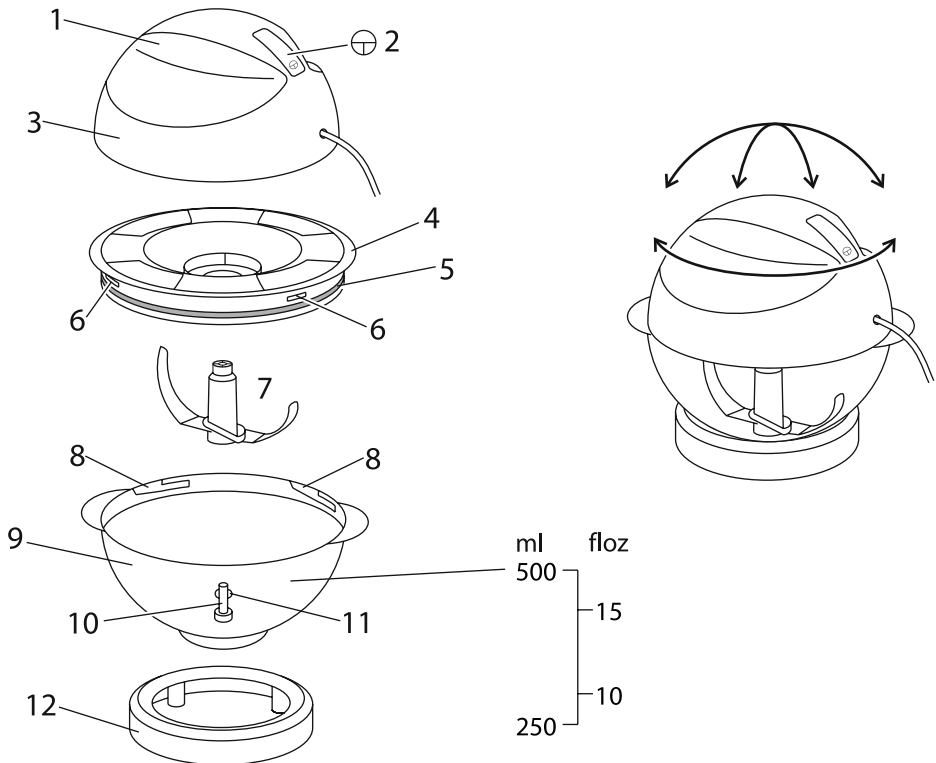




Russell Hobbs



Bedienungsanleitung	2	pokyny	36
mode d'emploi	6	inštrukcie	39
instructies	9	instrukcja	42
istruzioni per l'uso	12	uputstva	45
instrucciones	15	navodila	48
instruções	18	οδηγίες	51
brugsanvisning	21	utasítások	54
bruksanvisning	24	talimatlar	57
instruksjoner	27	instrucțiuni	60
ohjeet	30	ИНСТРУКЦИИ (Български)	63
инструкции (Русский)	33	instructions	66



Lesen Sie die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, aber heben Sie diese auf, bis Sie sicher sind, dass das Gerät funktioniert.

Wichtige Sicherheitshinweise

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist nur von einem verantwortungsvollen Erwachsenen zu benutzen. Das Gerät darf nur außer Reichweite von Kindern benutzt bzw. aufbewahrt werden.
- 2 Die Motoreinheit darf weder in Flüssigkeit getaucht werden, noch darf das Gerät im Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien benutzt werden.
- 3 Öffnen Sie das Gerät nicht bevor die Messer aufgehört haben zu rotieren.
- 4 Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie mit der Messereinheit umgehen.
- 5 Der Motor wird nicht funktionieren bevor das Gerät vollständig angeschlossen ist. Dies ist ein Sicherheitsaspekt – versuchen Sie ihn nicht zu überwinden.
- 6 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bevor Sie das Gerät auseinander nehmen oder reinigen.
- 7 Legen Sie das Kabel so, dass es nicht überhängt und man nicht darüber stolpern bzw. sich nicht darin verfangen kann.
- 8 Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt wenn es angeschlossen ist.
- 9 Befüllen Sie das Gerät nicht mit etwas, das heißer ist als dass Sie damit ohne Probleme umgehen können (d.h. Flüssigkeitstemperatur unter 40°C).
- 10 Versuchen Sie allerdings nicht, Eis oder rohes Fleisch zu hacken und achten Sie insbesondere darauf, dass die Klingen nicht beschädigt werden.
- 11 Lassen Sie den Motor nicht länger als 1 Minute laufen. Schalten Sie ihn dann für eine Minute



Zeichnungen	4 Deckel	8 Schlitz	12 Sockel
1 Griff	5 Dichtung	9 Behälter	
2 Schalter	6 Nase	10 Achse	
3 Motoreinheit	7 Messereinheit	11 Noppen	

ab, damit er abkühlen kann, bevor Sie ihn wieder benutzen.

- 12 Am Gerät dürfen keine anderen Aufsätze oder Zubehörteile angebracht werden als die von uns gelieferten.
- 13 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungszwecken.
- 14 Halten Sie Gerät und Netzkabel von Herdplatten, Kochfeldern oder Gasflammen fern.
- 15 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- 16 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsververtretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

Vor dem erstmaligen Gebrauch

Schlagen Sie Sie Seite 4 „**Reinigung und Pflege**“ auf und reinigen Sie das Gerät sowie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich.

Bearbeitung

- 1 Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
- 2 Nehmen Sie die Motoreinheit vom Behälter ab.
- 3 Drehen Sie den Deckel zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn vom Behälter.
- 4 Halten Sie die Messereinheit am Plastikelement fest.
- 5 Stecken Sie die Messereinheit auf die Achse in der Mitte des Behälters.
- 6 Möglicherweise müssen Sie die Einheit etwas drehen, bis sie über den Noppen auf der Achse einrastet.
- 7 Sie ist mit einer Feder ausgestattet, deshalb fühlen Sie möglicherweise einen gewissen Widerstand, wenn Sie die Einheit nach unten drücken.
- 8 Füllen Sie das zu verarbeitende Gut in den Behälter.
 - a) Versuchen Sie allerdings nicht, Eis oder rohes Fleisch zu hacken und achten Sie insbesondere darauf, dass die Klingen nicht beschädigt werden.
 - b) Befüllen Sie den Behälter nicht über die angegebene 500 ml Markierung hinaus.
 - c) Verarbeiten Sie keine zu großen Mengen auf einmal – wenn Sie große Mengen verarbeiten müssen, benötigen Sie ein großes Gerät.
 - d) Verarbeiten Sie keine harten Nahrungsmittel – d.h. alles was man nicht problemlos mit einem Küchenmesser schneiden kann.
 - e) Verarbeiten Sie keine großen Stücke – die Würfel dürfen höchstens 18 mm groß sein.
- 9 Halten Sie den Deckel so, dass die Nasen am Deckelrand mit den Kerben oben am Behälter in einer geraden Linie stehen.
- 10 Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.
- 11 Setzen Sie die Motoreinheit auf den Deckel.
- 12 Möglicherweise müssen Sie sie leicht drehen damit sie ins obere Ende des Messers einrastet.
- 13 Drücken Sie den Knopf um den Motor zu starten, lassen Sie ihn los, um das Gerät wieder auszuschalten.
- 14 Behalten Sie den Behälter im Auge, um die Lebensmittel nicht zu viel zu zerkleinern.
- 15 Am Besten ist es den Motor in Schüben von wenigen Sekunden laufen zu lassen und dabei das Ergebnis zwischen den Schüben zu beobachten.

Rundum drehbar

16 Sollten Sie eine Zutat finden, die nicht zerkleinert wurde, können Sie das Schnitzelwerk dank seines intelligenten Designs bequem in alle Richtungen drehen – nach oben und unten sowie vorwärts, rückwärts und seitwärts.

Fertig?

- 17 Nehmen Sie die Motoreinheit vom Behälter ab.
- 18 Drehen Sie den Deckel zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn.
- 19 Öffnen Sie den Deckel – halten Sie ihn so, dass eventuell auf dem Deckel vorhandene Rückstände zurück in den Behälter tropfen.
- 20 Halten Sie einen Finger auf die Messereinheit, so dass diese nicht herausfallen kann.
- 21 Kippen Sie den verarbeiteten Inhalt aus dem Behälter.
- 22 Oder halten Sie die Messereinheit am Plastikelement, drehen Sie die Einheit, um sie von den Noppen der Achse zu lösen, und ziehen Sie sie gerade nach oben aus dem Behälter.

Einige Tipps

- Schneiden Sie Ihre Zutaten vor der Verarbeitung in kleine Stücke.
- Schokolade, Nüsse und Käse lassen sich leichter zerhacken/mahlen, wenn sie vorher gut gekühlt wurden.

Heiße Flüssigkeiten

23 Befüllen Sie das Gerät nicht mit etwas, das heißer ist als dass Sie damit ohne Probleme umgehen können (d.h. ca. 40°C).

Reinigung und Pflege

Vorsicht Die Hände nicht mit dem Messer in Berührung kommen lassen – das Messer ist scharf.



- 24 Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät auseinander bauen bzw. reinigen.
- 25 Drehen Sie den Deckel zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn vom Behälter.
- 26 Halten Sie die Messereinheit am Plastikelement, drehen Sie die Einheit, um sie von den Noppen der Achse zu lösen, und ziehen Sie sie gerade nach oben aus dem Behälter.
- 27 Berühren Sie nur den Plastikteil, nicht aber die Metalteile.
- 28 Waschen Sie den Behälter, den Deckel und die Messereinheit in warmem Seifenwasser ab.
- 29 Waschen Sie es gründlich ab um alle Seifenrückstände zu entfernen trocknen Sie es gründlich ab vor der nächsten Benutzung.
- 30 Stellen Sie sicher, dass die Dichtung in ihrer Rille liegt.
- 31 Reinigen Sie die Innenseite der Messereinheit mit einem Zahnstocher.
- 32 Den Motorblock nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
- 33 Benutzen Sie bitte keine ätzenden oder scheuernden Reinigungs- oder Lösungsmittel.
- 34 Sie können den Behälter, den Deckel und die Messereinheit in einer Spülmaschine reinigen.
- 35 Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.
- 36 Die Beschädigung sollte nur kosmetisch sein und den Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen.
- 37 Das Gerät so aufbewahren, dass es vor direktem Sonnenlicht und möglichst vor Neonlicht geschützt ist.

Farbflecken

38 Karotenoide, die nicht nur in Karotten enthalten sind, sondern auch in vielen anderen Gemüsesorten, können zu Farbflecken führen. Diese Flecken lassen sich nicht immer entfernen. Machen Sie sich keine Sorgen – die Funktionstüchtigkeit des Geräts wird dadurch nicht beeinträchtigt.

39 Wenn Sie möchten, können Sie versuchen, die befleckten Teile über Nacht in einem der folgenden einzuweichen:

- a) eine Vierteltasse Haushaltsbleiche in einem Spülbecken voll mit warmem Wasser
- b) eine Mischung aus 1 Teil weißem Essig auf zwei Teile warmes Wasser
- c) die Hälfte eines kleinen Pakets Backpulver in genügend warmem Wasser, um die Teile abzudecken


Vorsicht Versuchen Sie nicht, diese Methoden zu mischen. Sie können Reaktionen hervorrufen, die zu unangenehm tränenden Augen führen, Rauch erzeugen, der zu Atemnot führen kann und die Teile beschädigen, die Sie reinigen möchten.

Mülltonnen Symbol

Um Umwelt- und Gesundheitsprobleme, hervorgerufen durch gefährliche Stoffe in elektrischen und elektronischen Waren, zu vermeiden, dürfen Geräte, die dieses Symbol tragen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, weiter genutzt oder recycled werden.





Rezepte

 = Hand voll

 = Zehe/Zehen

Pesto aus Koriander

2  Korianderblätter

2  Knoblauchzehen

60 g Pinienkerne

125 ml Olivenöl

60 g geriebener Parmesan

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

Rezepte finden Sie auf unserer Website:

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

Lisez les instructions et gardez-les. Si vous prêtez l'appareil, n'oubliez pas la notice. Retirez l'emballage, mais gardez-le le temps de vérifier l'état de l'appareil

précautions importantes

Prenez des précautions essentielles comme:

- 1 Cet appareil doit uniquement être utilisé par un adulte responsable. Utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- 2 N'immergez pas le bloc moteur dans du liquide, n'utilisez pas l'appareil dans une salle de bains, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur.
- 3 N'ouvrez pas l'appareil avant que les lames aient arrêté de tourner.
- 4 Soyez très prudent en manipulant les lames.
- 5 Le moteur ne va pas fonctionner tant que l'appareil n'est pas branché complètement. C'est une sécurité, n'essayez d'aller à l'encontre.
- 6 Débranchez l'appareil avant de démonter ou nettoyer l'appareil.
- 7 Branchez le cordon de sorte qu'il ne pende pas et qu'il n'y ait aucun risque de trébucher dessus.
- 8 Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- 9 Ne remplissez pas avec quelque chose de trop chaud qui n'est plus agréable au toucher pour vous (par ex. températures des liquides inférieures à 40°C).
- 10 N'essayez pas de piler de la glace ou de hacher de la viande crue et faites attention aux lames.
- 11 Ne laissez pas le moteur tourner pendant plus d'une minute d'affilée, puis laissez-le refroidir pendant une minute avant de l'utiliser à nouveau.
- 12 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- 13 N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui décrit dans ces instructions.
- 14 Placez l'appareil et le cordon loin des plaques chauffantes, des plans de cuisson ou des brûleurs.
- 15 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- 16 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.



pour un usage domestique uniquement

avant d'utiliser pour la première fois

Reportez-vous à « **soins et entretien** », page 7 et nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires, pour retirer la poussière de fabrication, etc.

traitement des aliments

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Retirez le bloc moteur du récipient.
- 3 Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et retirez-le du récipient.
- 4 Attrapez le bloc-lames en le saisissant par son embout plastique.
- 5 Emboîtez le bloc-lames sur l'axe du récipient.
- 6 Vous aurez peut-être besoin de le tourner légèrement pour que le bloc-lames épouse parfaitement les ailettes de l'axe.
- 7 Il se peut que vous ressentiez une certaine résistance en le poussant, dû au ressort.
- 8 Mettez les aliments dans le récipient.
 - a) N'essayez pas de piler de la glace ou de hacher de la viande crue et faites attention aux lames.
 - b) Ne remplissez pas au-delà de la marque 500ml indiquée sur le récipient.
 - c) Ne travaillez pas de grandes quantités. Si vous voulez travailler de grandes quantités, il vous faudra un grand appareil.
 - d) Ne travaillez pas les denrées alimentaires dures; c'est-à-dire tout ce qu'on ne peut pas couper sans problème.

schémas	4 couvercle	8 rainure	12 socle
1 poignée	5 anneau d'étanchéité	9 récipient	
2 interrupteur	6 onglet	10 axe	
3 bloc moteur	7 bloc des lames	11 ailettes	

- e) Ne traitez pas de trop gros morceaux. Traitez des cubes de max. 18 mm.
- 9 Alignez les onglets situés sur le bord du couvercle par rapport aux rainures de la partie supérieure du récipient.
- 10 Abaissez le couvercle sur le récipient, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 11 Placez le bloc-moteur sur le couvercle.
- 12 Vous devez légèrement tourner le bloc moteur pour le laisser s'insérer le bloc des lames.
- 13 Appuyez sur l'interrupteur pour démarrer le moteur, relâchez l'interrupteur pour l'arrêter.
- 14 Gardez le récipient en vue pour éviter une surcharge du moteur.
- 15 Il vaut mieux de laisser fonctionner le moteur pendant quelques secondes et regarder le résultat.

tourner et faire pivoter

- 16 Le design intelligent du hachoir vous permet de le tourner et de le faire pivoter vers le haut, vers le bas, vers l'arrière, vers l'avant et sur les côtés, si vous détectez un ingrédient qui a réussi à échapper aux lames.

prêt?

