



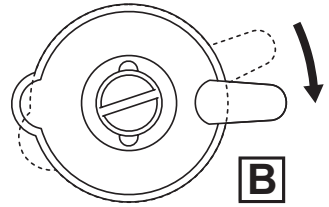
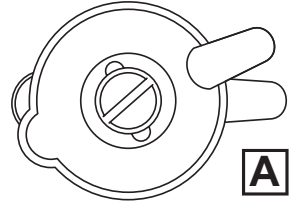
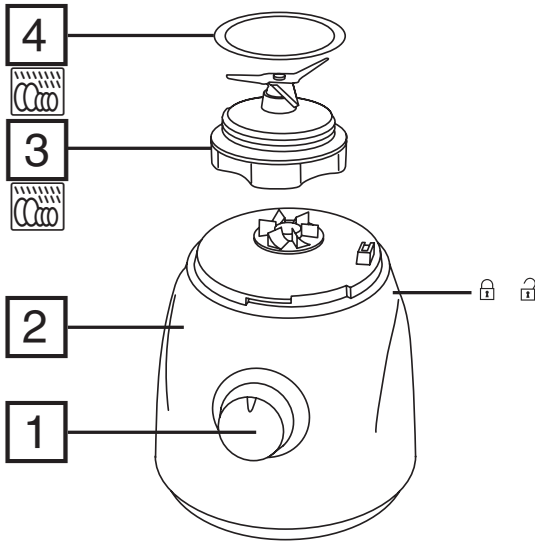
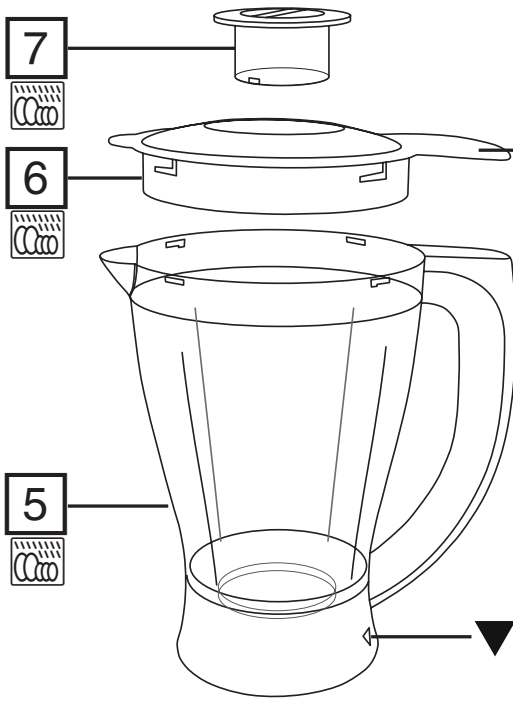
Russell Hobbs



- GB
- DE
- FR
- NL
- IT
- ES
- PT
- DK
- SE
- NO
- FI
- RU
- CZ
- SK
- PL
- HR
- SI
- GR
- HU
- TR
- RO
- BG
- AE

22250-56

 www.russellhobbs.com



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.

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


 Never process hot or boiling liquids.

Misuse of the appliance may cause injury.

Unplug the appliance before assembly, disassembly, or cleaning.

Don't leave the appliance unattended while plugged in.

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



-  Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Switch off (0) before fitting the jug to the motor unit.
- Switch off (0), and wait till the blades come to a stop before removing the lid from the jug, or removing the jug from the motor unit.
- Don't put your hand into the jug, even after you've removed it from the motor unit – the blades are sharp.
- Don't put any other object (spoon, spatula, etc.) into the jug while the blender is plugged in.
- Don't let the jug overflow. If liquid gets under the motor unit, it may be sucked into the motor, damaging it.
- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- 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

PARTS

- | | |
|------------------|---|
| 1. Speed control | 6. Lid |
| 2. Motor unit | 7. Cap |
| 3. Blade unit | 8. Tab |
| 4. Seal |  Dishwasher safe |
| 5. Jug | |

PREPARATION


1. Sit the motor unit on a stable, level surface.
2. Align the ▼ on the bottom of the jug with the  on the motor unit.
3. Lower the jug on to the motor unit, then turn the jug to align the ▼ with the .
4. Turn the lid anti-clockwise to unlock it then lift it off the jug.

5. Put the ingredients into the jug.
6. Don't fill past the 1500ml mark. If you do, the contents may force the lid off when you start the motor.
7. Place the lid onto the jug with the tab as shown in figure A.
8. Twist the lid clockwise to lock it (fig. B)
9. Push the cap into the hole in the lid.
10. Don't run the appliance without fitting the cap.
11. Check that the speed control is set to 0.
12. Put the plug into the power socket.

USING YOUR BLENDER

- Don't run the motor continuously for more than 3 minutes because it may overheat. After 3 minutes switch off for at least 10 minutes to allow the motor to cool.
 - Your blender will stop operating if it overheats. If this happens, unplug your blender and let it cool down for at least 15 minutes before using it again.
1. Turn the speed control to the speed you want (1 = low, 2 = high).
 2. Turn the speed control back to 0 to turn the motor off.
 3. Generally, large quantities, thick mixes, and a high ratio of solids to liquids suggest longer timings and slower speeds.
 4. Smaller quantities, thinner mixes, and more liquids than solids suggest shorter timings and higher speeds.
 5. Don't run the motor for more than 1 minute, or it may overheat. After 1 minute, switch off for at least 2 minutes, to let the motor cool.

PULSE


Turning the speed control anti-clockwise to  will give you a short burst at high speed. In this direction, the knob is spring-loaded. When you let go, it'll return to 0.

ADDING INGREDIENTS

To add ingredients while the blender is working, remove the cap, pour the new ingredients through the hole, then replace the cap.

Check that the added ingredients don't increase the volume in the jug past the 1500ml mark.

CARE AND MAINTENANCE

1. Switch the appliance off (0) and unplug it.
 2. Wipe the outside of the motor unit with a clean damp cloth.
 3. Wash the removable parts in warm soapy water, rinse well, drain, and air dry.
-  You may wash these parts in a dishwasher.
- If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.
 - The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.

BLADE UNIT

You may remove the blade unit for cleaning. This is best done with the jug turned upside down.

1. Grip the jug handle with one hand.
2. Grip the bottom of the blade unit with the other hand.
3. Turn the blade unit clockwise till it comes loose from the jug base.
4. Carefully, pull it up and out of the bottom of the jug.
5. Lift the seal away from the blade unit.
6. Wash the seal and blade unit in warm soapy water, rinse, and air dry.
7. Take great care with the blades – don't handle them directly, use a nylon washing-up brush.
8. Replace the seal round the blade unit.

9. Replace the blade unit in the jug base.
10. Turn the blade unit anti-clockwise to tighten it.



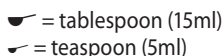
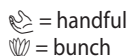
RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

For recipes, please visit <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECIPES



LEEK AND POTATO SOUP

150 g leeks
2 stock cubes
salt and pepper

150 g potatoes
800 ml water

Process the leeks and potatoes for 2 second. Transfer to a large pan. Add the water and stock cubes. Bring to the boil, stirring. Reduce the heat. Cover the pan. Simmer for 20 minutes. Remove from the heat. Cool for 30 minutes. Process till smooth. Bring to serving temperature (don't let it boil). Adjust the seasoning. Serve with bread.

For Vichyssoise, add a couple of chives to the leeks and potatoes, add a knob of butter to the pan before heating, cool the soup instead of re-heating it, and whisk in 150ml of cream before serving it cold.

SPICY PUMPKIN SOUP

900 g pumpkin
2 leeks
900 ml chicken/vegetable stock
2 single cream/crème fraîche
1 coriander leaves

2 vegetable oil
2 garlic
1 ground ginger
1 ground coriander
salt and pepper

Peel, deseed, and cut the pumpkin into chunks. Heat the oil in a pan. Add the leeks, garlic and spices. Stir for 3 minutes. Add the stock and pumpkin. Bring to the boil, stirring. Reduce the heat. Cover the pan. Simmer for 20-30 minutes. Remove from the heat. Stir in the coriander and cream. Cool for 30 minutes. Process till smooth. Bring to serving temperature (don't let it boil). Adjust the seasoning. Serve with bread.

CORIANDER PESTO

2 coriander leaves
60 g pine nuts
60 g Parmesan, grated

2 garlic
125 ml 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.

FRUITY SMOOTHIES

Process everything till smooth.

60ml yogurt

200ml milk

30g oatmeal

1 banana

30ml honey

2 apples, cored

170g chocolate ice cream

300g orange juice

150g hazelnut yogurt

1 banana

200ml milk

300ml chocolate milk

2 pears, cored

200ml yogurt

1 mango, stone removed

200ml milk

5ml honey

300ml milk

1 banana

12 strawberries

400ml milk

1 banana

20ml honey

10ml vanilla extract

360ml lemonade

125g vanilla ice cream

70g blueberries

300ml orange juice

300ml cranberry juice

1 banana

4 halves of tinned apricot

80ml apricot juice (from tin)

2 peaches, stone removed

60ml yogurt

200ml milk

10ml honey

600ml apple juice

1 mango, stone removed

300ml apple juice

90g raspberries

12 strawberries

400ml apple juice

1 kiwi fruit, peeled

150g melon

350ml lemonade

125ml chocolate ice cream

100ml cherries, stones removed

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. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Umgang mit den Messern, beim Leeren des Mixbehälters sowie bei der Reinigung vorsichtig.

⚠ Verarbeiten Sie unter keinen Umständen heiße oder kochende Flüssigkeiten.

Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen. Ziehen Sie vor dem Auf- oder Abbau oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker vom Strom.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.

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



- ⊗ Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einem Behälter oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.
- Schalten Sie das Gerät aus (0) bevor Sie den Standmixer auf die Motoreinheit setzen.
- Schalten Sie das Gerät aus (0), und warten Sie bis die Messer sich nicht mehr bewegen bevor Sie den Deckel vom Standmixer, oder den Standmixer von der Motoreinheit nehmen.
- Fassen Sie nicht in den Standmixer, auch nicht nachdem Sie ihn von der Motoreinheit abgenommen haben – die Messer sind scharf.
- Geben Sie keine anderen Gegenstände (Löffel, Pfannenwender etc.) in den Mixbehälter, solange sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- Den Mixbehälter nicht überlaufen lassen. Gelangt Flüssigkeit unter die Motoreinheit, kann es passieren, dass die Flüssigkeit in den Motor gesogen und dieser dadurch beschädigt wird.
- Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- 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

ZEICHNUNGEN

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Geschwindigkeitsregler | 6. Deckel |
| 2. Motoreinheit | 7. Kappe |
| 3. Messereinheit | 8. Lasche |
| 4. Dichtung |  Spülmaschinenfest |
| 5. Standmixer | |


VORBEREITUNG

1. Den Motorblock auf eine feste, ebene Fläche stellen.
2. Stellen Sie das ▼ Symbol am unteren Ende des Mixbehälters so ein, dass es genau über dem  Symbol auf der Motoreinheit steht.
3. Setzen Sie den Mixbehälter auf die Motoreinheit, drehen Sie diesen dann, bis das ▼ Symbol über dem  Symbol steht.
4. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu öffnen und vom Mixbehälter zu nehmen.
5. Geben Sie die Zutaten in den Standmixer.
6. Füllen Sie nicht über die 1500ml Markierung hinaus. Falls doch, könnten die Zutaten den Deckel hoch drücken, wenn Sie die Motoreinheit starten.
7. Setzen Sie den Deckel mit der Lasche wie in Abbildung A gezeigt auf den Mixbehälter.
8. Drehen Sie den Deckel, um ihn zu schließen, im Uhrzeigersinn (Abb. B).
9. Drücken Sie die Kappe in die im Deckel befindliche Öffnung.
10. Betreiben Sie das Gerät nicht, ohne dass die Kappe aufgesetzt und eingerastet ist.
11. Achten Sie darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf Stufe 0 gestellt ist.
12. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.

SO VERWENDEN SIE IHREN STANDMIXER

- Lassen Sie den Motor nicht länger als 3 Minuten in Dauerbetrieb, da er sonst überhitzen kann. Schalten Sie das Gerät nach 3 Minuten mindestens 10 Minuten ab, damit der Motor abkühlen kann.
 - Ihr Mixer schaltet sich bei Überhitzung automatisch aus. Wenn das passiert, trennen Sie Ihren Mixer vom Stromnetz und lassen Sie ihn mindestens 15 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn wieder in Betrieb nehmen.
1. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen (1 = niedrig, 2 = hoch).
 2. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf 0 um den Motor auszuschalten.
 3. Im Allgemeinen benötigen größere Mengen oder dickflüssigere Mischungen mit einem größeren Anteil an festen Bestandteilen längere Zubereitungszeiten und eine geringere Rührgeschwindigkeit.
 4. Für kleinere Mengen oder dünnflüssigere Mischungen mit einem geringeren Anteil an festen Bestandteilen werden kürzere Zubereitungszeiten und eine höhere Rührgeschwindigkeiten empfohlen.
 5. Den Motor nicht länger als 1 Minute lang laufen lassen – er könnte sonst heißlaufen. Nach 1 Minute den Motor mindestens 2 Minuten lang ausschalten, damit der Motor abkühlen kann.


IMPULSFUNKTION

Wenn Sie den Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn auf  drehen, wird dies einen kurzen Schub bei hoher Geschwindigkeit veranlassen. Wenn Sie den Drehknopf in diese Richtung drehen wird er von alleine auf 0 zurückfedern.

HINZUGEBEN VON ZUTATEN

Um Zutaten beizugeben, während der Mixer in Betrieb ist, entfernen Sie die Kappe, geben Sie die neuen Zutaten durch die Öffnung in den Behälter und setzen Sie anschließend die Kappe wieder ein. Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten das Volumen von 1500ml nicht überschreiten.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.
 2. Die Außenseite der Motoreinheit mit einem sauberen feuchten Tuch abwischen.
 3. Die abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser säubern, gut abspülen, Wasser abtropfen und an der Luft trocknen lassen.
-  Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.

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

MESSEREINHEIT

Sie können die Messereinheit zum reinigen herausnehmen. Dies geht am besten wenn den Standmixer auf den Kopf gestellt wird.

1. Nehmen den Griff des Standmixers in die eine Hand.
2. Nehmen Sie das untere Ende der Messereinheit mit der anderen Hand.
3. Drehen Sie die Messereinheit solange im Uhrzeigersinn, bis sie sich vom Mixbehältersockel löst.
4. Ziehen Sie sie vorsichtig aus dem Standmixer heraus.
5. Entfernen Sie die Dichtung von der Messereinheit.
6. Waschen Sie die Dichtung und die Messereinheit warmem Seifenwasser, reinigen Sie sie gründlich und lassen Sie sie lufttrocknen.
7. Achten Sie besonders auf die Klingen – berühren Sie diese nie direkt, benutzen Sie zur Reinigung eine Nylonbürste.
8. Setzen Sie die Dichtung wieder um die Messereinheit.
9. Setzen Sie die Messereinheit am Sockel des Standmixers wieder ein.
10. Drehen Sie die Messereinheit gegen den Uhrzeigersinn, um sie wieder zu befestigen.

RECYCLING



Um durch giftige Substanzen hervorgerufene Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien bei entsprechenden amtlichen Recycling- / Rücknahmestellen.

Rezepte finden Sie auf unserer Website: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

REZEPTE

= Hand voll
 = Bund

= Esslöffel
 = Teelöffel

= Zehe/Zehen

LAUCH- UND KARTOFFELSUPPE

150 g Lauch
800 ml Wasser

150 g Kartoffeln
Salz und Pfeffer

2 Brühwürfel

Verrühren Sie Lauch und Kartoffeln 2 Sekunden lang. Geben Sie die Masse in eine große Pfanne. Geben Sie Wasser und Brühwürfel hinzu. Unter Rühren zum Kochen bringen. Verringern Sie die Hitze. Decken Sie die Pfanne zu. 20 Minuten köcheln lassen. Nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte. Lassen Sie sie 30 Minuten abkühlen. Verarbeiten Sie alles zu einer cremigen Masse. Auf Serviertemperatur bringen (nicht zum Kochen bringen). Schmecken Sie die Suppe mit den Gewürzen ab. Mit Brot servieren.

Für Vichyssoise geben Sie etwas Schnittlauch zu Lauch und Kartoffeln, geben eine Butterflocke in die Pfanne und erhitzen sie; lassen Sie die Suppe abkühlen, statt wieder aufzuwärmen und schlagen Sie 150 ml Sahne unter und servieren Sie sie kalt.

WÜRZIGE KÜRBISUPPE

2 Knoblauchzehen
1 Korianderblätter
1 Gemahlener Ingwer
Salz und Pfeffer


900 ml Hühner-/Gemüsebrühe
2 Sahne/Crème fraîche
1 Gemahlener Koriander


900 g Kürbis
2 Pflanzenöl
2 Lauch

Den Kürbis schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne. Geben Sie Lauch, Knoblauch und Gewürze hinzu. 3 Minuten lang verrühren. Brühe und Kürbis hinzugeben. Unter Rühren zum Kochen bringen. Verringern Sie die Hitze. Decken Sie die Pfanne zu. 20-30 Minuten köcheln lassen.

Nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte. Koriander und Sahne unterrühren. Lassen Sie sie 30 Minuten abkühlen. Verarbeiten Sie alles zu einer cremigen Masse. Auf Serviertemperatur bringen (nicht zum Kochen bringen). Schmecken Sie die Suppe mit den Gewürzen ab. Mit Brot servieren.

PESTO AUS KORIANDER

2  Korianderblätter
125 ml Olivenöl

2  Knoblauchzehen
60 g geriebener Parmesan

60 g Pinienkerne

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.

FRUCHTIGE SMOOTHIES

Verrühren Sie alles zu einer cremigen Masse.

60ml Joghurt
200ml Milch
30g Haferflocken
1 Banane
30ml Honig
2 Äpfel, entkernt

360ml Limonade
125g Vanilleeis
70g Heidelbeeren

300ml Orangensaft
300ml Cranberrysaft
1 Banane

170g Schokoladeneis
300ml Orangensaft

4 Aprikosenhälften aus der Dose
80ml Aprikosensaft (aus der Dose)
2 Pfirsiche, entsteint
60ml Joghurt
200ml Milch
10ml Honig

150g Haselnuss-Joghurt
1 Banane
200ml Milch

300ml Schokoladenmilch
2 Birnen, entkernt

600ml Apfelsaft
1 Mango, Stein entfernt

200ml Joghurt
1 Mango, Stein entfernt
200ml Milch
5ml Honig

300ml Apfelsaft
90g Himbeeren
12 Erdbeeren

300ml Milch
1 Banane
12 Erdbeeren

400ml Apfelsaft
1 Kiwi, geschält
150g Melone

400ml Milch
1 Banane
20ml Honig
10ml Vanillearoma

350ml Limonade
125ml Schokoladeneis
100g Kirschen, entsteint

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.

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.

⚠ Ne traitez en aucun cas des liquides chauds ou en ébullition

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

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

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

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 utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Eteignez (0) avant de mettre le bol en place sur le bloc moteur.
- Eteignez (0) et attendez jusqu'à ce que les lames s'arrêtent avant d'enlever le couvercle du bol ou avant d'enlever le bol du bloc moteur.
- Ne mettez pas votre main dans le bol même si vous l'avez déjà enlevé du bloc moteur – les lames sont tranchantes.
- Ne pas insérer d'autres objets (cuillère, spatule, etc.) dans le bol lorsque l'appareil est branché.
- Veillez à ce que le bol ne déborde pas. Tout liquide qui se met sous le bloc moteur pourrait être absorbé par le moteur et risquerait de l'endommager.
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- 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. Contrôle de vitesse | 6. Couvercle |
| 2. Bloc moteur | 7. Bouchon |
| 3. Bloc de lames | 8. Onglet |
| 4. Anneau d'étanchéité |  Résistant au lave-vaisselle |
| 5. Bol | |




PRÉPARATION

1. Placez l'appareil sur une surface horizontale stable.
2. Alignez la flèche ▼ sur la base du bol avec le symbole  sur le bloc moteur.
3. Abaissez le bol sur le bloc moteur, puis faites pivoter le bol pour aligner la flèche ▼ sur le symbole .
4. Faites pivoter le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et séparez-le du bol en le soulevant.
5. Mettez les ingrédients dans le bol.
6. Ne remplissez pas le bol au-delà du marquage de 1500ml – un contenu excessif pourrait faire enlever de force le couvercle au démarrage du moteur.
7. Placez le couvercle sur le bol avec l'onglet comme indiqué dans la figure A.
8. Faites pivoter le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (Figure B)
9. Insérez le bouchon dans l'orifice du couvercle.
10. Ne mettez pas en marche l'appareil sans placer le bouchon dans le trou.
11. Assurez-vous que le contrôle de vitesse est réglé sur 0.
12. Mettez la fiche dans la prise de courant.

UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR

- Ne faites pas fonctionner le moteur de manière continue pendant plus de 3 minutes, faute de quoi il pourrait surchauffer. Après 3 minutes, éteignez l'appareil pendant au moins 10 minutes pour laisser le moteur refroidir.
 - Votre mélangeur cessera de fonctionner s'il surchauffe. Si cela se produit, débranchez votre mélangeur et laissez-le refroidir pendant au moins 15 minutes avant de le réutiliser.
1. Réglez le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée (1 = faible, 2 = élevée).
 2. Retournez la commande de vitesse vers la position 0 pour arrêter le moteur.
 3. En général, de grandes quantités, des mélanges épais et un plus grand nombre d'aliments solides que de liquides sous-entendent des temps de mixage plus longs et des vitesses plus réduites.
 4. De petites quantités, des mélanges plus fins et plus d'aliments liquides que de solides sous-entendent des temps de mixage plus courts et des vitesses plus élevées.
 5. Ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute d'affilée afin d'éviter qu'il ne surchauffe. Après une minute, laissez reposer l'appareil pendant au moins 2 minutes pour que le moteur se refroidisse.

IMPULSION

En tournant le régulateur de vitesse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la position , vous obtiendrez une courte puissance accrue. Le régulateur sera mis en charge par ressort dans cette direction, il retournera à la position 0 une fois que vous l'aurez lâché.

AJOUTER DES INGRÉDIENTS

Pour ajouter des ingrédients lorsque le mixeur est en fonctionnement, retirez le bouchon, versez les nouveaux ingrédients par le trou et remplacez ensuite le bouchon. Vérifiez que les ingrédients rajoutés ne font pas passer le volume par le marquage de 1500ml.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Éteignez l'appareil (0) et débranchez-le.
2. Essuyez l'extérieur du bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide propre.
3. Lavez les parties amovibles dans de l'eau chaude et savonneuse, rincez-les bien, égouttez-les et laissez-les sécher.



Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.

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

LE BLOC DE LAMES

Vous pouvez retirer le bloc de lames pour le nettoyer. Ceci est plus facile à faire si le bol est placé à l'envers.

1. Prenez la poignée du bol d'une main.
2. Prenez la base du bloc de lames de l'autre main.
3. Faites pivoter le bloc de lames dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache de la base du bol.
4. Soulevez et enlevez-le prudemment de la base du bol.
5. Retirez l'anneau d'étanchéité du bloc de lames.
6. Lavez l'anneau d'étanchéité et le bloc de lames dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et laissez sécher.
7. Faites attention aux lames ; ne les manipulez pas directement, utilisez une brosse en nylon.
8. Remettez l'anneau d'étanchéité à sa position d'origine sur le bloc de lames.
9. Remettez le bloc de lames dans la base du bol.
10. Faites pivoter le bloc de lames dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller



RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

Rezepte finden Sie auf unserer Website: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECETTES

= poignée
 = bouquet

= cuillère(s) à soupe
 = cuillère(s) à café

= gousse

SOUPE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE

150 g poireaux
800 ml eau

150 g pommes de terre
sel et poivre

2 cubes de bouillon

Traiter les poireaux et les pommes de terre pendant 2 secondes. Transférer dans une grande casserole. Ajouter l'eau et les cubes de bouillon. Amener à ébullition, en mélangeant. Diminuer le feu. Couvrir la casserole. Laisser mijoter pendant 20 minutes. Retirer du feu. Laisser refroidir pendant 30 minutes. Travailler jusqu'à obtenir un mélange lisse. Amener à bonne température pour servir (ne pas laisser bouillir). Ajuster l'assaisonnement. Servir avec du pain.

