее против часовой стрелки.
3. Снимите крышку с чаши.
4. Возьмитесь за пластмассовую деталь блока ножей, поверните ее, чтобы высвободить из фланцев оси, поднимите ее прямо вверх и выньте из чаши.
5. Для разблокировки поверните чашу против часовой стрелки.
6. Снимите чашу с блока двигателя.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Прежде чем разобрать и/или очистить прибор, отключите его от сети.
2. Очистите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
3. Съёмные детали следует мыть вручную.
4. Очищайте внутреннюю часть блока ножей с помощью зубочистки.



## 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)

### СОУС ПЕСТО ИЗ КОРИАНДРА

2 листья кориандра  
60g кедровые орехи  
60g пармезан, тертый

2 чеснок  
125ml оливковое масло

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.

### **СОУС ИЗ ЧЕРНЫХ МАСЛИН И АНЧОУСОВ**

125g черные маслины, без косточек      30g филе анчоуса, обсушенное

25g каперсы, обсушенные      75ml оливковое масло

15ml бренди (по желанию)      черный перец

Отлейте половину масла. Измельчите все остальные ингредиенты в блендере или кухонном комбайне. Добавляйте масло до получения нужной консистенции: Для тапенада: густая. Для соуса к пасте: жидкая. Добавьте черный перец по вкусу.


### **ПОМИДОРНАЯ САЛЬСА КРУПНЫМИ КУСКАМИ**

¼ красный перец чили (с удаленными семенами)

8ml оливковое масло      400g помидоры (консервированные)

½ красный перец      ½ зеленый перец

1  чеснок      60ml томатная паста

1  петрушка      2.5g соль

½ лук

Установить насадку-нож. Крупно нарезать лук, красный перец, зеленый перец, чеснок, чили и петрушку. Добавить помидоры, оливковое масло, томатное пюре и соль. Обработать в течение 5 секунд.

Рецепты можно найти на нашем веб-сайте:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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:

Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými i mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak iní pod dozorem/byly poueny a rozumí souvisejícím rizikm.

Přístroj nesmí používat dti nebo si s ním hrát. Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dtí.

Před složením, rozložením nebo čištěním odpojte zařízení ze zásuvky. Stejně postupujte i v případě, že necháváte zařízení bez dozoru.

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

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


Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

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

- Jednotku motoru nenamáčejte.
- Nepokoušejte se sekat led či syrové maso a s noži manipulujte velmi obezřetně.
- Motor nespouštějte na dobu delší než 1 minutu v kuse, pak jej nechte asi minutu vychladnout, než jej znovu zapnete.
- Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

## JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

### NÁKRESY

- |                    |   |
|--------------------|---|
| 1. víčko           | 7. vřeteno  |
| 2. západka         | 8. výřez  |
| 3. jednotka s noži | 9. jednotka motoru  |
| 4. mísa            | 10. kolík   |
| 5. vypínač         |  vhodné pro mytí v myčce |
| 6. žlábek          |   |

### PŘÍPRAVA

1. Jednotku motoru umístěte na stabilní a rovný povrch.
2. Spusťte mísu na vřeteno.
3. Západky na spodu mísy musí zapadnout do výřezů v podstavci.
4. Mísou otočte asi 15 mm ve směru hodinových ručiček a zacvakněte ji na místo.
5. Jednotku s noži spusťte na vřeteno v dolní části mísy.
6. Točte s ní, dokud neklesne na spodek mísy.

## ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN

- Do mísy vložte potravinu.
- Nemixujte tvrdé potraviny – tzn. cokoli, co nemůžete snadno krájet kuchyňským nožem.
- Nekrájejte na velké kusy – max. kostky 18 mm
- 1. Přiklopte mísu víčkem. Víčkem otočte ve směru hodinových ručiček tak, aby značka trojúhelníku (▼) na víčku byla v rovině s kolíkem na jednotce motoru.  
**Pokud nebudou v rovině, váš mini sekáček nebude fungovat.**
- 2. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 3. Stiskněte vypínač a spustí se motor. Pro vypnutí vypínač uvolněte.

## HOTOVO?

1. Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
2. Víčko pootočte proti směru hodinových ručiček, tak ho odemknete.
3. Zvedněte víčko z mísy.
4. Uchopte jednotku s noži za plastovou část a pootočte jí, aby se uvolnila z lemu vřetena, a přímo jí vyzvedněte z mísy ven.
5. Mísu odemknete tak, že jí otočíte proti směru hodinových ručiček.
6. Mísu z jednotky motoru sejměte.

## PÉČE A ÚDRŽBA

1. Vytáhněte přístroj ze zásuvky před demontáží i čištěním.
2. Vyčistěte vnější plochy spotřebiče vlhkým hadříkem.
3. Ručně umyjte snímatelné díly.
4. Vnitřní část jednotky s noži vyčistěte pomocí párátko.



## 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 směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

## RECEPTY

= hrst    = stroužek (stroužky)

### KORIANDROVÉ PESTO

- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| 2  listy koriandru       | 2  česnek          |
| 60g piniové oříšky       | 125ml olivový olej |
| 60g 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.

### SLADKOKYSELÁ OMÁČKA

- |                      |                                  |
|----------------------|----------------------------------|
| 2 šalotky            | 1 malý kousek zázvoru – oloupaný |
| 1  česnek            | 15ml sójová omáčka               |
| 10ml bílý vinný ocet | 5ml hořčice                      |
| 5ml rajský protlak   |                                  |

Vše do hladka rozmixujte. Podávejte s kuřecím masem, rybou, anebo jako dip.

### OMÁČKA S ČERNÝMI OLIVAMI A ANČOVIČKAMI

- |                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| 125g vypeckované černé olivy | 30g filety z ančoviček – zbavené vody |
| 25g kapary – zbavené vody    | 75ml olivový olej                     |
| 15ml brandy (volitelné)      | černý pepř                            |

Polovinu oleje si dejte stranou. Vše ostatní rozmixujte. Přidejte olej k získání správné konzistence: Na tapenádu: husté. Na těstovinovou omáčku: řídké. Okořeňte černým pepřem.





## RAJČATOVÁ OMÁČKA S KUSY ZELENINY

¼ červená chilli paprička (vyjmout semena)

½ cibule

400g rajčata (z konzervy)

1  česnek

1  petržel

2.5g sůl

½ červená paprika

½ zelená paprika

60ml rajský protlak

8ml olivový olej

Upevněte nůž. Na kusy nasekejte cibuli, červenou papriku, zelenou papriku, česnek, chilli papričku a petržel. Přidejte rajčata, olivový olej, rajčatový protlak a sůl.

Míchejte 5 sekund.