- 17 Débarrassez le bloc moteur du récipient.
- 18 Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
- 19 Enlevez le couvercle du récipient, en l'inclinant pour laisser les dernières gouttes éventuelles se déposer dans le récipient.
- 20 Pressez un doigt sur le bloc des lames pour éviter que le bloc sort.
- 21 Videz le contenu du récipient.
- 22 Vous pouvez également saisir le bloc-lames par son embout plastique, en le faisant tourner de manière à le libérer des ailettes de l'axe, pour ensuite tirer dessus et l'extraire du récipient.

quelques conseils

- Avant de travailler, coupez les aliments grossièrement.
- Le chocolat, les noix, le fromage seront plus faciles à hacher s'ils sont bien froids.

liquides chauds

- 23 Ne pas remplir le bol d'ingrédients trop chauds à manipuler (p.ex. env. 40°C).

soins et entretien

- attention** Tenez vos mains à l'écart des lames - elles sont tranchantes.
- 24 Débrancher avant d'ajouter ou d'enlever des pièces ou avant le nettoyage.
- 25 Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et retirez-le du récipient.
- 26 Saisissez le bloc-lames par son embout plastique, en le faisant tourner de manière à le libérer des ailettes de l'axe, pour ensuite tirer dessus et l'extraire du récipient.
- 27 Tenez-le par la partie en plastique. Evitez de toucher les parties métalliques.
- 28 Nettoyez le récipient, le couvercle et le bloc-lames avec de l'eau chaude savonneuse.
- 29 Rincez-les abondamment pour éliminer tous les résidus savonneux et séchez-les soigneusement avant de les utiliser à nouveau.
- 30 Veillez à ce que l'anneau d'étanchéité soit bien placé dans sa rainure.
- 31 Nettoyez le côté intérieur du bloc des lames avec un cure-dent.
- 32 N'immergez pas le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- 33 N'utilisez pas de solvants ou d'agents nettoyants abrasifs ou rêches.
- 34 Le récipient, le couvercle et le bloc-lames peuvent être mis au lave-vaisselle.



- 35 Toutefois, les conditions de lavage du lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.
- 36 Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.
- 37 Ne rangez pas l'appareil à un endroit où il est directement exposé au soleil ou à l'éclairage au néon.

taches

- 38 Les caroténoïdes, que l'on trouve dans beaucoup d'autres légumes que les carottes, peuvent provoquer de sérieuses taches. Éliminer ces taches peut s'avérer impossible, mais ne vous en faites pas, cela n'affectera pas le fonctionnement de l'appareil.
- 39 Si vous voulez essayer d'enlever les taches, vous pourriez laisser tremper les parts tachées pendant la nuit dans un des types de liquide indiqués ci-dessous :
- a) Un quart d'une tasse d'eau de javel de ménage dans un évier rempli d'eau chaude
 - b) Un mélange d'une part de vinaigre et de deux parts d'eau chaude
 - c) Une moitié d'un petit sachet de levure dans suffisamment d'eau chaude pour couvrir tous les parts


attention N'essayez pas de mélanger ces méthodes. Vous risquez de causer un pêle-mêle, que cela vous fasse sortir les larmes désagréablement, qu'il y ait des vapeurs qui vous prennent le souffle et vous pourriez endommager les parts que vous essayez de nettoyer.


symbole poubelle barrée

Ce symbole signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets et qu'il fera l'objet d'une collecte sélective en vue de sa réutilisation, de son recyclage ou de sa valorisation. S'il contient des substances susceptibles de nuire à l'environnement, celles-ci seront éliminées ou neutralisées.




recettes

 = poignée

 = gousses

pesto à la coriandre

2  feuilles de coriandre

2  d'ail

60 g de pignons de pin

125 ml d'huile d'olive

60 g de Parmesan râpé

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

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

des recettes sont disponibles sur notre site Web:

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

afbeeldingen	4 deksel	8 gleuf	12 standaard
1 handvat	5 afdichting	9 kom	
2 schakelaar	6 lipje	10 as	
3 motorblok	7 messenblok	11 flenzen	

Lees de instructies en bewaar ze goed. Als u het apparaat aan iemand geeft, geef ook de instructies. Verwijder de verpakking, maar niet weggooien voor u zeker bent dat alles werkt.

belangrijke veiligheidsmaatregelen

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door een volwassene. Het apparaat moet steeds buiten het bereik van kinderen gebruikt en opgeborgen worden.
- 2 Dompel het motorblok niet onder in water of andere vloeistoffen. Gebruik het apparaat niet in de badkamer, in de buurt van water of buiten.
- 3 Open het apparaat niet als de messen nog bewegen.
- 4 Ga heel voorzichtig om met de messeneenheid.
- 5 De motor werkt niet als het apparaat incorrect opgesteld werd. Dit is een veiligheidskenmerk – doe geen pogingen dit te overwinnen.
- 6 Haal de stekker uit het stopcontact, voordat u de blender uit elkaar haalt of reinigt.
- 7 Leg het snoer zodanig dat het niet uitsteekt en dat niemand erover kan struikelen of erachter kan blijven haken.
- 8 Laat de mixer niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- 9 Vul de kan niet met ingrediënten die zo heet zijn dat u de kan niet meer kunt vasthouden (m.a.w. vloeibare temperatuur onder 40°C).
- 10 Probeer geen ijs of rauw vlees te hakken en ga heel zorgvuldig om met de mesjes.
- 11 Om oververhitting te voorkomen, mag u de mixer niet langer dan 1 minuut inschakelen, dan een minuut laten afkoelen voor het opnieuw te gebruiken.
- 12 Gebruik uitsluitend de door ons geleverde accessoires of hulpstukken.
- 13 Het apparaat uitsluitend gebruiken voor de doeleinden beschreven in de handleiding.
- 14 Houd het apparaat en het snoer verwijderd van warmhoud- en kookplaten, gaspitten e.d.
- 15 Het apparaat niet gebruiken indien beschadigd of defect.
- 16 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.



uitsluitend huishoudelijk gebruik

voor het allereerste gebruik

Zie "zorg & onderhoud" op pagina 10 en maak het apparaat en de hulpstukken grondig schoon om eventueel stof en dergelijke te verwijderen.

snijden

- 1 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- 2 Til de motorblok uit de kom.
- 3 Draai het deksel tegen de klok in om het te ontgrendelen en til het van de kom.
- 4 Houd de messenblok vast bij het plastic gedeelte.
- 5 Laat de messeneenheid zakken over de as in de bodem van de kom.
- 6 Het is mogelijk dat u deze zachtjes moet draaien om de flenzen over de as te passen.
- 7 Deze is voorzien van een veer en u zult dus een zekere weerstand ondervinden naarmate u neerdrukt.
- 8 Doe de etenswaren in de kom.
 - a) Probeer geen ijs of rauw vlees te hakken en ga heel zorgvuldig om met de mesjes.
 - b) Niet vullen boven het 500 ml teken.
 - c) Hak nooit grote hoeveelheden – als u grote hoeveelheden moet hakken, hebt u een grote hakmolen nodig.

- d) Hak geen harde etenswaren – met andere woorden, alles wat niet gemakkelijk met een mes kan gesneden worden
- e) het apparaat is niet geschikt voor te grote stukken; maximaal blokjes van ruim 18 mm.
- 9 Lijn de lipjes op het deksel uit met de gleuven in de bovenkant van de kom.
- 10 Laat het deksel op de kom zakken en draai het met de klok mee om het te vergrendelen.
- 11 Laat de motorblok zakken op het deksel.
- 12 Het is mogelijk dat u dit zachtjes moet draaien om vast te grijpen aan de bovenzijde van de messenblok.
- 13 Druk op de schakelaar om de motor te starten, laat hem los om de motor uit te schakelen.
- 14 Houd de kom in de gaten om te vermijden dat u te veel zou hakken of malen.
- 15 Het is beter de motor in korte salvo's van een aantal te gebruiken, en inspecteer de resultaten tussen salvo's.

draaien en keren

- 16 Door het slimme ontwerp kunt u de hakker omhoog, omlaag, naar achteren, naar voren en opzij draaien als u een ingrediënt ziet dat de hakmessen heeft weten te vermijden.

klaar?

- 17 Til de motorblok uit de kom.
- 18 Draai het deksel tegen de klok in om het te ontgrendelen.
- 19 Til het deksel van de kom – houd het schuin zodat eventuele resten in de kom druppen.
- 20 Plaats een vinger aan de bovenzijde van de messenblok zodat het niet kan vallen.
- 21 Giet de gehakte of gemalen inhoud uit de kom.
- 22 U kunt ook het plastic deel van de messenblok vasthouden, dit losdraaien van de asflenzen en het recht omhoog uit de kom tillen.

een aantal tips

- Snijd de ingrediënten in kleine stukjes voor het hakken/malen.
- Chocolade, noten, kaas hakt/maalt met beter als ze voordien goed gekoeld werden.

warme vloeistoffen

- 23 Vul de kom niet met ingrediënten die zo heet zijn dat u de kom niet meer kunt vasthouden (d.w.z. rond 40°C).

zorg en onderhoud

voorzichtig kom niet met uw handen in de buurt van de messen; deze zijn scherp.

- 24 Haal de stekker uit het stopcontact, voordat u de blender uit elkaar haalt of reinigt.
- 25 Draai het deksel tegen de klok in om het te ontgrendelen en til het van de kom.
- 26 Houd het plastic deel van de messenblok vast, draai het los van de asflenzen en til het recht omhoog uit de kom.
- 27 Houd enkel het plastic vast. Zorg ervoor de metalen delen niet aan te raken.
- 28 Was de kom, het deksel en de messenblok in een warm zeepsopje.
- 29 Spoel alle zeepresten af en droog het apparaat grondig af voor gebruik.
- 30 Controleer dat de verzegeling zich goed in de gleuf bevindt.
- 31 Maak de binnenzijde van de messenblok schoon met een tandenstoker.
- 32 Dompel het motorblok niet onder in water of andere vloeistoffen.
- 33 Gebruik geen harde schuur- of oplosmiddelen.
- 34 De kom, het deksel en de messenblok zijn vaatwasbestendig.
- 35 Als u de vaatwasmachine gebruikt, zal de harde omgeving in de machine de afwerking beïnvloeden.
- 36 De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
- 37 Bewaar het apparaat uit de buurt van direct zonlicht en, zo mogelijk, uit de buurt van TL-verlichting.



vlekken

38 Carotenoïden, die zich zowel in wortels als vele andere groenten bevinden, kunnen hardnekkige vlekken veroorzaken. Dergelijke vlekken zijn wellicht niet te verwijderen. Maakt u zich geen zorgen, de vlekken tasten de werking van het apparaat niet aan.

39 Als u het wilt proberen, kunt u de bevleekte onderdelen een nachtje laten weken in een van de volgende oplossingen :

- a) een kwart kopje huishoudelijk bleekwater in een wasbak met warm water
- b) een mengsel van 1 deel witte azijn voor twee delen warm water.
- c) de helft van een klein pakje zuiveringszout in voldoende warm water om de onderdelen onder te dompelen.


voorzichtig Probeer nooit een combinatie van deze methoden. U kunt een rotzooi maken, u kunt vervelende rookvorming veroorzaken die de ogen doet wateren en op de adem pakt, en u kunt de onderdelen beschadigen die u wilt schoonmaken.

symbool van vuilcontainer

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




receptjes

 = handenvol

 = teen

koriander pesto

2  korianderblaadjes

2  look

60 g pijnboompitten

125 ml olijfolie

60 g geraspte parmezaan

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

u vindt recepten op onze website:

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

Leggere attentamente le istruzioni e conservarle. Se l'apparecchio viene ceduto a terzi, passare anche le istruzioni. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, ma conservarlo fino a quando si è certi che l'apparecchio funzioni.

norme di sicurezza importanti

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

- 1 Questo apparecchio deve essere usato solo da un adulto responsabile. Utilizzare e riporre l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- 2 Non immergere l'unità motore in acqua o altro liquido. Non utilizzare l'utensile in bagno, vicino all'acqua o all'aperto.
- 3 Non aprire l'apparecchio fino al completo arresto delle lame.
- 4 Maneggiare l'unità lame con cautela.
- 5 Il motore funziona soltanto se l'apparecchio è stato assemblato correttamente. Questa è una caratteristica di sicurezza – non tentare di escluderla.
- 6 Staccare la spina prima di smontare o pulire il tritatutto.
- 7 Sistemare il cavo d'alimentazione in modo che non penzoli, non ci si possa impigliare o inciampare.
- 8 Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.
- 9 Non riempire la caraffa con sostanze troppo calde per permettere un facile maneggiamento (la temperatura del liquido deve essere, per esempio, inferiore ai 40°).
- 10 Non tritare ghiaccio o carne cruda. Prestare attenzione alle lame.
- 11 Non far funzionare il motore per più di 1 minuto alla volta, lasciarlo raffreddare per un minuto prima di utilizzare ancora l'apparecchio
- 12 Applicare solo gli accessori o gli elementi di corredo forniti.
- 13 Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi se non quelli descritti nel libretto d'istruzioni.
- 14 Conservare l'apparecchio e il cavo d'alimentazione lontano da piastre calde, piani di cottura o bruciatori.
- 15 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- 16 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, dall'agente di servizio o da qualcun altro similmente qualificato, per evitare incidenti.



solo per uso domestico

prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Riferirsi alla sezione "cura e manutenzione" a pag. 13; pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori per rimuovere polvere ecc.

utilizzo

- 1 Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 2 Rimuovere l'unità motore sollevandola dal contenitore.
- 3 Ruotare il coperchio in senso antiorario per sbloccarlo e sollevarlo dal contenitore.
- 4 Tenere l'unità delle lame per la parte in plastica.
- 5 Abbassare l'unità delle lame sull'alberino posto sul fondo del contenitore.
- 6 Può essere necessario ruotarla leggermente per fissarla sulle flange dell'alberino.
- 7 Poiché l'alberino è a molla, si avverte una certa resistenza quando si preme verso il basso.
- 8 Porre il cibo nel contenitore.
 - a) Non tritare ghiaccio o carne cruda. Prestare attenzione alle lame.
 - b) Non riempirlo oltre al limite segnalato (500ml).
 - c) non lavorare grandi quantità di cibo per volta. Se si devono sminuzzare grossi quantitativi, si necessita di un tritatutto grande.
 - d) non lavorare cibi duri, ovvero alimenti che non possono essere facilmente tagliati con un coltello da cucina.

immagini	4 coperchio	8 fessura	12 base di supporto
1 impugnatura	5 guarnizione	9 contenitore	
2 interruttore	6 linguetta	10 alberino	
3 gruppo del motore	7 unità delle lame	11 flange	

e) non utilizzarlo con pezzi grandi di cibo. Il massimo della dimensione consentita è di 18 mm cubi.

- 9 Allineare le linguette sul bordo del coperchio con le fessure sulla parte superiore del contenitore.
- 10 Abbassare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso orario per chiuderlo ermeticamente.
- 11 Abbassare l'unità motore sul coperchio.
- 12 Può essere necessario ruotarla leggermente per innestare l'estremità dell'unità delle lame.
- 13 Premere l'interruttore per avviare il motore, rilasciarlo per spegnere.
- 14 Per non tritare eccessivamente, controllare la lavorazione.
- 15 Si consiglia di azionare il motore a impulsi di alcuni secondi per volta, verificando i risultati tra un azionamento e l'altro.

svitare e ruotare

- 16 Il suo design ingegnoso vi permette di svitare e ruotare il tritatutto, su, giù, indietro, avanti e lateralmente, se avete un ingrediente che tende a sfuggire alle lame.

finito?

- 17 Rimuovere l'unità motore sollevandola dal contenitore.
- 18 Ruotare il coperchio in senso antiorario per sbloccarlo.
- 19 Rimuovere il coperchio sollevandolo dal contenitore – inclinarlo affinché gli eventuali residui gocciolino nel contenitore.
- 20 Porre un dito sull'estremità dell'unità delle lame, affinché non cada.
- 21 Svuotare delicatamente il contenitore degli ingredienti lavorati.
- 22 In alternativa, tenere l'unità delle lame per la parte in plastica, ruotarla per rimuoverla dalle flange dell'alberino ed estrarla dal contenitore.

un paio di consigli

- Tagliare gli ingredienti da utilizzare a pezzettini prima di utilizzare la funzione sminuzza e grattugia.
- Cioccolato, nocciole e formaggio verranno sminuzzati o macinati meglio se tenuti in fresco.

liquidi caldi

- 23 No rellene el recipiente con una sustancia más caliente de lo que usted pueda cómodamente soportar (se recomienda una temperatura inferior a 40°C).

cura e manutenzione

attenzione Tenere le mani lontano dalle lame: sono molto taglienti.

- 24 Staccare la spina prima di smontare o pulire il tritatutto.
- 25 Ruotare il coperchio in senso antiorario per sbloccarlo e sollevarlo dal contenitore.
- 26 Tenere l'unità delle lame per la parte in plastica, ruotarla per rimuoverla dalle flange dell'alberino ed estrarla dal contenitore.
- 27 Maneggiate esclusivamente le parti in plastica. Prestate attenzione a non toccare le parti metalliche.
- 28 Lavare il contenitore, il coperchio e l'unità motore con acqua saponata calda.
- 29 Sciacquare per rimuovere tutte le tracce di sapone e asciugare bene prima di utilizzarle.
- 30 Controllare che la guarnizione sia posizionata nella sua scanalatura.
- 31 Pulire la parte interna dell'unità delle lame con uno stuzzicadenti.
- 32 Non immergere l'unità motore in acqua o altro liquido.