Pour la vichyssoise, ajouter un peu de ciboulette aux poireaux et aux pommes de terre, ajouter une noix de beurre dans la poêle avant de la chauffer, laisser refroidir le potage avant de le réchauffer et fouetter 150 ml de crème avant de le servir frais.

SOUPE ÉPICÉE AUX POTIRONS

900 g potiron

900 ml bouillon de poule/légumes

2 poireaux

2 huile végétale

1 moule le gingembre

2 d'ail

2 crème fraîche

1 moule le coriandre

sel et poivre

1 feuilles de coriandre

Éplucher le potiron, retirer les pépins et découper en morceaux. Chauffer l'huile dans une poêle. Ajouter les poireaux, l'ail et les épices. Mélanger pendant 3 minutes. Ajouter le bouillon et le potiron. Amener à ébullition, en mélangeant. Diminuer le feu. Couvrir la casserole. Laisser mijoter pendant 20-30 minutes. Retirer du feu. Mélanger le coriandre et la crème. Laisser refroidir pendant 30 minutes. Travailler jusqu'à obtenir un mélange lisse. Amener à bonne température pour servir (ne pas laisser bouillir). Ajuster l'assaisonnement. Servir avec du pain.

PESTO À LA CORIANDRE

2 🍃 feuilles de coriandre
125 ml d'huile d'olive

60 g de pignons de pin
60 g de Parmesan râpé

2 🍷 d'ail

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.

SMOOTHIES AUX FRUITS

Travailler tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange lisse.

60ml yogourt

200ml lait

30g farine d'avoine

1 banane

30ml miel

2 pommes, évidées

170g crème glacée au chocolat

300ml jus d'orange

150g yogourt aux noisettes

1 banane

200ml lait

300ml lait au chocolat

2 poires, évidées

200ml yogourt

1 mangue dénoyautée

200ml lait

5ml miel

300ml lait

1 banane

12 fraises

400ml lait

1 banane

20ml miel

10ml extrait de vanille

360ml limonade

125g crème glacée à la vanille

70g myrtilles

300ml jus d'orange

300ml jus d'airelle

1 banane

4 moitiés d'abricots en conserve

80ml jus d'abricot (en conserve)

2 pêches dénoyautées

60ml yogourt

200ml lait

10ml miel

600ml jus de pomme

1 mangue dénoyautée

300ml jus de pomme

90g framboises

12 fraises

400ml jus de pomme

1 kiwi épluché

150g melon

350ml limonade

125ml crème glacée au chocolat

100g cerises dénoyautées

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.

Ga voorzichtig om met de mesjes, het ledigen van de kan en het schoonmaken van het apparaat om letsels te vermijden.


 Verwerk nooit warme of kokende vloeistoffen

Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.

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.

-  Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere reservoirs die water of andere vloeistoffen bevatten.
- Zet de blender uit (0), voordat u de kan op de motoreenheid plaatst.
- Zet de blender uit (0) en wacht tot de messen niet meer draaien, voordat u het deksel van de kan of de kan van de motoreenheid afhaalt.
- Kom niet met uw hand in de kan, zelfs niet nadat hij van de motoreenheid is afgehaald om hem te reinigen; de messen zijn scherp.
- Kom niet met andere voorwerpen (lepel, spatel, etc.) in de kan terwijl de stekker van de blender in het stopcontact zit.
- Laat de kan niet overlopen. Vloeistof die onder de motoreenheid komt, kan in de motor terecht komen, waardoor die kan beschadigen.
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.



UITSLUITEND HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|----------------------|---|
| 1. Snelheidsregelaar | 6. Deksel |
| 2. Motoreenheid | 7. Dop |
| 3. Messeneenheid | 8. Lipje |
| 4. Afdichting |  Vaatwasmachinebestendig |
| 5. Kan | |




VOORBEREIDING

1. Zet de motoreenheid op een stabiele, vlakke ondergrond.
2. Plaats de ▼ aan de onderkant van de kan op een lijn met de  van de motoreenheid.
3. Laat de kan op de motoreenheid zakken en draai de kan vervolgens om de ▼ op een lijn met de  te brengen.
4. Draai het deksel tegen de klok in om het te ontgrendelen en van de pot te halen.
5. Doe de ingrediënten in de kan.
6. Vul de kan tot maximaal 1500 ml; als hij voller is, kan de inhoud het deksel van het apparaat afduwen als u de motor aanzet.
7. Plaats het deksel op de pot met het lipje als getoond in afbeelding A.
8. Draai het deksel tegen de klok in om het te vergrendelen (afb. B).
9. Duw de dop in het gat in het deksel.
10. Schakel het apparaat niet in zonder de dop aan te brengen.
11. Controleer dat de snelheidsregelaar op 0 staat.
12. Steek de stekker in het stopcontact.

UW BLENDER GEBRUIKEN

- Laat de motor niet continu langer dan 3 minuten werken, aangezien deze kan oververhitten. Na 3 minuten gedurende ten minste 10 minuten uitschakelen, zodat de motor kan afkoelen.
 - Uw blender stopt met werken als deze oververhit raakt. Als dit gebeurt, koppelt u uw blender los en laat u hem minstens 15 minuten afkoelen voordat u hem weer gebruikt.
1. Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid (1 = laag, 2 = hoog).
 2. Draai de snelheidsregelaar terug naar 0 om de motor uit te schakelen.
 3. Gewoonlijk stemmen grote hoeveelheden, dikke mengsels en een hoge verhouding van vaste stoffen tot vloeistoffen overeen met een langere timing en langzamere snelheden.
 4. Kleinere hoeveelheden, dunneren mengsels en meer vloeistoffen dan vaste stoffen stemmen overeen met een kortere timing en hogere snelheid.
 5. Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 1 minuut onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 1 minute minstens 2 minuten uit om de motor te laten afkoelen.

PULS

Als u de snelheidsregelaar tegen de wijzers van de klok in draait naar  biedt dit u een korte stoot aan hoge snelheid. In deze richting is de knop voorzien van een veer. Wanneer u hem loslaat, keert hij terug naar 0.

INGREDIËNTEN TOEVOEGEN

Om ingrediënten toe te voegen tijdens de werking van de blender, verwijdert u de dop, giet u de nieuwe ingrediënten door de opening en plaatst u de dop terug.

Controleer of de kan door de toegevoegde ingrediënten niet voller is dan 1500ml.

ZORG EN ONDERHOUD

1. Schakel het apparaat uit (0) en trek de stekker uit.
2. Neem de buitenkant van de motoreenheid af met een schone, vochtige doek.
3. Was de verwijderbare onderdelen in warm water met afwasmiddel, goed afspoelen, laten uitlekken en aan de lucht laten drogen.



U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.

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

MESSENEENHEID

U kunt de messeneenheid verwijderen als u ze wilt schoonmaken. Dit doet u best nadat u de kan hebt omgedraaid.

1. Neem het handvat van de kan vast met een hand.
2. Neem de onderzijde van de messeneenheid vast met de andere hand.
3. Draai de meseenheid met de klok mee tot hij loskomt van de komhouder.
4. Til deze voorzichtig omhoog en uit de onderzijde van de kan.
5. Verwijder de afdichting van de messeneenheid.
6. Was de dichting en de messeneenheid in een warm zeepsopje, spoel af en droog zorgvuldig af.
7. Pas heel goed op met de mesjes – raak ze nooit rechtstreeks aan en gebruik een nylon afwasborstel.
8. Vervang de afdichting rond de messeneenheid.
9. Plaats de messeneenheid weer in het voetstuk.
10. Draai het mes tegen de klok in om het te ontgrendelen.



RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

U vindt recepten op onze website: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECEPTJES

= handenvol
 = bosje

= soeplepel/eetlepel
 = theelepel

= teen

PREI & AARDAPPEL SOEP

150g prei
800 ml water
150g aardappel
zout en peper
2 bouillonblokjes

Verwerk de prei en aardappel gedurende 2 seconden. Doe het mengsel in een grote pan. Voeg het water en de bouillonblokjes toe. Breng al roerend aan de kook. Verminder de warmte. Bedek de pan. Laat 20 minuten koken. Haal van het vuur af. Laat een half uur afkoelen. Verwerk alles tot een glad mengsel. Breng op de juiste temperatuur (laat het niet meer koken). Maak op smaak. Dien op met brood.

Voor Vichyssoise voegt u bieslook toe aan de prei en aardappels, u doet een stukje boter in de pan voor het verhitten, u laat de soep afkoelen in plaats van deze weer op te warmen en voegt 150 ml room toe voordat u de soep koud opdiend.

PITTIGE POMPOENSOEP

900g pompoen
1 gemalen gember
1 korianderblaadjes
1 gemalen koriander
2 plantaardige olie
900 ml kippen/groentebouillon
2 enkele/dubbele room
2 prei
2 look
zout en peper

Schil de pompoen, verwijder de zaadjes en snij in stukken. Verwarm de olie in een pan. Voeg de prei, knoflook en kruiden toe. Roer drie minuten. Voeg de bouillon en de pompoen toe. Breng al roerend aan de kook. Verminder de warmte. Bedek de pan. Laat 20-30 minuten koken. Haal van het vuur af. Roer de koriander en de room erdoor. Laat een half uur afkoelen. Verwerk alles tot een glad mengsel. Breng op de juiste temperatuur (laat het niet meer koken). Maak op smaak. Dien op met brood.

KORIANDER PESTO

2 🍃 korianderblaadjes
60g geraspte parmezaan

60g pijnboompitten
125 ml olijfolie

2 🍷 look

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.

FRUITIGE SMOOTHIES

Verwerk alles tot een glad mengsel.

60ml yoghurt
200ml melk
30g havermout
1 banaan

30ml honing
2 appels waar u het hart heeft uitgehaald

170g chocolade-ijs
300ml sinaasappelsap

150g hazelnootyoghurt
1 banaan
200ml melk

300ml chocolademelk
2 ontpitte peren

200ml yoghurt
1 ontpitte mango
200ml melk
5ml honing

300ml melk
1 banaan
12 aardbeien

400ml melk
1 banaan
20ml honing
10ml vanille-extract

360ml limonade
125g vanille-ijs
70g Bosbessen

300ml sinaasappelsap
300ml cranberrysap
1 banaan

4 halve abrikozen uit blik
80ml abrikozensap (blik)
2 ontpitte perziken
60ml yoghurt
200ml melk
10ml honing

600ml appelsap
1 ontpitte mango

300ml appelsap
90g frambozen
12 aardbeien

400ml appelsap
1 geschildte kiwi's
150g meloen

350ml limonade
125ml chocolade-ijs
100g ontpitte kersen

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.

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


 Non lavorare mai liquidi caldi o bollenti.

L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

Scolleghere l'apparecchio prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.

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

-  Non utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.
- Spegnerne l'apparecchio (0) prima di montare la caraffa sul gruppo del motore.
- Prima di rimuovere il coperchio dalla caraffa, e di rimuovere la caraffa dal gruppo del motore, spegnere l'apparecchio (0) ed attendere che le lame si siano fermate completamente.
- Non mettere le mani nella caraffa, nemmeno quando viene rimossa per pulirla: le lame sono molto taglienti.
- Non mettere altri oggetti (come un cucchiaino, una spatola, ecc.) nella caraffa mentre la spina del frullatore è inserita nella presa di corrente.
- Non fare traboccare la caraffa. Se il liquido penetrasse sotto il gruppo del motore potrebbe venire aspirato nel motore danneggiandolo.
- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- 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. Selettore di velocità | 6. Coperchio |
| 2. Gruppo del motore | 7. Tappo |
| 3. Gruppo delle lame | 8. Linguetta |
| 4. Guarnizione |  Lavabile in lavastoviglie |
| 5. Caraffa | |



PREPARAZIONE

1. Porre il gruppo del motore su una superficie stabile e in piano.
2. Allineare il simbolo ▼ sulla parte inferiore della caraffa con il simbolo ☐ sul gruppo del motore.
3. Poggiare la caraffa sul gruppo del motore, poi ruotare la caraffa per allineare il simbolo ▼ con il simbolo ☐.
4. Ruotare il coperchio in senso antiorario per sbloccarlo e toglierlo dal vaso sollevandolo.
5. Mettere gli ingredienti nella caraffa.
6. Non riempirla oltre il segno di 1500 ml, altrimenti al momento di avviare il motore il contenuto potrebbe spingere via il coperchio.
7. Posizionare il coperchio sul vaso con la linguetta come indicato nella figura A.
8. Ruotare il coperchio in senso orario per bloccarlo (fig. B)
9. Spingere il tappo nel foro del coperchio.
10. Non azionare l'apparecchio senza il tappo.
11. Controllare che il selettore della velocità sia impostato su 0.
12. Inserire la spina nella presa di corrente.

COME UTILIZZARE IL FRULLATORE

- Non mettere il motore in funzione in maniera continua per più di 3 minuti perché può surriscaldarsi. Dopo 3 minuti spegnere per almeno 10 minuti per permettere al motore di raffreddarsi.
 - Il vostro frullatore smetterà di funzionare se si surriscalda. In questo caso, disconnettere il frullatore e lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti prima di utilizzarlo ancora.
1. Posizionare il selettore di velocità sulla velocità desiderata (1 = più bassa, 2 = più alta).
 2. Riportare il selettore di velocità su 0 per spegnere il motore.
 3. Generalmente, grandi quantità, miscele spesse e ingredienti solidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti liquidi richiedono un tempo di preparazione più lungo e una velocità ridotta.
 4. Quantità ridotte, miscele meno dense e ingredienti liquidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti solidi richiedono un minore tempo di preparazione e una velocità elevata.
 5. Non tenere in funzione il motore per più di 1 minuto, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 1 minuto, spegnere l'apparecchio per almeno altri 2 minuti per lasciare raffreddare il motore.

IMPULSO

Ruotando il selettore di velocità in senso antiorario su Ⓢ, si azionerà un breve ciclo ad alta velocità. In questa posizione, il pulsante è a molla. Lasciandolo, tornerà su 0.

AGGIUNTA DEGLI INGREDIENTI

Per aggiungere ingredienti mentre l'apparecchio è in funzione, togliere il tappo, versare i nuovi ingredienti attraverso il foro, poi rimettere a posto il tappo.

Controllare che gli ingredienti aggiunti non spingano il volume contenuto nella caraffa oltre il segno di 1500ml.

CURA E MANUTENZIONE

1. Spegnere l'apparecchio (0) e scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Passare un panno pulito inumidito sull'esterno del gruppo del motore.
3. Lavare le parti amovibili con acqua calda e detersivo, sciacquare bene, fare scolare e lasciare asciugare.



Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

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

GRUPPO DELLE LAME

Il gruppo delle lame è rimovibile per consentirne la pulizia. È consigliabile operare con la caraffa capovolta.

1. Afferrare il manico della caraffa con una mano.
2. Afferrare il fondo del gruppo lame con l'altra mano.
3. Girare l'unità lama in senso orario fino a quando si sgancia dalla base del vaso.
4. Sollevarlo con molta attenzione ed estrarlo dal fondo della caraffa.
5. Togliere la guarnizione dal gruppo delle lame.
6. Lavate la guarnizione ed il gruppo delle lame in acqua calda insaponata, sciacquate e lasciate asciugare all'aria.
7. Maneggiare le lame con cura, non lavarle direttamente a mano, ma utilizzare una spazzola in setole di nylon.
8. Rimettere la guarnizione a posto intorno al gruppo lame.
9. Sostituire il gruppo delle lame nella base della caraffa.
10. Girare l'unità lama in senso antiorario per agganciarla.



RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

Le ricette sono disponibili sul nostro sito <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RICETTA

= manciata
 = mazzetto

= cucchiaino
 = cucchiaino di passata

= spicchio

ZUPPA DI PORRI E PATATE

150 g porri
800 ml acqua
150 g patate
sale e pepe
2 dadi per brodo

Passare i porri e le patate per 2 secondi. Trasferire in una pentola larga. Aggiungere l'acqua e i dadi. Portare a ebollizione. Abbassare la fiamma. Coprire la pentola. Cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Togliere dal fuoco. Raffreddare per 30 minuti. Lavorare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Portare a temperatura adatta a servire (non lasciare bollire). Regolare il condimento. Servire con del pane. Per la 'Vichyssoise', aggiungere un paio di spolverate di erba cipollina a porri e patate, aggiungere una noce di burro in pentola prima di scaldare, raffreddare la zuppa invece di riscaldarla e incorporare con la frusta 150 ml di panna prima di servirla fredda.

ZUPPA DI ZUCCA SPEZIATA

2 olio vegetale
1 zenzero
1 coriandolo
sale e pepe
900 ml brodo di pollo/vegetale
1 foglie di coriandolo
2 panna fresca/semi-grassa
900 g zucca
2 porri
2 d'aglio

Togliere la buccia, i semi e tagliare la zucca in grossi pezzi. Scaldare l'olio in una pentola. Aggiungere i porri, l'aglio e le spezie. Mescolare per 3 minuti. Aggiungere il dado e la zucca. Portare a ebollizione. Abbassare la fiamma. Coprire la pentola. Cuocere a fuoco lento per 20-30 minuti. Togliere dal fuoco. Aggiungere mescolando coriandolo e panna. Raffreddare per 30 minuti. Lavorare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Portare a temperatura adatta a servire (non lasciare bollire). Regolare il condimento. Servire con del pane.

PESTO AL CORIANDOLO

2 🍃 foglie di coriandolo

125 ml d'olio di oliva

2 🍷 d'aglio

60 g parmigiano grattugiato

60 g di pinoli

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.

FRAPPÉ ALLA FRUTTA

Lavorare il tutto fino a dare un aspetto uniforme.

60ml yogurt

200ml latte

30g farina d'avena

1 banana

30ml miele

2 mele, senza torsolo

170g gelato al cioccolato

300ml succo d'arancia

150g yogurt alla nocciola

1 banana

200ml latte

300ml latte al cioccolato

2 pere, senza torsolo

200ml yogurt

1 mango, denocciolato

200ml latte

5ml miele

300ml latte

1 banana

12 fragole

400ml latte

1 banana

20ml miele

10ml estratto di vaniglia

360ml limonata

125g gelato alla vaniglia

70g mirtilli

300ml succo d'arancia

300ml succo di mirtillo rosso

1 banana

4 albicocca in scatola tagliata a metà

80ml succo di albicocca (dalla scatola)

2 pesche, denocciate

60ml yogurt

200ml latte

10ml miele

600ml succo di mela

1 mango, denocciolato

300ml succo di mela

90g lamponi

12 fragole

400ml succo di mela

1 kiwi, spellato

150g melone

350ml limonata

125ml gelato al cioccolato

100g ciliegie, denocciate

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas 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. Para evitar lesiones, tenga cuidado al manipular las cuchillas, al vaciar la jarra y al limpiar el aparato.

Ne traitez


El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas. Desenchufe el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo. No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.

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



-  No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- Apague el aparato (0) antes de poner la jarra en la unidad motora.
- Apague el aparato (0) y espere hasta que las hojas se paren completamente antes de quitar la tapa de la jarra, y antes de quitar la jarra de la unidad motora.
- No meta la mano en la jarra, incluso cuando la esté sacando para limpiarla – las hojas cortan.
- No ponga ningún otro utensilio (cuchara, espátula, etc.) en la jarra mientras la batidora esté enchufada.
- No permita rebosar la jarra. Si cae líquido debajo de la unidad motora, puede que éste sea aspirado al motor, dañándolo.
- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- 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. Control de velocidad | 6. Tapa |
| 2. Unidad motora | 7. Tapa pequeña |
| 3. Unidad de las cuchillas | 8. Pestaña |
| 4. Junta |  Apto para lavavajillas |
| 5. Jarra | |

PREPARACIÓN

1. Ponga la unidad motorA sobre una superficie nivelada y estable.
2. Alinee la flecha ▼ situada en la parte inferior de la jarra con el símbolo  de la unidad motora.
3. Encaje la jarra sobre la unidad motora y a continuación gire la jarra hasta que la flecha ▼ quede alineada con el símbolo .




- Gire la tapa en el sentido contrario de las agujas del reloj para desbloquearla y retírela de la jarra.
- Ponga los ingredientes en la jarra.
- No la llene a más de la marca de 1500 ml. Si la llena más, el contenido puede hacer que la tapa salte al encender el motor.
- Coloque la tapa sobre la jarra guiándose por la pestaña, tal y como se muestra en la figura A.
- Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla en su posición (fig. B).
- Introduzca la tapa pequeña en el agujero de la tapa.
- No ponga en marcha el aparato sin haber colocado el tapón.
- Compruebe que el control de velocidad está fijado en 0.
- Enchufe el aparato a la corriente.

USO DE LA BATIDORA

- No haga funcionar el motor de forma ininterrumpida durante más de 3 minutos para evitar que se sobrecaliente. Transcurridos 3 minutos, apague el aparato durante al menos 10 minutos para que el motor se enfríe.
 - El aparato dejará de funcionar si se recalienta. Si esto sucede, desenchúfelo y espere al menos 15 minutos a que se enfríe antes de utilizarlo de nuevo.
- Gire el control de velocidad para seleccionar la velocidad deseada (1 = baja, 2 = alta).
 - Gire el control de velocidad de nuevo a 0 para apagar el motor.
 - En general, las grandes cantidades, las mezclas espesas y las proporciones elevadas de sólidos frente a líquidos necesitan programaciones más largas y velocidades más lentas.
 - Las cantidades más pequeñas, las mezclas más finas y una mayor proporción de líquidos que de sólidos admiten programaciones más cortas y velocidades superiores.
 - No haga funcionar el motor durante más de 1 minuto, ya que puede sobrecalentarse. Después de 1 minuto, apague el motor durante 2 minutos como mínimo para dejar que se enfríe.


FUNCION PULSE

Si gira el control de velocidad en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta  se producirá una breve subida de velocidad. En esta dirección, el botón funciona con un muelle. Cuando lo suelte, volverá a 0.

AÑADIR INGREDIENTES

Para añadir ingredientes mientras la batidora está funcionando, extraiga la tapa pequeña, vierta los nuevos ingredientes a través del agujero y vuelva a colocar la tapa pequeña. Compruebe que los ingredientes añadidos no hagan que el volumen supere la marca de 1500ml.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Apague el aparato (0) y desenchúfelo.
 - Limpie la parte exterior de la unidad motora con un paño húmedo limpio.
 - Lave las partes extraíbles con agua caliente jabonosa, aclárelas bien, escúrralas y déjelas secar al aire.
-  Puede lavar estas piezas en el lavavajillas.
- Si usa el lavavajillas, las condiciones severas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.
 - El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.

UNIDAD DE LAS CUCHILLAS

Puede extraer la unidad de las cuchillas para limpiarla. Esto se hace mejor con la jarra hacia abajo.

- Sujete el asa de la jarra con una mano.
- Sujete la base de la unidad de las cuchillas con la otra mano.
- Gire el soporte de cuchillas en el sentido de las agujas del reloj hasta que puedan soltarse de la base de la jarra.

4. Con cuidado, tire de ella hacia arriba y sáquela de la base de la jarra.
5. Extraiga la junta de la unidad de las cuchillas.
6. Lave la junta y la unidad de las cuchillas con agua tibia y jabón. Aclare y deje secar al aire.
7. Tenga mucho cuidado con la cuchilla – no las coja directamente, usa un cepillo para limpiar de nilón.
8. Sustituya la junta alrededor de la unidad de las cuchillas.
9. Vuelva a colocar la unidad de las cuchillas en la base de la jarra.
10. Gire el soporte de cuchillas en el sentido contrario de las agujas del reloj para fijarlas en posición.

RECICLAJE

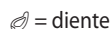
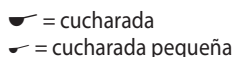
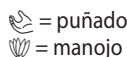


Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.



En nuestra página web encontrará recetas: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECETAS



SOPA DE PUERROS Y PATATAS

150 g puerros
800 ml agua

150 g patatas
sal y pimienta

2 cubitos de caldo

Procese los puerros y las patatas durante dos segundos. Páselos a una cacerola más grande. Añada el agua y los cubitos de caldo. Lleve a ebullición y remueva. Reduzca el fuego. Cubra la cacerola. Hierva a fuego lento durante 20 minutos. Retire del fuego. Deje enfriar 30 minutos. Procese hasta obtener una consistencia homogénea. Caliente sin que llegue a hervir antes de servir. Sazone al gusto. Sirva el pan. Para la Vichyssoise, añada un par de cebolletas a los puerros y las patatas, añada una nuez de mantequilla a la cacerola antes de calentar, enfríe la sopa en lugar de recalentarla y bata 150 ml. de nata antes de servirla fría.