## KŘENOVO-JABLEČNÁ OMÁČKA

1 chuťově výrazné jablko – oloupané a nastrohané

125ml šlehačka

45g křen na ochucení

5g paprika

Mixujte, dokud nezískáte krémovou směs. Přelijte do velké mísy. Přidejte zbytek ingrediencí. Okořeňte černým pepřem. Podávejte s hovězím masem nebo k párkům.

Recepty naleznete na našich internetových stránkách:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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**

Dodržiňte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

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. Uchovávajú prístroj a kábel mimo dosahu detí.

Spotrebič odpojte od elektrickej siete vždy, keď ho nechávate bez dozoru, a pred každým jeho skladaním, rozoberaním alebo čistením.

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

Neprikladajte horúce tekutiny (vyššie 40°C), pretože môžu vystreknúť z dôvodu náhleho nahromadenia pary.


Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

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

- Pohonnú jednotku neponárajte do tekutiny.
- Nepokúšajte sa drviť ľad, nepokúšajte sa sekať surové mäso, a dávajte veľký pozor na nože.
- Nenechajte motor bežať dlhšie ako 1 minútu naraz, pred opätovným zapnutím ho nechajte minútu vychladnúť.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.

## **LEN NA DOMÁCE POUŽITIE**

### **NÁKRESY**

- |                     |  |
|---------------------|--|
| 1. veko             | 7. stredový kolík  |
| 2. výbežok          | 8. otvor   |
| 3. nástavec s nožmi | 9. pohonná jednotka  |
| 4. nádoba           | 10. háčik  |
| 5. spínač           |  vhodný do umývačky riadu |
| 6. drážka           |  |

### **PRÍPRAVA**

1. Pohonnú jednotku položte na pevný a rovný povrch.
2. Misu zasunúte na stredový kolík.
3. Výbežky pod misou nasmerujte do otvorov na dne misy.
4. Otočte misou asi 15 mm v smere hodinových ručičiek, aby ste ju ukotvili na mieste.

5. Nástavec s nožmi zasuňte na stredový kolík v strede misy.
6. Otáčajte tým, kým nespadne na spodok misy.

## SPRACOVANIE POTRAVÍN

- Vložte do misy suroviny.
  - Nespracúvajte tvrdé potraviny – tj. čokoliek, čo sa nedá ľahko pokrúpať kuchynským nožom.
  - Nesekejte veľké kusy – maximálne kocky s hranou 18mm.
1. Zložte veko na misu. Otočte vekom v smere hodinových ručičiek, až kým sa značka triangu na veku (▼) nezarovná s háčikom na tele pohonnej jednotky.  
**Ak nebudú zarovnané, mini krájač nebude fungovať.**
  2. Vložte zástrčku do zásuvky na stenu.
  3. Stlačením spínača motor zapnete, pustením ho vypnete.

## HOTOVÉ?

1. Odpojte prístroj z elektrickej siete.
2. Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek, čím ho uvoľníte.
3. Odoberte veko z misy.
4. Chyťte plastovú časť nástavca s nožmi, otočte ju tak, aby ste ju uvoľnili z okrajov stredového kolíka, a dvihnite ju von z misy.
5. Misu uvoľníte otočením proti smeru hodinových ručičiek.
6. Dvihnite misu z pohonnej jednotky.

## STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Vytiahnite zo zásuvky pred rozoberaním a/alebo čistením.
2. Vonkajší povrch spotrebiča vyčistite vlhkou handričkou.
3. Odnímateľné časti umývajte ručne.
4. Vnútro nástavca s nožmi vyčistite špáradlom.



## 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 netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

## RECEPTY

= za hrsť

= strúčik (ov)

### KORIANDROVÉ PESTO

- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| 2  koriandrové lístky    | 2  cesnak          |
| 60g píniové oriešky      | 125ml olivový olej |
| 60g 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

### SLADKOKYSLÁ OMÁČKA

- |                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| 2 šalotky             | 1 malý kúsok zázvoru, očistený |
| 1  cesnak             | 15ml sójová omáčka             |
| 10ml biely vínný ocot | 5ml horčica                    |

Všetko zmixujte do hladka. Podávajte s kurčaťom, rybou, alebo ako omáčku na namáčanie.

## OMÁČKA Z ČIERNYCH OLÍV A SARDEL

125g vykôstkované čierne olivy

30g sardelové plátky, odkvapkané

25g kapary, odkvapkané

75ml olivový olej

15ml koňak (nemusí byť)

čierne korenie

Polovicu oleja si rezervujte. Všetko ostatné zmixujte. Pridajte olej a upravte konzistenciu: Na tapenádu: hustá Na omáčku na cestoviny: riedka Ochuťte čiernym korením.

## PARADAJKOVÁ SALSÁ S KÚSKAMI ZELENINY

¼ čili papričky (bez semien)

½ červenej papriky


½ cibuľa

400g paradajok (v konzerve)

½ zelenej papriky

1  cesnak

60ml paradajkové pyré

1  petržlen

8ml olivový olej

2.5g soľ

Založte nôž. Nakrájajte cibuľu, červenú papriku, zelenú papriku, cesnak, čili a petržlen na kúsky. Pridajte paradajky, olivový olej, paradajkové pyré a soľ. Miešajte 5 sekúnd.

## CHRENOVO-JABLKOVÁ OMÁČKA

1 jablko s ostrou chuťou, ošúpané a nastrúhané

125ml smotana na šľahanie

45g chrenová šťava

5g paprika

Mixujte krém, až kým sa netvorí mäkké kopčeky. Preložte do veľkej misy. Za stáleho miešania zamiešajte zvyšok prísad. Ochuťte čiernym korením. Podávajte s hovädzím mäsom alebo párkom.

recepty nájdete na našej webstránke:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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: 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 instruktorem, oraz w wiadome istniejących zagrożeniach.

Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem. Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci. Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, a także przed jego rozkładaniem, składaniem lub czyszczeniem, zawsze odłączaj je od prądu.

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.


Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

- Nie zanurzaj podstawy z silnikiem w cieczy.
- Nie próbować kruszyć lodu, siekać surowe mięso i bardzo uważać na ostrza.
- Nie należy uruchamiać silnika na dłużej niż 1 minutę, potem pozostawić na chwilę do ostygnięcia przed ponownym użyciem.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

## TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

### RYСУNKI

- |                  |  |
|------------------|--|
| 1. pokrywa       | 7. wrzeczono   |
| 2. wypustka      | 8. szczelina   |
| 3. zespół ostrzy | 9. podstawa z silnikiem  |
| 4. miska         | 10. czop   |
| 5. wyłącznik     |  można myć w zmywarce |
| 6. rowek         |  |

### PRZYGOTOWANIE

1. Ustaw podstawę z silnikiem na stabilnej, poziomej powierzchni.
2. Opuść miskę na wrzeczono.
3. Dopasuj klapki pod miską do otworów w podstawie.
4. Przekręć miskę o około 15mm w prawo, aby zablokować ją w swoim miejscu.