- 33 Non utilizzare prodotti forti, abrasivi o solventi.
34 Si possono lavare il contenitore, il coperchio e l'unità motore in lavastoviglie.
35 Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.
36 Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.
37 Riporre l'apparecchio lontano dalla luce diretta del sole e, se possibile, delle lampade fluorescenti.

macchiatura

38 I carotenoidi, che oltre che nelle carote si trovano in molti altre verdure, possono macchiare seriamente e con macchie che è impossibile rimuovere. Non c'è bisogno di preoccuparsi, ciò non compromette in alcun modo il funzionamento dell'apparecchio.

39 Provare a lasciare le parti macchiate in ammollo per una notte in :

- un quarto di una tazza di candeggina domestica versata in un lavello pieno di acqua calda
- una miscela di 1 parte di aceto bianco e due parti di acqua calda
- metà di un piccolo pacchetto di bicarbonato di sodio aggiunto a una quantità di acqua sufficiente per coprire le parti


attenzione Non tentare di mescolare questi metodi – rischio di grave lacrimazione, liberazione di vapori asfissianti e danneggiamento delle parti da pulire.

simbolo bidone della spazzatura su ruote

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





ricetta

 = manciata

 = spicchio

pesto al coriandolo

2  foglie di coriandolo

2  d'aglio

60 g di pinoli

125 ml d'olio di oliva

60 g parmigiano grattugiato

Tritare coriandolo, aglio, pinoli e metà dell'olio fino a dare al composto un aspetto uniforme.

Mettere il contenuto in una bacinella. Mescolarvi il parmigiano. Aggiungere olio per regolarne la consistenza: Per intingere: denso. Per una salsa: media. Per una salsa per condire la pasta: fluida.

le ricette sono disponibili sul nostro sito:

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

ilustraciones	4 tapa	8 ranura	12 base
1 asa	5 precinto de goma	9 recipiente	
2 interruptor	6 lengüeta	10 eje	
3 unidad motor	7 unidad de hojas de corte	11 bridas	

Lea las instrucciones y guárdelas en un lugar seguro. Si da el aparato a otro, pase también las instrucciones. Quite todo el embalaje, y guárdelo hasta que sepa que el aparato funciona bien.

seguridad importante

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato solamente debe ser usado por un adulto responsable. Use y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- 2 No sumerja la unidad motriz en agua, ni en ningún otro líquido. No use el aparato en el cuarto de baño, cercano al agua o fuera de casa.
- 3 No abra el aparato hasta que las hojas de corte se hayan parado.
- 4 Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas.
- 5 El motor no funcionará si el aparato no se ha montado correctamente. Debe respetar esta medida de seguridad.
- 6 Desenchúfela antes de desmontarla o limpiarla.
- 7 Coloque el cable de manera que no sobresalga, y alguien pueda tropezar con él o engancharlo.
- 8 No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.
- 9 No rellene la jarra con una sustancia más caliente de lo que usted pueda cómodamente soportar (como referencia, líquidos con una temperatura inferior a 40°C).
- 10 No trate de picar hielo ni de triturar carne cruda, y tenga mucho cuidado con la cuchilla.
- 11 No haga funcionar el aparato durante más de 1 minuto seguido. Déjelo enfriar un minuto y vuelva a usarlo otra vez.
- 12 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- 13 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- 14 Mantenga el aparato y el cable fuera de platos de cocina calientes, hornos o quemadores.
- 15 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- 16 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar – para evitar peligro.



sólo para uso doméstico

antes de usar por primera vez

Vaya al apartado “**cuidado y mantenimiento**” de la pág. 16. Limpie el aparato y los accesorios cuidadosamente, retire el polvo de fábrica, etc.

proceso

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Retire la unidad motriz del recipiente.
- 3 Gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearla y sáquela del recipiente.
- 4 Sujete la unidad de las hojas de corte por la parte de plástico.
- 5 Baje la unidad de las hojas de corte por el eje de la parte inferior del recipiente.
- 6 Tal vez deba girarla ligeramente para ajustar las bridas en el eje.
- 7 Tal vez sienta Resistencia cuando presione, ya que cuenta con un muelle.
- 8 Ponga comida en el recipiente.
 - a) No trate de picar hielo ni de triturar carne cruda, y tenga mucho cuidado con la cuchilla.
 - b) No llene por encima de la marca 500ml del recipiente.

- c) No procese grandes cantidades en trozos; si necesita procesar grandes cantidades, necesita un procesador grande.
 - d) No procese alimentos duros como (alimentos que no pueda cortar fácilmente con un cuchillo de cocina).
 - e) no procese pedazos grandes – cubitos de un máximo de 18mm.
- 9 Alíñe las lengüetas situadas en el borde de la tapa con las ranuras situadas en la parte superior del recipiente.
 - 10 Coloque la tapa sobre el recipiente y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla.
 - 11 Baje la unidad motriz sobre la tapa.
 - 12 Tal vez deba girarla ligeramente para acoplar la parte superior de la unidad de las hojas de corte.
 - 13 Mantenga presionado el interruptor para encender el motor y deje de presionarlo para detenerlo.
 - 14 Vigile el recipiente para evitar un exceso de procesado.
 - 15 Conviene hacer funcionar el motor en ráfagas de varios segundos cada vez e inspeccionar los resultados entre ráfagas.

retuerza y gire

- 16 Su diseño inteligente le permite retorcer y girar la picadora hacia arriba, abajo, atrás y adelante en caso que un ingrediente se resista a las hojas de corte.

¿ya está hecho?

- 17 Levante la unidad motriz del recipiente.
- 18 Gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj y desbloquéela.
- 19 Levante la tapa del recipiente y sujételo formando un ángulo para que escurra en el recipiente.
- 20 Coloque un dedo en la parte superior de la unidad de las hojas de corte para que no se salga.
- 21 Retire del recipiente el contenido procesado.
- 22 Alternativamente, sujete la parte de plástico de la unidad de las hojas de corte, gírela para sacarla de las bridas del eje y retírela del recipiente.

consejos útiles

- Corte los ingredientes en pequeños trozos antes de cortar/picar.
- El chocolate, las nueces, el queso se triturarán/picarán mejor si son cuidadosamente enfriados antes.

líquidos calientes

- 23 No rellene la jarra con una sustancia más caliente de lo que usted pueda cómodamente soportar (como referencia, líquidos con una temperatura inferior a 40°C).

cuidado y mantenimiento

atención mantenga las manos fuera de las hojas – están muy afiladas.

- 24 Desenchúfela antes de desmontarla o limpiarla.
- 25 Gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearla y sáquela del recipiente.
- 26 Sujete la parte de plástico de la unidad de las hojas de corte, gírela para sacarla de las bridas del eje y retírela del recipiente.
- 27 Manipule solo la superficie de plástico. Tenga cuidado de no tocar las partes de metal.
- 28 Lave el recipiente, la tapa y la unidad de las hojas de corte con agua caliente y jabón.
- 29 Aclárelas para eliminar todo rastro de jabón y séquelas completamente antes de utilizarlas.
- 30 Compruebe que el precinto de goma se asiente correctamente en su surco.
- 31 Limpie el interior de la unidad de las hojas de corte con un palillo.



- 32 No sumerja la unidad motriz en agua, ni en ningún otro líquido.
- 33 No use agentes de limpieza abrasivos ni solventes.
- 34 Puede lavar el recipiente, la tapa y la unidad de las hojas de corte en el lavavajillas.
- 35 Si usa el lavaplatos, el ambiente severo en el interior del lavavajillas puede afectar a los acabados de la superficie.
- 36 El daño será solo cosmético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.
- 37 Guarde el aparato fuera de la luz solar directa, y, si es posible, fuera de la luz fluorescente.

manchas

- 38 Los carotenoides, que pueden encontrarse en muchas legumbres además de las zanahorias, pueden manchar mucho. Estas manchas pueden ser imposibles de limpiar. No se preocupe, esto no afectará el funcionamiento del aparato.
- 39 Pero si desea intentarlo, puede dejar a remojo las piezas manchadas toda la noche siguiendo uno de estos métodos:
 - a) un cuarto de taza de lejía de uso doméstico en un barreño lleno de agua tibia.
 - b) una mezcla de una parte de vinagre blanco por dos partes de agua tibia.
 - c) la mitad de un paquete pequeño de bicarbonato de soda en suficiente agua tibia para cubrir las piezas.


atención No intente mezclar estos métodos. Podría ensuciarlo todo, provocar lagrimeo, gases que corten la respiración o estropear las piezas que intenta limpiar.


símbolo de un contenedor con ruedas

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





recetas

 = puñado

 = diente

pesto de cilantro

2  hojas de cilantro

2  de ajo

60 g de piñones

125 ml aceite de oliva

60 g queso Parmesano rallado

Procese el cilantro, el ajo, los piñones y la mitad del aceite hasta obtener una consistencia suave.

Póngalo en un bol mayor. Mezcle el queso Parmesano. Añada aceite para modificar la consistencia: Para mojar: espesa Para cobertura: media Para salsa para pasta: clara

en nuestra página web encontrará recetas:

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

Leia atentamente todas as instruções e guarde-as num local seguro. Se der ou emprestar o aparelho a alguém, entregue também as instruções. Retire todo o material de embalagem, mas guarde-o até verificar que o aparelho funciona.

medidas de precaução importantes

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

- 1 Este aparelho só deve ser utilizado por um adulto responsável. Utilize e guarde o aparelho fora do alcance das crianças.
- 2 Não coloque a unidade do motor em contacto com água ou com qualquer outro líquido. Não utilize o aparelho em casas de banho, próximo de água ou ao ar livre.
- 3 Não abra o aparelho até as lâminas pararem de se mover.
- 4 Use extrema precaução ao manusear a lâmina.
- 5 O motor não funciona se o aparelho não tiver sido montado correctamente. Trata-se de uma funcionalidade de segurança – não tente contorná-la.
- 6 Desligue o copo misturador antes de o desmontar ou limpar.
- 7 Estenda o cabo eléctrico de forma a não ficar suspenso, trilhado ou onde se possa tropeçar.
- 8 Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.
- 9 Não o encha com algo que se encontre a uma temperatura que não possa manusear confortavelmente (ou seja, líquidos a temperaturas inferiores a 40° C).
- 10 Não tente picar gelo ou carne crua, e tenha muito cuidado com as lâminas.
- 11 Não ponha o motor a funcionar durante mais de 1 minuto de cada vez e deixe-o arrefecer durante outro minuto antes de o voltar a utilizar.
- 12 Não instale acessórios que não sejam fornecidos por nós.
- 13 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- 14 Coloque o aparelho e o cabo eléctrico afastados de placas ou cabeças de fogões eléctricos ou a gás.
- 15 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- 16 Se o cabo eléctrico estiver danificado, o fabricante, o seu agente de serviço técnico ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.



apenas para uso doméstico

antes de utilizar pela primeira vez

Consulte a secção “cuidados e manutenção” na página 19, e limpe o aparelho e os acessórios adequadamente, para remover o pó do fabrico, etc.

utilização

- 1 Desligue o aparelho.
- 2 Levante a unidade motora da tigela.
- 3 Gire a tampa para a esquerda para abrir, e levante.
- 4 Segure o conjunto de lâminas pela parte plástica.
- 5 Baixe o conjunto de lâminas sobre o eixo no fundo da tigela.
- 6 Poderá ter de rodá-lo ligeiramente, de modo a ajustá-lo aos rebordos do eixo.
- 7 Este é activado por mola, pelo que sentirá alguma resistência quando o empurrar para baixo.
- 8 Coloque os alimentos no recipiente.
 - a) Não tente picar gelo ou carne crua, e tenha muito cuidado com as lâminas.
 - b) Não o encha para lá da marca 500ml.
 - c) não processe grandes quantidades de uma vez – se necessitar de o fazer, precisará de um processador maior.
 - d) não processe alimentos duros – isto é, que não consiga cortar facilmente com uma faca de cozinha.
 - e) não triture bocados grandes, cubos de 18 mm máximo.
- 9 Alinhe as abas no rebordo da tampa com as ranhuras no topo da tigela.

desenhos	4 tampa	8 ranhura	12 base
1 pega	5 vedante	9 tigela	
2 interruptor	6 aba	10 eixo	
3 unidade motora	7 conjunto de laminas	11 rebordos	

- 10 Coloque a tampa na tigela e gire para a direita para fechar.
- 11 Coloque a unidade motora sobre a tampa.
- 12 Poderá ter de a rodar ligeiramente para engatar o topo do conjunto de lâminas.
- 13 Prima o interruptor para arrancar o motor, liberte-o para desligar.
- 14 Mantenha um olho na tigela, de modo a evitar o processamento excessivo.
- 15 É preferível activar o motor em várias rajadas de alguns segundos de cada vez e observar os resultados entre cada uma.

vire e revire

- 16 O seu design inteligente permite-lhe virar e revirar a picadora, para cima, para baixo, para trás e para a frente, bem como para os lados, se encontrar um ingrediente que tenha conseguido escapar às lâminas.

terminou?

- 17 Levante a unidade motora da tigela.
- 18 Gire a tampa para a esquerda para a abrir.
- 19 Levante a tampa da tigela – segure-a de enviesado para deixar escorrer para dentro da tigela.
- 20 Coloque um dedo sobre o conjunto de lâminas para impedir que caia.
- 21 Retire o conteúdo da tigela.
- 22 Alternativamente, segure a parte plástica do conjunto de lâminas, rode-a para a libertar dos rebordos dos eixos e levante-a para fora da tigela.

algumas dicas

- Corte os seus ingredientes em pequenos pedaços antes de processar.
- O chocolate, as nozes e o queijo serão cortados/triturados mais facilmente se forem refrigerados primeiro.

líquidos quentes

- 23 Não o encha com algo que se encontre a uma temperatura que não possa manusear confortavelmente (ou seja, líquidos a temperaturas inferiores a 40° C).

cuidados e manutenção

cuidado mantenha as suas mãos afastadas das lâminas – estas são afiadas.

- 24 Desligue o copo misturador antes de o desmontar ou limpar.
- 25 Gire a tampa para a esquerda para abrir, e levante.
- 26 Segure a parte plástica do conjunto de lâminas, rode-a para a libertar dos rebordos do eixo e levante-a para a retirar da tigela.
- 27 Manipule apenas as peças de plástico – não toque nas peças de metal.
- 28 Lave a tigela, a tampa e o conjunto de lâminas com água quente e sabão.
- 29 Enxagúe para remover todos os vestígios de sabão e seque bem antes de utilizar.
- 30 Verifique se o vedante se encontra sobre o entalhe.
- 31 Limpe o interior do conjunto de lâminas com um palito.
- 32 Não coloque a unidade do motor em contacto com água ou com qualquer outro líquido.
- 33 Não use produtos de limpeza fortes ou abrasivos, nem solventes.
- 34 Pode lavar a tigela, a tampa e o conjunto de lâminas na máquina de lavar.
- 35 Se utilizar uma máquina de lavar louça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.
- 36 Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.
- 37 Guarde o aparelho ao abrigo da luz solar directa e, se possível, de luz fluorescente.



manchas

38 Carotenóides, que se encontram em muitos outros vegetais além das cenouras, podem causar manchas difíceis. Estas manchas podem ser impossíveis de remover. Não se preocupe, pois não afectam o funcionamento do aparelho.