SOPA DE CALABAZA CON ESPECIAS

2 aceite vegetal
1 jengibre molido
900 g calabaza
1 hojas de cilantro

900 ml cubito de caldo de pollo/verduras
2 nata líquida/crema de leche
1 cilantro molido

2 de ajo
2 puerros
sal y pimienta

Pele, despepite y corte la calabaza a trozos. Caliente el aceite en la cacerola. Añada los puerros, el ajo y las especias. Remueva durante 3 minutos. Añada el cubito de caldo y la calabaza. Lleve a ebullición y remueva. Reduzca el fuego. Cubra la cacerola. Hierva a fuego lento durante 20-30 minutos. Retire del fuego. Incorpore el cilantro y la nata y remueva. Deje enfriar 30 minutos. Procese hasta obtener una consistencia homogénea. Caliente sin que llegue a hervir antes de servir. Sazone al gusto. Sirva el pan.

PESTO DE CILANTRO

2 hojas de cilantro
125 ml aceite de oliva

60 g de piñones
60 g queso Parmesano rallado

2 de ajo

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

BATIDOS DE FRUTAS

Procese todos los ingredientes hasta obtener una consistencia homogénea.

60ml yogurt	360ml limonada
200ml leche	125g helado de vainilla
30g harina de avena	70g arándanos
1 plátano	
30ml miel	300ml zumo de naranja
2 manzanas, peladas y sin corazón	300ml zumo de arándanos
	1 plátano
170g helado de chocolate	
300ml zumo de naranja	4 albaricoques en almíbar
	80ml zumo de albaricoques en almíbar
150g yogurt de avellanas	2 melocotones, sin hueso
1 plátano	60ml yogurt
200ml leche	200ml leche
	10ml miel
300ml chocolate con leche	
2 peras, peladas y sin corazón	600ml zumo de manzana
	1 mango, sin hueso
200ml yogurt	
1 mango, sin hueso	300ml zumo de manzana
200ml leche	90g frambuesas
5ml miel	12 fresas
300ml leche	400ml zumo de manzana
1 plátano	1 kiwis, pelados
12 fresas	150g melón
400ml leche	350ml limonada
1 plátano	125ml helado de chocolate
20ml miel	100g cerezas, sin hueso
10ml extracto de vainilla	

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.

Para evitar ferimentos, tenha cuidado ao manusear as lâminas, ao esvaziar o jarro e ao limpar.


 Nunca processe líquidos quentes ou a ferver.

Utilizar o aparelho incorretamente poderá resultar em ferimentos.

Desligue o aparelho da corrente elétrica antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.

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 utilize o aparelho perto de casas de banho, duches, bacias ou outros recipientes que contêm água.
- Antes de instalar o jarro na unidade motora desligue o aparelho (0).
- Desligue (0) e aguarde até as lâminas pararem completamente antes de retirar a tampa do jarro ou de retirar o jarro da unidade motora.
- Não ponha as mãos dentro do jarro, mesmo depois de o ter retirado para fazer a sua limpeza – as lâminas são afiadas.
- Não coloque nenhum outro objecto (colher, espátula, etc.) dentro do jarro enquanto o aparelho estiver ligado.
- Não deixe o jarro transbordar. Se o líquido passar para debaixo da unidade motora, pode ser sugado para dentro do motor e danificá-lo.
- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- 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. Controlo de velocidade | 6. Tampa |
| 2. Unidade motora | 7. Tampa pequena |
| 3. Conjunto de lâminas | 8. Patilha |
| 4. Junta |  Lavável na máquina |
| 5. Jarro | |




PREPARAÇÃO

1. Coloque a unidade motora numa superfície estável e plana.
2. Alinhe ▼, situado na parte de baixo do jarro, com  situado na unidade motora.
3. Desça o jarro sobre a unidade motora e gire-o de forma a alinhar ▼ com .
4. Rode a tampa para a esquerda para a desbloquear e, em seguida, levante-a e retire-a do jarro.
5. Coloque os ingredientes no jarro.
6. Não encha o jarro acima da marca 1500 ml. Se o fizer, o conteúdo pode fazer saltar a tampa quando o motor arrancar.
7. Coloque a tampa no jarro com a patilha, conforme ilustrado na figura A.
8. Rode a tampa para a direita para a bloquear (fig. B)
9. Empurre a tampa pequena para o orifício da tampa.
10. Não coloque o aparelho em funcionamento sem encaixar a tampinha.
11. Verifique se o controlo da velocidade está regulado para o 0.
12. Ligue a ficha à tomada elétrica.

UTILIZAR A LIQUIDIFICADORA

- Não mantenha o motor em funcionamento de forma contínua por mais de 3 minutos, pois pode sobreaquecer. Após 3 minutos, desligue durante, pelo menos, 10 minutos para que o motor arrefeça.
 - A sua liquidificadora deixará de funcionar se sobreaquecer. Caso isto aconteça, retire a ficha da liquidificadora da tomada elétrica e deixe-a arrefecer por no mínimo 15 minutos antes de a utilizar novamente.
1. Gire o controlo de velocidade para a velocidade que pretende (1 = baixa, 2 = alta).
 2. Rode novamente o controlo de velocidade para 0 para desligar o motor.
 3. Geralmente as grandes quantidades, misturas espessas e uma grande percentagem de sólidos em relação aos líquidos sugerem tempos mais prolongados e velocidades mais lentas.
 4. As quantidades menores, as misturas menos espessas e a maior quantidade de líquidos sugerem tempos mais curtos e velocidades superiores.
 5. Não ponha o motor a funcionar por um período superior a 1 minuto, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 1 minuto, desligue-o pelo menos durante 2 minutos para o deixar arrefecer.

IMPULSO


Ao rodar o controlo de velocidade no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio para , poderá obter um breve impulso a alta velocidade. Nesta direção, o botão fica accionado por retorno de mola. Ao soltar, este volta para 0.

ADIÇÃO DE INGREDIENTES

Para adicionar ingredientes com o liquidificador em movimento, remova a tampa pequena, deite os novos ingredientes através do orifício, depois recoloca a tampa pequena.

Verifique que os ingredientes adicionados não aumentam o volume do jarro de forma a exceder a marca 1500ml.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho (0) e desligue-o da corrente.
 2. Limpe a superfície externa da unidade motora com um pano limpo e seco.
 3. Lave as peças removíveis em água morna com detergente, enxágue bem, escoe e seque ao ar.
-  Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.
- Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afetará o acabamento da superfície.
 - Os danos deverão ser apenas cosméticos e não deverão afetar o funcionamento do aparelho.

CONJUNTO DE LÂMINAS

Pode retirar as lâminas para proceder à sua limpeza. A melhor forma de efectuar esta operação consiste em colocar o jarro ao contrário.

1. Segure na asa do jarro com uma mão.
2. Segure na parte inferior do conjunto de lâminas com a outra mão.
3. Rode a unidade da lâmina para a direita até soltá-la da base do jarro.
4. Puxe-o cuidadosamente para cima e retire-o do fundo do jarro.
5. Separe a junta do conjunto de lâminas.
6. Lave a junta e as lâminas com água quente e detergente. Enxágue e deixe secar.
7. Tenha muito cuidado com as lâminas – não as manipule directamente, utilize uma escova de nylon.
8. Volte a colocar a junta à volta do conjunto de lâminas.
9. Volte a colocar o conjunto de lâminas na base do jarro.
10. Rode a unidade da lâmina para a esquerda para a apertar.



RECICLAGEM






Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

Receitas disponíveis no nosso website: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECEITAS

 = punhado
 = molho

 = colher de sopa
 = colher de chá

 = dente

SOPA DE BATATA E ALHO FRANCÊS

150 g alho-francês
800 ml água




2 cubos de caldo de carne
sal e pimenta



150 g batatas


Processe o alho-francês e as batatas por 2 segundos. Transfira para uma panela grande. Junte água e os cubos de caldo de carne. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Reduza o calor. Tape a panela. Coza em lume brando por 20 minutos. Retire do lume. Deixe arrefecer 30 minutos. Processe até obter uma consistência suave. Deixe aquecer até à temperatura de servir (não deixe ferver). Ajuste os temperos. Sirva acompanhado com pão.

Para Vichyssoise, junte 2 cebolinhas aos alhos franceses e às batatas, junte uma noz de manteiga na panela antes de aquecer, refrigere a sopa em vez de a reaquecer, e bata para dentro da sopa 150 ml de natas antes de a servir fria.

SOPA DE ABÓBORA COM ESPECIARIAS

2  óleo vegetal
1  gengibre moído
1  folhas de coentro
sal e pimenta

900 ml caldo de galinha/legumes
2  natas/crème fraiche
1  coentros picados


900 g abóbora
2 alho-francês
2  de alho

Descasque, remova as sementes e corte a abóbora em pedaços. Aqueça o óleo numa panela. Junte o alho-francês, o alho e as especiarias. Mexa durante 3 minutos. Junte o caldo de carne e a abóbora. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Reduza o calor. Tape a panela. Coza em lume brando por 20-30 minutos. Retire do lume. Junte os coentros e as natas, mexendo sempre. Deixe arrefecer 30 minutos. Processe até obter uma consistência suave. Deixe aquecer até à temperatura de servir (não deixe ferver). Ajuste os temperos. Sirva acompanhado com pão.

PESTO DE COENTROS

2  de alho

125 ml de azeite

2  folhas de coentro

60 g de queijo parmesão ralado

60 g de pinhões

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.

SMOOTHIES DE FRUTA

Processe tudo até obter uma consistência suave.

60ml iogurte

200ml leite

30g aveia

1 banana

30ml mel

2 maçãs, descaroçadas

170g gelado de chocolate

300ml sumo de laranja

150g iogurte de avelã

1 banana

200ml leite

300ml leite achocolatado

2 peras descaroçadas

200ml iogurte

1 manga, sem caroço

200ml leite

5ml mel

300ml leite

1 banana

12 morangos

400ml leite

1 banana

20ml mel

10ml extracto de baunilha

360ml limonada

125g gelado de baunilha

70g amoras

300ml sumo de laranja

300ml sumo de mirtilo

1 banana

4 metades de alperce enlatado

80ml calda de alperce (da lata)

2 pêssegos, sem caroço

60ml iogurte

200ml leite

10ml mel

600ml sumo de maçã

1 manga, sem caroço

300ml sumo de maçã

90g framboesas

12 morangos

400ml sumo de maçã

1 kiwi, descascado

150g melão

350ml limonada

125ml gelado de chocolate

100g cerejas, sem caroços

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.

For at undgå tilskadekomst skal man udvise forsigtighed ved håndtering af klingerne, samt når blenderglasset tømmes og rengøres.

⚠ Varme eller kogende væsker må aldrig bearbejdes

Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

Tag apparatets stik ud inden du samler, adskiller eller rengør det.

Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.

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

- ⊘ Brug ikke dette apparat i nærheden af et badekar, brusebad, håndvask eller andre beholdere med vand.
- Sluk for blenderen (0), før du monterer blenderglasset på motorenheden.
- Sluk for blenderen (0), og vent, indtil knivbladene standser helt, før du tager låget af blenderglasset, og før du tager blenderglasset af motorenheden.
- Undlad at stikke hånden ned i blenderglasset, selv når du har taget det af for at rengøre det, da du ellers kan skære dig på knivbladene.
- Undlad at stikke andre genstande (ske, spatel mv.) ned i blenderglasset, når blenderen er sluttet til lysnettet.
- Fyld ikke så meget i blenderglasset, at det flyder over. Hvis der kommer væske ind under motorenheden, kan den blive suget ind i motoren og beskadige den.
- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- 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. Hastighedsregulator | 6. Låg |
| 2. Motorenhed | 7. Prop |
| 3. Klingeenhed | 8. Tap |
| 4. Pakning |  Tåler opvaskemaskine |
| 5. Blenderglas | |




FORBEREDELSE

1. Stil motorenheden på en stabil, plan overflade.
2. Stil ▼ nederst på blenderglassets ud for  på motorenheden.
3. Sænk blenderglasset ned over motorenheden, drej dernæst blenderglasset, så ▼ står ud for .
4. Drej låget imod urets retning for at løsne det fra kanden, hvorefter det kan tages af.
5. Kom ingredienserne i blenderglasset.
6. Fyld ikke blenderglasset til op over 1500 ml-mærket. I modsat fald kan ingredienserne skubbe låget af blenderglasset, når du starter motoren.
7. Læg låget på kanden med tappen som vist i figur A.
8. Drej låget i urets retning for at fastlåse det (fig. B)
9. Sæt proppen fast i lågets hul.
10. Tænd ikke apparatet før proppen er på plads.
11. Kontroller at hastighedskontrollen er indstillet til 0.
12. Sæt stikket i stikkontakten.

SÅDAN BRUGES BLENDEREN

- Lad ikke motoren køre i mere end 3 minutter ad gangen, da den kan blive overophedet. Efter 3 skal du slukke i mindst 10 minutter, så motoren kan køle af.
 - Blenderen stopper med at køre, hvis den bliver overophedet. Sker dette, skal du tages blenderen stik ud af stikkontakten og lad den køle af i mindst 15 minutter før den bruges igen.
1. Drej knappen for hastighedsindstilling til du har den ønskede hastighed (1 = lav, 2 = høj).
 2. Indstil hastigheden til 0 for at slukke motoren.
 3. Generelt er lave hastigheder over længere tid godt for store mængder, tyk konsistens, store mængder faste dele i forhold til væske.
 4. Højere hastigheder i kortere tid er ofte godt til små mængder, et tyndere miks og mere væske end faste dele.
 5. Kør ikke med motoren i over 1 minut, da den så kan blive overophedet. Efter 1 minut slukkes den i mindst 2 minutter, for at lade motoren køle af.

PULSE


Ved at dreje knappen for hastighedsindstilling mod uret til  får du en kort periode med høj hastighed. I denne retning er knappen fjedret, og når du slipper springer den tilbage til 0.

TILFØJELSE AF INGREDIENSER

For at tilsætte ingredienser mens blenderen er i gang, tag proppen af, hæld den nye ingrediens ned gennem hullet og sæt derefter proppen tilbage.

Kontrollér at den samlede mængde af ingredienser i blenderglasset ikke overstiger 1500 ml-mærket, når du tilsætter flere ingredienser.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Sluk for apparatet (0) og tag stikket ud.
 2. Tør ydersiden af blenderglasset over med en fugtig klud.
 3. Vask de aftagelige dele af i varmt sæbevand, skyl godt, afdryp og lufttør.
-  Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.
- De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.
 - Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.

KLINGEENHED

Du kan afmontere klingeenheden i forbindelse med rengøring. Det anbefales at gøre dette efter at blenderglasset er vendt på hovedet.

1. Hold blenderglassets håndtag med en hånd.
2. Hold om bunden på klingeenheden med den anden hånd.
3. Drej klingen i urets retning indtil den løsnes fra kandens bund.
4. Træk den forsigtigt op og af blenderglassets bund.
5. Tag pakningen af klingeenheden.
6. Vask pakningen og klingeenheden i varmt sæbevand, rens og lad den tørre i luften.
7. Vær yderst forsigtig med klingerne – undgå direkte kontakt med dem, brug en nylonbørste.
8. Sæt pakningen tilbage på klingeenheden.
9. Sæt klingeenheden tilbage på blenderglassets fod.
10. Drej klingen imod urets retning for at stramme den.

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.



Du kan finde opskrifter på vores webside: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

OPSKRIFTER

= håndfuld

= bundt

= spiseskefuld (15ml)

= teskefuld (5ml)

= fed

PORRE & KARTOFFEL SUPPE

150 g kartofler

150 g porrer

salt og peber

2 bouillonterninger

800 ml vand

Bearbejd porrer og kartofler i 2 sekunder. Hæld det over i en stor gryde. Tilsæt van dog bouillonterninger. Bring i kog, rør rundt. Skru ned for varmen. Læg låg på gryden. Lad suppen simre i 20 minutter. Fjern fra varmen. Afkøl i 30 minutter. Bearbejd til jævnt. Bring til serveringstemperatur (lad ikke koge) Smag til. Servér med brød.

For vichyssoise skal du blot tilsætte et par stilke purløg til porrer og kartofler, tilsætte en klat smør til gryden inden suppen varmes, afkøle suppen i stedet for at opvarme den igen og piske 150ml fløde i, inden suppen serveres kold.

STÆRK GRÆSKAR SUPPE

900 g græskar

2 porrer

900 ml kyllinge-/grøntsagsbouillon

2 kaffefløde/crème fraiche

1 korianderblade

2 vegetabilsk olie

2 hvidløg

1 kværnet ingefær

1 kværnet koriander

salt og peber

Skræl, udkern og skær græskaret i stykker. Varm olien i gryden. Tilsæt porrer, hvidløg og krydderier. Rør i 3 minutter. Tilsæt bouillon og græskar. Bring i kog, rør rundt. Skru ned for varmen. Læg låg på gryden. Lad suppen simre i 20-30 minutter. Fjern fra varmen.

Rør koriander og fløde i. Afkøl i 30 minutter. Bearbejd til jævnt. Bring til serveringstemperatur (lad ikke koge) Smag til. Servér med brød.

KORIANDER PESTO

2 🌿 hvidløg
60 g pinjekerner
125 ml olivenolie

2 🌿 korianderblade
60 g Parmesan, revet

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

FRUGT SMOOTHIES

Bearbejd alt indtil det er jævnt.

60ml yoghurt
200ml mælk
30g havregryn
1 banan

30ml honning
2 æbler, udkernede

170g chokoladeis
300ml appelsinjuice

150g hasselnødde-yoghurt
1 banan
200ml mælk

300ml kakaomælk
2 pærer, udkernede

200ml yoghurt
1 mango, uden sten
200ml mælk
5ml honning

300ml mælk
1 banan
12 jordbær

400ml mælk
1 banan
20ml honning
10ml vaniljeekstrakt

360ml limonade
125g vaniljeis
70g blåbær

300ml appelsinjuice
300ml tranebærjuice
1 banan

4 halve abrikoser på dåse
80ml abrikosjuice (fra dåsen)
2 fFerskner, udstenede
60ml yoghurt
200ml mælk
10ml honning

600ml æblejuice
1 mango, uden sten

300ml æblejuice
90g hindbær
12 jordbær

400ml æblejuice
1 kiwi, skrællet
150g melon

350ml limonade
125ml chokoladeis
100g kirsebær, udstenede

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

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

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.

Undvik risk för skada genom att vara försiktig när du hanterar knivbladen, tömmer kannan och rengör apparaten.


 Bered aldrig heta eller kokande vätskor.

Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

Dra ur sladden till apparaten före montering, demontering och rengöring.

Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.

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

 Använd inte denna apparat nära badkar, dusch, handfat eller andra behållare för vatten.

- Slå av strömmen (0) innan kannan monteras på motorenheten.
- Slå av strömmen (0) och vänta tills knivbladen inte längre roterar innan du lyfter av locket från kannan eller tar bort kannan från motorenheten.
- Stoppa inte ned handen i kannan, inte ens sedan du har tagit bort kannan från motorenheten – knivbladen är vassa.
- Lägg inte ned något som helst föremål (sked, degskrapa osv.) i kannan när apparaten är ansluten.
- Kannan får inte överfyllas. Vätska som kommer in under motorenheten kan rinna in i motorn och skada den.
- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- 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. | Hastighetsreglage | 6. | Lock |
| 2. | Motorenhet | 7. | Kork |
| 3. | Knivbladsenhet | 8. | Flik |
| 4. | Packning |  | Kan diskas i diskmaskin |
| 5. | Kanna | | |



FÖRBEREDELSE

1. Ställ ned motordelen på ett stabilt och jämnt underlag.
2. Håll kannan så att symbolen ▼ på kannans nedre del är riktad mot symbolen  på motorenheten.
3. Sätt ned kannan på motorenheten och vrid sedan kannan så att symbolerna ▼ och  är riktade mot varandra.
4. Vrid locket moturs för att låsa upp det och lyft av det från kannan.
5. Lägg ingredienserna i kannan.
6. Fyll inte kannan över markeringen 1500 ml, då kan innehållet pressa upp locket när du startar motorn.
7. Placera locket på kannan med fliken så som visas i figur A.
8. Vrid locket medurs för att låsa det. (fig. B)
9. Sätt korken i lockets hål.
10. Använd inte apparaten utan att korken sitter på.
11. Kontrollera att hastighetskontrollen står på 0.
12. Sätt stickproppen i vägguttaget.

ATT ANVÄNDA DIN MIXER

- Kör inte motorn kontinuerligt i mer än 3 minuter eftersom den kan överhettas. Efter 3 minuter ska man stänga av apparaten i minst 10 minuter så att motorn svalnar.
 - Din blender slutar fungera om den överhettas. Om det händer ska du dra ur kontakten ur elnätet och låta apparaten svalna i minst 15 minuter innan du använder den igen.
1. Vrid hastighetsreglaget till önskad hastighet (1 = låg hastighet, 2 = hög hastighet).
 2. Vrid tillbaka hastighetsreglaget till 0 för att stänga motorn.
 3. Stora kvantiteter och mer kompakt, fast material behöver i regel längre tid och långsammare hastigheter.
 4. Mindre kvantiteter och mer lättflytande material behöver däremot kortare tid och högre hastigheter.
 5. Kör inte motorn mer än 1 minut åt gången annars kan den bli för varm. Stäng sedan av under minst 2 minuter så att motorn svalnar.

PULSFUNKTION


Om man vrider hastighetsreglaget moturs till  får man ett kort hastighetstillskott på hög hastighet. I denna riktning fjädrar vredet. När du släpper det återgår det till stopp (0).

TILLSÄTTNING AV INGREDIENSER

Om man vill tillsätta ingredienser medan apparaten är i gång tar man av korken, tillsätter de nya ingredienserna genom hålet och sätter sedan tillbaka korken.

Kontrollera att de tillsatta ingredienserna inte ökar volymen i kannan över markeringen för 1500 ml.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Stäng av apparaten(0) och dra ur sladden.
 2. Torka utsidan av motorenheten med en ren och fuktig trasa.
 3. Diska avtagbara delar med diskmedel i varmt vatten, skölj väl och låt lufttorka.
-  Dessa delar kan diskas i diskmaskin.
- Apparatens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.
 - Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatens funktion.

KNIVBLADSENHET

Man kan ta ut knivbladsenheten för rengöring. Detta fungerar bäst om man vänder upp och ned på kannan.

1. Ta tag i kannans handtag med en hand.
2. Ta tag i botten av knivbladsenheten med den andra handen.
3. Vrid knivsatsen medurs tills det lossnar från kannans motordel.
4. Lyft upp den och ta ut den försiktigt.
5. Lyft bort packningen från knivbladsenheten.
6. Diska packningen och knivbladsenheten med diskmedel i varmt vatten, skölj och låt delarna lufttorka.
7. Var mycket försiktig med knivbladen – hantera dem inte direkt utan använd en diskborste av nylon.
8. Sätt tillbaka packningen runt knivbladsenheten.
9. Sätt tillbaka knivbladsenheten i sockeln.
10. Vrid knivsatsen moturs för att fästa den.

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.



Recept finns på vår webbsida: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECEPT

= handfull
 = bunt

= matsked (15 ml)
 = tesked (5 ml)

= klyfta/klyftor

PURJOLÖKS- OCH POTATISSOPPA

150 g purjolökar
2 buljongtärningar
salt och peppar

150 g potatis
800 ml vatten

Blanda purjolök och potatis i 2 sekunder. Lägg över i en stor kastrull. Tillsätt vatten och buljongtärningar. Låt koka under omrörning. Sänk värmen. Lägg ett lock över kastrullen. Sjud i 20 minuter. Ta bort från värmen. Låt svalna i 30 minuter. Blanda till en slät massa. Värm till serveringstemperatur (låt den inte koka). Krydda efter smak. Servera med bröd.