5. Opuść ostrza nad wrzeciono na dnie miski.
6. Obróć wrzeciono, aż opadnie na spód miski.

## PRZETWARZANIE

- Unieść składniki w misce.
  - Nie przetwarzaj twardych pokarmów - czyli niczego, czego nie można łatwo pociąć nożem kuchennym.
  - Nie siekaj na duże kawałki – największe kostki mogą mieć 18mm.
1. Przykryj miskę pokrywą. Obróć pokrywę w prawo, aż trójkątne oznaczenie (▼) na pokrywie znajdzie się w jednej linii z czopem na korpusie silnika. **Dopóki nie znajdą się w jednej linii, rozdrabniacz mini nie ruszy.**
  2. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
  3. Naciśnięcie wyłącznika uruchamia silnik, zwolnienie go zatrzymuje.

## SKOŃCZONE?

1. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Obróć pokrywę w lewo, aby odblokować.
3. Unieść pokrywę z miski.
4. Przytrzymaj plastikowy element części tnącej, przekręć go, żeby zdjąć z kołnierzy wrzeciono i wyjmij górą na zewnątrz miski.
5. Przekręć miskę w lewo, aby zdjąć.
6. Zdejmij miskę z podstawy z silnikiem.

## KONSERWACJA I OBSŁUGA


1. Odłączyć od sieci przed demontażem i/albo czyszczeniem.
2. Wytrzyj powierzchnie zewnętrzne urządzenia wilgotną szmatką.
3. Inne części należy myć ręcznie.
4. Wyczyść wnętrze ostrzy wykałaczką.




## 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)

### PESTO Z KOLENDRY

- |   |   |
|---|---|
| 2  liście kolendry | 2  czosnek |
| 60g orzeszki pini   | 125ml oliwa z oliwek  |
| 60g 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.

### SOS SŁODKO-KWAŚNY

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 2 szalotka  | 1 mały kawałek imbiru, obranego |
| 1  czosnek | 15ml sos sojowy                 |
| 10ml biały ocet winny   | 5ml musztarda                   |
| 5ml przecier pomidorowy   |                                 |

Zmiksuj wszystko do gładkości. Podawać do kurczaka, ryby, lub jako dip.

### CZARNE OLIWKI I SOS ANCHOIS

- |                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 125g czarne oliwki bez pestek | 30g filety anchois, odsączone |
| 25g kapary, odsączone         | 75ml oliwa z oliwek           |
| 15ml brandy (opcjonalnie)     | czarny pieprz                 |

Pozostaw połowę oliwy. Zmiksuj pozostałe składniki. Dodaj oliwę do odpowiedniej konsystencji: Na tapenade: gęsta Na sos do makaronu: rzadka. Dopraw czarnym pieprzem.

### **SALSA POMIDOROWA CHUNKY**


¼ czerwona papryczka chilli (usunąć nasiona)

½ cebula

½ papryka

400g pomidory (z puszki)

½ zielony pieprz

1  czosnek

60ml przecier pomidorowy

8ml oliwa z oliwek

1  pietruszka

2.5g sól

Założ ostrze. Posiekaj na kawałki cebulę, paprykę zielony pieprz, czosnek, chilli i pietruszkę. Dodaj pomidory, oliwę z oliwek, koncentrat pomidorowy, sól .. Wyrabiaj przez 5 sekund.

### **SOS CHRZANOWY Z JABŁKIEM**

1 kwaśne aromatyzowane jabłko, obrane i starte

125 m śmietana

45g relish chrzanowy

5g papryka

Miksuj śmietanę, aż dojdzie do krawędzi naczynia. Przełóż do dużej miski. Wmieszaj pozostałe składniki. Dopraw czarnym pieprzem. Podawać do wołowiny lub kielbasy.

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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:

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 dosega djece.

Uređaj uvijek odvojite od utičnice električnog napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije sklapanja, rasklapanja ili čišćenja.

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.

Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

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

- Nemojte uranjati motornu jedinicu u tekućinu.
- Nemojte ju rabiti za sjeckanje leda ili sirovog mesa i budite jako oprezni kod rukovanja sječivima.
- Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 1 minute; ostavite ga se se ohladi jednu minutu prije ponovnog korištenja.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

## ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

### CRTEŽI

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| 1. poklopac              | 7. osovina   |
| 2. jezičak               | 8. otvor   |
| 3. jedinica sa sječivima | 9. motorna jedinica  |
| 4. zdjela                | 10. klinčić  |
| 5. prekidač              |  prikladno za pranje u perilici |
| 6. utor                  |  |

### PRIPREMA

1. Postavite motornu jedinicu na stabilnu, ravnu površinu.
2. Spustite zdjelu preko osovine.
3. Pronađite jezičke ispod zdjele i uklopite ih u otvore na postolju.
4. Okrenite zdjelu oko 15 mm u smjeru kazaljke na satu kako biste je blokirali na mjesto.
5. Spustite jedinicu sa sječivima kroz osovina na dno zdjele.
6. Okrećite je dok se ne spusti na dno posude.



## RAD

- Stavite hranu u zdjelu.
  - Nemojte obrađivati tvrdnu hranu - tj. bilo što što se ne može lako odsjeći kuhinjskim nožem.
  - Nemojte sjeckati velike komade; maksimalna veličina kockica je 18 mm.
1. Stavite poklopac na zdjelu. Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu dok se trokutasta oznaka (▼) na poklopcu ne poravnava s klinčićem na tijelu motora. **Mini sjeckalica neće raditi ako oni nisu poravnati.**
  2. Stavite utikač u utičnicu.
  3. Pritisnite prekidač ako želite da motor počne sa radom, a ako ga želite ugasiti, otpustite prekidač.

## PO ZAVRŠETKU RADA

1. Isključite aparat iz utičnice.
2. Okrenite poklopac u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga deblokirali.
3. Skinite poklopac sa zdjele.
4. Držeći plastični dio jedinice sa sječivima, okrenite ga kako biste ga otkočili od izbočenih prirubnica osovine i izvucite ga izvan zdjele.
5. Okrenite zdjelu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste je deblokirali.
6. Skinite zdjelu s motorne jedinice.


## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE


1. Isključite aparat iz utičnice prije rasklapanja ili čišćenja.
2. Očistite vanjske površine uređaja vlažnom krpom.
3. Operite ručno odvojive dijelove.
4. Pomažući se čačalicom očistite unutrašnji dio jedinice sa sječivima.

## 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

 = režanj (režnjevi)

 = pregršt

### PESTO OD KORIJANDERA

2  listovi korijandera

60g pinjoli

60g naribani parmezan

2  beli luk

125ml maslinovo ulje

Mešajte zajedno korijander, beli luk, pinjole i pola količine ulja dok se ne dobije glatka smesa. Premestite smesu u veliku zdjelu. Umešajte parmezan. Dodajte ulje da biste regulisali konzistenciju: Za umak: gušća. Za preliv: srednja. Za sos za pastu: ređa.