39 Se quiser tentar, poderá deixar de molho os componentes manchados durante uma noite numa das seguintes misturas:

- Um quarto de copo de lixívia doméstica numa pia cheia de água morna
- uma mistura de 1 parte de vinagre branco em duas partes de água morna
- metade de um pacote pequeno de bicarbonato de sódio em água morna em quantidade suficiente para cobrir os componentes

cuidado Não tente misturar estes métodos. Pode causar confusão, lacrimejar intensamente, inalar vapores e pode ainda danificar os componentes que está a tentar limpar.

símbolo do caixote do lixo

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



receitas

= punhado

= dente

pesto de coentros

2 folhas de coentro

2 de alho

60 g de pinhões

125 ml de azeite

60 g de queijo parmesão ralado

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

receitas disponíveis no nosso website:

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

tegninger	4 låg	8 slids	12 sokkel
1 håndtag	5 pakning	9 skål	
2 afbryderknop	6 tap	10 aksel	
3 motorenhed	7 klingeenhed	11 flanger	

Læs brugsanvisningen, og gem den til eventuel senere brug. Hvis du sælger eller forærer apparatet til en anden, skal brugsanvisningen følge med. Tag apparatet ud af emballagen, men gem den, indtil du er sikker på, at apparatet fungerer.

vigtige sikkerhedsinstruktioner

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet må kun anvendes af eller i under opsyn af en ansvarlig voksen. Apparatet skal placeres utilgængeligt for børn, både i brug og under opbevaring.
- 2 Nedsænk ikke motordelen i væske, brug ikke apparatet på et badeværelse, i nærheden af vand eller udendørs.
- 3 Åbn ikke apparatet inden klingerne er stoppet med at dreje rundt.
- 4 Vær yderst forsigtig i omgangen med klingeenheden.
- 5 Motoren fungerer ikke, medmindre apparatet er blevet samlet på korrekt vis. Dette er en sikkerhedsanordning – forsøg ikke at modarbejde den.
- 6 Tag stikket ud af stikkontakten, før du skiller apparatet ad og rengør det.
- 7 Anbring ledningen, så den ikke hænger ud over en bordkant, og så man ikke kan snuble over den.
- 8 Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er sluttet til lysnettet.
- 9 Fyld ikke med et varmere indhold end at du kan håndtere det uden problemer (væsketemperaturer under 40° C anbefales).
- 10 Forsøg ikke at knuse is, forsøg ikke at hakke rå kød og vær særdeles forsigtig med klingerne.
- 11 Lad ikke motoren køre i mere end et minut af gangen, lad den derefter hvile i et minut for at køle ned før yderligere brug
- 12 Undlad at tilslutte andet tilbehør end det vi leverer.
- 13 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 14 Undlad at anbringe apparatet og dets ledning i nærheden af varmeplader, kogeplader eller gasblus.
- 15 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- 16 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.



kun til privat brug

før apparatet tages i brug første gang

Gå til "**pleje og vedligeholdelse**" på side 22, og rens apparat og tilbehør grundigt for at fjerne støv fra produktionen m.m..

bearbejdning

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2 Tag motordelen af skålen.
- 3 Drej låget mod uret for at løsne det og tag det af skålen.
- 4 Hold om klingeenheden i plastikdelen.
- 5 Sænk klingeenheden ned over akslen i bunden af skålen.
- 6 Du er muligvis nødt til at dreje den en smule for at montere den ovenpå akslens flanger.
- 7 Den har en returfeder, så du vil føle noget modstand, når du trykker den ned.
- 8 Tilsæt maden til skålen.
 - a) Forsøg ikke at knuse is, forsøg ikke at hakke rå kød og vær særdeles forsigtig med klingerne.
 - b) fyld den ikke op til over 500ml mærket.

- c) bearbejd ikke store mængder i portioner – hvis du vil bearbejde store mængder, skal du bruge en større processor
 - d) bearbejd ikke hårde fødevarer – dvs. alt det du ikke nemt kan skære med en køkkenkniv
 - e) hak ikke store blokke – kun terninger på højst 18mm
- 9 Flugt tapperne på lågets kant med slidserne øverst på skålen.
 - 10 Sænk låget ned over skålen og drej låget med uret for at låse det.
 - 11 Sæt motorenheden oven på låget.
 - 12 Du er muligvis nødt til at dreje den en smule for at det falder i hak med klingeenhedens top.
 - 13 Tryk på afbryderknappen for at starte motoren, slip den for at afbryde.
 - 14 Hold øje med maden for at undgå overbearbejdning.
 - 15 Det er bedst at aktivere motoren i omgange på få sekunder, og tjekke resultatet mellem omgangene.

drej i alle retninger

- 16 Det smarte design gør at du kan dreje hakkeren, op, ned, fremad og sidelæns, hvis du får øje på en ingrediens, der har formået at undgå klingerne.

færdig?

- 17 Tag motorenheden af skålen.
- 18 Drej den mod uret for at løsne den.
- 19 Tag låget af skålen – hold det i en vinkel så eventuelle dryp kommer ned i skålen.
- 20 Sæt en finger på klingeenhedens top for at undgå, at den falder ud.
- 21 Vip det bearbejdede indhold ud af skålen.
- 22 Du kan også vælge at holde om klingeenhedens plastikdel, dreje den for at frigøre den fra akslens flanger og løfte den lige opad og ud af skålen.

noGLE få tips

- Skær ingredienserne i små stykker inden de bearbejdes.
- Chokolade, nødder og ost bliver bedre malet, hvis det afkøles godt forinden.

varme væsker

- 23 Fyld ikke med et varmere indhold end at du kan håndtere det uden problemer (væsketemperaturer under 40° C anbefales).

pleje og vedligeholdelse

forsigtig Undlad at berøre de skarpe knivblade med hænderne.

- 24 Tag stikket ud inden apparatet skilles ad eller rengøres
- 25 Drej låget mod uret for at løsne det og tag det af skålen.
- 26 Hold om klingedelens plastikdel, drej den for at frigøre den fra akslens flanger og løfte den lige opad og ud af skålen.
- 27 Kizárólag a műanyag részt fogja meg – ne érjen a fém részekhez.
- 28 Vask skål, låg og klingeenhed i varmt sæbevand.
- 29 Skyl og fjern alle sæberester og lad det dryppe grundigt af inden brug.
- 30 Kontrollér at pakningen sidder i sin fordybning.
- 31 Rengør klingeenheden indvendigt med en tandstik.
- 32 Put ikke motorenheden i vand eller andre væsker.
- 33 Undlad at anvende skrappe eller slibende rengøringsmidler eller opløsningsmidler til rengøring af apparatet.
- 34 Du kan vask skål, låg og klingeenhed i opvaskemaskinen.
- 35 De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.
- 36 De beskadiges kun udsædendmæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.
- 37 Opbevar apparatet uden for direkte sollys og, om muligt, væk fra fluorescerende lys.



stænk

38 Carotenoider, som findes i en lang række grønsager som fx gulerødder, kan give alvorlig misfarvning. Det er ikke altid muligt at fjerne denne misfarvning. Der er ingen grund til at bekymre sig over det, det påvirker på ingen måde apparatets funktionalitet.

39 Hvis du vil prøve at fjerne dem, så kan du forsøge dig med at lægge de løse dele i blød en nats tid i en af følgende væsker:

- En kvart kop husholdningsblegemiddel i en vask fuld af varmt vand
- Et miks af en del hvid eddike og to dele varmt vand
- En halv pakke natron i nok varmt vand til at dække delene

forsigtig Undlad at mikse disse metoder. Det kunne svine, få øjnene til at løbe i vand, dampene kunne give åndedrætsbesvær, og du kunne ende med at skade de dele du forsøger at rengøre.

symbolet med en affaldsspand

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




opskrifter

 = håndfuld

 = fed

koriander pesto

2  korianderblade

2  hvidløg

60 g pinjekerner

125 ml olivenolie

60 g Parmesan, revet

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

Til pastasauce: tynd.

du kan finde opskrifter på vores webside:

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

Läs bruksanvisningen och spara den. Om du lämnar ifrån dig apparaten, låt bruksanvisningen följa med. Ta bort allt förpackningsmaterial, men spara det tills du har kontrollerat att apparaten fungerar.

viktiga skyddsåtgärder

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat får bara användas av ansvarig vuxen person eller under överinseende av ansvarig vuxen person. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 2 Lägg inte motorenheten i vätska, använd inte apparaten i badrum, nära vatten eller utomhus.
- 3 Öppna inte apparaten förrän knivbladen har stannat.
- 4 Var mycket försiktig vid hantering av knivbladsenheten.
- 5 Motorn fungerar bara om apparaten är korrekt monterad. Detta är en säkerhetsfunktion – den måste ovillkorligen respekteras.
- 6 Dra ur sladden till apparaten före nedmontering och rengöring.
- 7 Se till att sladden inte hänger ned så att man kan snubbla på den eller snärja in sig i den.
- 8 Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.
- 9 Håll inte i någonting som är varmare än du kan hantera det utan problem (vätskans temperatur bör alltså vara under 40°C).
- 10 Den kan inte krossa is eller hacka rått kött. Var försiktig med knivbladen!
- 11 Låt inte motorn gå mer än en minut i taget, låt den sedan kallna en minut innan den används igen.
- 12 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- 13 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 14 Håll apparat och sladd borta från värmeplattor, spisplattor eller öppen låga.
- 15 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- 16 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.



endast för hushållsbruk

före första användningen

Se "**skötsel och underhåll**", sidan 25. Rengör apparat och tillbehör grundligt för att få bort rester från tillverkningen, damm osv.

bearbeta

- 1 Dra ur sladden till strykjärnet.
- 2 Lyft av motorenheten från skålen.
- 3 Lossa locket genom att vrida det moturs och lyft sedan av det från skålen.
- 4 Håll i plastdelen på knivbladsenheten.
- 5 Sänk ned knivbladsenheten över vridaxeln i botten av skålen.
- 6 Man behöver kanske vrida knivbladsenheten något så att den passar in i flänsarna på vridaxeln.
- 7 Fjädringen gör att man kan känna ett visst motstånd när man sätter ned den.
- 8 Lägg ingredienserna i skålen.
 - a) Den kan inte krossa is eller hacka rått kött. Var försiktig med knivbladen!
 - b) fyll inte över markeringen för 500 ml
 - c) bearbeta inte alltför stora mängder åt gången - då behövs en större matberedare
 - d) bearbeta inte hårda matvaror, dvs. sådana som man inte lätt kan skära sönder med en kökskniv
 - e) hacka inte stora bitar -- kuber på 18 mm är maximum
- 9 Passa in tapparna på lockets sida i skårorna på skålens övre del.

bilder	4 lock	8 skåra	12 ställ
1 handtag	5 packning	9 skål	
2 strömbrytare	6 tapp	10 vridaxel	
3 motorenhet	7 knivbladsenhet	11 flänsar	

10 Sänk ned och sätt locket på skålen. Vrid därefter locket medurs för att låsa fast det.

11 Sänk ned och sätt motorenheten på locket.

12 Man behöver kanske vrida den något för att passa in knivenhetens övre del.

13 Tryck på strömställaren för att starta motorn, släpp upp den för att slå av.

14 Håll ett öga på ingredienserna så att de inte blir överbearbetade.

15 Det bästa är att köra motorn i intervaller på fem sekunder åt gången och kontrollera resultatet mellan intervallerna.

vrid och vänd

16 Den smarta mekanismen gör att man kan vrida och vända hackkniven upp och ned, fram och tillbaka och i sidled när man upptäcker en ingrediens som har kommit undan knivbladet.

färdig?

17 Lyft av motorenheten från skålen.

18 Vrid locket moturs för att låsa upp det.

19 Lyft av locket från skålen – håll det vinklat så att eventuella rester kommer ned i skålen igen.

20 Håll ett finger på knivenhetens översta del för att hindra den att falla ut.

21 Håll ut det bearbetade innehållet från skålen.

22 Man kan också hålla i plastdelen på knivbladsenheten, vrida den så att den frigörs från flänsarna på vridaxeln och lyfta den rätt upp från skålen.

några goda råd

- Skär ingredienserna i småbitar före bearbetning.
- Choklad, nötter och ost hackas och söndersmulas bättre om de är riktigt kalla före bearbetning.

heta vätskor

23 Håll inte i någonting som är varmare än du kan hantera det utan problem (vätskans temperatur bör alltså vara under 40°C).

skötsel och underhåll

observer håll händerna borta från knivbladen – de är vassa.

24 Dra ur sladden före nedmontering och/eller rengöring.

25 Lossa locket genom att vrida det moturs och lyft sedan av det från skålen.

26 Håll i plastdelen på knivbladsenheten, vrid så att den frigörs från flänsarna på vridaxeln och lyft den rätt upp från skålen.

27 Sadece plastik kısımdan tutun, metal parçalara dokunmayın.

28 Rengör skål, lock och knivbladsenhet med diskmedel i varmt vatten.

29 Skölj bort allt diskmedel och torka väl före användning.

30 Kontrollera att packningen sitter tätt runt lockets kant.

31 Rengör insidan av knivbladsenheten med en tandpetare.

32 Lägg inte motorenheten i vatten eller i någon annan vätska.

33 Använd inga koncentrerade eller slipverkande rengöringsmedel eller lösningsmedel.

34 Skålen, locket och knivbladsenheten kan rengöras i diskmaskin.

35 Apparatus ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.

36 Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatus funktion.

37 Utsätt inte apparaten för direkt solljus och helst inte heller för fluorescerande ljus (t.ex. lysrörsbelysning).



fläckar

38 Färgämnet karotenoid som finns i morötter och många andra grönsaker kan åstadkomma besvärliga fläckar. Sådana fläckar kan vara omöjliga att avlägsna men det är ingenting att oroa sig för eftersom de inte påverkar apparatens funktion.

39 Man kan försöka åtgärda det genom att lägga de fläckade delarna över natten i något av följande:

- a) en fjärdedels kopp med hushållsblekmedel i en vask full med varmt vatten
- b) en blandning av en del vit vinäger och två delar varmt vatten
- c) lite bakpulver och så mycket vatten att det täcker delarna

observer Använd bara en av dessa metoder åt gången annars kan följden bli diverse problem som obehagliga ögon- och andningsbesvär och dessutom kan man skada de delar som man försökte rengöra.

"grön" soptunna (symbol)

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



recept

☞ = handfull

☞ = klyfta/klyftor

korianderpesto

2 ☞ korianderblad

2 ☞ vitlök

60 g pinjenötter

125 ml olivolja

60 g parmesanost, riven

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

recept finns på vår webbsida:

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

tegn	4 deksel	8 spor	12 sokkel
1 håndtak	5 pakning	9 bolle	
2 bryter	6 tapp	10 ax	
3 motor enhet	7 knivblad enhet	11 kanter	

Les instruksjonene og oppbevar de på et sikkert sted. Hvis du har apparatet på, gå også til instruksjonene. Fjern all emballasje men behold den helt til du vet hvordan apparatet fungerer.

viktig sikkerhetspunkt

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet må kun bli brukt av en eller under kontroll av en responsabel person. Bruk og lagre apparatet utenfor barns rekkevidde.
- 2 Ikke ha motoren i væske, ikke bruk apparatet i et bad, i nærhet av vann eller utendørs.
- 3 Ikke åpne apparatet før bladene har stoppet å røre seg.
- 4 Vær forsiktig ved berøring av bladenheten.
- 5 Motoren vil ikke starte før apparatet er montert på riktig måte. Dette er en sikkerhetsdemonstrasjon – ikke prøv å hoppe over den.
- 6 Frakople før demontering eller rengjøring av apparatet.
- 7 Sno kablen så den ikke henger og kan gå rundt eller bli fanget.
- 8 Ikke la apparatet være ubevoktet når det er påkople.
- 9 Ikke fyll noe som er varmere enn du kan tåle (f.eks. væske med en temperatur lavere enn 40°C).
- 10 Ikke prøv å knuse is, ikke prøv å hakke rått kjøtt og ta godt vare på bladene.
- 11 Ikke kjør motoren for mer enn ett minutt av gangen, la den kjøle ned i ett minutt før den startes opp igjen.
- 12 Ikke tilpass andre festeanretninger eller utstyr enn de vi leverer.
- 13 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- 14 Hold apparatet og kablen vekk fra varme plater, steketopp og brennere.
- 15 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- 16 Hvis kablen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servisekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.



kun for bruk i hjemmet

før førstegangsbruk

Gå til **“behandling & vedlikehold”** på side 28, og rengjør apparatet og festeanretningene grundig for å fjerne fabrikkstøv osv.

igangsettelse

- 1 Frakople apparatet.
- 2 Løft motorenheten i bollen.
- 3 Drei dekselet mot klokkeretningen for å låse den opp og løft av bollen.
- 4 Hold bladenheten i plastikkdelene.
- 5 Senk bladenheten over spindelen i bunnen av bollen.
- 6 Du må kanskje dreie den litt for å få den til å passe flensene på spindelen.
- 7 Den er fjærbelastet, slik at du vil føle litt motstand når du trykker den ned.
- 8 Ha mat i bollen.
 - a) Ikke prøv å knuse is, ikke prøv å hakke rått kjøtt og ta godt vare på bladene.
 - b) Ikke fyll over 500 ml merke
 - c) Ikke behandle store partier på en gang – hvis du trenger store mengder så må du ha en stor prosessor
 - d) Ikke behandle harde matvarer – eller andre ting du ikke kan skjære lett med en kjøkkenkniv
 - e) Ikke skjær store biter – maksimum 18 mm kuber