Till vicsysoise - fransk purjolöks- och potatissoppa - tillsätter man lite gräslök tillsammans med purjolöken och potatisen och lägger en klick smör i kastrullen före uppvärmingen. Återvärm inte soppan före servering, låt den svalna i stället. Vispa ned 150 ml vispgräddes innan den serveras kall.

KRYDDAD PUMPASOPPA

900 g pumpa
2 purjolökar
900 ml buljongtärning (kyckling eller vegetabilisk)
2 kaffegräddes/crème fraiche
1 korianderblad

2 vegetabilisk olja
2 vitlök
1 malen ingefära
1 malen koriander
salt och peppar

Skala pumpan, ta bort kärnorna och skär den i bitar. Värm upp olja i en kastrull. Tillsätt purjolök, vitlök och kryddor. Rör om i 3 minuter. Tillsätt buljongtärning och pumpa. Låt koka under omrörning. Sänk värmen. Lägg ett lock över kastrullen. Sjud i 20-30 minuter. Ta bort från värmen. Rör ned koriander och gräddes/crème fraiche. Låt svalna i 30 minuter. Blanda till en slät massa. Värm till serveringstemperatur (låt den inte koka). Krydda efter smak. Servera med bröd.

KORIANDERPESTO

2 🍃 korianderblad
60 g pinjenötter
60 g parmesanost, riven

2 🍷 vitlök
125 ml olivolja

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.

FRUKTSMOOTHIES

Blanda allt till en slät massa.

60ml yoghurt
200ml mjölk
30g havremjöl
1 banan
30ml honung
2 äpplen, utan kärnor

360ml lemond
125g vaniljglass
70g blåbär
300ml apelsinjuice
300ml tranbärsjuice
1 banan

170g chokladglass
300ml apelsinjuice

4 aprikos, en halv konservburk
80ml aprikossaft (från konservburken)
2 persikor, utan kärnor
60ml yoghurt
200ml mjölk
10ml honung

150g hasselnötsyoghurt
1 banan
200ml mjölk

600ml äppeljuice
1 mango, utan kärna

300ml chokladmjölk
2 päron, utan kärnor
200ml yoghurt
1 mango, utan kärna
200ml mjölk
5ml honung

300ml äppeljuice
90g hallon
12 jordgubbar

300ml mjölk
1 banan
12 jordgubbar

400ml äppeljuice
1 kiwifrukt, skalad
150g melon

400ml mjölk
1 banan
20ml honung
10ml vaniljsocker

350ml lemond
125ml chokladglass
100g körsbär, utan kärnor

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.

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


 **Bruk aldri stavmikseren på varme eller kokende væsker.**

Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

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

Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.

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

 **Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badrom, nær vann eller utendørs.**





- Slå av (O) før kannen settes på motorenheten.
- Slå av (O) og vent til knivbladene går til et stopp før dekelet tas vekk fra kannen eller før kannen fjernes fra motorenheten.
- Ikke ta hånden din i kannen, selv etter at du har fjernet den fra motorenheten – knivbladene er skarpe.
- Ikke ha i noen andre objekter (skje, spatul, etc.) i kannen mens blenderen er tilkoppet.
- Ikke la det renne over kannen. Hvis væske kommer under motorenheten, så kan dette komme inn i motoren og skade den.
- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- 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. Hastighetskontroll | 6. Lokk |
| 2. Motorenhet | 7. Kork |
| 3. Knivbladenhet | 8. Klaff |
| 4. Pakning |  Kan vaskes i oppvaskmaskin |
| 5. Kanne | |

FORBEREDELSE

1. Sett motorenheten på et stabilt, jevnt underlag.
2. Jevnstill  på bunnen av kannen med  på motorenheten.
3. Sett kannen på motorenheten og vri kannen for å jevnstille  med .
4. Vri lokket mot klokken for å låse det opp, og løft det fra muggen.



5. Ha ingrediensene i kannen.
6. Ikke overskrid 1500 ml merket. Hvis du gjør det så kan innholdet presse kannen når du starter motoren.
7. Plasser lokket på muggen med klaffen som vist i figur A.
8. Vri lokket med klokken for å låse det (fig. B)
9. Skyv proppen inn i hullet i lokket.
10. Ikke ha apparatet i gang uten å ha satt på korken.
11. Kontroller at hastighetskontrollen er satt til 0.
12. Stikk kontakten i støpselet.

BRUK AV MIKSEREN

- Ikke la motoren kjøre kontinuerlig i mer enn 3 minutter, fordi dette kan føre til overoppheting. Etter 3 minutter skrur du av i 10 minutter, så motoren kan kjøle seg ned.
 - Blenderen vil stoppe å virke hvis den blir overopphetet. Hvis det skjer, trekker du ut kontakten på blenderen og lar den kjøle seg ned i minst 15 minutter før du bruker den igjen.
1. Drei hastighetskontrollen for å få ønsket hastighet (1 = lav, 2 = høy).
 2. Drei hastighetskontrollen tilbake til 0 for å slå maskinen av.
 3. Generelt så vil stor mengde, tykk blanding og en stor andel av tørrvarer i væske trenge lengere tid og lavere hastighet.
 4. Mindre mengde, tynnere blandinger og mer væske enn tørrvarer bruker kortere tid og høyere hastighet.
 5. Ikke ha motoren i gang i mer enn ett minutt, da den kan overopphetes. Slå den av i minst tre minutter etter ett minutt, slik at den kjøles ned.

PULSERING


Drei hastighetskontrollen i mot klokken til ☺ vil gi deg et kort utbrudd med høy hastighet. I denne retningen er knotten fjærbelastet. Når du slipper den så vil den gå tilbake til 0.

TILSETTE INGREDIENSER

For å tilsette ingredienser mens blenderen er i gang, fjern lokket og hell de nye ingrediensene gjennom hullet. Sett deretter lokket på plass igjen.

Sjekk at tilsette ingredienser ikke får volumet i kannen til å overstige 1500 ml merket.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

1. Slå apparatet av (0) og frakople det.
 2. Tørk utsiden av motorenheten med en ren dampet klut.
 3. Vask de avtakbare delene i varmt såpevann, skyll godt, la vannet renne av, og la dem lufttørke.
-  Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.
- Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.
 - Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

KNIVBLADENHET

Du kan fjerne knivbladenheten ved rengjøring. Dette gjøres best når kannen er snudd opp-ned.

1. Ta kannens hank med en hånd.
2. Ta bunnen av knivbladenheten med den andre hånden.
3. Vri bladenheten med klokken til den løsner fra muggens base.
4. Trekk den forsiktig opp og ut fra kannens bunn.
5. Løft pakningen vekk fra bladenheten.
6. Vask pakningen og knivbladenheten i varmt såpevann, skyll og lufttørk.

7. Vær veldig forsiktig med knivbladene – ikke håndter de direkte, bruk en oppvaskbørst av nylon.
8. Sett tilbake pakningen rundt knivbladenheten.
9. Sett bladenheten i kannens base.
10. Vri bladenheten mot klokken for å feste den.

RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.

Du kan finne oppskrifter på vores webside: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

OPPSKRIFTER

= håndfull
 = bunt

= spiseskje (15 ml)
 = teskje (5 ml)

= fedd

PURRELØK OG POTETSUPPE

150 g purreløker
2 buljongterninger
salt og pepper

150 g poteter
800 ml vann

Mikse purreløkene og potetene i 2 sekunder. Slå over til en stor panne. Tilsatt vann og buljongterninger. Kok opp under omrøring. Reduser varmen. Sett lokk på pannen. La det småkoke i 20 minutter. Fjern fra varmen. Kjøøl den ned i 30 minutter. Mikse til den er glatt. Varm opp til serveringstemperatur (ikke la den koke). Juster smaken med krydder. Server med brød.

For Vichyssoise-suppe, legg til et par gressløk til purreløkene og potetene, plasser litt smør i pannen før oppvarming. Kjøøl ned suppen i stedet for å varme den opp igjen, og visp i 150 ml krem før den serveres kald.

KRYDRET GRESSKARSUPPE

900 g gresskar
2 purreløker
900 ml kylling/grønnsakkraft
2 fløte/crème fraiche
1 korianderblad

2 vegetabilsk olje
2 hvitløk
1 malt ingefær
1 malt koriander
salt og pepper

Skrell, fjern frøene, og kutt gresskarer i biter. Varm oljen i en panne. Tilsatt purreløk, hvitløk og krydder. Rør i 3 minutter. Legg til kraften og gresskaret. Kok opp under omrøring. Reduser varmen. Sett lokk på pannen. La det småkoke i 20-30 minutter. Fjern fra varmen. Rør i koriander og fløte. Kjøøl den ned i 30 minutter. Mikse til den er glatt. Varm opp til serveringstemperatur (ikke la den koke). Juster smaken med krydder. Server med brød.

KORIANDEK PESTO

2 korianderblad
60 g pinjekjerner
60 g Parmesanost, revet

2 hvitløk
125 ml Olivenolje

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.



FRUKTIGE SMOOTHIES

Mikse alt til det er glatt.

60ml yoghurt
200ml melk
30g havre
1 banan
30ml honning
2 epler, med kjernen fjernet

170g sjokoladeis
300ml appelsinjuice

150g hasselnøtt yoghurt
1 banan
200ml melk

300ml sjokolademelk
2 pærer, med kjernen fjernet

200ml yoghurt
1 mango, med steinen fjernet
200ml melk
5ml honning

300ml melk
1 banan
12 jordbær

400ml melk
1 banan
20ml honning
10ml vaniljeekstrakt

360ml limonade
125g vaniljeis
70g blåbær

300ml appelsinjuice
300ml tranebærjuice
1 banan

4 halve aprikoser på boks
80ml aprikosjuice (fra boks)
2 fersken, med steinen fjernet
60ml yoghurt
200ml melk
10ml honning

600ml eplejuice
1 mango, med steinen fjernet

300ml eplejuice
90g bringebær
12 jordbær

400ml eplejuice
1 kiwi, skrelt
150g melon

350ml limonade
125ml sjokoladeis
100g kirsebær, med steiner fjernet

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.

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

⚠ Älä käsittele kuumia tai kiehuvia nesteitä

Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

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

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

vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



- ⊘ Älä käytä tätä laitetta kylpyammeen, suihkun, pesualtaan tai muun vettä sisältävän säiliön lähellä.
- Sammuta laite (0) ennen kulhon kiinnittämistä moottoriyksikölle.
- Sammuta laite (0) ja odota, että terät pysähtyvät, ennen kuin otat kannen pois kulholta tai otat kulhon moottoriyksiköltä.
- Älä laita kättä kannuun, vaikka olisit ottanut sen pois moottoriyksiköltä – terät ovat teräviä.
- Älä laita mitään esinettä (lusikka, lasta tms.) kannun sisään, kun sekoitin on kytketty sähköverkkoon.
- Älä anna kannun vuotaa yli. Jos nestettä joutuu moottoriyksikön alle, nestettä voi päästä moottoriin ja vahingoittaa sitä.
- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- | | |
|--------------------|---|
| 1. Nopeuskontrolli | 6. Kansi |
| 2. Moottoriyksikkö | 7. Korkki |
| 3. Teräyksikkö | 8. Kieleke |
| 4. Tiiviste |  Konepesun kestävä |
| 5. Kannu | |

VALMISTELU

1. Aseta moottoriyksikkö vakaalle, tasaiselle alustalle.
2. Kohdistu kannun pohjassa oleva ▼ moottoriyksikössä olevaan merkkiin .
3. Laske kannu moottoriyksikön päälle, käännä kannua siten, että ▼ kohdistuu merkkiin .



4. Avaa kansi kääntämällä sitä vastapäivään ja nostamalla se irti kannusta.
5. Laita ainekset kannuun.
6. Älä täytä kannua yli 1500 ml:n merkin – jos teet niin, sisältö voi irrottaa kannen, kun käynnistät moottorin.
7. Aseta kansi kielekkeelliseen kannuun, kuten kuvassa A.
8. Lukitse kansi kääntämällä kantta myötäpäivään (kuva B)
9. Paina korkki kannen aukkoon.
10. Älä käytä laitetta ilman korkkia.
11. Tarkasta, että nopeusvalitsin on asennossa 0.
12. Kytke se sähköpistokkeeseen.

SEKOITTIMEN KÄYTTÖ

- Älä käytä moottoria yhtäjaksoisesti yli 3 minuuttia, koska se voi ylikuumentua. Kun olet käyttänyt 3 minuuttia, sammuta laite vähintään 10 minuutiksi, jotta moottori jäähtyy.
 - Tehosekoitin lakkaa toimimasta, jos se ylikuumenee. Jos näin tapahtuu, irrota tehosekoitin pistorasiasta ja anna sen jäähtyä vähintään 15 minuuttia ennen uudelleen käyttämistä.
1. Käännä nopeusvalitsin haluamasi nopeuteen (1 = hidas, 2 = nopea).
 2. Käännä nopeuskontrolli takaisin asentoon 0 sammuttaaksesi moottorin.
 3. Yleensä suuri määrä, paksu seos ja korkea kiinteän aineksen määrä suhteessa nesteeseen vaativat pidempää aikaa ja pienempää nopeutta.
 4. Pienempi määrä, ohuempi seos ja suurempi nestemäärä suhteessa kiinteään ainekseen vaativat lyhyempää aikaa ja suurempaa nopeutta.
 5. Älä käytä moottoria yli 1 minuuttia tai se voi ylikuumentua. Sammuta se 1 minuutin päästä vähintään 2 minuutin ajaksi, jotta moottori jäähtyy.

IMPULSSI


Käännä nopeuskontrolli vastapäivään asentoon © saadaksesi nopeita pyrähdyksiä. Tässä suunnassa valitsin on varustettu jousella. Kun päästät sen irti, se palaa asentoon 0.

AINESTEN LISÄÄMINEN

Lisätäksesi aineksia sekoitimen olleessa käynnissä korkki on oettava pois, kaada sitten uusia aineksia aukon kautta, laita korkki sitten takaisin.

Tarkasta, että vasta lisätyt ainekset eivät nosta määrää kannussa yli 1500 ml:n merkin.

HOITO JA HUOLTO

1. Sammuta laite (0) ja irrote se verkosta.
 2. Pyyhi moottoriyksikön ulkopuoli puhtaalla kostealla kankaalla.
 3. Pese irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä, huuhtelee hyvin, valuta ja anna kuivua ilmassa.
-  Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.
- Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.
 - Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

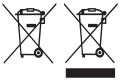
TERÄYKSIKKÖ

Voit ottaa teräyksikön pois puhdistusta varten. Tämä on parasta tehdä kannun ollessa käännettynä ylös alaisin.

1. Tartu kannun kahva an yhdellä kädellä.
2. Tartu teräyksikön pohjaan toisella kädellä.
3. Käännä teräyksikköä myötäpäivään, kunnes se irtoaa kannun pohjasta.
4. Vedä se varovasti ylös ja pois kannusta.

5. Nosta tiiviste pois teräyksiköltä.
6. Pese tiiviste ja teräyksikkö lämpimällä saippuavedellä, huuhtele ne ja anna kuivua vapaasti ilmassa.
7. Ole varovainen terien kanssa – älä käsittele niitä suoraan, käytä nylonista valmistettua pesuharjaa.
8. Laita tiiviste takaisin teräyksikön ympärille.
9. Laita teräyksikkö kannun alustalle.
10. Kiristä teräyksikkö kääntämällä sitä vastapäivään.

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypiesteeseen.

Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RESEPTJÄ

= kuorallinen
 = nippu

= ruokalusikka (15ml)
 = teelusikka (5ml)

= kynsi(kynttä)

PURJOPERUNAKEITTO

150 g purjoja
2 lihaliemikuutioita
suolaa ja pippuria

150 g perunoita
800 ml vettä

Sekoita purjoja ja perunoita 2 sekuntia. Siirrä ne isoon pannuun. Lisää vesi ja lihaliemikuutiot. Kiehuta sekoittaen samalla. Laske lämpöä. Peitä pannu. Hauduta 20-30 minuuttia. Ota pois lämmöltä. Jäähdytä 30 minuuttia. Sekoita, kunnes seos on tasainen. Lämmitä tarjoilulämpöön (älä anna kiehua). Tarkista mausteet. Tarjoile leivän kanssa.

Vichyssoise-versiota varten on purjoihin ja perunoihin lisättävä hieman ruohosipulia, lisää nokare voita pannuun ennen kuumennusta, jäähdytä keitto lämmittämisen sijaan ja vispaa mukaan 150 ml kermaa ennen tarjoilemistä kylmänä.

MAUSTEINEN KURPITSAKEITTO

900 g kurpitsa
2 purjoja
900 ml kana/vihanneslientä
2 hapankermaa/ crème fraîche
1 Korianterinlehtiä

2 kasvisöljyä
2 valkosipulia
1 jauhettua inkivääriä
1 jauhettua korianteria
suolaa ja pippuria

Kuori kurpitsa, poista siemenet ja leikkaa se palasiksi Kuumenna öljyä pannussa. Lisää purjot, valkosipuli ja mausteet. Sekoita 3 minuuttia. Lisää liemi ja kurpitsa. Kiehuta sekoittaen samalla. Laske lämpöä. Peitä pannu. Hauduta 20 – 30 minuuttia. Ota pois lämmöltä. Sekoita ja lisää korianteri ja kerma. Jäähdytä 30 minuuttia. Sekoita, kunnes seos on tasainen. Lämmitä tarjoilulämpöön (älä anna kiehua). Tarkista mausteet. Tarjoile leivän kanssa.

KORIANTERIPESTO

2 Korianterinlehtiä
60 g männyn siemeniä
60 g Parmesan-juustoa, raastettuna

2 valkosipulia
125 ml oliiviöljyä

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.



HEDELMÄISIÄ SMOOTHIES-JUOMIA

Sekoita, kunnes seos on tasainen.

60ml jogurttia
200ml maitoa
30g kaurahiutaleita
1 banaani
30ml Hunajaa
2 Omenoita, ilman siemeniä

170g suklaajäätelöä
300ml appelsiinimehua

150g hasselpähkinäyogurttia
1 banaani
200ml maitoa

300ml suklaamaitoa
2 päärynöitä ilman kiviä

200ml jogurttia
1 mango ilman kiveä
200ml maitoa
10ml Hunajaa

300ml maitoa
1 banaani
12 mansikoita

400ml maitoa
1 banaani
20ml Hunajaa
10ml vaniljauutetta

360ml limonadia
125g vaniljajäätelöä
70g mustikoita

300ml appelsiinimehua
300ml karpalomehua
1 banaani

4 aprikoosipuolikkaita tölissä
80ml aprikoosimehua (tölkistä)
2 persikoita ilman kiviä
60ml jogurttia
200ml maitoa
10ml Hunajaa

600ml omenamehua
1 mango ilman kiveä

300ml omenamehua
90g vadelmia
12 mansikoita

400ml omenamehua
1 kuorittu kiwi-hedelmä
150g meloni

350ml limonadia
125ml suklaajäätelöä
100g kirsikoita ilman kiviä

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ БЛЕНДЕР

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.

Чтобы избежать травм, будьте осторожны при обращении с ножами, опустошении кружки и очистке.

 Не перемешивайте горячую или кипящую жидкость.


Неправильное использование прибора может привести к травме.

Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.

Не оставляйте включенный прибор без присмотра.


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

предотвращения опасности.

-  Не пользуйтесь устройством вблизи ванны, душа, бассейна или прочих емкостей с водой.
- Выключайте прибор (0), перед тем как присоединить кружку к блоку двигателя.
- Прежде чем снять крышку с кружки или отсоединить кружку от блока двигателя, выключите прибор (0) и дождитесь, когда ножи перестанут вращаться.
- Запрещается засовывать руку в кружку даже после отсоединения ее от блока двигателя во избежание порезов острыми ножами.
- Не допускается попадание в кружку посторонних предметов (ложек, лопаточек и т. д.) при подключении блендера к сети.
- Не допускайте переполнения кружки. Попавшая под блок двигателя жидкость впитывается, повреждая его.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- 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. | Регулятор скорости | 6. | Крышка |
| 2. | Блок двигателя | 7. | Колпачок |
| 3. | Блок ножа | 8. | Язычок |
| 4. | Уплотнитель |  | Можно мыть в посудомоечной машине |
| 5. | Кружка | | |



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разместите блок двигателя на устойчивой и ровной поверхности.
2. Поверните кружку, совместив значок ▼ в нижней части кружки со значком Ⓜ на блоке двигателя.
3. Установите кружку на блок двигателя, после чего поверните ее, совмещая значок ▼ со значком Ⓜ.
4. Чтобы открыть кружку, нужно повернуть крышку против часовой стрелки и затем снять.
5. Ингредиенты поместите в кружку.
6. Не допускается заполнять кружку выше отметки 1 500 мл. В противном случае при запуске двигателя может произойти сброс крышки.
7. Установите крышку на кружку, располагая язычок, как показано на рисунке А.
8. Поверните крышку по часовой стрелке, чтобы закрепить ее (рис. В)
9. Вдавите колпачок в отверстие крышки.
10. Запрещается включать прибор, не закрутив колпачок.
11. Убедитесь, что регулятор скоростей установлен на 0.
12. Вставьте вилку в розетку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

- Двигатель не должен работать непрерывно в течение более 3 мин., иначе возможен перегрев. Через 3 мин. выключите прибор как минимум на 10 мин., чтобы двигатель остыл.
 - Работа блендера остановится в случае перегрева. Если это произошло, отсоедините блендер от электросети и дайте ему остыть в течение как минимум 15 мин, прежде чем снова включить.
1. Установите регулятор скорости в требуемое положение (1 = низкая, 2 = высокая).
 2. Чтобы выключить двигатель, установите регулятор скоростей обратно на 0.
 3. Как правило, большие объемы продуктов, плотные смеси и более высокое содержание твердых продуктов относительно жидкостей предполагают более длительное время приготовления при низкой скорости.
 4. Небольшие объемы продуктов, менее плотные смеси и более высокое содержание жидкостей относительно твердых продуктов предполагают более короткое время приготовления при высокой скорости.
 5. Не запускайте двигатель в течение более 1 минуты, иначе возможен перегрев. Через 1 минуту выключите двигатель как минимум на 2 минуты, чтобы он остыл.

ИМПУЛЬС

При повороте регулятора скоростей против часовой стрелки к отметке Ⓢ возникает кратковременное вращение с высокой скоростью. При движении в эту сторону происходит нагружение пружины кнопки. Как только вы отпустите ее, она вернется на 0.

ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Для добавления ингредиентов во время работы блендера снимите колпачок, влейте необходимые ингредиенты через отверстие и установите колпачок на место.

Удостоверьтесь, что добавленные ингредиенты не превышают отметку на кружке 1 500 мл.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Выключите прибор (0) и отсоедините его от сети.
2. Вытрите внешнюю часть блока двигателя влажной тряпкой.
3. Промойте все съемные детали теплой мыльной водой, как следует промойте и просушите на воздухе.



Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.

- Интенсивная мойка в посудомоечной машине может воздействовать на внешнее покрытие деталей блендера.
- Допускаются только внешние повреждения, не влияющие на работу прибора.

БЛОК НОЖА

Блок ножа можно вынимать для очистки. Эту процедуру лучше всего совершать с перевернутой кружкой.

1. Одной рукой возьмитесь за ручку кружки.
2. Другой рукой возьмитесь за нижнюю часть блока ножа.
3. Поворачивайте блок ножа по часовой стрелке, пока он не открепится от основания кружки.
4. Осторожно извлеките блок ножа из нижней части кружки.
5. Выньте из блока ножей уплотнение.
6. Вымойте уплотнитель и блок ножа в теплой воде с моющим средством, ополосните и оставьте высыхать на воздухе.
7. Будьте осторожны с ножами – не беритесь за них руками, воспользуйтесь для этих целей нейлоновой чистящей щеткой.
8. Наденьте уплотнительное кольцо на блок ножа.
9. Замените блок ножей в основании кувшина.
10. Поверните блок ножа против часовой стрелки, чтобы закрепить его.