### SLATKO-KISELI SOS

2 vlašac

1  beli luk

10ml belo vinsko sirće

5ml paradajz pire

1 komadić oljuštenog đumbira

15ml sos od soje

15ml senf

Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa. Služite uz piletinu, ribu ili kao umak.

## SOS OD CRNIH MASLINKI I INČUNA

125g crne maslinke bez koštica

30g očeđeni fileti inćuna

25g očeđeni kapari

75ml maslinovo ulje

15ml brendi (po volji)

crni biber

Ostavite na stranu polovinu ulja. Mešajte sve ostalo. Dodajte ulje da biste regulisali konsistenciju: Za tapenade: gušća. Za sos za pastu: ređa. Začinite crnim biberom.


## SOS OD PARADAJZA SA KOMADIĆIMA

¼ crveni čili (bez semenki)


½ crvena paprika

400g paradajz (iz konzerve)

½ zelena paprika

1  beli luk

60ml paradajz pire

1  peršun

8ml maslinovo ulje

2.5g so

½ luk

Postavite nož. Iseckajte na komadiće luk, crvenu papriku, zelenu papriku, beli luk, čili i peršun. Dodajte paradajz, maslinovo ulje, paradajz pire i so. Mešajte 5 sekundi.

## SOS OD RENA I JABUKE

1 oguljena i narendana kiseljkasta jabuka

125ml masnija pavlaka

45g začina rena

5g paprika

Mešajte kremu dok se ne počne lagano podizati. Premestite smesu u veliku zdalu.

Dodajte preostale sastojke. Začinite crnim biberom. Služite uz goveđe meso ili kobasice.

recepti su dostupni na našoj web stranici

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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:

To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizinimi, utnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, e 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.

Napravo vedno izključite iz vtičnice, kadar jo pustite brez nadzora in preden jo sestavite, razstavite ali očistite.

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.


Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

- Enote motorja ne dajajte v tekočino.
- Ne poskušajte drobiti leda, ne poskušajte sekati surovega mesa in bodite izredno previdni z noži.
- Motorja ne pustite delovati več kot 1 minuto, potem pa ga pustite eno minuto, da se ohladi, preden ga znova uporabite.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

## SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

### RISBE

- |                 |   |
|-----------------|---|
| 1. pokrov       | 7. nastavek   |
| 2. jeziček      | 8. reža   |
| 3. enota z noži | 9. enota motorja  |
| 4. skleda       | 10. zatič   |
| 5. stikalo      |  primerno za pomivanje v pomivalnem stroju |
| 6. utor         |   |

### PRIPRAVA

1. Motor postavite na stabilno vodoravno površino.
2. Skledo položite na vreteno.
3. Jezičke pod skledo vstavite v reže na podstavku.
4. Skledo zavrtite za približno 15 mm v desno, da se zaskoči.
5. Enoto z noži spustite na nastavek na dnu sklede.
6. Vrtite ga toliko časa, da se spusti na dno sklede.

## OBDELAVA

- Postavite hrano v skledo.
  - Ne obdelujete trde hrane – to je vse, česar ne morete zlahka prerezati s kuhinjskim nožem.
  - Ne sekljajte večjih kosov – kocke naj bodo velike največ 18 mm.
1. Namestite pokrov na posodo. Pokrov zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler oznake s trikotnikom (▼) na pokrovu ne poravnate z zatičem na ohišju motorja. **Vaš mini sekljalnik ne bo deloval, če oznaka in zatič nista poravnana.**
  2. Vtič vstavite v električno vtičnico.
  3. Pritisnite stikalo, da zaženete motor, in ga spustite, da motor izklopite.

## KONČANO?

1. Napravo odklopite.
2. Pokrov zavrtite v levo, da ga odklenete.
3. Dvignite pokrov s posode.
4. Držite plastični del enote z noži, ga zavrtite, da se sname s prirobnic nastavka in ga dvignite naravnost navzgor iz posode.
5. Skledo zavrtite v levo, da jo odklenete.
6. Skledo dvignite z enote motorja.

## NEGA IN VZDRŽEVANJE


1. Pred razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.
2. Zunanje površine naprave očistite z vlažno krpo.
3. Odstranljive dele pomijte ročno.
4. Notranjost enote z noži očistite z zobotrebcom.




## 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

### KORIANDROV PESTO

2  listi koriandra

60g pinjole

60g parmezan, nariban

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

2  česen

125ml oljčno olje

### SLADKO-KISLA OMAKA

2 šalotka

1  česen

10ml beli vinski kis

5ml paradižnikov pire

Vse obdelajte do gladke mase. Postrezite s piščancem, ribami ali za pomakanje.

1 majhen kos ingverja, olupljen

15ml sojina omaka

5ml gorčica

### OMAKA S ČRNIMI OLIVAMI IN SARDINAMI

125g izkoščičene črne olive

25g kapre, odcejene

15ml brendi (neobvezno)



30g fileji sardin, odcejene

75ml oljčno olje

črni poper

Prihranite polovico olja. Vse drugo obdelajte. Dodajte olje, da uravnate gostoto: Za namaz: gosto. Za omako za testenine: redko. Začinite s črnim poprom.

### **OMAKA S KOŠČKI PARADIŽNIKA**

¼ rdeči čili (odstranjena semena)	½ čebula
½ rdeča paprika	400g paradižnik (konzerviran)
½ zelena paprika	1  česen
60ml paradižnikov pire	1  peteršilj
8ml oljčno olje	2.5g sol

Namestite nož. Sesekljajte čebulo, rdečo papriko, zeleno papriko, česen, čili in peteršilj na koščke. Dodajte paradižnik, olivno olje, paradižnikovo mezgo in sol. Obdelujte 5 sekund.

### **HRENOVA IN JABOLČNA OMAKA**

1 jabolko z izrazitim okusom, olupljeno in naribano	
125ml smetana	45g hrenov preliv
5g paprika	

Smetano obdelujte, dokler se ne ustvarijo mehki vrhovi. Prelijte v veliko skledo. Vmešajte še druge sestavine. Začinite s črnim poprom. Postrezite z govedino ali klobaso.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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:

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.

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την κεντρική παροχή ρεύματος αν παραμένει χωρίς επιτήρηση και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

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.

Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

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

- Μη βάζετε την κεντρική μονάδα μέσα σε υγρά.
- Μην προσπαθήσετε να θρυμματίσετε πάγο, να ψιλοκόψετε ωμό κρέας και φροντίστε να είστε πολύ προσεκτικοί με τις λεπίδες.
- Μη αφήσετε τη συσκευή να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερο από 1 λεπτό. Εάν παρέλθει αυτός ο χρόνος, αφήστε τη να κρυώσει για ένα λεπτό προτού τη χρησιμοποιήσετε εκ νέου.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

## **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ**

### **ΣΧΕΔΙΑ**

- καπάκι
- προεξοχή
- σύστημα λεπίδων
- μπολ
- διακόπτης
- αυλάκωση
- άξονας
- εγκοπή
- κεντρική μονάδα
- προεξοχή ένδειξης
-  πλένεται σε πλυντήριο πιάτων

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα πάνω σε σταθερή οριζόντια επιφάνεια.
2. Χαμηλώστε το μπολ πάνω από τον άξονα.
3. Ευθυγραμμίστε τις προεξοχές που βρίσκονται κάτω από το μπολ με τις εγκοπές της βάσης.
4. Περιστρέψτε το μπολ κατά 15 mm δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
5. Τοποθετήστε το σύστημα λεπίδων πάνω στον άξονα στο κάτω μέρος του μπολ.
6. Περιστρέψτε το σύστημα λεπίδων έως ότου να κάτσει στον πυθμένα του μπολ.

## ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΩΝ

- Τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο μπολ.
  - Μην επεξεργάζεστε σκληρές τροφές – δηλαδή, οτιδήποτε δεν μπορεί να κοπεί εύκολα με ένα μαχαίρι κουζίνας.
  - Μην επεξεργάζεστε μεγάλα κομμάτια τροφών – οι τροφές πρέπει να είναι σε μορφή κύβων 18 mm κατά μέγιστο.
1. Τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο. Στρέψτε το καπάκι δεξιόστροφα έως ότου η τριγωνική ένδειξη (▼) στο καπάκι ευθυγραμμιστεί με την προεξοχή ένδειξης στο σώμα του μοτέρ. **Ο μίνι κόφτης δεν λειτουργεί αν δεν είναι ευθυγραμμισμένα.**
  2. Συνδέστε το φισ στην πρίζα.
  3. Πατήστε τον διακόπτη για την έναρξη του μοτέρ, αφήστε τον για τη διακοπή λειτουργίας.

## ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
2. Περιστρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα για να το απασφαλίσετε.
3. Αφαιρέστε το καπάκι από το μπολ.
4. Κρατήστε το πλαστικό τμήμα του συστήματος λεπίδων, περιστρέψτε το για να αφαιρεθεί από τις φλάντζες του άξονα και αφαιρέστε το από το μπολ.
5. Περιστρέψτε το μπολ αριστερόστροφα για να το απασφαλίσετε.
6. Αφαιρέστε το μπολ από την κεντρική μονάδα.

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από την αποσυναρμολόγηση και/ή τον καθαρισμό.
2. Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής με ένα υγρό πανί.
3. Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.
4. Καθαρίστε το εσωτερικό του συστήματος λεπίδων με μια οδοντογλυφίδα.



## 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)

### ΠΕΣΤΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΥ

2  φύλλα κόλιανδρου 60g κουκουναρόσποροι  
2  σκόρδο 60g Παρμεζάνα, τριμμένη  
125ml ελαιόλαδο



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.

### ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΥΡΗΣ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΤΖΟΥΓΙΑΣ

125g μαύρες ελιές χωρίς το κουκούτσι 30g φιλέτα αντζούγιας, στραγγισμένα  
25g κάρφη, στραγγισμένη 75ml ελαιόλαδο  
15ml μπράντυ (προαιρετικά) μαύρο πιπέρι

Φυλάξτε το μισό λάδι. Χτυπήστε όλα τα υπόλοιπα στο μπλέντερ. Προσθέστε λάδι ώστε να πετύχετε την πυκνότητα που θέλετε: Για ταπενάντ: πηχτό. Για σάλτσα ζυμαρικών: αραιό. Προσθέστε το μαύρο πιπέρι.

### ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΗ ΝΤΟΜΑΤΑ

400g ντομάτες (κονσέρβα) ½ κρεμμύδι  
½ κόκκινη πιπεριά 60ml πολτός τομάτας  
½ πράσινη πιπεριά 1  σκόρδο  
1  μαϊντανός 8ml ελαιόλαδο  
2.5g αλάτι ¼ κόκκινη πιπεριά τσίλι (χωρίς τους σπόρους)

Τοποθετήστε το σύστημα λεπίδων. Ψιλοκόψτε το κρεμμύδι, την κόκκινη πιπεριά, το σκόρδο, την πιπεριά τσίλι και τον μαϊντανό. Προσθέστε τις ντομάτες, το ελαιόλαδο, τον ντοματοπολτό και το αλάτι. Αναμείξτε για 5 δευτερόλεπτα.

Μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότόπό μας:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>



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:

A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelel 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.

Mindig húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.

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.


A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

- Ne rakja a motoros egységet folyadékba.
- Ne próbálja meg jeget vágni, nyers húst aprítani vele és nagyon ügyeljen a késekre.
- Egy huzamban ne járassa a motort 1 percél tovább, ezt követően hagyja egy percre kihűlni, mielőtt ismét használja.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

## CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

### RAJZOK

- |                |  |
|----------------|--|
| 1. fedél       | 7. tengely   |
| 2. fül         | 8. nyílás  |
| 3. vágó egység | 9. motoros egység  |
| 4. tál         | 10. pecek  |
| 5. kapcsoló    |  mosogatógépben mosható |
| 6. horony      |  |

### ELŐKÉSZÍTÉS

1. Helyezze a motoregységet egy stabil, sík felületre.
2. Engedje rá a tálat a tengelyre.
3. Keresse meg a füleket a tál alatt a talpázat nyílásaiban.
4. A tál helyére pattintásához forgassa el azt körülbelül 15 mm-rel óramutató járásával egyező irányba.

- Engedje rá a kés egységet a tál aljában lévő tengelycsonkra.
- Forgassa el addig, míg a fedél le nem esik a tál aljára.

## FELDOLGOZÁS

- Helyezze az ételt a tálba.
  - Kemény élelmiszert ne dolgozzon fel - pl. olyasmit, amit nem tud könnyen elvágni konyhai késsel.
  - Nagy darabokat ne aprítson - maximum 18 mm-es kockákat.
- Tegye a fedelet az edényre. Fordítsa el a fedelet óramutató járásával megegyezően addig, amíg a fedélen a háromszög jel (▼) egy vonalban nem áll a motortesten lévő pecekkel. **A mini chopper nem fog addig működni, amíg ezek nincsenek beigazítva.**
  - Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
  - Nyomja meg a kapcsológombot a motor elindításához, a kikapcsoláshoz engedje el.