- 9 Rett inn tappene på kanten av dekselet med sporene på toppen av bollen.
- 10 Senk dekselet på bollen og drei dekselet i klokkeretning for å låse den fullstendig.
- 11 Senk motorenheten på dekselet.
- 12 Du må kanskje dreie den litt for å føre toppen i bladenheten.
- 13 Trykk på bryteren for å starte motoren, slipp den for å slå den av.
- 14 Hold øye med maten for å unngå å kjøre den for mye.
- 15 Det er best å kjøre motoren i bølger på noen sekunder og inspektere resultatet mellom bølgene.

vri og snu

- 16 Dens smarte design gir det muligheten til at du kan vri og snu hakkeren, oppover, nedover, bakover og sidelengs, hvis du har en ingrediens som har klart å unngå bladene.

ferdig

- 17 Løft motorenheten fra bollen.
- 18 Drei den mot klokkeretning for å låse den opp.
- 19 Løft dekselet av bollen – hold den i en vinkel, slik at det kan dryppes fra den og inn i bollen.
- 20 Ha en finger på toppen av bladenheten for å hindre at den faller ut.
- 21 Hell det behandlede innholdet ut av bollen.
- 22 Alternativt hold plastikkdelene av bladenheten, drei den for å frigjøre den fra flensene på spindelen og løft den rett opp fra bollen.

flere tips

- Kutt ingrediensene dine i små biter før du kjører de i prosessoren.
- Sjokolade, nøtter og ost vil kuttes/males bedre hvis de er skikkelig kalde.

varm væske

- 23 Ikke fyll noe som er varmere enn du kan tåle (f.eks. væske med en temperatur lavere enn 40°C).

behandling og vedlikehold

forsiktig hold hendene dine unna bladene – de er skarpe

- 24 Trekk ut kontakten før demontering og/eller rengjøring.
- 25 Drei dekselet mot klokkeretningen for å låse den opp og løft av bollen.
- 26 Hold i plastikkdelene av bladene, drei den for å frigjøre den fra flensene på spindelen og løft den rett ut fra bollen.
- 27 Atingeți doar plasticul – nu atingeți piesele metalice.
- 28 Vask bollen, dekselet og bladet i varmt såpevann.
- 29 Skyll alle rester av såpe og tørk den godt før bruk.
- 30 Sjekk at tetningen sitter i sporet sitt.
- 31 Rengjør innsiden av bladet med en tannpirker.
- 32 Ikke putt motorenheten i vann eller en annen væske.
- 33 Ikke bruk grove eller rengjøringsmidler med slipemidler eller andre løsemidler.
- 34 Du kan vaske bollen, dekselet og bladenheten i en oppvaskmaskin.
- 35 Det ekstreme behandlingen i innsiden av vaskemaskinen kan påvirke overflatebehandlingen.
- 36 Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.
- 37 Oppbevar apparatet fra sollys og hvis det er mulig fra fluorescerende lys.



misfarging

- 38 Karotenoider som finnes hos flere planter som bl.a. i gulrøtter, kan føre til misfarging. Denne misfargingen kan være umulig å fjerne. Ikke bekymre deg over det, den vil ikke påvirke apparatets bruk.
- 39 Hvis du ønsker å prøve, så kan du prøve å bløtlegge misfargede deler over natten ved en av disse metodene:

- a) en kvart kopp husholdningsblekemiddel i en bøtte med varmt vann
- b) en blanding av 1 del med vineddik i to deler varmt vann
- c) en halv pakke med bakepulver i tilstrekkelig varmt vann slik at delene blir tildekket


forsiktig Ikke prøv å blande disse metodene. Du kan rote det til, du kan forårsake kraftig rennende øyne, damp som forårsaker pustevanskeligheter og du kan skade delene som du holder på renses.

søppelkasse symbol

For å forhindre miljømessige og helseproblemer forbundet til farlige stoffer i elektroniske varer, så må apparateter som er merket med dette symbolet ikke bli kastet på en usortert kommunal søppelplass, men den må bli tatt fra hverandre, brukt på nytt eller resirkulert.





oppskrifter

 = håndfull

 = fedd

koriander pesto

2  korianderblad

2  hvitløk

60 g pinjekjerner

125 ml olivenolje

60 g Parmesanost, revet

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

Oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:

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

Lue ohjeet ja säilytä niitä varmassa paikassa. Jos annat laitteen toiselle henkilölle, anna ohjeet laitteen mukana. Poista kaikki pakkausmateriaalit, mutta säilytä ne siihen asti, että tiedät laitteen toimivan.

tärkeitä varotoimia

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Tätä laitetta saa käyttää vain vastuullinen aikuinen tai käytön on tapahduttava tällaisen henkilön valvonnassa. Käytä ja säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Älä upota moottoriyksikköä mihinkään nesteeseen, älä käytä laitetta kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- 3 Älä avaa laitetta, ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- 4 Ole erittäin varovainen, kun käsittelet teräyksikköä.
- 5 Moottori ei toimi, jos laitetta ei ole koottu kunnolla. Tämä on turvallisuusominaisuus – älä koeta kumota sitä.
- 6 Irrota laite sähköverkosta, ennen kuin purat sen tai puhdistat sitä.
- 7 Vie sähköjohto siten, että se ei roiku eikä siihen voi kompastua tai takertua kiinni.
- 8 Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.
- 9 Älä täytä sitä millään, mikä on kuumempaa kuin mitä voit käsitellä vaikeuksitta (eli nesteen lämpötila on alle 40 °C).
- 10 Älä yritä murskata jäätä tai jauhaa lihaa, ole hyvin varovainen terien kanssa.
- 11 Älä anna moottorin käydä yli minuuttia kerrallaan, anna sen jäähtyä sitten minuutti, ennen kuin käytät sitä uudestaan.
- 12 Älä käytä muita kuin valmistajan toimittamia lisälaitteita.
- 13 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 14 Pidä laite ja johto poissa keittolevyn ja polttimien läheltä.
- 15 Älä käytä laiteta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- 16 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.



vain kotikäyttöön

ennen ensimmäistä käyttökertaa

Mene kappaleeseen "**hoito ja huolto**" sivulla 31 ja puhdistala laite ja sen lisälaitteet perusteellisesti, poista valmistuspöly, jne.

käyttö

- 1 Irrota laite sähköverkosta.
- 2 Nosta moottoriyksikkö kulholta.
- 3 Käännä kanta vastapäivään avataksesi sen, nosta se pois kulholta.
- 4 Pidä teräyksiköstä kiinni vain sen muoviosasta.
- 5 Laske teräyksikkö alas akselille kulhon pohjalla.
- 6 Sinun on ehkä käännettävä sitä hieman, jotta se sopisi akselin ulokkeisiin.
- 7 Se on varustettu jousella, joten tunnet hieman vastusta kun painat sen alas.
- 8 Laita ruoka kulhoon.
 - a) Älä yritä murskata jäätä tai jauhaa lihaa, ole hyvin varovainen terien kanssa.
 - b) Älä täytä yli 500 ml:n merkin
 - c) Älä jauha suuria määriä pienissä erissä – jos sinun on käsiteltävä suuria määriä, tarvitset suuremman laitteen
 - d) älä käsittele kovia ruokia – eli mitään sellaista, mitä et voi leikata keittiöveitsellä
 - e) Älä silppua isoja palasia – enintään 18 mm:n kuutioita
- 9 Kohdista kannen reunan ulokkeet kulhon yläpään aukkoihin.
- 10 Laske kansi kulholle ja käännä sitä myötäpäivään lukitaksesi sen.

piirroksset	4 kansi	8 kolo	12 alusta
1 kädensija	5 tiiviste	9 kulho	
2 katkasija	6 uloke	10 akseli	
3 moottoriyksikkö	7 teräyksikkö	11 laipat	

11 Laske moottoriyksikkö kannelle.

12 Sinun on ehkä käännettävä sitä hieman, jotta teräyksikön yläpää kiinnittyy.

13 Paina kytkintä käynnistääksesi moottorin, päästä se ylös laitteen sammuttamiseksi.

14 Pidä ruokaa silmällä, jotta et jauha sitä liikaa.

15 On parasta antaa moottorin käydä lyhyinä pyrähdyksinä, tarkasta tulos pyrähdysten välillä.

kierrä ja käännä

16 Laitteen näppära suunnittelu tekee mahdolliseksi kääntää ja kiertää leikkuria ylös, alas, eteen taakse ja sivulle, jos huomaat, että jokin ainesosa on välttynyt teriltä.

valmista?

17 Nosta moottoriyksikkö pois kulholta.

18 Käännä vastapäivään avataksesi sen lukituksen.

19 Nosta kansi pois kulholta – pidä sitä kallellaan, jotta kaikki ainekset valuvat takaisin kulhoon.

20 Laita sormi teräyksikön päälle, jotta se ei putoa ulos.

21 Kaada käsitellyt ainekset pois kulhosta.

22 Voit myös pitää kiinni teräyksikön muoviosasta, käännä se vapaaksi akselin ulokkeista ja nosta se suoraan ylös pois kulhosta.

pari vinkkiä

- Leikkaa ainekset pieniksi palasiksi ennen käsittelyä.
- Suklaa, pähkinät ja juusto on helpompi hienontaa/jauhaa, jos ne on jäähdytetty kunnolla ensin.

kuumat nesteet

23 Älä täytä sitä millään, mikä on kuumempaa kuin mitä voit käsitellä vaikeuksitta (eli nesteen lämpötila on alle 40 °C).

hoito ja huolto

huomio pidä kädet poissa terien luota – ne ovat teräviä

24 Irrota laite sähköverkosta irrottaaksesi osia ja/tai puhdistaaksesi laitetta.

25 Käännä kanta vastapäivään avataksesi sen, nosta se pois kulholta.

26 Pidä kiinni teräyksikön muoviosasta, käännä se vapaaksi akselin laipoista ja noista se suoraan ylös pois kulhosta.

27 Работете само с пластмасата – не докосвайте металните части.

28 Pese kulho, kansi ja teräyksikkö lämpimässä saippuavedessä.

29 Huuhtelee kaikki saippua pois ja kuivaa perusteellisesti ennen käyttöä.

30 Tarkasta, että tiiviste on kolossaan.

31 Puhdista teräyksikkö sisältä hammastikulla.

32 Älä upota moottoriyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen.

33 Älä käytä karkeita tai hankaavia aineita tai liuottimia.

34 Voit pestä kulhon, kannen ja teräyksikön astianpesukoneessa.

35 Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.

36 Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

37 Säilytä laitetta suojassa suoralta auringonvalolta ja myös loisteputken valolta, jos mahdollista.

värjäntyminen

38 Karotenoideja esiintyy porkkanoiden lisäksi monissa muissakin kasviksissa, ja ne voivat aiheuttaa hankalaa värjäntymistä. Tahroja voi olla mahdotonta poistaa. Älä murehdi sitä, se ei vaikuta laitteen käyttöön.



39 Jos haluat yrittää, voit koettaa laittaa värjäytyneet osat likoon yöksi johonkin seuraavista liuoksista:

- sekoita neljänneskuppi kodin valkaisuainetta täyteen pesualtaallisen vettä
- valmista seos, jossa on yksi osa kirkasta etikkaa ja kaksi osaa lämmintä vettä.
- sekoita puoli pakettia leivontasoodaa ja niin paljon vettä, että osat peittyvät

huomio Älä yritä yhdistää näitä menetelmiä. Voit aiheuttaa sotkun ja saada aikaan silmiä ja keuhkoja kirvelevää savua ja voit vahingoittaa osia, joita yrität puhdistaa.


kierrätysymboli

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




reseptejä

 = kuorallinen

 = kynsi(kynttä)

korianteripesto

2  Korianterinlehtiä

2  valkosipulia

60 g männyn siemeniä

125 ml oliiviöljyä

60 g Parmesan-juustoa, raastettuna

Sekoita korianteri, valkosipulit, männyn siemenet ja puolet öljystä, kunnes seos on tasainen.

Siirrä isoon kulhoon. Sekoita mukaan parmesan. Lisää öljyä säätääksesi koostumusta: Dippiä varten: paksu. Päällystettä varten: keksipaksu. Pastakastiketta varten: ohut.

Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:

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

иллюстрации	4 крышка	8 паз	12 подставка
1 ручка	5 уплотнитель	9 чаша	
2 переключатель	6 язычок	10 ось	
3 блок двигателя	7 блок ножа	11 фланцы	

Прочитайте и сохраните данные инструкции. Если Вы передаете кому-то устройство, необходимо также прилагать к устройству инструкции. Удалите упаковочный материал, но не выкидывайте его, пока не убедитесь, что устройство работает.

важные меры предосторожности

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Детям разрешено пользоваться устройством только под присмотром взрослых. Используйте и храните прибор в местах недоступных для детей.
- 2 Не погружайте блок двигателя в жидкости, не пользуйтесь прибором в ванной комнате, около воды или вне помещения.
- 3 Не открывайте прибор до полной остановки ножей.
- 4 Будьте особенно осторожны при обращении с ножами.
- 5 Двигатель не работает, если прибор собран неправильно. Это функция защиты – не пытайтесь ее отключить.
- 6 Прежде чем разобрать или очистить прибор, отключите его от сети.
- 7 Следите, чтобы шнур не свешивался со стола и не находился на проходе, где об него можно споткнуться или зацепиться за него.
- 8 Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- 9 Не допускается наливать в кружку слишком горячую жидкость (выше 40 С).
- 10 Не допускается использование трубки для дробления льда и рубки сырого мяса. Обращайтесь с ножами с большой осторожностью.
- 11 Двигатель не должен работать более 1 минуты без остановки. Перед повторным включением дайте ему остыть в течение минуты.
- 12 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- 13 Используйте прибор только по назначению.
- 14 Храните прибор и кабель вдали от электрических плиток, конфорок и горелок.
- 15 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- 16 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.



только для бытового использования

перед первым использованием прибора

Следуя указаниям раздела «уход и обслуживание» на стр. 34, тщательно вымойте прибор и насадки, чтобы удалить производственную пыль и другие загрязнения.

обработка продуктов

- 1 Отключите прибор от электросети.
- 2 Снимите блок двигателя с чаши.
- 3 Чтобы раскрыть крышку, поверните ее против часовой стрелки, а затем снимите ее с чаши.
- 4 Возьмитесь за пластмассовую деталь блока ножей.
- 5 Опустите блок ножей на ось в нижней части чаши.
- 6 При необходимости слегка поверните блок, чтобы установить его на фланцы оси.
- 7 Механизм подпружинен, поэтому при нажатии ощущается некоторое сопротивление.
- 8 Поместите пищевые продукты в чашу.
 - 1) Не допускается использование трубки для дробления льда и рубки сырого мяса. Обращайтесь с ножами с большой осторожностью.
 - 2) Не заполняйте чашу выше отметки 500 мл

- 3) Запрещается обрабатывать порции большого объема – для обработки большого количества продуктов требуется большой кухонный комбайн.
- 4) Запрещается обрабатывать твердые пищевые продукты, т. е. такие продукты, которые трудно разрезать кухонным ножом.
- 5) Запрещается измельчать крупные куски – кубики не должны быть больше 18 мм
- 9 Совместите язычки на краю крышки с пазами в верхней части чаши.
- 10 Опустите крышку на чашу и поверните крышку по часовой стрелке, чтобы плотно ее закрыть.
- 11 Опустите блок двигателя на крышку.
- 12 При необходимости слегка поверните блок, чтобы захватить верхнюю часть блока ножей.
- 13 Нажмите переключатель, чтобы включить двигатель, и отпустите, чтобы выключить его.
- 14 Следите за пищевыми продуктами, во избежание излишней обработки.
- 15 Рекомендуется поочередно запускать двигатель на несколько секунд за один раз и проверять результаты обработки между включениями.

повороты в любых направлениях

- 16 Благодаря хитроумной конструкции вы можете поворачивать измельчитель в любых направлениях: вверх, вниз, назад, вперед и в стороны, если заметите ингредиент, которого не затронули ножи.

закончили?

- 17 Снимите блок двигателя с чаши.
- 18 Чтобы раскрыть крышку, поверните ее против часовой стрелки.
- 19 Снимите крышку с чаши – держите ее под углом, чтобы любые частицы продуктов попали обратно в чашу.
- 20 Придерживайте пальцем верхнюю часть блока ножей, чтобы он не выпал.
- 21 Наклонив чашу, опорожните ее обработанное содержимое.
- 22 Или же, возьмитесь за пластмассовую деталь блока ножей, поверните ее, чтобы высвободить из фланцев оси, поднимите ее прямо вверх и выньте из чаши.