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многоразового использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многоразового использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

Рецепты можно найти на нашем веб-сайте <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

РЕЦЕПТЫ

= горсть
 = связка

= столовая ложка (15 мл)
 = чайная ложка (5 мл)

= зубок(-ки)

СУП ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЛУКА-ПОРЕЯ

150 г лук-порей
150 г картофель

2 бульонные кубики
соль и перец

800 ml вода

В течение 2 секунд измельчайте в комбайне лук-порей и картофель. Переложите полученную массу в большую кастрюлю. Добавьте воду и бульонные кубики. Доведите до кипения, помешивая. Убавьте огонь. Закройте кастрюлю крышкой. Кипятите на медленном огне в течение 20 минут. Снимите с огня. Остужайте в течение 30 минут. Измельчите все в комбайне до однородности. Подогрейте до температуры подачи на стол (не доводите до кипения). Добавьте специи по вкусу. Подавайте с хлебом.

Чтобы приготовить суп Вишисуаз, добавьте к луку-порю и картофелю пару луковок лука-скороды (или, как его еще называют, шнитт-лука), в кастрюлю перед нагреванием положите кусок масла, вместо повторного нагревания охладите суп и подавайте его холодным, предварительно заправив 150 мл сливок.

ТЫКВЕННЫЙ СУП С ПРЯНОСТЯМИ

1 молотый имбирь
2 сливки/сметана
1 листья кориандра
соль и перец

2 растительное масло
900 ml куриный/овощной бульон
1 молотый кориандр

900 г тыква
2 лук-порей
2 чеснок



Очистите тыкву, отделите семена и порежьте кусками. Разогрейте в кастрюле масло. Добавьте лук-порей, чеснок и специи. Помешивайте в течение 3 минут. Добавьте бульон и тыкву. Доведите до кипения, помешивая. Убавьте огонь. Закройте кастрюлю крышкой. Кипятите на медленном огне в течение 20-30 минут. Снимите с огня. Добавьте кориандр и сливки. Остужайте в течение 30 минут. Измельчите все в комбайне до однородности. Подогрейте до температуры подачи на стол (не доводите до кипения). Добавьте специи по вкусу. Подавайте с хлебом.

СОУС ПЕСТО ИЗ КОРИАНДРА

2 🍃 листья кориандра
60 г кедровые орехи
60 г пармезан, тертый

2 🍷 чеснок
125 ml 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.

ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

Измельчите все в блендере или кухонном комбайне до однородности.

60ml йогурт
200ml молоко
30g овсяные хлопья
1 бананы
30ml мед
2 яблоки с удаленной сердцевинной

360ml лимонад
125g ванильное мороженое
70g черника

170g шоколадное мороженое
300ml апельсиновый сок

150g йогурт с лесными орехами
1 бананы
200ml молоко

300ml шоколадное молоко
2 груши с удаленной сердцевинной

300ml апельсиновый сок
300ml клюквенный сок
1 бананы

4 половинки консервированных абрикосов
80ml абрикосовый сок (от консервированных абрикосов)
2 персики с вынутой косточкой
60ml йогурт
200ml молоко
10ml мед

200ml йогурт
1 манго с вынутой косточкой
200ml молоко
5ml мед

600ml яблочный сок
1 манго с вынутой косточкой

300ml молоко
1 бананы
12 клубника

300ml яблочный сок
90g малина
12 клубника

400ml молоко
1 бананы
20ml мед
10ml ванильный экстракт

400ml яблочный сок
1 киви, очищенные
150g дыня

350ml лимонад
125ml шоколадное мороженое
100g вишни с вынутой косточкой

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 či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.

Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát.

Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.

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


 Nikdy nemixujte horkou nebo vařící tekutinu.

Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.

Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.

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

 Tento přístroj nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel či jiných nádob obsahujících vodu.

• Přístroj před upevněním džbánu na jednotku motoru vypněte (0).

• Přístroj před sejmutím víčka džbánu či vyjmutím džbánu z jednotky motoru vypněte (0) a vyčkejte, dokud se nože zcela nezastaví.

• Nestrkejte ruce do džbánu, a to dokonce i poté, co jste ho sejmulí z jednotky motoru – nože jsou ostré.

• Když je mixér zapojen do zásuvky, nestrkejte do džbánu žádné další předměty (lžíci, stěrku, atd.)

• Nedopusťte, aby džbán přetekl. Pokud se tekutina dostane pod jednotku motoru, může dojít k jejímu nasátí do motoru a poškození motoru.

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

• 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. Ovládání rychlosti | 6. Víčko |
| 2. Jednotka motoru | 7. Klobouček |
| 3. Jednotka s noži | 8. Západka |
| 4. Těsnění |  Vhodné pro mytí v myčce |
| 5. Džbán | |

PŘÍPRAVA

1. Jednotku motoru umístěte na stabilní a rovný povrch.
2. Symbol  ve spodní části džbánu srovnajte se symbolem  na jednotce motoru.
3. Umístěte džbán na jednotku motoru a pak jím pootočte tak, aby symboly  a  byly v jedné ose.




4. Víko odemknete otočením proti směru hodinových ručiček, pak jej z nádoby sejměte.
5. Dejte do džbánu ingredience.
6. Neplňte džbán nad rysku 1500 ml – pokud tak učiníte, obsah může po spuštění motoru víčko vytlačit pryč.
7. Víko nasadte pomocí západky na nádobu, jak je znázorněno na Obrázku A.
8. Víko uzamknete otočením ve směru hodinových ručiček (Obr. B).
9. Klobouček vsuňte do dírky ve víčku.
10. Bez nasazení kloboučku přístroj nezapínejte.
11. Přesvědčte se, že rychlost je nastavena na 0.
12. Zasuňte zástrčku do zásuvky.

POUŽITÍ MIXÉRU

- Motor nenechte nepřetržitě běžet déle než 3 minuty, mohl by se přehřát. Po 3 minutách přístroj vypněte a nechte jej alespoň 10 minut vypnutý, aby motor vychladnul.
 - Při přehřátí přestane mixér mixovat. Pokud k tomu dojde, vypojte mixér ze sítě a nechte jej před dalším použitím alespoň 15 minut vychladnout.
1. Ovládání rychlosti nastavte na vámi požadovanou rychlost (1 = nízká, 2 = vysoká).
 2. Pro vypnutí motoru nastavte rychlost zpět na 0.
 3. Obecně lze říci, že velké množství, husté směsi a vysoký podíl tuhých látek vůči tekutinám vyžaduje delší časy a pomalejší rychlosti.
 4. Menší množství, řidší směsi a více tekutého podílu vůči tuhým látkám vyžaduje kratší časy a vyšší rychlosti.
 5. Motor nenechávejte běžet déle než 1 minutu – mohl by se přehřát. Po 1 minutě přístroj alespoň na 2 minuty vypněte, aby motor mohl vychladnout.

FUNKCE PULSE


Když ovládním rychlosti otočíte proti směru hodinových ručiček na , rychlost se na chvíli prudce zvýší. V tomto směru je knoflík zajištěn pružinou, čili když jej povolíte, vrátí se do polohy 0.

PŘIDÁVÁNÍ INGREDIENCÍ

Pokud chcete ingredience přidat během provozu mixéru, sejměte klobouček a nalijte nové ingredience přes otvor. Pak klobouček opět nasadte.

Ujistěte se, že přidané ingredience nezpůsobí, že obsah ve džbánu bude nad rysku 1500 ml.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Přístroj vypněte (0) a vytáhněte jej ze zásuvky.
 2. Vnější část jednotky motoru otřete čistým vlhkým hadříkem.
 3. Rozebratelné části umyjte v teplé mýdlové vodě, dobře opláchněte, nechte okapat a osušit na vzduchu.
-  Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.
- Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.
 - Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

JEDNOTKA S NOŽI

Jednotku s noži lze vyjmout a vyčistit. Nejlépe se to provádí, když je džbán vzhůru nohama.

1. Uchopte držadlo džbánu do jedné ruky.
2. Do druhé ruky uchopte spodek jednotky s noži.
3. Otočte jednotkou s nožem ve směru hodinových ručiček, až se ze základny nádoby uvolní.
4. Opatrně jednotku ze spodku džbánu vytáhněte.
5. Z jednotky s noži sejměte těsnění.

6. Těsnění i jednotku umyjte v teplé mýdlové vodě, pak opláchněte a nechte oschnout na vzduchu.
7. S noži manipulujte velice opatrně – nesahejte na ně přímo a použijte nylonový mycí kartáček.
8. Umístěte těsnění zpět na jednotku.
9. Jednotku s noži dejte zpět do podstavce džbánu.
10. Otočte jednotkou s nožem proti směru hodinových ručiček, čímž ji utáhnete.

RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.

Recepty naleznete na našich internetových stránkách <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECEPTY

= hrst
 = trs

= polévková lžice (15 ml)
 = čajová lžička (5 ml)

= stroužek (stroužky)

PÓRKOVO-BRAMBOROVÁ POLÉVKA

150 g pórek
2 masox
sůl a pepř

150 g brambory
800 ml voda

Pórek a brambory mixujte po dobu 2 sekund. Přelijte do většího hrnce. Přidejte vodu a masox. Přiveďte k varu za stálého míchání. Ztlumte plamen. Hrnec přikryjte. Zvolna vařte 20 minut. Sejměte z plamene. Nechte 30 minut vychladnout. Mixujte do hladka. Ohřejte na servírovací teplotu (ne do varu). Dochutěte. Podávejte s chlebem.

U polévky Vichyssoise přidejte k pórků a bramborům ještě trochu pažitky, a v hrnci napřed rozehejte hrudku másla. Polévku pak vychladte a neohřívejte ji. Před podáváním do polévky ještě vslehejte 150 ml smetany.

KOŘENĚNÁ DÝŇOVÁ POLÉVKA

900 g dýně
2 pórek
900 ml kuřecí/zeleninový bujón
2 18% smetana/crème fraiche
1 listy koriandru

2 rostlinný olej
2 česnek
1 mletý zázvor
1 mletý koriandr
sůl a pepř

Dýni oloupejte, zbavte semen a nakrájejte na větší kusy. V hrnci rozpalte olej. Přidejte pórek, česnek a koření. 3 minuty míchejte. Přidejte bujón a dýni. Přiveďte k varu za stálého míchání. Ztlumte plamen. Hrnec přikryjte. Zvolna vařte 20-30 minut. Sejměte z plamene. Vmíchejte koriandr a smetanu. Nechte 30 minut vychladnout. Mixujte do hladka. Ohřejte na servírovací teplotu (ne do varu). Dochutěte. Podávejte s chlebem.

KORIANDROVÉ PESTO

2 listy koriandru
60 g piniové oříšky
60 g parmazán – strouhaný

2 česnek
125 ml olivový olej

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.



OVOCNÉ SMOOTHIE

Vše do hladka rozmixujte.

60ml jogurt
200ml mléko
30g ovesná mouka
1 banán
30ml med
2 jablka – odjadřená

170g čokoládová zmrzlina
300ml pomerančový džus

150g jogurt s lískovými oříšky
1 banán
200ml mléko

300ml čokoládové mléko
2 hrušky – odjadřené

200ml jogurt
1 mango – zbavené pecky
200ml mléko
5ml med

300ml mléko
1 banán
12 jahody

400ml mléko
1 banán
20ml med
10ml výtažek z vanilky

360ml citrónová limonáda
125g vanilková zmrzlina
70g borůvky
300ml pomerančový džus
300ml brusinkový džus
1 banán

4 půlky zavařených meruněk
80ml meruňková šťáva (z plechovky)
2 broskve – vypeckované
60ml jogurt
200ml mléko
10ml med

600ml jablečný džus
1 mango – zbavené pecky

300ml jablečný džus
90g maliny
12 jahody

400ml jablečný džus
1 kiwi – oloupané
150g meloun

350ml citrónová limonáda
125ml čokoládová zmrzlina
100g třešně - vypeckované

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

Dodržujte 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.

Uchovávajte prístroj a kábel mimo dosahu detí.

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

 Nikdy nespracovávajte horúce alebo vriace tekutiny.

Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

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

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

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

 Nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.

- Pred založením nádoby na pohonnú jednotku vypnite tlačidlom (0).
- Vypnite tlačidlom (0) a predtým, než odstránite veko alebo nádobu zložíte z pohonnej jednotky počkajte, kým sa nože úplne nezastavia.
- Nesiahajte do nádoby rukou, a to ani po odobratí z pohonnej jednotky – nože sú veľmi ostré.
- Keď je mixér zapojený v sieti, nevkladajte do nádoby žiadne iné predmety (lyžicu, stierku atď.)
- Nedovoľte, aby nádoba pretiekla. Ak sa voda dostane pod pohonnú jednotku, môže byť nasatá do motora a poškodiť ho.
- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.







POUŽITIE LEN PRE DOMÁCNOSŤ

NÁKRESY

- | | |
|----------------------|--|
| 1. Ovládač rýchlosti | 6. Veko |
| 2. Pohonná jednotka | 7. Kruhový uzáver |
| 3. Nástavec s nožmi | 8. Uško |
| 4. Tesnenie |  Vhodné do umývačky riadu |
| 5. Nádoba | |

PRÍPRAVA


1. Pohonnú jednotku položte na pevný a rovný povrch.
2. Zarovnajte  v spodnej časti nádoby s  na pohonnej jednotke.
3. Nádobu založte na pohonnú jednotku, potom nádobou otočte tak, aby bola  zarovno s .
4. Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho uvoľnili, a potom ho nadvihnite z nádoby.

5. Vložte do nádoby potraviny.
6. Naplňajte najviac po značku 1500 ml. Ak ju prekročíte, obsah môže po zapnutí motora vytlačiť veko.
7. Priložte veko na nádobu s uškom v polohe ako je na obrázku A.
8. Otočte vekom v smere hodinových ručičiek, aby ste ho upevnili na mieste (obr. B)
9. Zatlačte kruhový uzáver do otvoru vo viečku.
10. Bez nasadenia kruhového uzáveru prístroj nezapínajte.
11. Skontrolujte, či je ovládač rýchlosti nastavený na 0.
12. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.

POUŽÍVANIE MIXÉRA

- Nepúšťajte motor nepretržite dlhšie ako 3 minút, lebo sa môže prehriať. Po 3 minútach vypnite aspoň na 10 minút, aby ste nechali motor vychladnúť.
 - Mixér sa po prehriatí zastaví. Ak sa to stane, vytiahnite mixér z elektrickej zásuvky a nechajte ho pred opätovným použitím vychladnúť najmenej 15 minút.
1. Otočte ovládač rýchlosti na vami požadovanú rýchlosť (1 = nízka, 2 = vysoká).
 2. Motor vypnete otočením ovládača rýchlosti späť na 0.
 3. Vo všeobecnosti veľké množstvá, husté zmesi a vysoký podiel pevných častí v pomere k tekutinám vyžadujú dlhší čas a nižšie rýchlosti.
 4. Nižšie množstvá, redšie zmesi, a viac tekutín ako pevných častí vyžadujú kratšie časy a vyššie rýchlosti.
 5. Nepúšťajte motor viac ako 1 minútu naraz, môže sa prehriať. Po 1 minúte ho nechajte vypnutý najmenej 2 minúty, aby mohol vychladnúť.

IMPULZ (TURBO)

Otočením ovládača rýchlosti proti smeru hodinových ručičiek na  získate krátky impulz vysokej rýchlosti. V tomto smere je ovládač na pružinu. Keď ho pustíte, vráti sa na 0.

PRIDÁVANIE POTRAVÍN

Ak chcete pridať potraviny počas mixovania, vyberte kruhový uzáver, vlejte nové prísady cez otvor, potom kruhový uzáver znovu založte.

Sledujte, aby pridané potraviny nevytlačili objem v nádobe nad značku 1500 ml.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Vypnite prístroj (0) a vytiahnite ho zo zásuvky.
2. Povrch pohonnej jednotky vytrite čistou navlhčenou utierkou.
3. Vymeniteľné časti umývajte v teplej vode so saponátom, dobre ich opláchnite a nechajte voľne vyschnúť.



Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.

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

NÁSTAVEC S NOŽMI

Nástavec s nožmi sa dá vybrať na čistenie. Najlepšie sa to dá urobiť, keď je nádoba otočená hore dnom.

1. Jednou rukou uchopíte rukoväť nádoby.
2. Druhou rukou uchopíte spodnú časť nástavca s nožmi.
3. Otáčajte čepeľou v smere hodinových ručičiek, až kým sa neuvolní zo spodnej časti nádoby.
4. Opatrne ho vytiahnite z dna nádoby.
5. Odstráňte z nástavca s nožmi tesnenie.
6. Umyte tesnenie a nástavec s nožmi v teplej saponátovej vode, opláchnite a osušte.
7. Dávajte si veľký pozor na nože – nedotýkajte sa ich priamo, použite nylonovú kefku na umývanie.

- Tesnenie vráťte na nástavec.
- Nástavec s nožmi vráťte na dno nádoby.
- Otáčajte čepeľou proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ju upevnili na mieste.

RECYKLÁCIA



Abý nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.

Recepty nájdete na našej webstránke <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECEPTY

= za hrst

= trs, strapec

= polievková lyžica (15ml)

= čajová lyžička (5ml)

= strúčik (ov)

PÓROVO-ZEMIAKOVÁ POLIEVKA

150 g pór

2 bujóny

soľ a čierne korenie

150 g zemiaky

800 ml voda

Pór a zemiaky mixujte 2 sekundy. Preložte do veľkej rajnice. Pridajte vodu a bujóny. Privedte do varu, za stáleho miešania. Znížte oheň. Rajnicu prikryte pokrievkou. Varte na miernom ohni 20 minút. Odložte z ohňa. Nechajte vychladnúť 30 minút. Zmixujte do hladka. Privedte do teploty vhodnej na podávanie (nie až do varu). Dochuťte korením. Podávajte s chlebom.

Ak chcete Vichyssoise, pridajte trochu pažitky k póru a zemiakom, pred zohriatím pridajte do rajnice malú hruďku masla, polievku namiesto opätovného zohrievania nechajte vychladnúť, a pred podávaním na studeno do nej prísľahajte 150ml smotany.

PIKANTNÁ TEKVICOVÁ POLIEVKA

900 g tekvica

2 pór 2 cesnak

900 ml kurací/zeleninový bujón

2 smotana na varenie/ crème fraiche

1 koriandrové lístky

2 zeleninový olej

1 pomletý zázvor

1 pomletý koriander

soľ a čierne korenie

Tekvicu ošúpajte, zbavte semien a nakrájajte na kusy. V panvici zohrejte olej. Pridajte pór, cesnak a korenia. Miešajte 3 minúty. Pridajte bujón a tekvicu. Privedte do varu, za stáleho miešania. Znížte oheň. Rajnicu prikryte pokrievkou. Varte na miernom ohni 20-30 minút. Odložte z ohňa. Vmiešajte koriander a smotanu. Nechajte vychladnúť 30 minút. Zmixujte do hladka. Privedte do teploty vhodnej na podávanie (nie až do varu). Dochuťte korením. Podávajte s chlebom.

KORIANDROVÉ PESTO

2 koriandrové lístky

60 g píniové oriešky

60 g parmezán, nastrúhaný

2 cesnak

125 ml olivový olej

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



OVOCNÉ KRÉMY

Všetko zmixujte do hladka.

60ml jogurt
200ml mlieko
30g ovsená múka
1 banán
30ml med
2 jablká bez jadrovníkov

170g čokoládová zmrzlina
300ml pomarančový džús

150g jogurt s lieskovými orieškami
1 banán
200ml mlieko

300ml čokoládové mlieko
2 hrušky bez jadrovníkov

200ml jogurt
1 mango, bez kôstky
200ml mlieko
5ml med

300ml mlieko
1 banán
12 jahody

400ml mlieko
1 banán
20ml med
10ml vanilkový extrakt

360ml limonáda
125g vanilková zmrzlina
70g čučoriedky

300ml pomarančový džús
300ml borievková šťava
1 banán

4 polovice zaváraných marhúľ
80ml marhuľová šťava (zo zaváraniny)
2 broskyne, bez kôstky
60ml jogurt
200ml mlieko
10ml med

600ml jablkový džús
1 mango, bez kôstky

300ml jablkový džús
90g maliny
12 jahody

400ml jablkový džús
1 kivi, ošúpané
150g melón

350ml limonáda
125ml čokoládová zmrzlina
100g čerešne, bez kôstky

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 instruktążem, oraz są świadome istniejących zagrożeń.

Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem.

Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci.

Aby uniknąć obrażeń, przy opróżnianiu dzbanka i czyszczeniu, ostrożnie obchodź się z nożami.


 Nigdy nie używaj płynów gorących lub wrzących

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

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

 Nie należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznica, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.

- Wyłączyć (0) przed połączeniem dzbanka z podstawą silnika.
- Wyłączyć (0) i poczekać aż ostrza się zatrzymają, przed zdjęciem pokrywy z dzbanka, albo zdjęciem dzbanka z podstawy silnika.
- Nie wkładać ręki w dzbanek, nawet po zdjęciu go z podstawy silnika – ostrza tnące są ostre.
- Po podłączeniu do sieci nie wkładać w dzbanek przedmiotów (łyżka, szpatułka, itd.).
- Nie przepelniać dzbanka. Jeśli płyn przedostanie się pod podstawę silnika, może zostać zassany do środka i uszkodzić silnik.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- 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

RYSUNKI

- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Regulacja prędkości | 6. Pokrywa |
| 2. Podstawa z silnikiem | 7. Korek |
| 3. Zespół ostrzy | 8. Zaczep |
| 4. Uszczelka |  Można myć w zmywarce |
| 5. Dzbanek | |




PRZYGOTOWANIE

1. Ustaw podstawę z silnikiem na stabilnej, poziomej powierzchni.
2. Dopasuj ▼ na dnie dzbanka z  na podstawie z silnikiem.
3. Umieść dzbanek na podstawie z silnikiem i obróć go, aż ▼ znajdzie się w linii z .
4. Aby zdjąć pokrywę, obróć ją w lewo, aby odblokować, a następnie podnieś ją.
5. Włóż składniki do dzbanka.
6. Nie napełniać ponad oznaczenie 1500ml. Nadmiar zawartości po uruchomieniu silnika może wypchnąć pokrywę.
7. Umieść pokrywę na dzbanku, z uchem jak pokazano na rys. A.
8. Przekręć pokrywę w prawo, aby go zablokować (rys. B)
9. Włóż korek do otworu w pokrywie.
10. Nie używać urządzenia bez zamocowanego korka.
11. Sprawdź, czy regulacja prędkości jest ustawiona na 0.
12. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.

UŻYWANIE BLENDERA

- W celu uniknięcia przegrzania silnika, nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak 3 minut. Po 3 minutach wyłącz na co najmniej 10 minut, aby silnik ostygł.
 - Blender zatrzyma się, jeśli się przegrzeje. W takim przypadku odłącz blender od prądu i przed ponownym użyciem pozostaw na o co najmniej 15 minut do ostygnięcia.
1. Obrócić urządzenie regulacji prędkości na żadaną prędkość (1 = mała, 2 = duża).
 2. Obróć regulator prędkości na 0, aby wyłączyć silnik.
 3. Na ogół, większa ilość składników, gęściejsze składniki i wyższy stosunek składników stałych do płynnych, wymagają dłuższego czasu przyrządzania i mniejszej prędkości.
 4. Mniejsza ilość, rzadsze składniki, więcej płynów niż składników stałych, sugerują krótszy czas i większe prędkości.
 5. Nie uruchamiaj silnika na dłużej jak 1 minutę, bo może się przegrzać. Po upływie 1 minuty, należy wyłączyć na co najmniej 2 minuty, aż silnik ostygnie.

PULS

Przekręcenie regulatora prędkości w lewo do  spowoduje pulsowe zwiększenie prędkości. W tym kierunku, pokrętko jest napięte. Kiedy je puścisz, powróci do 0.

DODAWANIE SKŁADNIKÓW

Aby dodać składnik w trakcie pracy blendera, wyjąć korek, włączyć przez otwór nowy składnik, założyć korek na nowo.

Należy uważać, żeby łączna objętość składników w dzbanku po dodaniu składników nie była większa jak 1500ml.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Wyłączyć urządzenie (0) i wyciągnąć przewód z gniazdko sieciowego.
2. Użyć wilgotnej ściereczki do oczyszczenia obudowy silnika.
3. Myj części w ciepłej wodzie z mydłem, dobrze wypłucz, niech obciekną i osusz na powietrzu.



Te części można myć w zmywarce.

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

ZESPÓŁ OSTRZY

Zespół ostrzy może zostać zdjęty do czyszczenia. Najlepiej będzie trzymać dzbanek obrócony dnem do góry.