## BEFEJEZTE?

- Húzza ki a készüléket az aljzattól.
- Nyitáshoz fordítsa el a fedőt az órával ellentétes irányba.
- Emelje le a fedelet a tálról.
- Fogja meg a kés egység műanyag részét, forgassa el, így az lejön a rögzítőperemről, emelje fel és vegye ki a tálból.
- Nyitáshoz forgassa el a tálat óramutató járásával egyező irányba.
- Emelje le a tálat a motor egységről.

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Szétszerelés és/vagy tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A készülék külső felületét egy nedves ruhával tisztítsa meg.
- Kézzel mosogassa el a levehető részeket.
- Fogpiszkálóval tisztítsa meg a kés belső részét.



## 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

### KORIANDER PESZTÓ

2  koriander levelek

60g fenyőmagok

60g reszelt parmezán

2  fokhagyma

125ml olívaolaj

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.

### ÉDES-SAVANYÚ SZÓSZ

2 mogoróhagymák

1  fokhagyma

10ml fehérborecet

5ml paradicsom püré

1 egy kicsi, hámozott gyömbér

15ml szója szósz

5ml mustár

Mixeljen össze mindent, míg sima nem lesz. Csirkével, hallal, vagy mártásként tálalja.

## FEKETE OLJBOGYÓ ÉS AJÓKA SZÓSZ

125g kimagozott fekete olajbogyók	30g leszűrt ajóka filék
25g lecsepegtetett kapribogyók	75ml olívaolaj
15ml konyak (fakultatív)	feketebors

Tegye félre az olaj felét. Mixelje össze az összes többi hozzávalót. Adjon hozzá olajat, hogy a megfelelő állagú legyen: Olajbogyókrémhez: sűrű. Tészta szószhoz: híg. Ízesítse feketeborssal.

## SÚRŰ PARADICSOM MÁRTÁS

¼ piros chilli (magoktól megtisztított)	½ hagyma
½ piros paprika	400g paradicsom (konzerv)
½ zöld paprika	1 fokhagyma
60ml paradicsom püré	1 petrezselyem
8ml olívaolaj	2.5g só

Tegye be a kést. Vágja fel a hagymát, a piros paprikát, a zöld paprikát, fokhagymát, chillit és petrezselymet nagy darabokra. Adja hozzá a paradicsomokat, az olíva olajat, a paradicsom pürét és a sót. Dolgozza össze 5 másodpercig.

## TORMÁS-ALMÁS SZÓSZ

125ml sűrű tejföl	1 savanyú ízű, hámozott és reszelt alma
45g torma aroma	5g paprika

Mixelje addig a tejfölt, míg majdnem kemény lesz. Tegye át egy nagy tálba. Öntse bele a többi hozzávalót. Ízesítse feketeborssal. Marha vagy kolbász mellé tálalja.

recepteket weboldalunkon talál:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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

## **ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI**

Ařaęıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihaz sadece denetim/talimat altında ve içerdii tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler.

Çocuklar cihaz kullanmak veya onunla oyun oynamamalıdır.

Cihaz ve kablosunu, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.

Cihaz takma, sökme veya temizleme işleminden önce gözetimsiz bırakılacaksa daima cihazı sebeke besleme prizinden ayırın.

Yaralanmaları önlemek için, bıçakları tutarken, sürahiyi boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olun.


Ani buhar çıkışı nedeniyle sıçrayabileceğinden, sıcak sıvı (40°C üzeri) eklemeyin.

Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir. Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından deęiřtirilmelidir.

- Motor ünitesini herhangi bir sıvıya daldırmayın.
- Buz kırmaya, çiğ et doğramaya çalışmayın ve bıçaklara çok dikkat edin.
- Motoru 1 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, ardından tekrar kullanmak için 1 dakika soğumasını bekleyin.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

## **SADECE EV İÇİ KULLANIM**

### **ÇİZİMLER**

- |                  |   |
|------------------|---|
| 1. kapak         | 7. şaft   |
| 2. çıkıntı       | 8. yuva   |
| 3. bıçak ünitesi | 9. motor ünitesi  |
| 4. hazne         | 10. kanca   |
| 5. düğme         |  bulaşık makinesinde yıkanabilir |
| 6. girinti       |   |

### **HAZIRLAMA**

1. Motor ünitesini sabit, düz bir zemine yerleştirin.
2. Hazneyi şaftın üzerine yerleştirin.
3. Haznenin altındaki çıkıntıları, tabandaki yuvalara oturtun.
4. Hazneyi, yerine sabitlemek için saat yönünde yaklaşık 15 mm döndürün.
5. Bıçak ünitesini, haznenin tabanındaki şaftın üzerine indirin.
6. Haznenin zeminine inene dek döndürün.

## İŞLEME

- Yiyeceği hazneye yerleştirin.
- örn. bir mutfak bıçağı ile kolayca kesemeyeceğiniz yiyecekler gibi sert yiyecekleri işlemeyin
- Büyük parçalar doğramayın; işlem görecekt yiyecekler en fazla 18 mm'lik küpler halinde olmalıdır
- 1. Kapağı haznenin üzerine takın. Kapağı, kapak üzerindeki üçgen işaret (▼) motor gövdesinin üzerindeki kancayla aynı hizaya gelene dek saat yönünde döndürün. **Hızalanmadıkları takdirde mini robotunuz çalışmayacaktır.**
- 2. Fişi prize takın.
- 3. Motoru başlatmak için düğmeye basın, kapatmak için düğmeyi serbest bırakın.

## İŞİNİZ BITİNCE

1. Cihazın fişini prizden çekin.
2. Kapağın kilidini açmak için saat yönünün aksine çevirin.
3. Haznenin kapağını kaldırarak çıkarın.
4. Bıçak ünitesini plastik kısımdan kavrayın, shaft flanşlarından kurtarmak için döndürün ve dik açıyla yukarı kaldırarak hazneden ayırın.
5. Hazneyi açmak için saat yönünün tersine döndürün.
6. Hazneyi motor ünitesinden kaldırarak çıkarın.

## TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazı demonte etmeden veya temizlemeden önce prizden çıkarın,
2. Cihazın dış yüzeylerini nemli bir bezle silerek temizleyin.
3. Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
4. Bıçak ünitesinin iç kısmını bir kürdan yardımıyla temizleyin.




## 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.

## YEMEK TARIFLARI

 = bir avuç

 = sarımsak dişi (dişleri)

### KIŞNIŞLI PESTO

2  kişniş yaprakları

60g çam fıstığı

60g Parmesan, rendelenmiş


2  sarımsak

125ml zeytinyağı

Kişniş, 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.

### TATLI-EKŞİ SOS

2 arpacık soğanı

1  sarımsak

10ml beyaz şarap sirkesi

5ml domates püresi

1 ufak bir parça zencefil, soyulmuş

15ml soya sosu

5ml hardal

Tüm malzemeleri pürüzsüz hale gelene dek robottan geçirin. Tavuk, balık gibi etlerle veya dip sos olarak servis yapın.