несколько советов

- Прежде чем обрабатывать продукты, порежьте все ингредиенты на мелкие кусочки.
- Шоколад, орехи и сыр лучше измельчаются/перемалываются, если их сначала хорошо охладить.

горячие жидкости

- 23 Не допускается наливать в кружку слишком горячую жидкость (выше 40 C).

уход и обслуживание

внимание чтобы не пораниться, не прикасайтесь руками к острым лезвиям ножей



- 24 Прежде чем разобрать и/или очистить прибор, отключите его от сети.
- 25 Чтобы раскрыть крышку, поверните ее против часовой стрелки, а затем снимите ее с чаши.
- 26 Возьмитесь за пластмассовую деталь блока ножей, поверните ее, чтобы высвободить из фланцев оси, поднимите ее прямо вверх и выньте из чаши.
- 27 Держитесь только за пластмассовые детали и не прикасайтесь к металлическим деталям.
- 28 Мойте чашу, крышку и блок ножей в теплой мыльной воде.
- 29 Споласкивайте до полного удаления всех следов мыла и тщательно высушивайте перед использованием.
- 30 Проверяйте, чтобы уплотнитель находился в своем желобке.

- 31 Очищайте внутреннюю часть блока ножей с помощью зубочистки.
- 32 Не погружайте блок двигателя в воду или любую другую жидкость.
- 33 Не используйте жесткие или абразивные вещества, или растворители.
- 34 Чашу, крышку и блок ножей можно мыть в посудомоечной машине.
- 35 Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.
- 36 Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.
- 37 Храните прибор вдали от прямых солнечных лучей и по возможности вдали от флуоресцентного освещения.

образование пятен

- 38 Каротеноиды, содержащиеся во многих овощах (например, в моркови), могут привести к образованию пятен. Некоторые пятна могут быть трудновыводимыми. Не волнуйтесь – этот факт никоим образом не сказывается на работе прибора.
- 39 При желании можете замочить на ночь особо загрязненные детали в одном из следующих растворов:
- 1) четверть чашки бытового отбеливателя, растворенного в миске с теплой водой;
 - 2) смесь 1 части белого уксуса с двумя частями теплой воды;
 - 3) полпакетика пищевой соды, разведенной в теплой воде в количестве, достаточном для покрытия всех загрязненных деталей.

внимание не допускается одновременное использование перечисленных растворов. Беспорядочное использование этих растворов может вызвать обильное слезотечение, затрудненное дыхание из-за выделяющихся газов, а также повредить комплектующие блендера.

символ мусорного контейнера

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



рецепты

= столовая ложка (15 мл)

= чайная ложка (5 мл)

= зубочистка(-ки)

кисло-сладкий соус

2 небольшие кусочки имбиря, чищенные

2 лук-шалот

1 чеснок

2 белый винный уксус

1 соевый соус

1 горчица

1 томатная паста

Измельчите все в блендере или кухонном комбайне до однородности.

Подавайте с курицей, рыбой или как соус-дип.

Рецепты можно найти на нашем веб-сайте: <http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

Přectete si pokyny a bezpečně je uskladnete. Pokud spotřebič předáte dále, předejte jej i s pokyny. Sejměte všechny obaly, ale uschovejte je, dokud nebudete mít jistotu, že spotřebič funguje.

důležitá bezpečnostní opatření

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento spotřebič smí používat jen odpovědná dospělá osoba nebo musí být používán pod jejím dozorem. Spotřebič používejte a uskladněte mimo dosah dětí.
- 2 Nepokládejte jednotku motoru do tekutin, přístroj nepoužívejte v koupelně, v blízkosti vody či ve venkovních prostorech.
- 3 Přístroj neotvírejte, dokud se nože nepřestanou točit.
- 4 Při manipulaci s noži buďte velmi opatrní.
- 5 Motor začne fungovat, až když bude přístroj řádně sestaven. Jde o bezpečnostní prvek – nepokoušejte se ho nijak obejít.
- 6 Před demontáží nebo čištěním přístroj vytáhněte ze zásuvky.
- 7 Kabel ved'te tak, aby nevisel dolů a nebylo možno přes něj chodit nebo jej zachytit.
- 8 Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.
- 9 Neplňte ničím o vyšší teplotě, než o takové, která vám nemůže nijak ublížit (např. teplota tekutin pod 40°C).
- 10 Nepokoušejte se sekat led či syrové maso a s noži manipulujte velmi obezřetně.
- 11 Motor nespouštějte na dobu delší než 1 minutu v kuse, pak jej nechte asi minutu vychladnout, než jej znovu zapnete.
- 12 Nepoužívejte příslušenství nebo přídavné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- 13 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- 14 Udržujte spotřebič a kabel mimo plotny, sporáky či hořáky.
- 15 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- 16 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.



jen pro domácí použití

před prvním použitím

Nahlédněte na stranu 37 "péče a údržba" a přístroj i s příslušenstvím důkladně očistěte od nečistot z výroby, atd.

zpracování potravin

- 1 Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
- 2 Vyzvedněte jednotku motoru z mísy.
- 3 Víčko pootočte proti směru hodinových ručiček, tak ho odemknete, a z mísy ho pak vyzvedněte.
- 4 Jednotku s noži uchopte za plastovou část.
- 5 Jednotku s noži spusťte na vřeteno v dolní části mísy.
- 6 Možná budete muset jednotku jemně pootočit, aby se zachytila o lemy na vřetenu.
- 7 Uvnitř je pružina, čili při tlačení jednotky na vřeteno budete cítit určitý tlak.
- 8 Do mísy vložte potravinu.
 - 1) Nepokoušejte se sekat led či syrové maso a s noži manipulujte velmi obezřetně.
 - 2) Nenaplňujte nad rysku 500 ml.
 - 3) Nezpracovávejte velké množství najednou - pokud potřebujete zpracovat velké množství, potřebujete větší mixér.
 - 4) Nemixujte tvrdé potraviny – tzn. cokoli, co nemůžete snadno krájet kuchyňským nožem.
 - 5) Nekrájete na velké kusy – max. kostky 18 mm
- 9 Vyrovnejte západky na okraji víčka s výřezy v horní části mísy.
- 10 Spusťte víčko na mísu a otočte jím ve směru hodinových ručiček, tak ho na míse uzamkněte.

nákresy	4 víčko	8 výřez	12 podstavců
1 držadlo	5 těsnění	9 mísa	
2 spínač	6 západka	10 vřeteno	
3 jednotka motoru	7 jednotka s noži	11 lemy	

- 11 Spusťte jednotku motoru na víčko.
- 12 Možná budete muset jednotkou jemně pootočit, aby zacvakla vrchní část jednotky s noži.
- 13 Stiskněte spínač a spustí se motor. Pro vypnutí vypínač uvolněte.
- 14 Mixovanou potravinu hlídejte, aby nedošlo k přílišnému rozmixování.
- 15 Nejlepší je zapínat motor chvilkově jen na pár sekund a mezi jednotlivými intervaly se ujišťovat o výsledku.

stočit a pootočit

- 16 Chytrá konstrukce přístroje vám umožní sekáček stočit a pootočit nahoru, dolů, dozadu, dopředu či do boku, pokud vidíte, že některá ingredience se nožům vyhýbá.

hotovo?

- 17 Jednotku motoru vyzvedněte z mísy.
- 18 Víčko pootočte proti směru hodinových ručiček, tak ho odemknete.
- 19 Zvedněte víčko z mísy a držte ho pod určitým úhlem, aby cokoliv na něm zachyceného odkápl zpět do mísy.
- 20 Horní část jednotky s noži přidržte prstem, aby jednotka nevypadla.
- 21 Vyklopte rozmixovaný obsah z mísy ven.
- 22 Také můžete jednotku s noži uchopit za plastovou část a jednotkou pootočit, aby se uvolnila z lemů vřetena, a vyzdvihnout ji přímo ven z mísy.

pár rad

- Ingredience před mixováním nakrájejte na malé kousky.
- Čokoláda, ořechy a sýr se mixují/mělní lépe, když jsou řádně vychlazené.

horké tekutiny

- 23 Neplňte ničím o vyšší teplotě, než o takové, která vám nemůže nijak ublížit (např. teplota tekutin pod 40°C).

péče a údržba

upozornění Nedotýkejte se rukama nožů – jsou ostré.

- 24 Vytáhněte přístroj ze zásuvky před demontáží i čištěním.
- 25 Víčko pootočte proti směru hodinových ručiček, tak ho odemknete, a z mísy ho pak vyzvedněte.
- 26 Uchopte jednotku s noži za plastovou část a pootočte jí, aby se uvolnila z lemů vřetena, a přímo jí vyzvedněte z mísy ven.
- 27 Manipulujte jen s plastovou částí – kovových dílů se nedotýkejte.
- 28 Mísu, víčko i jednotku s noži umyjte v teplé mýdlové vodě.
- 29 Jednotlivé díly opláchněte od zbytků mýdla a řádně před dalším použitím osušte.
- 30 Ujistěte se, že těsnění je v žlábků dobře usazené.
- 31 Vnitřní část jednotky s noži vyčistěte pomocí párátká.
- 32 Jednotku motoru nenamáčejte do vody či jiných tekutin.
- 33 Nepoužívejte hrubé či brusné čisticí přípravky či rozpouštědla.
- 34 Mísu, víčko i jednotku s noži lze umýt v myčce na nádobí.
- 35 Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.
- 36 Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.
- 37 Co se týče uskladnění, přístroj chraňte před přímým sluncem a taktéž před světlem zářivek, pokud je to možné.



ušpinění

38 Karotenoidy, které se nacházejí i v jiných zeleninách než je mrkev, mohou přístroj značně zašpinit. Může se stát, že toto ušpinění nepůjde odstranit. Ale nedělejte si s tím hlavu, provoz přístroje to nijak neovlivní.

39 Ale pokud se přece je chcete pokusit přístroj očistit, můžete zkusit ušpiněné díly namočit přes noc do následujících lázní:

- 1) čtvrtka šálku bělicího prostředku pro domácnost v dřezu plném teplé vody
- 2) směs jedné části bílého octa s dvěma částmi teplé vody
- 3) polovina malého sáčku jedlé sody v dostatku teplé vody, aby byly díly ponořené.


upozornění Tyto metody nekombinujte. Mohli byste si zadělat na problém. Mohly by se uvolnit výpary dráždivé oči a dýchací ústrojí, a také byste mohli díly, které čistíte, poškodit.

symbol popelnice

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek v elektrických a elektronických produktech, musejí být symboly označené tímto symbolem likvidovány s netříděným obecním odpadem, ale je nutno je třídit, znovu použít nebo recyklovat.




recepty

 = hrst

 = stroužek (stroužky)

koriandrové pesto

2  listy koriandru

2  česnek

60 g piniové oříšky

125 ml olivový olej

60 g parmazán – strouhaný

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

Recepty naleznete na našich internetových stránkách:

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

kresby	4 viečko	8 otvor	12 podstavec
1 rukoväť	5 tesnenie	9 misa	
2 spínač	6 výbežok	10 stredový kolík	
3 pohonná jednotka	7 nástavec s nožmi	11 okraj	

Prečítajte inštrukcie a zabezpečte ich dodržiavanie. Keď ste si prešli spotrebič, prejdite si aj inštrukcie. Odstráňte všetky obaly, ale uschovajte ich dovedy, kým nespoznáte ako spotrebič funguje.

dôležité bezpečnostné opatrenia

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento spotrebič musí byť používaný len pod dohľadom zodpovednej dospeléj osoby. Tento spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu detí.
- 2 Neponárajte pohonnú jednotku do vody, nepoužívajte prístroj v kúpeľni, v blízkosti vody, alebo vonku.
- 3 Prístroj neotvárajte, kým sa nože úplne nezastavia.
- 4 Pri manipulácii s nožmi buďte veľmi opatrní.
- 5 Motor nebude fungovať, ak prístroj nebol riadne zložený. Toto je záležitosť bezpečnosti – nesnažte sa ju obísť.
- 6 Pred rozoberaním alebo čistením prístroja ho vyťahujte zo zásuvky.
- 7 Prívodný kábel vedte tak, aby neprevišal, aby sa nemohlo oň zakopnúť alebo zachytiť.
- 8 Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.
- 9 Nenapĺňajte ničím teplejším, než dokážete bez problémov udržať v ruke (t.j. pri tekutinách teplota nižšia ako 40°C).
- 10 Nepokúšajte sa drviť ľad, nepokúšajte sa sekať surové mäso, a dávajte veľký pozor na nože.
- 11 Nenechajte motor bežať dlhšie ako 1 minútu naraz, pred opätovným zapnutím ho nechajte minútu vychladnúť.
- 12 Nepoužívajte doplnky alebo vybavenie iné než tie, ktoré boli dodané.
- 13 Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- 14 Tento spotrebič a prívodný kábel držte mimo stolových varičov, varných panelov alebo horákov.
- 15 Nepoužívajte tento spotrebič, keď je poškodený alebo má poruchu.
- 16 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený u výrobcu, jeho servisným technikom alebo kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.



Použitie len pre domácnosť

pred prvým použitím

Otočte si na „starostlivosť a údržba“ na strane 40, a dôkladne vyčistite prístroj aj príslušenstvo, aby ste odstránili továrenský prach a pod.

spracovanie potravín

- 1 Odpojte prístroj z elektrickej siete.
- 2 Vyberte pohonnú jednotku z misy.
- 3 Vrchnák otočte proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho uvoľnili, a dvihnite ho z misy.
- 4 Nástavec s nožmi držte za jeho plastovú časť.
- 5 Nástavec s nožmi zasuňte na stredový kolík v strede misy.
- 6 Môžete ním trochu otočiť, aby zapadol ponad okraje na kolíku.
- 7 Nástavec má pružinu, preto budete pri tlačení nadol cítiť mierny odpor.
- 8 Vložte do misy suroviny.
 - 1) Nepokúšajte sa drviť ľad, nepokúšajte sa sekať surové mäso, a dávajte veľký pozor na nože.
 - 2) nenapĺňajte ju nad značku 500 ml
 - 3) nespracúvajte veľké množstvá v jednotlivých dávkach – ak potrebujete spracovať veľké množstvá, potrebujete veľký robot

- 4) nespracúvajte tvrdé potraviny – tj. čokoliek, čo sa nedá ľahko pokrájať kuchynským nožom
- 5) nesekejte veľké kusy – maximálne kocky s hranou 18mm
- 9 Zarovnajte výbežky na okraji viečka s otvormi na vrchnom okraji misy.
- 10 Založte viečko na misu, a otočte ho v smere hodinových ručičiek, aby ste ho ukotvili do uzavretej polohy.
- 11 Položte pohonnú jednotku na viečko.
- 12 Možno ju bude treba trochu pootočiť, aby zachytila vrchnú časť nástavca s nožmi.
- 13 Stlačením spínača motor zapnete, pustením ho vypnete.
- 14 Suroviny stále sledujte, aby nedošlo k nadmernému rozmixovaniu.
- 15 Najlepšie je motor púšťať v niekoľkosekundových intervaloch, a medzi nimi kontrolovať výsledky mixovania.

pokrútiť a otočiť

- 16 Šikový dizajn prístroja umožňuje krútiť a točiť krájačom nahor, nadol, dozadu, dopredu a do strán, ak objavíte kúsok, ktorému sa podarilo vyhnúť sa nožom.

hotové?