1. Jedną ręką chwycić uchwyt dzbanka.
2. Drugą ręką chwycić zespół ostrzy.
3. Obracaj zespół ostrzy w prawo, aż da się poluzować z podstawy dzbanka.
4. Ostrożnie wyciągnąć z podstawy dzbanka.
5. Zdejmij uszczelkę z zespołu ostrzy.
6. Umyć uszczelkę i zespół ostrzy letnią wodą z detergentem do naczyń, wypłukać i pozostawić do wyschnięcia.
7. Bardzo uważać na ostrza, nie dotykać ich ręką, użyć nylonowej szczoteczki do zmywania.
8. Założyć uszczelkę na zespół ostrzy.
9. Wymień ostrze w podstawie dzbanka.
10. Obróć zespół ostrzy w lewo i zamocuj.



RECYKLING





Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.

Przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

PRZEPISY KULINARNE

 = garść
 = pęczek

 = łyżka stołowa (15ml)
 = łyżeczka (5 ml)

 = ząbek(ki)

ZUPA ZIEMNIACZANA Z POREM

150 g pory
2 kostki rosółowe
sól i pieprz


150 g ziemniaki
800 ml woda


Miksuj pory i ziemniaki przez 2 sekundy. Przełóż do dużej patelni. Dodaj wodę i kostki rosółowe. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Zmniejsz ogień. Przykryj patelnię. Gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut. Zdejmij z ognia. Studź przez 30 minut. Miksuj aż do gładkości. Doprowadź do temperatury podawania (nie pozwól, aby się zagotowało). Dopraw do smaku. Podawać z pieczywem.
Zupa Vichyssoise - dodać trochę szczypiorku do porów i ziemniaków, wyłożyć na patelnię kawałek masła przed ogrzaniem, schłodzić zupełnie, nie podgrzewać, wbić 150 ml śmietany przed podaniem na zimno.

PIKANTNA ZUPA Z DYNI

900 g dynia
2 pory 2  czosnek


900 ml wywar z kurczaka i warzyw

2  śmietanka/crème fraiche

1  liście kolendry

2  olej roślinny

1  zmielony imbir

1  zmielona kolendra

sól i pieprz

Obrać, usunąć nasiona i pokroić dynię w kawałki. Rozgrzej olej na patelni. Dodaj por, czosnek i przyprawy. Mieszaj przez 3 minuty. Dodaj kostkę rosółową i dynię. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Zmniejsz ogień. Przykryj patelnię. Gotuj na wolnym ogniu przez 20-30 minut. Zdejmij z ognia. Wymieszaj z kolendrą i śmietaną. Studź przez 30 minut. Miksuj aż do gładkości. Doprowadź do temperatury podawania (nie pozwól, aby się zagotowało). Dopraw do smaku. Podawać z pieczywem.



PESTO Z KOLENDRY

2 🍃 liście kolendry
60 g orzeszki pini
60 g Parmezan, starty

2 🍷 czosnek
125 ml oliwa z oliwek

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.

KOKTAJLE OWOCOWE

Zmiksuj wszystko do gładkości..

60ml jogurt
200ml mleko
30g owsianka
1 banan
30ml miód
2 jabłka, bez gniazd nasiennych

170g lody czekoladowe
300ml sok pomarańczowy

150g jogurt z orzechami laskowymi
1 banan
200ml mleko

300ml mleko czekoladowe
2 gruszki, bez gniazd nasiennych

200ml jogurt
1 mango, kamień usunięte
200ml mleko
5ml miód
300ml mleko
1 banan
12 truskawki

400ml mleko
1 banan
20ml miód
10ml ekstrakt z wanilii

360ml lemoniada
125g lody waniliowe
70g jagody

300ml sok pomarańczowy
300ml sok żurawinowy
1 banan

4 połówki moreli z puszki
80ml sok morelowy (z puszki)
2 brzoskwinie, pestki usunięte
60ml jogurt
200ml mleko
10ml miód

600ml sok jabłkowy
1 mango, kamień usunięte

300ml sok jabłkowy
90g maliny
12 truskawki

400ml sok jabłkowy
1 kiwi, obrane
150g melon

350ml lemoniada
125ml lody czekoladowe
100g wiśnie, pestki usunięte

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, proslijedite 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.

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


 Nemojte obrađivati vruće ili kipuće tekućine.

Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

Izvucite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.

Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.


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

 Nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda s vodom.



- Prije postavljanja vrča na motornu jedinicu, isključite uređaj (0).
- Isključite uređaj (0) i, prije nego što skinete poklopac s vrča ili vrč s motorne jedinice, sačekajte dok se sječiva ne zaustave.
- Nemojte stavljati ruku u vrč, čak i pošto ste ga skinuli s motorne jedinice; sječiva su oštra.
- Nemojte stavljati nikakve predmete (žlicu, lopaticu, itd.) u vrč dok je blender ukopčan u utičnicu.
- Nemojte previše napuniti vrč. Ako se tečnost nađe ispod motorne jedinice, može biti usisana u motor, prouzrokujući njegovo oštećenje.
- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- 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. Regulator kontrole brzine | 6. Poklopac |
| 2. Motorna jedinica | 7. Čep |
| 3. Jedinica sa sječivima | 8. Jezičak |
| 4. Brtva |  Prikladno za pranje u perilici posuđa |
| 5. Vrč | |

PRIPREMA:

1. Postavite motornu jedinicu na stabilnu, ravnu površinu.
2. Poravnajte znak ▼ na dnu vrča sa simbolom  na motornoj jedinici.
3. Spustite vrč na motornu jedinicu, potom ga okrenite kako biste poravnali znak ▼ sa simbolom .
4. Okrenite poklopac u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga deblokirali, potom ga skinite s vrča.



5. Stavite sastojke u vrč.
6. Nemojte napuniti preko oznake 1500 ml. U protivnom, sadržaj bi mogao silom otvoriti poklopac kad pokrenete motor.
7. Postavite poklopac na vrč s jezičkom kao što je prikazano na slici A.
8. Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu kako biste ga blokirali (sl. B).
9. Gurnite čep u otvor na poklopcu.
10. Nemojte dozvoliti da uređaj radi ako niste postavili čep.
11. Provjerite da je kontrola brzine postavljena na 0.
12. Stavite utikač u utičnicu.

UPORABA BLENDERA

- Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 3 minute, jer se može pregrijati. Nakon 3 minute isključite uređaj najmanje 10 minute da bi se motor ohladio.
 - Ako se pregrije, blender će prestati s radom. Ako se to dogodi, izvucite utikač blendera iz utičnice i pustite ga da se ohladi najmanje 15 minuta prije ponovne uporabe.
1. Okrenite regulator kontrole brzine na željenu brzinu (1 = niska, 2 = visoka).
 2. Okrenite regulator kontrole brzine natrag na 0, kako biste isključili motor.
 3. Općenito, za velike količine, guste smjese i veliki omjer krutina prema tekućini znače dulje vrijeme i manje brzine.
 4. Manje količine, rjeđe mješavine i visok omjer krutina prema tekućinama znači kraće vrijeme i veće brzine.
 5. Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 1 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 1 minuta, isključite ga za najmanje 2 minuta, da bi se motor ohladio.

PULSIRANJE

Okrenite regulator kontrole brzine u smjeru suprotnom od kazaljke na satu prema simbolu © kako biste dobili kratki intenzivni rad pri visokoj brzini. U tom smjeru regulator je pod oprugom. Kad ga otpustite, vraća se na 0.

DODAVANJE SASTOJAKA

Ako želite dodati sastojke dok blender radi, skinite čep, sipajte nove sastojke kroz otvor, potom ponovo postavite čep na mjesto.

Provjerite da zapremina dodanih sastojaka ne pređe oznaku 1500 ml.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite aparat (0) i izvucite kabel iz utičnice.
 2. Obrišite vanjski dio motorne jedinice čistom vlažnom krpom.
 3. Operite odvojive dijelove u toploj sapunici, dobro isperite, ostavite da se ocijede i osuše na zraku. Te dijelove možete prati u perilici.
- Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.
 - Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.

JEDINICA SA SJEČIVIMA

Moguće je skinuti jedinicu sa sječivima radi čišćenja. Najbolje je to činiti s vrčem okrenutim naopako.

1. Držite dršku vrča jednom rukom.
2. Drugom rukom uhvatite dno jedinice sa sječivom.
3. Okrećite jedinicu sa sječivom u smjeru kazaljke na satu dok se ne oslobodi s postolja vrča.31
Pažljivo je povucite prema gore i van dna vrča.
4. Skinite brtvu s jedinice sa sječivima.
5. Operite brtvu i jedinicu sa sječivima u toploj sapunici, isperite i osušite na zraku.

6. Pazite s oštricama – nemojte s njima rukovati direktno, koristite najlonsku četku za pranje.
7. Ponovo postavite brtvu oko jedinice sa sječivima.
8. Ponovo postavite jedinicu sa sječivima na postolje vrča.
9. Okrenite jedinicu sa sječivom u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste je pričvrstili.

RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i, gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

Recepti su dostupni na našoj web stranici <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECEPTI

= šaka

= svežanj

= kašika (15 ml)

= kafena kašičica (5 ml)

= čen (čenovci)

ČORBA OD PORILUKA I KROMPIRA

150 g poriluk

2 kocke za supu

so i biber

150 g krompiri

800 ml voda

Izmiksirajte poriluk i krompir 2 sekunde. Premestite smesu u veću šerpu. Dodajte vodu i kocke za supu. Pustite da proključa, mešajući. Smanjite toplotu. Poklopite šerpu. Ostavite da se kuva na laganoj vatri oko 20 minuta. Sklonite je sa toplote. Ostavite da se ohladi 30 minuta. Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa. Zagrejte je do temperature služenja (nemojte dozvoliti da proključa). Dodajte začine. Služite uz hleb.

Ako pravite supu Vichyssoise, dodajte par listova luka vlašca smesi od krompira i poriluka; stavite komadić putera u šerpu pre nego što je zagrejte, ohladite supu umesto da je ponovo zagrejte i umutite metlicama 150 ml pavlake pre nego što je servirate hladnu.

PIKANTNA ČORBA OD BUNDEVE

900 g bundeva

2 poriluk

900 ml pileća/povrtna kocka za supu

1 korijander u prahu

2 jednostavna pavlaka /crème fraîche (francuski tip pavlake)

so i biber

2 biljno ulje

2 beli luk

1 đumbir u prahu

1 listovi korijandera

Oljuštite bundevu, očistite od semenki i izrežite je na komade. Zagrejte ulje u šerpi. Dodajte vlašac, beli luk i začine. Mešajte sastojke 3 minuta. Dodajte kocku za supu i bundevu. Pustite da proključa, mešajući.

Smanjite toplotu. Poklopite šerpu. Ostavite da se kuva na laganoj vatri oko 20-30 minuta. Sklonite je sa toplote. Umešajte korijander i pavlaku. Ostavite da se ohladi 30 minuta. Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa. Zagrejte je do temperature služenja (nemojte dozvoliti da proključa). Dodajte začine. Služite uz hleb.

PESTO OD KORIJANDERA

2 listovi korijandera

60 g pinjoli

60 g naribani parmezan

2 beli luk

125 ml maslinovo ulje

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



PENASTI VOĆNI NAPICI (SMOOTHIES)

Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa.

60ml jogurt
200ml mleko
30g ovseno brašno
1 banana
30ml med
2 jabeke bez jezgre

170g sladoled od čokolade
300ml sok od pomorandže

150g jogurt od lešnika
1 banana
200ml mleko

300ml čokoladno mleko
2 kruške bez jezgre

200ml jogurt
1 mango bez koštice
200ml mleko
5ml med

300ml mleko
1 banana
12 jagode

400ml mleko
1 banana
20ml med
10ml ekstrakt od vanilije

360ml limunada
125g sladoled od vanilije
70g borovnice

300ml sok od pomorandže
300ml sok od brusnice
1 banana

4 kajsije (polovine) iz limenke
80ml sok od kajsije (iz limenke)
2 breskve bez koštica
60ml jogurt
200ml mleko
10ml med

600ml sok od jabeke
1 mango bez koštice

300ml sok od jabeke
90g maline
12 jagode
400ml sok od jabeke
1 oljušteni kivi
150g dinja

350ml limunada
125ml sladoled od čokolade
100g trešnje ili višnje bez koštica

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 fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.

Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo.

Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.

Telesnim poškodbam se izognite tako, da pazite pri delu z noži, praznjenju vrča in čiščenju.


 Ne traitez

Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.

Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.

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


 Te naprave ne uporabljajte v bližini kadi, prh, lavorjev in drugih posod z vodo. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.

- Pred namestitvijo vrča na enoto motorja napravo izključite (0).
- Napravo izključite (0) in počakajte, da se rezila ustavijo, preden odstranite pokrov z vrča ali preden vrč odstranite z enote motorja.
- Z roko ne segajte v vrč niti po odstranjevanju z motorne enote – noži so ostri.
- Ko je mešalnik vklopljen, v vrč ne dajajte drugih predmetov (žlice, zajemalke itd.).
- Ne dovolite, da bi prišlo do prelivanja iz vrča. Če pride pod enoto motorja tekočina, se lahko vsesa v enoto motorja, kar lahko poškoduje motor.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- 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. Nastavitev hitrosti | 6. Pokrov |
| 2. Enota motorja | 7. Pokrov |
| 3. Enota z noži | 8. Zaklopec |
| 4. Tesnilo |  Primerno za pomivanje v pomivalnem stroju |
| 5. Vrč | |

PRIPRAVA

1. Motor postavite na stabilno vodoravno površino.
2. Znak ▼ na dnu vrča poravnajte z znakom  na enoti motorja.
3. Vrč spustite na enoto motorja in ga obrnite, da znak ▼ poravnate z znakom .

4. Zavrtite pokrov v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga odklenete, in nato ga dvignite z vrča.
5. V vrč dodajte sestavine.
6. Vrča ne napolnite preko oznake za 1500 ml. V nasprotnem primeru lahko ob zagonu motorja vsebina dvigne pokrov.
7. Pokrov namestite na vrč, da bo zaklopec v takšnem položaju, kot je prikazano na sliki A.
8. Pokrov zavrtite v smeri urinega kazalca, da ga zaklenete (slika B).
9. Potisnite pokrovček v luknjo na pokrovu.
10. Naprave ne pustite delovati brez zamaška.
11. Preverite, ali je nadzor hitrosti nastavljen na 0.
12. Vtič vstavite v električno vtičnico.

UPORABA STOJEČEGA MEŠALNIKA

- Ne pustite, da motor deluje neprekinjeno več kot 3 minut, saj se lahko pregreje. Po 3 minutah ga izklopite za vsaj 10 minut, da se motor ohladi.
 - Vaš mešalnik bo prenehal delovati, če se pregreje. Če se to zgodi, ga odklopite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohlaja vsaj 15 minut, preden ga ponovno uporabite.
1. Nastavitev hitrosti zavrtite na željeno hitrost (1 = nizka, 2 = velika).
 2. Motor izklopite tako, da nadzor hitrosti zavrtite nazaj na 0.
 3. Splošno pravilo pravi, da velike količine, goste zmesi in veliki deleži trdnih snovi zahtevajo daljše trajanje ter nižje hitrosti.
 4. Manjše količine, redke zmesi in veliki deleži tekočin zahtevajo krajše trajanje ter večje hitrosti.
 5. Motorja ne pustite delovati neprekinjeno dlje kot 1 minuto, ker se lahko pregreje. Po 1 minuti ga ugasnite za najmanj 2 minute, da se ohladi.

IMPULZ


Če nadzor hitrosti zavrtite v levo do znaka @, se vključi kratek sunek z največjo hitrostjo. V tej smeri deluje na gumb povratna vzmet. Ko ga spustite, se vrne v položaj 0.

DODAJANJE SESTAVIN

Če želite dodati sestavine, ko mešalnik deluje, odstranite zamašek, dodajte nove sestavine v luknjo in znova namestite zamašek.

Preverite, da dodatne sestavine količine v vrču ne povečajo čez oznako za 1500 ml.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Napravo izklopite (0) in odklopite.
 2. Zunanost enote motorja obrišite s čisto vlažno krpo.
 3. Odstranljive dele operite v topli milnici, jih dobro izperite, odcedite in posušite na zraku.
-  Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.
- Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.
 - Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.

ENOTA Z NOŽI

Enoto z noži lahko odstranite zaradi čiščenja. To opravilo najlažje opravite, če je vrč obrnjen na glavo.

1. Z eno roko primite ročaj vrča.
2. Z drugo roko primite spodnji del enote z noži.
3. Zavrtite enoto z noži v smeri urinega kazalca, da jo boste lahko odstranili s podstavka vrča.
4. Pazljivo jo izvlecite iz dna vrča.
5. Tesnilo dvignite stran od enote z noži.
6. Tesnilo in enoto z noži operite v vroči milnici, ju dobro sperite ter pustite, da se posušita na zraku.

7. Z noži ravnajte izredno previdno – ne dotikajte se jih neposredno, pri pomivanju uporabite najlonsko krtačo.
8. Znova namestite tesnilo okoli enote z noži.
9. Znova namestite enoto z noži na podstavek vrča.
10. Zavrtite enoto z noži v nasprotni smeri urinega kazalca, da jo pričvrstite.

RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.

Recepti so na voljo na našem spletnem mestu <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECEPTI

= za dlan
 = šopek

= žlica (15 ml)
 = čajna žlička (5 ml)

= stroki

JUHA S POROM IN KROMPIRJEM

150 g por
2 jušne kocke
sol in poper

150 g krompir
800 ml voda

Por in krompir obdelujte 2 sekundi. Prelijte v veliko ponev. Dodajte vodo in jušne kocke. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Zmanjšajte temperaturo. Ponev pokrijte. Dušite 20-30 minut. Odstavite z vročine. Hladite 30 minut. Obdelajte do gladke mase. Segrejte na temperaturo za strežbo (ne pustite, da zavre). Začinite po okusu. Postrezite s kruhom. Za Vichyjsko omako dodajte poru in krompirju nekaj drobnjaka, v ponev pred segrevanjem dodajte malo masla, juho do konca ohladite brez ponovnega segrevanja in vmešajte 150 ml smetane, preden jo postrežete hladno.

ZAČINJENA BUČNA JUHA

900 g buča
2 por 2 česen
900 ml piščančja/zelenjavna osnova
2 kislja smetana
1 listi koriandra

2 rastlinsko olje
1 mleti ingver
1 mleti koriander
sol in poper

Bučo olupite, odstranite semena in jo razrežite na koščke. Segrejte olje v ponvi. Dodajte por, česen in začimbe. Mešajte 3 minute. Dodajte osnovo in bučo. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Zmanjšajte temperaturo. Ponev pokrijte. Dušite 20–30 minut. Odstavite z vročine. Vmešajte koriander in smetano. Hladite 30 minut. Obdelajte do gladke mase. Segrejte na temperaturo za strežbo (ne pustite, da zavre). Začinite po okusu. Postrezite s kruhom.

KORIANDROV PESTO

2 listi koriandra
60 g pinjole
60 g parmezan, nariban

2 česen
125 ml oljčno olje

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



SADNI NAPITKI

Vse obdelajte do gladke mase.

60ml jogurt
200ml mleko
30g ovseni kosmiči
1 banana
30ml med
2 jabolka, brez pešk

170g čokoladni sladoled
300ml pomarančni sok

150g lešnikov jogurt
1 banana
200ml mleko

300ml čokoladno mleko
2 hruške, brez pešk

200ml jogurt
1 mango, brez koščice
200ml mleko
5ml med

300ml mleko
1 banana
12 jagode

400ml mleko
1 banana
20ml med
10ml izvleček vanilje

360ml limonada
125g vaniljev sladoled
70g borovnice

300ml pomarančni sok
300ml brusnični sok
1 banana

4 polovice konzervirane marelice
80ml marelični sok (iz konzerve)
2 breskve, brez koščice
60ml jogurt
200ml mleko
10ml med

600ml jabolčni sok
1 mango, brez koščice

300ml jabolčni sok
90g maline
12 jagode

400ml jabolčni sok
1 kivi, olupljen
150g melona

350ml limonada
125ml čokoladni sladoled
100g češnje, brez koščic

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.

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


 Ποτέ μην επεξεργάζεστε υγρά που καίνε ή βράζουν.

Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

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


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

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

-  Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε μανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) προτού τοποθετήσετε την κανάτα πάνω στην κεντρική μονάδα.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και περιμένετε έως ότου να σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες προτού αφαιρέσετε το καπάκι από την κανάτα ή να αφαιρέσετε την κανάτα από την κεντρική μονάδα.
- Μην τοποθετείτε το χέρι σας μέσα στην κανάτα, ακόμα και αφού την αφαιρέσετε από την κεντρική μονάδα – οι λεπίδες είναι αιχμηρές.
- Μην τοποθετείτε οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο (κουτάλι, σπάτουλα κ.λπ.) μέσα στην κανάτα ενώ το μπλέντερ είναι συνδεδεμένο στο ρεύμα.
- Μην αφήσετε την κανάτα να υπερχειλίσει. Εάν πλησιάσει υγρό στην κεντρική μονάδα, ενδέχεται να εισέλθει μέσα στο μοτέρ και να του προκαλέσει ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Χειριστήριο ταχύτητας | 6. Πώμα |
| 2. Κεντρική μονάδα | 7. Πώμα |
| 3. Σύστημα λεπίδων | 8. Εξοχή |
| 4. Δακτύλιος στεγανοποίησης |  Πλένεται σε πλυντήριο πιάτων |
| 5. Κανάτα | |

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα πάνω σε σταθερή οριζόντια επιφάνεια.
2. Ευθυγραμμίστε την ένδειξη ▼ στη βάση της κανάτας με την ένδειξη □ στη κεντρική μονάδα.
3. Τοποθετήστε την κανάτα πάνω στην κεντρική μονάδα, έπειτα στρέψτε την κανάτα για να ευθυγραμμίσετε την ένδειξη ▼ με την ένδειξη □.
4. Στρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα για να το απασφαλίσετε και μετά σηκώστε το για να το βγάλετε από την κανάτα.
5. Προσθέστε τα συστατικά μέσα στην κανάτα.
6. Μην υπερβείτε την ένδειξη των 1500 ml. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, τα περιεχόμενα ενδέχεται να σπρώξουν το καπάκι και αυτό να ανοίξει όταν ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
7. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στην κανάτα με την εξοχή όπως φαίνεται στην εικόνα Α.
8. Στρέψτε το καπάκι δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε (εικ. Β)
9. Τοποθετήστε το πώμα μέσα στο άνοιγμα του καπακιού.
10. Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή εάν δεν έχετε τοποθετήσει το πώμα.
11. Βεβαιωθείτε ότι το χειριστήριο ταχύτητας είναι στο 0.
12. Συνδέστε το φως στην πρίζα.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

- Μην λειτουργείτε το μοτέρ συνεχόμενα για περισσότερα από 3 λεπτά διότι ενδέχεται να υπερθερμανθεί. Έπειτα από 3 λεπτά, απενεργοποιήστε για τουλάχιστον 10 λεπτά προκειμένου να κρυώσει το μοτέρ.
 - Το μπλέντερ θα σταματήσει να λειτουργεί εάν υπερθερμανθεί. Εάν συμβεί αυτό, αποσυνδέστε το μπλέντερ από την πρίζα και αφήστε το να κρυώσει για τουλάχιστον 15 λεπτά προτού το χρησιμοποιήσετε ξανά.
1. Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα (1 = χαμηλή, 2 = υψηλή).
 2. Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στο 0 για να απενεργοποιηθεί το μοτέρ.
 3. Σε γενικές γραμμές, οι μεγάλες ποσότητες, τα παχύρρευστα μείγματα και η μεγάλη αναλογία στερεών προς υγρών τροφίμων υποδεικνύουν μεγαλύτερους χρόνους και χαμηλότερες ταχύτητες.
 4. Οι μικρότερες ποσότητες, τα λεπτόρρευστα μείγματα και η ύπαρξη περισσότερων υγρών υποδεικνύουν μικρότερους χρόνους και υψηλότερες ταχύτητες.
 5. Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερο από 1 λεπτό, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από το 1 λεπτό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 2 λεπτά ώστε να κρυώσει.