### SIYAH ZEYTİN VE ANÇUEZ SOSU

125g çekirdeği çıkarılmış siyah zeytin

25g kapari, yağı süzdürülmüş

15ml konyak (isteğe bağlı)

30g fileto ançuez, yağı süzdürülmüş

75ml zeytinyağı

karabiber

Yağın yarısını ayırarak bekletin. Diğer tüm malzemeleri robottan geçirin. Kıvamı ayarlamak için yağ ekleyin: Tapenade için: koyu. Makarna sosları için: sulu. Karabiberle tatlandırın.

### IRI PARÇALI DOMATES SALSA

¼ kırmızı acı biber (tohumları ayıklanmış) ½ soğan  
½ kırmızı biber 400g domates (konserve)  
½ yeşil biber 1 sarımsak  
60ml domates püresi 1 maydanoz  
8ml zeytinyağı 2.5g tuz

Bıçağı takın. Soğanı, kırmızı biberi, yeşil biberi, sarımsağı, acı biberi ve maydanozu iri parçalar halinde doğrayın. Domatesi, zeytinyağını, domates püresini ve tuzu ilave edin. 5 saniye mutfak robotundan geçirin.

### YABAN TURPU VE ELMA SOSU

1 keskin aromalı elma, soyulmuş ve dilimlenmiş  
125ml çok yağlı krema 45g yaban turpu  
5g kırmızı biber

Kremayı, yumuşak kabarcıklar oluşana dek robottan geçirin. Büyük bir kaba aktarın. Diğer malzemeleri yavaş yavaş yedirin. Karabiberle tatlandırın. Dana eti veya sosisle servis yapın.

**web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:**

**<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>**

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.

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:

Acest aparat poate fi folosit de ctre persoane cu capaci fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lips de experien i cunotine dac sunt supravegheate/instruite i îneleg pericolele la care se supun.

Copiii nu trebuie s foloseasc sau s se joace cu aparatul. Nu lsa aparatul i cablul la îndemâna copiilor.

Deconectați întotdeauna aparatul de la priza electrică dacă este lăsat nesupravegheat și înainte asamblării, dezasamblării sau curățării.

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 stropească din cauza aburilor.


Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidente.

- Nu introduceți unitatea motorului în lichid.
- Nu încercați să spargeți gheață, nu încercați să tăiați carne crudă și aveți grijă la lame.
- Nu lăsați motorul să funcționeze mai mult de câte 1 minut; lăsați-l să se răcească timp de un minut înainte de a-l folosi din nou.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

## EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

### SCHIȚE

- |                 |   |
|-----------------|---|
| 1. capac        | 7. ax   |
| 2. capăt        | 8. orificiu   |
| 3. unitate lame | 9. unitate motor  |
| 4. vas          | 10. dop   |
| 5. întrerupător |  se poate spăla în mașina de spălat vase |
| 6. canelură     |   |

### PREPARARE

1. Așezați unitatea motorului pe o suprafață stabilă, nivelată.
2. Introduceți vasul pe ax, împingându-l în jos.
3. Introduceți capetele de sub vas în orificiile de la bază.
4. Rotiți vasul 15 mm în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca.
5. Fixați lamele pe axul de pe fundul vasului.
6. Rotiți până când ajunge jos.

## PROCESARE

- Puneți alimentele în vas.
  - Nu procesați alimente dure – ex. orice aliment ce nu poate fi tăiat cu ușurință cu un cuțit de bucătărie.
  - Nu tăiați în bucăți mari – cuburi de maxim 18mm.
1. Puneți capacul pe vas. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până când marcajul sub formă de triunghi (▼) de pe capac se aliniază la dopul de pe unitatea motorului. **Mini mașina de tocat nu va funcționa dacă acestea nu sunt aliniate.**
  2. Băgați întrerupătorul în priză.
  3. Apăsăți butonul pentru a porni motorul, eliberați-l pentru a-l opri.

## AȚI TERMINAT?

1. Scoateți aparatul din priză.
2. Rotiți capacul în sensul opus acelor de ceasornic pentru a-l debloca.
3. Scoateți capacul de pe vas.
4. Prindeți partea din plastic a lamelor, rotiți-o pentru a o elibera de pe flanșele axului și ridicați-o pentru a o scoate din vas.
5. Rotiți vasul în sensul opus acelor de ceasornic pentru a-l debloca.
6. Ridicați vasul de pe unitatea motorului.

## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE


1. Scoateți-l din priză înainte de demontare și/sau curățare
2. Curățați suprafețele exterioare ale aparatului cu o cârpă umedă.
3. Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
4. Curățați interiorul unității lamelor cu o scobitoare.



## 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

 = cățel/căței

### PESTO DE CORIANDRU

2  frunze de coriandru

60g semințe de pin

60g Parmezan, ras


2  usturoi

125ml ulei de măsline

Procesați coriandru, 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.

### SOS DULCE-ACRIȘOR

2 salote

1  usturoi

10ml oțet din vin alb

5ml piure de roșii

1 o bucată mică de ghimbir, decojit

15ml sos de soia

5ml muștar

Procesați toate ingredientele până devin moi. A se servi cu pui, pește sau pe post de sos.



## SOS CU ULEI DE MĂSLINE ȘI ANȘOA

125g măsline negre fără sămburi

30g fileuri de anșoa, bine scurse

25g capere, uscate

75ml ulei de măsline

15ml brandy (opțional)

piper negru

Puneți deoparte jumătate din cantitatea de ulei. Procesați restul ingredientelor.

Adăugați ulei pentru a ajusta consistența. Pentru tepenada: consistent. Pentru sos de paste: subțire. Condimentați cu piper negru.

## SALSA DENSĂ DE ROȘII

¼ ardei iute roșu (fără sămburi)

½ ceapă

½ ardei roșu

400g roșii (conservă)

½ ardei verde

1  usturoi

60ml piure de roșii

1  pătrunjel

8ml ulei de măsline

2.5g sare

Montați lama. Tocați ceapa, ardeiul roșu, ardeiul verde, usturoiul, ardeiul iute și pătrunjelul. Adăugați roșiile, uleiul de măsline, piureul de roșii și sarea. Procesați timp de 5 minute.

rețete disponibile pe site-ul nostru web

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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:

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.

Винаги изключвайте уреда, като изваждате щепсела от мрежовия контакт, ако оставяте уреда без наблюдение или преди да то сглобите, разглобите или почистите.

За да избегнете нараняване, внимавайте при работа с остриетата, изпразване на каната и почистване.

Не добавяйте гореща течност (над 40°C), тъй като това може да доведе до внезапно изпускане на пара.


Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

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 поставяйте задвижващия блок в течност.
- Не се опитвайте да натрошавате лед, не се опитвайте да накълцате сурово месо и много внимавайте с остриетата.
- Не оперирайте мотора за повече от 1 минута, след което го оставете да изстине за една минута, преди да го използвате отново.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

## **САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА**

### **ИЛЮСТРАЦИИ**

- |               |   |
|---------------|---|
| 1. капак      | 7. шпиндел  |
| 2. чоп        | 8. пролука  |
| 3. режещ блок | 9. задвижващ блок   |
| 4. купа       | 10. щипка   |
| 5. ключ       |  пригоден за миене в съдомиялна машина |
| 6. жлеб       |   |

## ПОДГОТОВКА

1. Поставете моторното тяло на стабилна, равна повърхност.
2. Поставете купата в шпиндела.
3. Разположете чопчетата под купата в пролуките на основата.
4. Завъртете купата около 15 см по посока на часовниковата стрелка, за да я застопорите.
5. Поставете режещия блок върху шпиндела в долната част на купата.
6. Завъртете я, докато се спусне до дъното на купата.

## ОБРАБОТВА СЕ

- Поставете храната в купата.
  - Не обработвайте твърди храни – т.е. такива, които не могат лесно да се нарежат с кухненски нож.
  - Не кълцайте големи парчета – максимум кубчета 18mm .
1. Поставете капака на купата. Завъртете капака по часовниковата стрелка, докато триъгълната маркировка (▼) на капака се изравни с щипката на корпуса на мотора. **Вашият мини чопър няма да работи, ако не са изравнени.**
  2. Включете щепсела в захранващия контакт.
  3. Натиснете превключвателя, за да стартирате двигателя, освободете го, за да го изключите.

## ГОТОВО?

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, за да го отключите.
3. Повдигнете капака от купата.
4. Дръжте пластмасовата част на режещата част, завъртете я, за да го освободите от фланците на шпиндела и го повдигнете право нагоре от купата.
5. Завъртете купата обратно на часовниковата стрелка, за да я отключите.
6. Чрез повдигане извадете купата от задвижващия блок.

## ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете от контакта преди демонтаж и/или почистване
2. Почистете външните повърхности на уреда с влажна кърпа.
3. Измийте сменяемите части.
4. Почистете вътрешната част на режещия блок с клечка за зъби.



### 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)

### ПЕСТО С КОРИАНДЪР

2 листа от кориандър  
60g борови ядки  
60g Пармезан, настърган

2 чесън  
125ml зехтин

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.

## СЛАДКО-КИСЕЛ СОС

2 дребни лукчета

1  чесън

10ml бял винен оцет

5ml доматиено пюре

1 малко парче джинджифил, обелен

15ml соев сос

5ml горчица

Разбийте всичко до получаване на гладка смес. Сервирайте с пилешко месо, риба или като сос за топене.

## СОС С ЧЕРНИ МАСЛИНИ И АНШОА

125g черни маслини без костилки

25g каперси, изцедени

15ml бренди (по желание)

30g филенца от аншоа, изцедени

75ml зехтин

черен пипер

Запазете половината масло. Разбийте всички останали продукти. Добавете зехтин според желаната гъстота: За тапенада: гъсто. За сос за паста: рядко.

Подправете с черен пипер.


## ЕДРОСМЛЯНА ДОМАТЕНА САЛСА

¼ люта чушка (без семките)

½ червена чушка

½ зелена чушка

60ml доматиено пюре

1  чесън

2.5g сол

½ червена чушка

400g домати (от консерва)

½ лук

1  магданоз

8ml зехтин

Поставете резеца. Накълцайте на парченца лука, червената чушка, зелената чушка, чесъна, лютата чушка и магданоза. Добавете доматиите, зехтина, доматиеното пюре и солта. Обработвайте 5 секунди.

рецепти има на нашата уеб страница:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

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

### إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية 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 بعيداً عن متناول الأطفال.


قم دوماً بفصل الجهاز عن مقبس مصدر التيار الكهربائي في حالة تركه بدون إشراف وقبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف. 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.

في حال تلف كابل الإمداد، فيجب استبداله من قبل الجهة الصانعة أو أحد وكلاء الخدمة أو الأشخاص المؤهلين بشكل مماثل لتفادي حدوث خطر.

- لا تضع وحدة الموتور في سائل.
- لا تحاول تقطيع الثلج ولا تحاول تقطيع اللحم النيئة وتوخي الحذر الشديد مع الشفرات.
- لا تقم بتشغيل الموتور لأكثر من دقيقة واحدة في كل مرة ثم اتركه لمدة دقيقة ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفاً أو لا يعمل بصورة صحيحة.

### للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات	
1. الغطاء	7. عمود الدوران
2. لسان	8. فتحة
3. وحدة الشفرات	9. وحدة الموتور
4. الوعاء	10. مشبك
5. مفتاح	 خزانة غسالة الصحون
6. أخدود	

### التحضير

1. ضع وحدة الموتور على سطح جاف وثابت ومستو.
2. أنزل الوعاء على عمود الدوران.
3. حدد مكان الألسنة تحت الوعاء في الفتحات الموجودة في القاعدة.
4. أدر الوعاء نحو 15 ملم (أكثر قليلاً من نصف بوصة) في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في مكانه.
5. أنزل وحدة الشفرة على عمود الدوران ثم أدرها إلى أن تسقط على أرضية الوعاء.

### المعالجة

- ضع الطعام في الوعاء.
- لا تقم بمعالجة أطعمة صلبة - وهي أي شيء لا يمكنك قطعه بسهولة بسكين مطبخ

- لا تقم بقطع قطعاً كبيرة - الحد الأقصى مكعبات 18 مللي متر
- 1. ضع الغطاء على الوعاء. أدر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تصطف علامة المثلاث (▼) على الغطاء مع المشبك الموجود على جسم الموتور. لن تعمل المفرمة الصغيرة إلا إذا تم محاذاتهما.
- 2. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 3. اضغط على المفتاح لبدء تشغيل الموتور ثم اتركه لإيقافه.

تم؟

1. افصل الجهاز.
2. أدر الغطاء عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن يخرج اللسان من الأخدود ثم ارفعه.
3. ارفع وحدة الشفرة.
4. أدر الوعاء نحو 15 ملم عكس اتجاه عقارب الساعة لإخراجه ثم ارفعه من المعالج.

### العناية والصيانة

1. قم بالفصل قبل التفكيك أو التنظيف
2. توخي الحذر الشديد عند التعامل مع وحدة الشفرات.
3. نظف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.
4. اغسل الأجزاء القابلة لللفك.
5. نظف داخل وحدة الشفرة بعود أسنان أو طرف فرشاة زجاجية صغيرة.
6. لا تضع أي جزء من الجهاز في غسالة صحون.

### 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

22220-56 220-240V~50/60Hz 70Watts

T22-5003486

22220-56 220-240B~50/60Гц 70 Вт