- 17 Dvihnite pohonnú jednotku z misy.
- 18 Otočte viečkom proti smeru hodinových ručičiek, čím ho uvoľníte.
- 19 Odoberte viečko z misy – držte ho v uhle, aby mohli kúsky potravín padať do misy.
- 20 Vrchnú časť nástavca s nožmi pridržiňte prstom, aby nástavec nevyšiel von.
- 21 Vyklopte rozmixované suroviny z misy.
- 22 Alebo chyťte plastovú časť nástavca s nožmi, otočte ju tak, aby ste ju uvoľnili z okrajov stredového kolíka, a dvihnite ju von z misy.

niekoľko tipov

- Pred mixovaním nakrájajte suroviny na malé kúsky.
- Čokoládu, orechy a syr nasekáte/zomeliete lepšie, ak ich predtým dobre vychladíte.

horúce tekutiny

- 23 Nenapĺňajte ničím teplejším, než dokážete bez problémov udržať v ruke (t.j. pri tekutinách teplota nižšia ako 40°C).

starostlivosť a údržba

pozor nepribližujte sa rukami k nožom – sú veľmi ostré

- 24 Vytiahnite zo zásuvky pred rozoberaním a/alebo čistením.
- 25 Vrchnák otočte proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho uvoľnili, a dvihnite ho z misy.
- 26 Chyťte plastovú časť nástavca s nožmi, otočte ju tak, aby ste ju uvoľnili z okrajov stredového kolíka, a dvihnite ju von z misy.
- 27 Pracujte len s plastom – nedotýkajte sa kovových častí.
- 28 Misu, viečko a nástavec s nožmi umyte v teplej vode so saponátom.
- 29 Opláchnite všetky zvyšky saponátu a pred ďalším použitím riadne vysušte.
- 30 Uistite sa, či je uzáver pevne ukotvený v drážke.
- 31 Vnútro nástavca s nožmi vyčistíte špáradlom.
- 32 Pohonnú jednotku neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
- 33 Nepoužívajte hrubé alebo abrazívne čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá.
- 34 Misu, viečko a nástavec s nožmi môžete umývať v umývačke riadu.
- 35 Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.
- 36 Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.
- 37 Prístroj skladujte mimo priameho slnečného svetla, a, ak je to možné, aj mimo fluorescenčného svetla.



zafarbenie

38 Karotenoidy, ktoré sa nachádzajú v mnohých druhoch zeleniny ako aj v mrkve, môžu spôsobiť silné zafarbenie/škvrny. Toto zafarbenie sa nemusí dať odstrániť. Netrápte sa preto, nijako to neovplyvní fungovanie prístroja.

39 Ak sa o to chcete pokúsiť, môžete skúsiť namáčanie zafarbených častí cez noc v jednom z nasledujúcich roztokov:

- 1) štvrt šálky sava pre domácnosť v dreze plnom teplej vody
- 2) roztoku z 1 dielu bieleho octu a dvoch dielov teplej vody
- 3) pol malého sáčku sódy bikarbóny v dostatočnom množstve teplej vody, aby pokrývala celé časti príslušenstva

pozor nesnažte sa o kombináciu týchto metód. Môžete spôsobiť problémy, vyrobiť nepríjemné plyny spôsobujúce slzenie, kašeľ a môžete poškodiť súčiastky, ktoré sa snažíte vyčistiť.

symbol odpadkového koša

Aby ste sa vyhli environmentálnym a zdravotným problémom, ktoré sú spôsobené rizikovými látkami v elektrických a elektronických výrobkoch, spotrebiče označené týmto symbolom nesmú byť odstraňované spolu s netriedeným komunálnym odpadom, ale majú byť renovované, znovu použité alebo recyklované.



recepty

= za hrst'

= strúčik (ov)

koriandrové pesto

2 koriandrové lístky

2 cesnak

60 g píniové oriešky

125 ml olivový olej

60 g parmezán, nastrúhaný

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

recepty nájdete na našej webstránke:

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

Zapoznaj się z instrukcją i odłóż w znane Ci miejsce. Jeśli komuś przekażesz urządzenie, załącz także instrukcję. Rozpakuj urządzenie, zachowaj opakowanie w okresie użytkowania urządzenia.

wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Urządzenie może być używane tylko przez osoby dorosłe, lub pod nadzorem osoby dorosłej. Używaj i przemieszczaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- 2 Nie należy zanurzać jednostki silnikowej w płynie, nie używać urządzenia w łazience, w pobliżu wody, lub na zewnątrz.
- 3 Nie otwierać urządzenia zanim ostrza się nie zatrzymają.
- 4 Ostrożnie obchodzić się z zespołem ostrzy.
- 5 Silnik nie będzie działał, dopóki urządzenie nie będzie prawidłowo złożone. Jest to funkcja bezpieczeństwa - nie próbuj jej omijać.
- 6 Odłączyć od zasilania sieciowego przed demontażem lub czyszczeniem.
- 7 Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwisał przez krawędź stołu lub blatu lub mógł zostać zaczepony.
- 8 Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- 9 Nie napełniać składnikami gorętszymi, jakie mogą stwarzać problemy (tj. zalecana temperatura płynów poniżej 40°).
- 10 Nie próbować kruszyć lodu, siekać surowe mięso i bardzo uważać na ostrza.
- 11 Nie należy uruchamiać silnika na dłużej niż 1 minutę, potem pozostawić na chwilę do ostygnięcia przed ponownym użyciem.
- 12 Nie używaj innych akcesoriów od dostarczonych z urządzeniem.
- 13 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 14 Urządzenie nie powinno być blisko kuchenek, płyt grzejnych i palników.
- 15 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- 16 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.



tylko do użytku domowego

przed pierwszym użyciem

Przejdź do **„konserwacja i obsługa”** na stronie 43. Należy dokładnie oczyścić urządzenie wraz akcesoriami, żeby usunąć fabryczne zanieczyszczenia, itd.

przetwarzanie

- 1 Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- 2 Unieś moduł silnika nad miskę.
- 3 Obróć pokrywę w lewo, aby odblokować, i zdejmij ją z miski.
- 4 Trzymaj ostrza za plastikowe części.
- 5 Opuść ostrza nad wrzeciono na dnie miski.
- 6 Być może trzeba będzie je lekko przekręcić, aby wpasować w kołnierze wrzeciona.
- 7 Sprężyna jest napięta, przy wciskaniu czuje się pewien opór.
- 8 Unieść składniki w misce.
 - 1) Nie próbować kruszyć lodu, siekać surowe mięso i bardzo uważać na ostrza.
 - 2) nie napełniaj powyżej oznaczenia 500ml
 - 3) nie przetwarzaj dużych partii, – jeśli ilość jest duża, trzeba zastosować duże urządzenie.
 - 4) nie przetwarzaj twardych pokarmów - czyli niczego, czego nie można łatwo pociąć nożem kuchennym
 - 5) nie siekaj na duże kawałki – największe kostki mogą mieć 18mm
- 9 Dopasuj wypustki na krawędzi pokrywy z otworami w górnej części miski.

rysunki	4 pokrywa	8 szczelina	12 podstawa
1 uchwyt	5 uszczelka	9 miska	
2 wyłącznik	6 wypustka	10 wrzeciono	
3 podstawa z silnikiem	7 zespół ostrzy	11 kołnierze	

- 10 Opuść pokrywę na miskę i obróć w prawo, aby zamknąć.
- 11 Opuść zespół silnika na pokrywę.
- 12 Być może trzeba będzie go lekko przekręcić, żeby zaskoczyła górna część tnąca.
- 13 Naciśnięcie wyłącznika uruchamia silnik, zwolnienie go zatrzymuje.
- 14 Obserwuj przetwarzany produkt, aby nie został nadmiernie rozdrobniony.
- 15 Najlepiej będzie włączać silnik impulsowo i w przerwach sprawdzać wynik przetwarzania.

skręcanie i obracanie

- 16 Przemysłana konstrukcja choppera pozwala nim skręcać i obracać do góry, w dół, do tyłu, do przodu i na boki, jeśli zauważysz, że ostrze ominęło składnik.

skończone?

- 17 Unieś moduł silnika nad miskę.
- 18 Obróć pokrywę w lewo, aby odblokować.
- 19 Unieś pokrywę z miski - trzymaj pod kątem, aby pozwolić skapać zawartość z powrotem do miski.
- 20 Umieść palec na szczycie zespołu ostrza, żeby nie wypadło.
- 21 Przechyl miskę i opróżnić z zawartości.
- 22 Alternatywnie, przytrzymaj plastikowy element części tnącej, przekręć go, żeby zdjąć z kołnierzy wrzeciona i wyjmij górą na zewnątrz miski.

kilka porad

- Przed przetwarzaniem pokrój składniki na mniejsze.
- Czekolada, orzechy i ser siekają się lepiej, jeśli wcześniej zostały dobrze schłodzone.

gorące płyny

- 23 Nie napełniać składnikami gorętszymi, jakie mogą stwarzać problemy (tj. zalecana temperatura płynów poniżej 40°).

konserwacja i obsługa

- ostrzeżenie** ostrożnie obchodzić się z ostrzami – są ostre.
- 24 Odłączyć od sieci przed demontażem i/albo czyszczeniem.
 - 25 Obróć pokrywę w lewo, aby odblokować, i zdejmij ją z miski.
 - 26 Przytrzymaj plastikowy element części tnącej, przekręć go, żeby zdjąć z kołnierzy wrzeciona i wyjmij górą na zewnątrz miski.
 - 27 Trzymać w rękę tylko elementy plastikowe - nie dotykać części metalowych.
 - 28 Umyj miskę, pokrywę i ostrze w ciepłej wodzie z mydłem.
 - 29 Wypłucz, aby usunąć wszystkie ślady mydła i przed użyciem dokładnie wysusz.
 - 30 Sprawdź, czy uszczelka jest osadzona w rowku.
 - 31 Wyczyść wnętrze ostrzy wykałaczką.
 - 32 Nie zanurzaj jednostki silnikowej w wodzie, ani w innym płynie.
 - 33 Nie używaj do czyszczenia urządzeń szorstkich i ściernych środków czyszczących.
 - 34 Miski, pokrywa, ostrze mogą być myte w zmywarce.
 - 35 Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.
 - 36 Szkodły po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.
 - 37 Urządzenie należy przechowywać z dala od słońca, a jeśli to możliwe - od jarzeniówek.



zabarwienia

38 W marchwi i w wielu innych warzywach znajdują się karotenoidy, które mogą silnie zabarwiać. Usunięcie zabarwień może okazać się niewykonalne. Tego rodzaju zabarwienia nie wpływają na działanie urządzenia.

39 Można spróbować usuwać zabarwienia zanurzając urządzenie na noc w:

- 1) jednej czwartej filiżanki domowego wybielacza w pełnym zlewie wody
- 2) mieszance 1 części białego octu z dwiema częściami letniej wody
- 3) połowie torebki sody oczyszczonej w odpowiedniej ilości letniej wody, tak aby przykryć części


ostrzeżenie Nie próbować łączyć tych sposobów. Można narobić sobie kłopotu, powstaną gryzące i duszące opary; części również mogą zostać uszkodzone.


symbol kubła na śmieci

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




przepisy kulinarne

 = garść

 = ząbek(ki)

pesto z kolendry

2  liście kolendry

2  czosnek

60 g orzeszki pinii

125 ml oliwa z oliwek

60 g Parmezan, starty

Zmiksuj kolendrę, czosnek, orzeszki piniowe z połową oliwy do gładkości. Przełóż do dużej miski. Wymieszaj z parmezanem Dodaj oliwę do odpowiedniej konsystencji: Na dip: gęsta. Na topping: średnia. Na sos do makaronu: rzadka.

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:

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

crteži	4 poklopac	8 prerez	12 postolje
1 drška	5 gumica za zaptivanje	9 zdel	
2 prekidač	6 pločica	10 osovina	
3 motorna jedinica	7 jedinica sa noževima	11 obodi	

Pročitajte uputstva i sačuvajte ih na sigurnom mestu. U slučaju ustupanja aparata trećim licima, priložite i ova uputstva za upotrebu. Skinite svu ambalažu, ali je sačuvajte dok ne proverite da li aparat radi.

važne sigurnosne mere

Sledite osnovne sigurnosne mere, uključujući sledeće:

- 1 Ovaj aparat je namenjen za upotrebu od strane odraslih odgovornih osoba ili pod njihovim nadzorom. Koristite i čuvajte ovaj aparat van domašaja dece.
- 2 Ne uranjajte motornu jedinicu u tekućinu; ne koristite ga u kupatilu, blizu vode ili na otvorenom prostoru.
- 3 Nemojte otvoriti aparat dok se noževi ne zaustave.
- 4 Budite jako oprezni kad rukujete jednicom sa noževima.
- 5 Ukoliko aparat nije pravilno sklopljen motor neće funkcionisati. To je jedna sigurnosna mera – nemojte pokušavati da je forsirate.
- 6 Isključite aparat iz utičnice pre rasklapanja ili čišćenja.
- 7 Savijte kabl da ne visi preko radne površine kako bi se izbeglo spoticanje ili zaplitanje.
- 8 Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.
- 9 Nemojte puniti bokal sa sastojcima čija temperatura je viša od one koju možete normalno da podnesete (npr. temperatura tečnosti treba da bude ispod 40°C).
- 10 Nemojte upotrebljavati za seckanje leda ili sirovog mesa i budite jako oprezni kod rukovanja noževima.
- 11 Nemojte dozvoliti da motor radi više od 1 minuta bez prekida, potom ga ostavite da se ohladi jednu minutu pre ponovne upotrebe.
- 12 Ne upotrebljavajte delove ili dodatke drugih proizvođača.
- 13 Ne koristite aparat u druge svrhe osim onih opisanih u ovom uputstvu.
- 14 Držite aparat i kabl daleko od grejnih ploča, ploča na kaminu ili plamenika na šporetu.
- 15 Ne koristite aparat ako je oštećen ili ako ne funkcioniše pravilno.
- 16 Ako je kabl oštećen, mora biti zamenjen od strane proizvođača, njegovog ovlašćenog servisa ili na sličan način kvalifikovane osobe, kako bi se izbegao rizik.



isključivo za kućnu upotrebu

pre prve upotrebe

Dobro očistite aparat i dodatke da biste uklonili prašinu nastalu tokom proizvodnje, itd, sledeći poglavlje „čišćenje i održavanje“ na str. 46.

postupak

- 1 Isključite aparat iz utičnice.
- 2 Skinite motornu jedinicu sa zdele.
- 3 Okrenite poklopac u smeru suprotnom od kazaljke na satu da biste ga otkočili i podignite ga sa zdele.
- 4 Držite jedinicu sa noževima za plastični deo.
- 5 Spustite jedinicu sa noževima na osovina na dnu zdele.
- 6 Moguće je da ćete morati da je lagano okrenete, da biste je postavili na izbočene obode osovine.
- 7 Osetićete određen otpor prilikom pritiskanja, jer ona sadrži jednu oprugu.
- 8 Stavite hranu u zdelu.
 - 1) Nemojte upotrebljavati za seckanje leda ili sirovog mesa i budite jako oprezni kod rukovanja noževima.

- 2) nemojte je napuniti preko oznake 500 ml.
- 3) nemojte stavljati velike količine hrane za obradu – ukoliko imate potrebu za obradom većih količina, treba vam veći aparat.
- 4) nemojte obrađivati tvrdu hranu - tj. bilo šta što se ne može lako odseći kuhinjskim nožem
- 5) nemojte seckati hranu na velike komade; maksimalna veličina kockica je 18 mm
- 9 Poravnajte pločice na ivici poklopca sa prorezima na gornjem delu zdele.
- 10 Spustite poklopac na zdelu i okrenite ga u smeru kazaljke na satu da biste blokirali zatvaranje.
- 11 Spustite motornu jedinicu na poklopac.
- 12 Moguće je da ćete morati da je lagano okrenete, da biste pričvrstili vrh jedinice sa noževima.
- 13 Pritisnite prekidač ako želite da motor počne sa radom i otpustite ga ako želite da ga isključite.
- 14 Posmatrajte hranu, da biste izbegli preteranu obradu.
- 15 Najbolje rešenje je da puštate motor u rad u kratkim vremenskim intervalima od nekoliko sekundi i da kontrolišete dobijene rezultate posle svakog perioda rada.

obrtanje i okretanje

- 16 Sekalica je projektovana na tako inteligentan način da Vam omogućava da je okrenete i obrnete gore - dole napred – nazad ili bočno, ukoliko primetite da neki sastojak nije obuhvaćen noževima.

da li ste završili s radom?

- 17 Skinite motornu jedinicu sa zdele.
- 18 Okrenite poklopac u smeru suprotnom od kazaljke na satu da biste ga otkočili.
- 19 Podignite poklopac sa zdele i nagnite ga da biste omogućili otkapanje u zdelu svega što se eventualno nalazi na njemu.
- 20 Stavite prst na vrh jedinice da biste sprečili da ispadne.
- 21 Iskrenite i ispraznite zdelu sa prerađenom hranom.
- 22 Kao alternativa, držeći plastični deo jedinice sa noževima, okrenite ga da biste ga otkočili od izbočenih oboda osovine i izvucite ga izvan zdele.

nekoliko sugestija

- Pre nego što počnete s obradom isecite sastojke na male komade.
- Čokolada, orasi i sir biće bolje iseckani/mljeveni ako se prethodno potpuno ohlade.

vruće tečnosti

- 23 Nemojte puniti bokal sa sastojcima čija temperatura je viša od one koju možete normalno da podnesete (npr. temperatura tečnosti treba da bude ispod 40°C).