PULSE (ΔΙΑΚΕΚΟΜΜΕΝΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ)


Εάν γυρίσετε το χειριστήριο ταχύτητας αριστερόστροφα στο @, θα προκληθεί μια ριπή υψηλής ταχύτητας. Σε αυτήν την κατεύθυνση, το κομβίο διαθέτει ελατήριο. Εάν το αφήσετε, θα επιστρέψει στο 0.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

Για την προσθήκη συστατικών κατά τη λειτουργία του μπλέντερ, αφαιρέστε το πώμα, προσθέστε τα νέα συστατικά μέσω της οπής και κατόπιν τοποθετήστε εκ νέου το πώμα.

Φροντίστε τα συστατικά που προσθέσατε να μην κάνουν την ποσότητα στην κανάτα να υπερβεί την ένδειξη 1500 ml.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
 2. Καθαρίστε το εξωτερικό της κεντρικής μονάδας με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
 3. Πλύνετε τα αφαιρούμενα μέρη με ζεστό νερό και σαπουνάδα, ξεπλύνετε καλά και αφήστε τα να στεγνώσουν μόνα τους.
-  Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.
- Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.

- Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.

ΣΥΣΤΗΜΑ ΛΕΠΙΔΩΝ

Μπορείτε να αφαιρέσετε το σύστημα λεπίδων για καθαρισμό. Αυτό γίνεται ευκολότερα με αναποδογυρισμένη την κανάτα.

1. Πιάστε τη χειρολαβή της κανάτας με το ένα χέρι.
2. Πιάστε το κάτω μέρος του συστήματος λεπίδων με το άλλο χέρι.
3. Στρέψτε το σύστημα λεπίδων δεξιόστροφα μέχρι να το ξεσφίξετε από τη βάση της κανάτας.
4. Τραβήξτε το προσεκτικά προς τα επάνω και αφαιρέστε το από την κανάτα.
5. Αφαιρέστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης από το σύστημα λεπίδων.
6. Πλύνετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης και το σύστημα λεπίδων με ζεστό νερό και σαπουνάδα, ξεπλύνετε και αφήστε τα να στεγνώσουν.
7. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τις λεπίδες – μην την κρατάτε απευθείας, χρησιμοποιήστε μια νάιλον βούρτσα καθαρισμού.
8. Τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης γύρω από το σύστημα λεπίδων.
9. Τοποθετήστε εκ νέου το σύστημα λεπίδων στη βάση της κανάτας.
10. Στρέψτε το σύστημα λεπίδων αριστερόστροφα για να το σφίξετε.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

Μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

= χούφτα
 = ματσάκι

= κουταλιά της σούπας (15 ml)
 = κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

= σκελίδα (εσ)

ΣΟΥΠΑ ΠΡΑΣΟΥ & ΠΑΤΑΤΑΣ

150 g πράσα
800 ml νερό

150 g πατάτες
αλάτι και πιπέρι

2 κύβοι ζωμού

Χτυπήστε στο μπλέντερ τα πράσα και τις πατάτες για 2 δευτερόλεπτα. Μεταφέρετε σε μια μεγάλη κασαρόλα. Προσθέστε το νερό και τους κύβους. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε τη φωτιά. Σκεπάστε την κασαρόλα. Σιγοβράστε για 20 λεπτά. Απομακρύνετε από τη φωτιά. Αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά. Χτυπήστε στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιομορφή κρέμα. Ζεστάνετε μέχρι τη θερμοκρασία σερβιρίσματος (μην αφήσετε να βράσει). Ρυθμίστε το αλάτι. Σερβίρετε με ψωμί. Για τη βισουσαζ, προσθέστε μερικά σχοινόπρασα στα πράσα και τις πατάτες, προσθέστε ένα σβώλο βούτυρο στην κασαρόλα πριν το ζέσταμα, αφήστε τη σούπα να κρυώσει αντί να την ξαναζεστάνετε, και χτυπήστε και προσθέστε 150 ml κρέμας γάλακτος πριν την σερβίρετε κρύα.

ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΟΥΠΑ

900 g κολοκύθα
2 πράσα
900 ml ζωμός κοτόπουλου/ λαχανικών
1 αλεσμένος κόλιανδρος

2 κρέμα γάλακτος (18-30% λιπαρά)/ κρεμ φρεσ

2 σπορέλαιο

2 σκόρδο

1 αλεσμένη πιπερόριζα

1 φύλλα κόλιανδρου

αλάτι και πιπέρι

Καθαρίστε την κολοκύθα, βγάλτε τους σπόρους και κόψτε την σε κομμάτια. Ζεστάνετε το λάδι σε κατσαρόλα. Προσθέστε τα πράσα, το σκόρδο και τα μπαχαρικά. Ανακατέψτε για 3 λεπτά. Προσθέστε το ζωμό και την κολοκύθα. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε τη φωτιά. Σκεπάστε την κατσαρόλα. Σιγοβράστε για 20-30 λεπτά. Απομακρύνετε από τη φωτιά. Προσθέστε τον κόλιανδρο και την κρέμα ανακατεύοντας. Αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά. Χτυπήστε στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιομορφή κρέμα. Ζεστάνετε μέχρι τη θερμοκρασία σερβιρίσματος (μην αφήσετε να βράσει). Ρυθμίστε το αλάτι. Σερβίρετε με ψωμί.

ΠΕΣΤΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΥ

2 🍃 φύλλα κόλιανδρου

2 🍷 σκόρδο

60 g κουκουναρόσποροι

125 ml ελαιόλαδο

60 g Παρμεζάνα, τριμμένη

Χτυπήστε στο μπλέντερ τον κόλιανδρο, το σκόρδο, τους κουκουναρόσπορους και το μισό λάδι μέχρι να γίνουν μια ομοιομορφή 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.

ΦΡΟΥΤΟΠΟΤΑ

Χτυπήστε τα όλα στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιομορφή κρέμα.

60ml γιαούρτι

200ml γάλα

30g βρώμη

1 μπανάνα

30ml μέλι

2 μήλα, χωρίς κουκούτσια

170g παγωτό σοκολάτας

300ml χυμός πορτοκαλιού

150g γιαούρτι με φουντούκια

1 μπανάνα

200ml γάλα

300ml σοκολατούχο γάλα

2 αχλάδια, χωρίς κουκούτσια

200ml γιαούρτι

1 μάνγκο, χωρίς κουκούτσι

200ml γάλα

5ml μέλι

300ml γάλα

1 μπανάνα

12 φράουλες

400ml γάλα

1 μπανάνα

20ml μέλι

10ml εκχύλισμα βανίλιας

360ml λεμονάδα

125g παγωτό βανίλιας

70g μύρτιλλα

300ml χυμός πορτοκαλιού

300ml χυμός κράνων

1 μπανάνα

4 μισά βερούκοκκου κονσέρβας

80ml χυμός βερούκοκκου (από κονσέρβα)

2 ροδάκινα, χωρίς κουκούτσι

60ml γιαούρτι

200ml γάλα

10ml μέλι

600ml χυμός μήλου

1 μάνγκο, χωρίς κουκούτσι

300ml χυμός μήλου

90g σμέουρα

12 φράουλες

400ml χυμός μήλου

1 ακτινίδιο, ξεφλουδισμένο

150g πεπόνι

350ml λεμονάδα

125ml παγωτό σοκολάτας

100g κεράσια, χωρίς κουκούτσια

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 megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket.

A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal.

A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.

A sérülések elkerülése érdekében óvatosan járjon el a kések kezelése, a kehely kiürítése és a tisztítás során.

⚠ Soha ne dolgozzon fel forró vagy forrásban lévő folyadékokat.

A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.

Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.

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

- ⊗ Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, medence vagy egyéb vizet tartalmazó edény mellett.
- A kehely motoros egységre helyezése előtt kapcsolja ki (0) a készüléket.
- A fedő kehelyről történő eltávolítása előtt kapcsolja ki (0) a készüléket, és várja meg a kések leállítását, vagy távolítsa el a kehelyt a motoros egységről.
- Ne helyezze a kezét a kehelybe, még azt követően sem, hogy azt eltávolította a motoros egységről – a kések élesek.
- Ne tegyen semmilyen más eszközt (kanalat, spatulát, stb.) a kehelybe, amíg a turmixgép be van dugva a konnektorbá.
- Ne engedje a kehelyt túlsordulni. Ha folyadék folyik a motoros egység alá, az beszívároghat a motorba, ezzel megrongálva azt.
- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- 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. Sebességszabályozó | 6. Sapka |
| 2. Motoros egység | 7. Fedél |
| 3. Vágó egység | 8. Fül |
| 4. Tömítés |  Mosogatógépben mosható |
| 5. Kehely | |




ELŐKÉSZÍTÉS

1. Helyezze a motoregységet egy stabil, sík felületre.
2. A tartály alján lévő ▼ jelet igazítsa a motoros egységen lévő  jelhez.
3. Engedje rá a tartályt a motoros egységre, majd addig fogassa el a tartályt, amíg a ▼ jel a  jellel szemben nem lesz.
4. Fordítsa el a fedőt óramutató járásával ellentétes irányba a zárolás feloldásához, majd emelje azt fel a kancsóról.
5. Tegye a hozzávalókat a kehelybe.
6. Ne töltsen fel a kehelyt az 1500 ml szint jelen túl – amennyiben ezt teszi, a motor beindításakor a kehely tartalma leöklöheti a fedőt.
7. Helyezze a fedőt a kancsóra a füllel, ahogy az látható az A ábrán.
8. Fordítsa el a fedőt a zároláshoz óramutató járásával megegyező irányba (B ábra).
9. Nyomja be a sapkát a fedélben lévő lyukba.
10. Ne működtesse a készüléket a mérőpohár behelyezése nélkül.
11. Ellenőrizze, hogy a sebesség szabályozó 0-ra van állítva.
12. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.

A TURMIXGÉP HASZNÁLATA

- Ne használja a motort folyamatosan 3 percnél tovább, mivel túlmelegedhet. 3 perc elteltével kapcsolja ki legalább 10 percre, és várjon, amíg a motor lehül.
 - A turmixgép túlmelegedés esetén leáll. Ekkor húzza ki a készüléket, várjon legalább 15 perccel, amíg lehül és újra használni tudja.
1. Állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre (1 = alacsony, 2 = magas).
 2. A motor leállításához fordítsa vissza a sebességszabályozót 0-ra.
 3. Általánosságban a nagy mennyiségű sűrű keverékekhez és a nagy mennyiségű szilárd anyagból történő folyadékkepzéshez hosszabb idő és alacsonyabb sebesség javasolt.
 4. Kisebbségekhez, lazább keverékekhez és a kevesebb szilárdanyag tartalmú folyadékokhoz rövidebb idő és magasabb sebesség javasolt.
 5. 1 percnél tovább ne járassa a motort, mivel az túlmelegedhet. 1 perc üzemelés után a motor lehülése érdekében kapcsolja ki minimum 2 percre.

IMPULZUS

A sebességszabályozó elfordítása az óramutató járásával ellentétes irányba a  jelre egy rövid, nagy sebesség löketet ad. Ebben az irányban a gomb rugóval ellátott. Amikor elengedi, visszaáll a 0-ra.

HOZZÁVALÓK ADAGOLÁSA

A turmixgép működése közben történő hozzávaló adagoláshoz távolítsa el a mérőpoharat, a lyukon keresztül öntse be a hozzávalókat, majd helyezze vissza a mérőpoharat.

Ellenőrizze, hogy a beadagolt hozzávalók nem emelik-e a tartályban a tartalom szintjét az 1500 ml szintjel fölé.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Kapcsolja ki a készüléket (0) és húzza ki a konnektorból.
2. Tiszta, nedves ruhával törölje át a motoros egység külsejét.
3. Mossa le a kivehető alkatrészeket meleg, mosószeres vízben, öblítse le alaposan, csöpögtesse le, majd hagyja megszáradni.



- Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.
- A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.
- A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

VÁGÓ EGYSÉG

A vágó egységet el tudja távolítani a tisztításhoz. Ezt leghatékonyabban a kehely felfordításával érheti el.

1. Fogja meg egy kézzel a kehely fogantyúját.
2. A másik kezével fogja meg a vágó egység fogantyúját.
3. Fordítsa a pengeegységet óramutató járásával megegyező irányba addig, amíg az le nem válik a kancsó aljáról.
4. Óvatosan húzza fel és ki a kehely aljából.
5. Vegye le a tömitést a kés egységről.
6. Mossa el a tömitést és a vágó egységet meleg, szappanos vízben, öblítse el és a levegőn szárítsa meg.
7. Óvatosan bánjon a késekkel – ne érjen hozzájuk közvetlenül, használjon műanyag kefét.
8. Helyezze vissza a tömitést a vágó egység köré.
9. Tegye vissza a vágó egységet a kehely alapra.
10. A megszorításhoz fordítsa el a pengeegységet óramutató járásával ellentétes irányba.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

Recepteket weboldalunkon talál <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECEPTEK

= maroknyi
 = csokor

= evőkanál (15 ml)
 = teáskanál (5 ml)

= gerezd

PÓRÉHAGYMA ÉS BURGONYA LEVES

150 g póréhagymák
800 ml víz

150 g burgonyák
só és bors

2 leveskockák

Mixelje a póréhagymát és a krumplit 2 másodpercig. Tegye át egy nagy serpenyőbe. Tegye bele a vizet és a leveskockákat. Forralja fel, miközben keveri. Vegye le a lángot. Fedje le a serpenyőt. Főzze lassú tűzön 20 percig. Vegye le a tűzről. Hagyja hűlni 30 percig. Mixelje addig, míg sima nem lesz. Melegítse fel tálalási hőmérsékletre (ne hagyja, hogy forrjon). Fűszerezze megfelelően. Kenyérrel tálalja.

A Vichysoise-hoz tegyen néhány metélőhagymát a póréhagymához és burgonyához, tegyen egy darab vaját a serpenyőbe, mielőtt felmelegíti, hűtse le a levest a felmelegítés helyett, és verjen hozzá habverővel 150 ml tejfölt, mielőtt hidegen tálalná.

FÜSZERES TÖK LEVES

900 g tök
2 póréhagymák
900 ml csirke/zöldség leves
2 sovány tejföl /tejföl
1 koriander levelek

2 növényi olaj
2 fokhagyma
1 örölt gyömbér
1 örölt koriander
só és bors

Hámozza meg, magozza ki és vágja fel a tököt nagy darabokra. Melegítse meg az olajat egy serpenyőben.

Tegye bele a póréhagymát, fokhagymát és fűszereket. Keverje 3 percig.

Tegye bele a levest és a tököt. Forralja fel, miközben keveri. Vegye le a lángot. Fedje le a serpenyőt. Főzze lassú tűzön 20-30 percig. Vegye le a tűzről. Keverje bele a koriandert és a tejfölt. Hagyja hűlni 30 percig.

Mixelje addig, míg sima nem lesz. Melegítse fel tálalási hőmérsékletre (ne hagyja, hogy forrjon).

Fűszerezze megfelelően. Kenyérrel tálalja.



KORIANDER PESZTÓ

2 🍃 koriander levelek

2 🌰 fokhagyma

60 g fenyőmagok

125 ml olívaolaj

60 g reszelt parmezán

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

GYÜMÖLCSÖS TURMIX

Mixeljen össze mindent, míg sima nem lesz.

60ml joghurt

200ml Tej

30g zabkása

1 banán

30ml méz

2 kimagozott alma

170g csokoládé jégkrém

300ml narancslé

150gogyoró joghurt

1 banán

200ml Tej

300ml csokoládés tej

2 kimagozott körték

200ml joghurt

1 mangó, mag nélkül

200ml Tej

5ml méz

300ml Tej

1 banán

12 eper

400ml Tej

1 banán

20ml méz

10ml vanília kivonat

360ml limonádé

125g vanília jégkrém

70g fekete áfonya

300ml narancslé

300ml tőzegáfonya lé

1 banán

4 félbevágott konzerv sárgabarackok

80ml sárgabarack lé (konzervből)

2 őszibarack, mag nélkül

60ml joghurt

200ml Tej

10ml méz

600ml almalé

1 mangó, mag nélkül

300ml almalé

90g málna

12 eper

400ml almalé

1 hámozott kiwi

150g dinnye

350ml limonádé

125ml csokoládé jégkrém

100g kimagozott cseresznye

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, duymusal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdęi tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler.

Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.

Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyeceęi yerlerde tutun.

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

⚠ Sıcak veya kaynayan sıvıları asla işleme tabi tutmayın.

Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarından önce, cihazın fişini prizden çekin.

Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından deęiřtirilmelidir.

⊗ Bu cihazı banyo küvetleri, duř tekneleri, lavabolar veya su içeren diđer kapların yakınında kullanmayın.

- Sürahiyi motor ünitesine yerleřtirmeden önce, cihazı kapatın (0).
- Cihazı kapatın (0) ve kapaęı sürahidен veya sürahiye motor ünitesinden çıkarmadan önce, bıçaklar tamamen durana dek bekleyin.
- Motor ünitesinden çıkardıktan sonra bile, sürahiye elinizi sokmayın; bıçaklar çok keskindir.
- Blender prize takılı durumdayken sürahiye yabancı bir cisim (kaşık, spatula, vb.) sokmayın.
- Sürahinin taşmasına izin vermeyin. Motor ünitesinin altına sıvı akarsa, motorun içine kaçarak ona hasar verebilir.
- Size sağladıęımız aksesuar ve ek parçalar dıřındaki ürünleri kullanmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dıřında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇIZIMLAR

- | | |
|------------------|---|
| 1. Hız kontrolü | 6. Kapak |
| 2. Motor ünitesi | 7. Başlık |
| 3. Bıçak ünitesi | 8. Çıkıntı |
| 4. Conta |  Bulaşık makinesinde yıkanabilir |
| 5. Sürahi | |

HAZIRLAMA

1. Motor ünitesini sabit, düz bir zemine yerleřtirin.
2. Sürahinin tabanındaki ▼ işareti, motor ünitesinin üzerindeki □ işareti ile aynı hizaya getirin.
3. Sürahiye motor ünitesinin üzerine yerleřtirin, sonra ▼ ve □ işaretlerini aynı hizaya getirmek için çevirin.

4. Kapađı saatin aksi yönünde döndürerek kilidini açın ve sonra srahideen kaldırarak çıkarın.
5. Malzemeleri sürahiye yerleřtirin.
6. Sürahiyi 1500 ml iřaretinin üzerinde doldurmayın; aksi takdirde içindekiler, motoru çalıřtırmaya bařladıđınızda kapađı açılmaya zorlayabilir.
7. Kapađı, çıkıntısı ile birlikte Őekil A'da gösterilen biçimde sürahinin üzerine yerleřtirin.
8. Kapađı saat yönünde döndürerek kilitleyin (Őekil B)
9. Bařlıđı kapaktaki deliđe dođru itin.
10. Cihazı, bařlıđı takmadan çalıřtırmayın.
11. Hız kontrolünün 0'a ayarlı olduđunu kontrol edin.
12. Fiři prize takın.

BLENDERİNİZİN KULLANIMI

- Ařırısı ısınabileceđinden, motoru 3 dakikadan fazla sürekli çalıřtırmayın. 3 dakika sonra, motorun sođumasına olanak tanımak için en az 10 dakika kapatın.
 - Blenderiniz ařırısı ısındıđında çalıřmayı durduracaktır. Bu tür bir durumda, blenderinizin fiřini elektrik prizinden çıkarın ve tekrar kullanmaya bařlamadan önce en az 15 dakika sođumasını bekleyin.
1. Hız kumandasını istediđiniz hıza çevirin (1 = düřük, 2 = yüksek).
 2. Hız kontrolünün 0 konumunda ayarlı olduđunu kontrol edin.
 3. Genellikle fazla miktarlar, koyu karıřımlar ve katı madde oranı sıvı oranından daha fazla olan malzemeler, daha uzun süre ve daha düřük hız gerektirir.
 4. Küçük miktarlar, yođunluđu az karıřımlar ve sıvı oranı katı madde oranından daha fazla olan malzemeler daha kısa süre ve daha yüksek hız gerektirir.
 5. Motoru 1 dakikadan uzun süre çalıřtırmayın, aksi takdirde ařırısı ısınabilir. 1 dakika çalıřtırdıktan sonra en az 2 dakika kapalı tutarak motorun sođumasını bekleyin.

TURBO


Hız kontrolü saat yönünün aksine, © simgesine çevrildiđinde ani ve kısa süreli yüksek hız elde edilir. Dđme bu yönde yaylı olduđundan serbest bırakıldıđında 0 konumuna geri döner.

MALZEME EKLEME

Blender çalıřırken malzeme eklemek için, bařlıđı çıkarın, yeni malzemeleri delikten içeri dökün ve bařlıđı yeniden yerine yerleřtirin.

Eklenen malzemelerin, srahide bulunan miktarı, 1500 ml iřaretini geçecek Őekilde zorlamamasına dikkat edin.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazı kapatın (0) ve fiřini prizden ekin.
 2. Motor nitesinin dıř kısmını temiz, nemli bir bezle silin.
 3. ıkarılabilir parçaları ılık sabunlu suda yıkayın, iyice durulayın, süzdürün ve hava akımıyla kurutun.
-  Bu parçaları bulařık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
- Bulařık makinesinin içindeki sert kořullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.
 - Dıř görünüřlerinde hasar olabilir, ancak cihazın iřletimi bundan etkilenmez.

BIÇAK ÜNİTESİ

Biak nitesini, temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz. Bunu yapmak için en iyi yöntem, sürahiyi ters çevirmektir.

1. Bir elinizle sürahinin sapını kavrayın.
2. Diđer elinizle biak ünitesinin tabanını kavrayın.
3. Biak nitesini sürahinin tabanından ayrılan dek saat yönünde döndürün.

4. Dikkatle yukarı çekin ve sürahi tabanından ayırın.
5. Contayı bıçak ünitesinden ayırın.
6. Contayı ve bıçak ünitesini sabunlu ılık suda yıkayın, durulayın ve açık havada kurutun.
7. Bıçaklara çok dikkat edin ve onlara asla doğrudan dokunmayın, naylon bir bulaşık fırçası kullanın.
8. Bıçak ünitesinin etrafındaki contayı tekrar yerine takın.
9. Bıçak ünitesini yeniden sürahi tabanına yerleştirin.
10. Bıçak ünitesini sabitlemek için saatin aksi yönünde döndürün.

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

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.

Web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

YEMEK TARIFLERİ

☞ = bir avuç
☞ = demet

☞ = yemek kaşığı (15ml)
☞ = çay kaşığı (5ml)

☞ = sarımsak dişi (dişleri)

PIRASA VE PATATES ÇORBASI

150 g pırasa
800 ml su

150 g patates
tuz ve biber

2 et suyu tabletleri

Pırasaları ve patatesleri 2 saniye robottan geçirin. Karışımı geniş bir tencereye alın. Su ve et suyu tabletlerini ekleyin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. Ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. 20 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Ateşten alın. 30 dakika soğumaya bırakın. Pürüzsüz hale gelinceye kadar robottan geçirin. Servis yapılacak sıcaklığa getirin (kaynatmayın). Baharatlarını katın. Ekmekle birlikte servis yapın.

Vichyssoise (soğuk pırasa ve patates çorbası) için, pırasa ve patateslere birkaç frenk soğanı doğrayın, ısıtmadan önce tencereye bir parça tereyağı koyun, çorbayı yeniden ısıtmak yerine soğutun ve soğuk olarak servis yapmadan önce 150 ml çırpılmış krema gezdirin.

BAHARATLI BALKABAĞI ÇORBASI

900 g balkabağı
2 pırasa
900 ml tavuk/sebze suyu
2 ☞ az yağlı/taze krema
1 ☞ kişniş yaprakları

2 ☞ sıvı yağ
2 ☞ sarımsak
1 ☞ öğütülmüş zencefil
1 ☞ öğütülmüş kişniş
tuz ve biber

Balkabağının kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve iri parçalara doğrayın. Yağı bir tencerede kızdırın. Pırasaları, sarımsağı ve baharatları ekleyin. 3 dakika karıştırın. Et suyunu ve balkabaklarını ekleyin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. Ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. 20-30 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Ateşten alın. Kişnişi ve kremayı ekleyerek karıştırın. 30 dakika soğumaya bırakın. Pürüzsüz hale gelinceye kadar robottan geçirin. Servis yapılacak sıcaklığa getirin (kaynatmayın). Baharatlarını katın. Ekmekle birlikte servis yapın.



KIŞNIŞLI PESTO

2 🌿 kişniş yaprakları
2 🧄 sarımsak
60 g çam fıstığı

125 ml zeytinyağı
60 g Parmesan, rendelenmiş

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

MEYVELİ SMOOTHIE'LER

Tüm malzemeleri pürüzsüz hale gelene dek robottan geçirin.

60ml yoğurt

200ml süt

30g yulaf unu

1 muz

30ml bal

2 elma, çekirdekli

170g çikolatalı dondurma

300ml portakal suyu

150g fındıklı yoğurt

1 muz

200ml süt

300ml çikolatalı süt

2 armut, çekirdekli

200ml yoğurt

1 mango, çekirdeği çıkarılmış

200ml süt

5ml bal

300ml süt

1 muz

12 çilek

400ml süt

1 muz

20ml bal

10ml vanilya esansı

360ml limonata

125g vanilyalı dondurma

70g böğürtlen

300ml portakal suyu

300ml yabamersini suyu

1 muz

4 konserve yarım kayısılar

80ml kayısı suyu (konserveden)

2 şeftali, çekirdeği çıkarılmış

60ml yoğurt

200ml süt

10ml bal

600ml elma suyu

1 mango, çekirdeği çıkarılmış

300ml elma suyu

90g ahududu

12 çilek

400ml elma suyu

1 kivi, kabuğu soyulmuş

150g kavun

350ml limonata

125ml çikolatalı dondurma

100g kiraz, çekirdekleri çıkarılmış

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 către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate/instruite și înțeleg pericolele la care se supun.

Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul.

Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.

Pentru a evita rănirea, fiți precauți atunci când manevrați lamele, goliți vasul și curățați aparatul.


 Nu procesați niciodată lichide fierbinți sau pe punctul de fierbere.

Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

Scoateți aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.


Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.

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


-  Nu folosiți acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente ce conțin apă.
- Înainte de a monta vasul pe unitatea motorului, opriți (0) aparatul.
- Înainte de a îndepărta capacul de pe vas sau de a îndepărta vasul de pe unitatea motorului, opriți aparatul (0) și așteptați până când lamele se opresc.
- Nu introduceți mâna în vas, nici măcar după ce l-ați scos de pe unitatea motorului – lamele sunt ascuțite.
- Nu introduceți alte obiecte (lingură, spatulă etc.) în vas în timp ce blenderul este pornit.
- Nu supraîncărcați vasul. Dacă lichidul scurs ajunge sub unitatea motorului, acesta poate fi pătrunde în motor, deteriorându-l.
- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- 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. Comandă de control al vitezei | 6. Capac |
| 2. Unitate motor | 7. Dop |
| 3. Unitate lame | 8. Capăt |
| 4. Garnitură |  Se poate spăla în mașina de spălat vase |
| 5. Vas | |

PREPARARE

1. Așezați unitatea motorului pe o suprafață stabilă, nivelată.
2. Aliniați simbolul ▼ din partea de jos a vasului la simbolul  de pe unitatea motorului.




3. Coborâți vasul pe unitatea motorului, apoi rotiți vasul pentru a alinia simbolul ▼ la simbolul .
4. Rotiți capacul în sensul opus acelor de ceasornic pentru a-l debloca, apoi ridicați-l de pe vas.
5. Puneți ingredientele în vas.
6. Nu depășiți limita de 1500ml marcată. Dacă o faceți, conținutul poate forța deschiderea capacului atunci când porniți motorul.
7. Așezați capacul pe vas, cu capătul așa cum o indică figura A.
8. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca (fig. B)
9. Împingeți dopul în orificiul capacului.
10. Nu porniți aparatul dacă nu ați pus capacul.
11. Verificați dacă comanda de control al vitezei este setată pe 0.
12. Băgați întrerupătorul în priză.

FOLOSIREA BLENDERULUI

- Nu acționați motorul în mod continuu mai mult de 3 de minute, deoarece acesta se poate supraîncălzi. După 3 minute opriți motorul cel puțin 10 minute pentru a permite să se răcească.
 - Blenderul dvs. se va opri dacă se supraîncălzește. Dacă se întâmplă acest lucru, deconectați blenderul și lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 15 minute înainte de a-l folosi din nou.
1. Reglați comanda de control al vitezei la viteza pe care o doriți (1 = mică, 2 = mare).
 2. Comutați comanda de control al vitezei înapoi 0 pentru a opri motorul.
 3. În general, cantitățile mari, amestecurile dense și un procent mai mare de substanțe solide decât lichide sugerează un timp mai lung de preparare și o viteză mai mică.
 4. Cantitățile mai mici, amestecurile mai puțin dense și mai multe lichide decât produse solide sugerează timp de preparare mai scurt și viteze mai mari.
 5. Nu lăsați motorul să opereze mai mult de 1 minut; se va supraîncălzi. După 1 minut, opriți motorul cel puțin 2 minute, pentru a-i permite să se răcească.

IMPULS


Dacă rotiți comanda de control al vitezei în sensul opus acelor de ceasornic la  aparatul va funcționa puțin la viteză mare. În acest sens, butonul este prevăzut cu arc. Dacă îl eliberați, va reveni la 0.

ADĂUGAREA INGREDIENTELOR

Pentru a adăuga ingrediente în timp ce blenderul este în funcțiune, îndepărtați capacul, turnați noile ingrediente prin gaură, apoi puneți capacul la loc.

Asigurați-vă că ingredientele adăugate nu duc la depășirea limitei de 1500ml marcată pe vas.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Opriți aparatul (0) și scoateți-l din priză.
 2. Ștergeți exteriorul unității motorului cu o cârpă umedă curată.
 3. Spălați părțile mobile cu apă caldă cu detergent, clătiți bine, scurgeți și lăsați la uscat.
-  Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.
- Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele.
 - Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.

UNITATEA LAMELOR

Puteți îndepărta unitatea lamelor pentru a o curăța. Aceasta se face cel mai bine cu vasul în jos.

1. Apucați mânerul vasului cu o mână.
2. Apucați butonul unității lamelor cu cealaltă mână.
3. Rotiți unitatea lamelor în sensul acelor de ceasornic până când se slăbește de pe baza vasului.
4. Cu atenție, ridicați-o și scoateți-o de pe fundul vasului.

- Scoateți garnitura de pe unitatea lamei.
- Spălați garnitura și unitatea lamelor cu apă caldă cu detergent, clătiți și lăsați la uscat.
- Fiți foarte atenți cu lamele - nu le manevrați direct, folosiți o perie din nailon.
- Reașezați garnitura în jurul unității lamei.
- Remontați unitatea motorului în baza vasului.
- Rotiți unitatea lamelor în sensul opus acelor de ceasornic și strângeți-o.

RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.

Rețete disponibile pe site-ul nostru web <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

REȚETE

= un pumn
 = o legătură

= o lingură (15ml)
 = o linguriță (5ml)

= cățel/căței

SUPĂ DE PRAZ ȘI CARTOFI

150 g praz
2 cuburi de carne de pui
150 g cartofi
sare și piper
800 ml apă

Procesați prazul și cartofii timp de 2 secunde. Transferați amestecul într-o cratiță mare. Adăugați apa și cuburile de carne de pui. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Dați focul mai mic. Acoperiți cratița. Fierbeți la loc mic timp de 20 minute. Luați-o de pe foc. Lăsați să se răcească timp de 30 minute. Procesați amestecul până devine moale. Încălziți supa pentru a fi servită (nu lăsați să fiarbă). Condimentați după gust. A se servi cu pâine.

Pentru supă Vichysoise, adăugați niște arpagic la amestecul de praz și cartofi; înainte de a încălzi, adăugați un cub de unt în cratiță; lăsați să se răcească; a se servi rece.

SUPĂ PICANTĂ DE DOVLEAC

900 g dovleac
2 praz 2 usturoi
900 ml cub de pui/legume
2 smântână slabă/proaspătă
1 frunze de coriandru
2 ulei vegetal
1 ghimbir pisat
1 coriandru pisat
sare și piper

Decojiti, scoateți semințele și tăiați dovleacul în bucăți mari. Încălziți uleiul într-o tigaie. Adăugați praz, usturoi și condimente. Amestecați timp de 3 minute. Adăugați cubul de pui și dovleacul. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Dați focul mai mic. Acoperiți cratița. Fierbeți la loc mic timp de 20-30 minute. Luați-o de pe foc. Adăugați coriandru și smântâna și amestecați. Lăsați să se răcească timp de 30 minute. Procesați amestecul până devine moale. Încălziți supa pentru a fi servită (nu lăsați să fiarbă). Condimentați după gust. A se servi cu pâine.

PESTO DE CORIANDRU

2 frunze de coriandru
2 usturoi
60 g semințe de pin
125 ml ulei de măsline
60 g Parmezan, ras



Procesați coriandrul, usturoiul, semințele de pin și jumătate din cantitatea de ulei până când se înmoaie. Transferați amestecul într-un castron mare. Adăugați parmezanul și amestecați. Adăugați ulei pentru a ajusta consistența. Pentru sos: consistent. Pentru garnitură: mediu. Pentru sos de paste: subțire.

SMOOTHIES DE FRUCTE

Procesați toate ingredientele până devin moi.

60ml iaurt
200ml lapte
30g fulgi de ovăz
1 banane
30ml miere
2 mere, miez

170g înghețată de ciocolată
300ml suc de portocale

150g iaurt cu alune
1 banane
200ml lapte

300ml lapte cu ciocolată
2 pere, miez

200ml iaurt
1 mango, fără sâmburi
200ml lapte
5ml miere

300ml lapte
1 banane
12 căpșuni

400ml lapte
1 banane
20ml miere
10ml extract de vanilie

360ml limonadă
125g înghețată de vanilie
70g coacăze negre

300ml suc de portocale
300ml suc de merișor
1 banane

4 jumătăți de caise din conservă
80ml suc de caise (din conservă)
2 piersici, fără sâmburi
60ml iaurt
200ml lapte
10ml miere

600ml suc de mere
1 mango, fără sâmburi

300ml suc de mere
90g zmeură
12 căpșuni
400ml suc de mere
1 kiwi, decojit
150g pepene

350ml limonadă
125ml înghețată de ciocolată
100g cireșe, fără sâmburi

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.

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

 Не обработвайте горещи или врящи течности


Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

Изключете уреда от контакта преди сглобяване, разглобяване или почистване.

Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго


квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

-  Не използвайте цей пристрій поблизу ван, душів, басейнів та інших резервуарів із водою.
- Изключете (0), преди да поставите каната върху задвижващия блок.
- Изключете (0) и изчакайте, докато спрат остриетата, преди да свалите капака от каната, или да свалите каната от задвижващия блок.
- Не поставяйте ръката си в каната, дори когато сте я свалили от задвижващия блок – остриетата са остри.
- Не поставяйте други предмети (лъжица, шпатула и т.н.) в каната, докато блендерът е включен в захранването.
- Не допускайте каната да прелива. Ако течността премине под задвижващия блок, тя може да се просмуче в двигателя и да го повреди.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- 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. Контрол на скоростта
2. Задвижващ блок
3. Режеш блок
4. Уплътнение
5. Кана

6. Капак
 7. Запушалка
 8. Резе
-  Пригоден за миене в съдомиялна машина




ПОДГОТОВКА

1. Поставете моторното тяло на стабилна, равна повърхност.
2. Приведете в съответствие ▼ върху дъното на каната с  върху задвижващият блок.
3. Поставете каната върху задвижващия блок, след това завъртете каната, така че да приведете в съответствие ▼ с .
4. Завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, за да го отключите, след което го отстранете от каната чрез повдигане.
5. Поставете съставките в каната.
6. Не пълнете каната над маркировката за 1500 мл. Ако го направите, съдържанието може да изблъска капака, когато стартирате двигателя.
7. Поставете капака върху каната с резето, както е показано на фигура А.
8. Завъртете капака по часовниковата стрелка, за да го фиксирате (фиг. В)
9. Натиснете запушалката в отвора на капака.
10. Не задействайте уреда, без да сте поставили запушалката.
11. Проверете дали контролът на скоростта е установен на 0.
12. Включете щепсела в захранващия контакт.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА БЛЕНДЕРА

- Не оставяйте мотора да работи повече от 3 минути, тъй като може да прегрее. След 3 минути го изключете за най-малко 10 минути, за да може да се охлади.
 - Ако блендерът прегрее, той ще спре да работи. Ако това се случи, извадете го от контакта и го оставете да се охлади за поне 15 минути, преди да го използвате отново.
1. Завъртете контрола на скоростта до желаната скорост (1 = ниска, 2 = висока).
 2. Завъртете пак контрола на скоростта до 0, за да изключите мотора.
 3. По принцип, големите количества, гъстите смеси и голямото съотношение на твърди частици предполагат по-дълга настройка на времето и по-ниски скорости.
 4. По-малките количества, по-редките смеси и повечето течности, отколкото твърди частици, предполагат по-кратки настройки на времето и по-високи скорости.
 5. Не оставяйте мотора да работи повече от 1 минута, тъй като може да прегрее. След 1 минута го изключете за най-малко 2 минути, за да може да се охлади.

ИМПУЛСЕН РЕЖИМ

Ако завъртите контрола на скоростта обратно на часовниковата стрелка до , ще получите внезапна висока мощност за кратко време при висока скорост. В тази посока копчето е с пружина. Когато го освободите, то ще се върне на 0.

ДОБАВЯНЕ НА СЪСТАВКИ

За да добавите съставки, докато блендерът работи, свалете запушалката, изсипете новите съставки през отвора, и поставете отново запушалката.

Проверете дали добавените съставки не изтласкват обема в каната над маркировката за 1500 мл.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда (0) и го изключете от контакта.
2. Избършете външната част на задвижващия блок с чиста влажна кърпа.
3. Мийте свалящите се части с топла сапунена вода, изплаквайте ги добре, отцеждайте и ги оставете да изсъхнат.



Можете да измиете тези части в съдомиялна машина.

- Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.

Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда. **РЕЖЕЩ БЛОК**

Може да сваляте режещия блок за почистване. Това се прави най-добре, когато каната е обърната наопаки.

1. Хванете дръжката на каната с едната ръка.
2. Хванете дъното на режещия блок с другата ръка.
3. Завъртете режещия блок по часовниковата стрелка, докато се освободи от основата на каната.
4. Внимателно го издърпайте нагоре и навън от дъното на каната.
5. Сваляте уплътнението от режещия блок.
6. Измийте уплътнението и режещия блок с топла вода и сапун, изплакнете и оставете да изсъхне на въздуха.
7. Внимавайте много с остриетата – не работете с тях директно, използвайте найлонова миеща четка.
8. Поставете отново уплътнението около режещия блок.
9. Върнете режещия блок в основата на каната.
10. Завъртете режещия блок обратно на часовниковата стрелка, за да го затегнете.

РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

Рецепти има на нашата уеб страница <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

РЕЦЕПТИ

= шепа
 = връзка

= супена лъжица (15 мл)
 = чаена лъжичка (5 мл)

= скилидка(и)

СУПА ОТ ПРАЗ И КАРТОФИ

150 g праз

2 кубчета бульон

сол и пипер

150 g картофи

800 ml вода

Разбийте праз и картофите в продължение на 2 секунди. Прехвърлете в голяма тенджерка. Добавете водата и кубчетата бульон. Сложете да ври, като разбърквате. Намалете огъня. Покрийте тенджерата с капак. Сложете на слаб огън за 20 минути. Отстранете от огъня. Оставете да се охлади за 30 минути. Разбийте до получаване на гладка смес. Затоплете до температура за сервиране (не оставяйте да заври). Добавете подправки на вкус. Сервирайте с хляб. За супа „Вишисоаз“ към праз и картофите добавете сибирски лук, а преди да загреете тенджерата, сложете бучка масло, охладете супата вместо да я затоплите повторно и добавете 150 мл сметана, преди да я сервирате студена.

ПИКАНТНА СУПА ОТ ТИКВА

900 g тиква

2 праз

900 ml пилешки/зеленчуков бульон

1 смлян кориандрър

2 нискомаслена сметана/сметана крем фреш

2 растително масло

2 чесън

1 смлян джанджифил

1 листа от кориандрър

сол и пипер

Обелете тиквата, отстранете семките и я нарежете на парченца. Загрейте маслото в тенджерка. Добавете праз, чесън и подправките. Разбъркайте в продължение на 3 минути. Добавете бульона и тиквата. Сложете да ври, като разбърквате. Намалете огъня. Покрийте тенджерата с капак.



Сложете на слаб огън за 20-30 минути. Отстранете от огъня. Добавете, като разбърквате, кориандъра и сметаната. Оставете да се охлади за 30 минути. Разбийте до получаване на гладка смес. Затоплете до температура за сервиране (не оставяйте да заври). Добавете подправки на вкус. Сервирайте с хляб.

ПЕСТО С КОРИАНДЪР

- | | |
|--|--------------------------|
| 2  листа от кориандър | 125 ml зехтин |
| 2  чесън | 60 g Пармезан, настърган |
| 60 g борови ядки | |

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.

ПЛОДОВИ СМУТИТА

Разбийте всичко до получаване на гладка смес.

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 60ml кисело мляко | 360ml лимонада |
| 200ml мляко | 125g ванилов сладолед |
| 30g овесена каша | 70g сини боровинки |
| 1 банан | |
| 30ml мед | 300ml портокалов сок |
| 2 ябълки, изчистени от сърцевината | 300ml сок от боровинки |
| | 1 банан |
| 170g шоколадов сладолед | |
| 300ml портокалов сок | 4 парчета кайсии от консерва |
| | 80ml сок от кайсия (от консерва) |
| 150g йогурт с лешници | 2 праскови, без костилки |
| 1 банан | 60ml кисело мляко |
| 200ml мляко | 200ml мляко |
| | 10ml мед |
| 300ml шоколадово мляко | |
| 2 круши, изчистени от сърцевината | 600ml ябълков сок |
| | 1 манго, без костилка |
| 200ml кисело мляко | |
| 1 манго, без костилка | 300ml ябълков сок |
| 200ml мляко | 90g малини |
| 5ml мед | 12 ягоди |
| 300ml мляко | |
| 1 банан | 400ml ябълков сок |
| 12 ягоди | 1 киви, обелено |
| | 150g пъпеш |
| 400ml мляко | |
| 1 банан | 350ml лимонада |
| 20ml мед | 125ml шоколадов сладолед |
| 10ml ванилов екстракт | 100g череша, без костилки |

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

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ 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 يعبثوا به.
اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.

لتجنب الإصابة، تعامل بحرص مع الشفرات وأثناء تفريغ الإبريق والتنظيف.
h لا تقم بإضافة سائل ساخن (أكثر من 40 درجة مئوية) فقد يتم طرده بسبب التبخير المفاجئ.

يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.
افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

لا تترك الجهاز مهملا خلال اتصاله بالتيار.

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

- ⊗ لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من أحواض الاستحمام أو الحمامات أو أي أحواض أخرى تحتوي على ماء
- قم بإيقاف التشغيل (0) قبل تركيب الإبريق في وحدة الموتور.
- قم بإيقاف التشغيل (0) وانتظر إلى أن تتوقف الشفرات قبل إخراج الغطاء من الإبريق أو إخراج الإبريق من وحدة الموتور.
- لا تضع أدوات طهي في الإبريق أثناء توصيل الجهاز.
- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- لا تقم بتشغيل الموتور بشكل مستمر أكثر دقيقة ربع وإلا فقد يسخن أكثر من اللازم . وبعد دقيقة ربع قم بإيقافه لمدة دقيقتين على الأقل للاستعادة.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

1. أداة التحكم في السرعة
2. وحدة الموتور
3. وحدة الشفرات
4. مانع تسرب الإبريق
5. خزانة غسالة الصحون
6. الغطاء
7. غطاء
8. اللسان

⊗ خزانة غسالة الصحون

التحضير

- ضع وحدة الموتور على سطح جاف وثابت ومستو.
- أمسك الإبريق فوق وحدة الموتور مع جعل المقبض بين أداة التحكم في السرعة والسمم ▲ في وحدة الموتور.
- قم بتنزيل الإبريق على وحدة الموتور ثم أدر الإبريق لمحاذاة المقبض مع السهم ▲ في وحدة الموتور.
- أدر الغطاء عكس اتجاه عقارب الساعة لفتحه ثم ارفعه من الإبريق.
- ضع المكونات في الوعاء.
- لا تملأ بعد علامة 1500 (1500ml مللي). وإذا قمت بذلك، قد تفتح المحتويات الغطاء عند بدء تشغيل الموتور.
- ضع الغطاء على الإبريق مع اللسان كما هو مبين في الشكل A.
- قم بلف الغطاء في اتجاه عقارب الساعة لقفله (الشكل B)
- ادفع الغطاء في الثقب الموجود في الغطاء.



لا تقم بتشغيل الجهاز بدون تركيب الغطاء.
تأكد من ضبط أدوات التحكم في السرعة على 0.
اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.

استخدام الخلاط

- لا تقم بتشغيل الموتور بشكل مستمر لأكثر من 3 دقيقة لأنه قد يسخن أكثر من اللازم. بعد 3 دقيقة أوقف التشغيل لمدة لا تقل عن 10 دقيقة حتى يبرد الموتور.
- سوف يتوقف الخلاط عن العمل إذا سخن بشدة. إذا حدث ذلك، يجب فصل الخلاط وتركه ليبرد لمدة 15 دقيقة على الأقل قبل استخدامه مرة أخرى.
- 1. أدر أداة التحكم في السرعة للسرعة التي تريدها (1 = منخفض، 2 = عالي).
- 2. أدر أداة التحكم في السرعة إلى 0 لإيقاف الموتور.
- 3. بشكل عام وللكميات الكبيرة والخليط المكثف والمستوى العالي من المواد الصلبة مقارنة مع المواد السائلة، ينصح استخدام أوقات طويلة وسرعة بطيئة.
- 4. للكميات القليلة والخلاطات الخفيفة التي تحتوي على سوائل أكثر من المواد الصلبة، ينصح باستخدام أوقات قصيرة وسرعة عالية.
- 5. لا تستخدم الجهاز بشكل مستمر لأكثر من دقيقة. وبعد الاستخدام لمدة دقيقة، دعه يستريح لمدة دقيقتين قبل المواصله.


نصائح

سوف يعطيك تدوير أداة التحكم في السرعة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى @ دفعة قصيرة على سرعة عالية. وفي هذا الاتجاه، يتم تحميل المقبض بزنبك. وسوف يعود إلى 0 عندما تتركه.

إضافة المكونات

لإضافة مكونات أثناء عمل الخلاط، قم بإخراج الغطاء وصب المكونات الجديدة من خلال الثقب ثم استبدل الغطاء. تأكد من أن المكونات المضافة لا تدفع الحجم في الإبريق بعد علامة 1500ml.

العناية والصيانة

1. قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.
 2. امسح السطح الخارجي لوحدة الموتور بقطعة قماش مبللة نظيفة.
 3. اغسل الأجزاء القابلة للنقل في ماء صابوني دافئ واشطف وجفف.
-  ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.
- وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.
 - يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز

وحدة الشفرات

مكنك فك وحدة الشفرات للتنظيف. من الأفضل عمل ذلك مع الإبريق المقلوب رأساً على عقب.

1. أمسك مقبض الإبريق بيد واحدة.
2. وأمسك الجزء السفلي لوحدة الشفرات باليد الأخرى.
3. أدر وحدة الشفرة في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تخرج من قاعدة الإبريق.
4. اسحبها بعناية لأعلى وأخرجها من قاع الإبريق.
5. ارفع مانع التسرب من وحدة الشفرات.
6. اغسل مانع تسرب وحدة الشفرات في ماء صابوني دافئ واشطفه وجففه بالهواء.
7. توخي الحذر الشديد مع الشفرات - لا تتعامل معها مباشرة واستخدم فرشاة غسيل من النايلون.
8. استبدل مانع التسرب الموجود حول وحدة الشفرات.
9. استبدل وحدة الشفرات في قاعدة الإبريق.
10. أدر وحدة الشفرة عكس اتجاه عقارب الساعة لربطها.

إعادة التدوير

لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائماً التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.