čišćenje i održavanje

oprez držite prste van domašaja noževa, jer su oštri.

- 24 Isključite aparat iz utičnice pre rasklapanja i/ili čišćenja.
- 25 Okrenite poklopac u smeru suprotnom od kazaljke na satu da biste ga otkočili i podignite ga sa zdele.
- 26 Držeći plastični deo jedinice sa noževima, okrenite ga da biste ga otkočili od izbočenih oboda osovine i izvucite ga izvan zdele.
- 27 Ne dodirujte metalne delove, već samo plastične.
- 28 Operite zdelu, poklopac i jedinicu sa noževima u toploj sapunici.
- 29 Isperite da biste otklonili sve tragove sapuna i dobro osušite pre upotrebe.
- 30 Proverite da li je gumica za zaptivanje užlebljena.
- 31 Pomažući se čačkalicom očistite unutrašnji deo jedinice sa noževima.
- 32 Ne uranjajte motornu jedinicu u vodu ili u bilo kakvu tekućinu.
- 33 Nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje ili rastvarače.
- 34 Možete oprati zdelu, poklopac i jedinicu sa noževima u mašini za pranje sudova.



- 35 Poseban način rada mašine za pranje sudova može da ošteti sjaj površina delova aparata.
36 Oštećenje delova je samo estetsko e ne bi trebalo da deluje na rad aparata.
37 Čuvajte aparat daleko od direktne sunčane svetlosti i, ako je moguće, od fluorescentne svetlosti.

mrlje

- 38 Karotenoidi, koji se nalaze u šargarepama, kao i u drugom povrću, mogu da prouzrokuju izražene mrlje. Te mrlje je skoro nemoguće otkloniti. Ne brinite, one nemaju dejstvo na rad aparata.
- 39 Ako želite, možete probati da potopite delove sa mrljama preko noći u jednu od sledećih mešavina:
- 1) napunite sudoper toplom vodom i dodajte jednu čašu izbeljivača za domaćinstvo
 - 2) napravite mešavinu od jednog dela belog sirćeta i dva dela tople vode
 - 3) stavite pola paketića sode bikarbone u dovoljno tople vode da se potope delovi


oprez Nemojte mešati ova tri postupka. Možete upropastiti aparat i oštetiti delove koje ste nastojali da očistite. Može doći do nastanka para koje će vam otežati disanje i prouzrokovati neprijatno suženje očiju.


simbol precrtane korpe za otpatke

Da bi se izbegle štetne posledice na životnu sredinu i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi aparati obeleženi ovim simbolom ne smeju se odlagati kao neklasifikovani urbani otpad, već se moraju prikupiti, ponovo upotrebiti ili reciklovati.





recepti

 = šaka

 = čen (čenovi)

pesto od korijandera

2  listovi korijandera

2  beli luk

60 g pinjoli

125 ml maslinovo ulje

60 g naribani parmezan

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

recepte možete naći na našem sajtu:

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

Preberite navodila in jih hranite na varnem mestu. Če napravo posredujete drugim, jim dajte tudi navodila. Odstranite vso embalažo, vendar jo shranite, dokler niste prepričani, da naprava deluje.

pomembna varovala

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati izključno odrasli ali pa morajo odrasli uporabo nadzorovati. Napravo uporabite in hranite zunaj doseg a otrok.
- 2 Enoto z motorjem ne dajajte v tekočino, ne uporabljajte je v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
- 3 Naprave ne odpirajte, dokler se noži ne ustavijo.
- 4 Pri delu z enoto z noži bodite zelo previdni.
- 5 Motor ne bo deloval, če naprava ni pravilno sestavljena. To je varnostna funkcija – ne poskušajte je onemogočiti.
- 6 Pred razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.
- 7 Kabel napeljite tako, da ne visi in da se vanj ni mogoče zatakni ali spotakni.
- 8 Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.
- 9 Vrča ne napolnite z vsebino nad temperaturo, ki jo še zlahka prenesete (npr. tekočine naj imajo temperaturo pod 40 °C).
- 10 Ne poskušajte drobiti leda, ne poskušajte sekati surovega mesa in bodite izredno previdni z noži.
- 11 Motorja ne pustite delovati več kot 1 minuto, potem pa ga pustite eno minuto, da se ohladi, preden ga znova uporabite.
- 12 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- 13 Naprave ne uporabljajte za ničesar drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 14 Napravo in kabel varujte pred stikom z vročimi ploščami, kuhalniki ali gorilniki.
- 15 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- 16 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.



samo za gospodinjsko uporabo

pred prvo uporabo

Glejte naslov »nega in vzdrževanje« na strani 49 in temeljito očistite napravo ter priključke, da odstranite prah zaradi proizvodnje ter podobno.

obdelava

- 1 Napravo odklopite.
- 2 Motor dvignite s sklede.
- 3 Pokrov obrnite v levo, da ga odklenete, in ga dvignite s posode.
- 4 Enoto z noži držite za plastični del.
- 5 Enoto z noži spustite na nastavek na dnu sklede.
- 6 Morda jo boste morali malo obrniti, da se bo prilegala prirobnicam nastavka.
- 7 Ker ima vgrajeno vzmet, jo boste morali malo pritisniti navzdol.
- 8 Postavite hrano v skledo.
 - 1) Ne poskušajte drobiti leda, ne poskušajte sekati surovega mesa in bodite izredno previdni z noži.
 - 2) sklede ne napolnite preko oznake za 500 ml
 - 3) velikih količin ne obdelujte v serijah – če morate obdelovati velike količine, potrebujete večjo napravo
 - 4) ne obdelujete trde hrane – to je vse, česar ne morete zlahka prerezati s kuhinjskim nožem
 - 5) ne sekljajte večjih kosov – kocke naj bodo velike največ 18 mm

risbe	4 pokrov	8 reža	12 stojalo
1 ročaj	5 tesnilo	9 skleda	
2 stikalo	6 jeziček	10 nastavek	
3 enota motorja	7 enota z noži	11 prirobnici	

- 9 Jezičke na robu pokrova poravnajte z režami na vrhu sklede.
- 10 Pokrov spustite na posodo in ga zavrtite v desno, da ga zaklenete.
- 11 Enoto motorja spustite na pokrov.
- 12 Morda jo boste morali malo obrniti, da se zatakne na vrhu enote z noži.
- 13 Pritisnite stikalo, da zaženete motor, in ga spustite, da motor izklopite.
- 14 Bodite pozorni, da hrane ne obdelate preveč.
- 15 Motor je najbolje vklopiti nekajkrat za nekaj sekund, med vklopi pa opazujte rezultate.

zavrtite in obrnite

- 16 Pametna zasnova omogoča vrtenje in obračanje sekljalnika navzgor, navzdol, nazaj, naprej ter stransko, če opazite sestavino, ki se je izognila nožem.

končano?

- 17 Motor dvignite s sklede.
- 18 Pokrov zavrtite v levo, da ga odklenete.
- 19 Dvignite pokrov s posode – držite ga pod kotom, da lahko vsebina kaplja nazaj v skledo.
- 20 Postavite prst na vrh enote z noži, da preprečite njen padec.
- 21 Obdelano vsebino zlijte iz sklede.
- 22 Druga možnost je, da držite plastični del enote z noži, ga zavrtite, da se sname s prirobnic nastavka, in ga dvignete naravnost navzgor iz posode.

nekaj nasvetov

- Pred obdelavo narežite sestavine na majhne koščke.
- Čokolada, orehi in sir se bolje sesekljajo/zmeljejo, če jih prej dobro ohladite.

vroče tekočine

- 23 Vrča ne napolnite v vsebino nad temperaturo, ki jo še zlahka prenesete (npr. tekočine naj imajo temperaturo pod 40 °C).

nega in vzdrževanje

pozor Dlani varujte pred stikom z noži, ker so ostri.

- 24 Pred razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.
- 25 Pokrov obrnite v levo, da ga odklenete, in ga dvignite s posode.
- 26 Držite plastični del enote z noži, ga zavrtite, da se sname s prirobnic nastavka in ga dvignete naravnost navzgor iz posode.
- 27 Dotikajte se izključno delov iz umetne mase – kovinskih delov se ne dotikajte.
- 28 Operite skledo, pokrov in enoto z noži v topli milnici.
- 29 Sperite, da odstranite vse sledove mila, in temeljito posušite pred naslednjo uporabo.
- 30 Preverite, ali je tesnilo nameščeno v utoru.
- 31 Notranjost enote z noži očistite z zobotrebcom.
- 32 Enoto motorja ne postavljajte v vodo ali drugo tekočino.
- 33 Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil ali topil.
- 34 Sklede, pokrov in enoto z noži lahko pomivate v pomivalnem stroju.
- 35 Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.
- 36 Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.
- 37 Napravo varujte pred neposredno sončno svetlobo, po možnosti pa tudi pred fluorescenčno svetlobo.



obarvanje

38 Karotenoidi, ki so prisotni v korenju in številni drugi zelenjavi, lahko povzročijo opazne madeže. Takšne madeže bo morda nemogoče odstraniti. To naj vas ne skrbi, saj ne vpliva na delovanje naprave.

39 Če želite obarvanje vseeno poskusiti odstraniti, lahko obarvane dele čez noč namočite v eni izmed naslednjih raztopin:

- 1) Četrtna posodice hišnega belila v enem umivalniku tople vode
- 2) Zmes enega dela belega kisa z dvema deloma tople vode
- 3) Polovica malega paketa sode bikarbone v dovolj vode, da so vsi deli pokriti


pozor Teh raztopin medsebojno ne mešajte. V tem primeru lahko nastane umazanija ali neprijetni hlapi, ki povzročijo solzenje in kašljanje, lahko pa tudi poškodujete dele, ki jih želite očistiti.


simbol smetnjaka

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




recepti

 = za dlan

 = stroki

koriandrov pesto

2  listi koriandra

2  česen

60 g pinjole

125 ml oljčno olje

60 g parmezan, nariban

Koriander, česen, pinjole in polovico olja obdelajte do gladke mase. Prelijte v veliko skledo.

Vmešajte parmezan. Dodajte olje, da uravnate gostoto: Za pomakanje: gosto. Za preliv: srednje.

Za omako za testenine: redko.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:

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

σχέδια	4 καπάκι	8 εγκοπή	12 βάση
1 χειρολαβή	5 δακτύλιος στεγανοποίησης	9 μπολ	
2 διακόπτης	6 προεξοχή	10 άξονας	
3 κεντρική μονάδα	7 σύστημα λεπίδων	11 φλάντζες	

Διαβάστε τις οδηγίες και κρατήστε τις σε ασφαλές μέρος. Εάν δώσετε τη συσκευή σε άλλο χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, αλλά διατηρήστε τα μέχρι να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή λειτουργεί.

σημαντικά μέτρα ασφαλείας

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από ή υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ενήλικου. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- 2 Μη βυθίζετε την κεντρική μονάδα σε υγρό, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο.
- 3 Μην ανοίγετε τη συσκευή εάν δεν έχουν σταματήσει να κινούνται πλήρως οι λεπίδες.
- 4 Να είστε πολύ προσεκτικοί κατά τον χειρισμό του συστήματος λεπίδων.
- 5 Η κεντρική μονάδα δεν θα λειτουργήσει εάν δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά η συσκευή. Αυτό αποτελεί χαρακτηριστικό ασφαλείας – μην επιχειρήσετε να το παρακάμψετε.
- 6 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- 7 Τοποθετήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην κρέμεται και να μην μπορεί να μπερδευτεί ή να πιαστεί στα πόδια σας.
- 8 Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- 9 Η θερμοκρασία των συστατικών στην κανάτα θα πρέπει να σας επιτρέπει να χειρίζεστε άνετα την κανάτα (δηλαδή, η θερμοκρασία των υγρών πρέπει να είναι κάτω από 40°C).
- 10 Μην προσπαθήσετε να θρυμματίσετε πάγο, να ψιλοκόψετε ωμό κρέας και φροντίστε να είστε πολύ προσεκτικοί με τις λεπίδες.
- 11 Μη αφήσετε τη συσκευή να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερο από 1 λεπτό. Εάν παρέλθει αυτός ο χρόνος, αφήστε τη να κρυώσει για ένα λεπτό προτού τη χρησιμοποιήσετε εκ νέου.
- 12 Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- 13 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- 14 Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από εστίες, τζάκια ή καυστήρες.
- 15 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- 16 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.



αποκλειστικά για οικιακή χρήση

πριν από την πρώτη χρήση

Ανατρέξτε στην ενότητα “φροντίδα & συντήρηση” στη σελίδα 52 για τις οδηγίες ενδελεχούς καθαρισμού της συσκευής και των εξαρτημάτων ώστε να αφαιρεθεί τυχόν σκόνη από την κατασκευή κ.λπ.

επεξεργασία τροφών

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- 2 Αφαιρέστε την κεντρική μονάδα από το μπολ.
- 3 Περιστρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα για να το απασφαλίσετε και κατόπιν αφαιρέστε το από το μπολ.
- 4 Κρατήστε το σύστημα λεπίδων από το πλαστικό τμήμα του.
- 5 Τοποθετήστε το σύστημα λεπίδων πάνω στον άξονα στο κάτω μέρος του μπολ.

- 6 Μπορεί να χρειαστεί να το περιστρέψετε ελαφρώς ώστε να εφαρμόσει πάνω στις φλάντζες του άξονα.
- 7 Διαθέτει ελατήριο, συνεπώς θα αισθανθείτε ελαφριά αντίσταση όταν το πιέσετε προς τα κάτω.
- 8 Τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο μπολ.
 - 1) Μην προσπαθήσετε να θρυμματίσετε πάγο, να ψιλοκόψετε ωμό κρέας και φροντίστε να είστε πολύ προσεκτικοί με τις λεπίδες.
 - 2) Μην υπερβείτε την ένδειξη των 500 ml.
 - 3) Μην επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες τροφών – για αυτόν τον σκοπό, θα χρειαστείτε έναν μεγαλύτερο κόπτη.
 - 4) Μην επεξεργάζεστε σκληρές τροφές – δηλαδή, οτιδήποτε δεν μπορεί να κοπεί εύκολα με ένα μαχαίρι κουζίνας.
 - 5) Μην επεξεργάζεστε μεγάλα κομμάτια τροφών – οι τροφές πρέπει να είναι σε μορφή κύβων 18 mm κατά μέγιστο.
- 9 Ευθυγραμμίστε τις προεξοχές του καπακιού με τις εγκοπές που βρίσκονται στο επάνω τμήμα του μπολ.
- 10 Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο μπολ και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
- 11 Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα πάνω στο καπάκι.
- 12 Μπορεί να χρειαστεί να την περιστρέψετε ελαφρώς ώστε να ασφαλίσει το επάνω μέρος του συστήματος λεπίδων.
- 13 Πατήστε τον διακόπτη για την έναρξη του μοτέρ, αφήστε τον για τη διακοπή λειτουργίας.
- 14 Να παρατηρείτε τις τροφές κατά τη χρήση της συσκευής ώστε να αποφευχθεί η υπερβολική επεξεργασία.
- 15 Συνιστάται η διακεκομμένη χρήση της κεντρικής μονάδας διάρκειας λίγων δευτερολέπτων ανά φορά και ο έλεγχος των αποτελεσμάτων μεταξύ της διακεκομμένης λειτουργίας.

περιστροφή και ανακίνηση

- 16 Ο ευφυής σχεδιασμός του κόπτη σας επιτρέπει να τον περιστρέψετε και να τον ανακινήσετε προς τα επάνω, κάτω, πίσω, εμπρός και πλευρικά, σε περίπτωση που εντοπίσετε κάποιο συστατικό που έχει αποφύγει τις λεπίδες.

τελειώσατε;

- 17 Αφαιρέστε την κεντρική μονάδα από το μπολ.
- 18 Περιστρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα για να το απασφαλίσετε.
- 19 Αφαιρέστε το καπάκι από το μπολ – κρατήστε το σε γωνία ώστε να πέσει οτιδήποτε περιέχει μέσα στο μπολ.
- 20 Συγκρατήστε το σύστημα λεπίδων με το δάχτυλό σας στο επάνω τμήμα του για να μην πέσει έξω από το μπολ.
- 21 Αδειάστε το περιεχόμενο του μπολ σε ένα σκεύος.
- 22 Εναλλακτικά, κρατήστε το πλαστικό τμήμα του συστήματος λεπίδων, περιστρέψτε το για να αφαιρεθεί από τις φλάντζες του άξονα και αφαιρέστε το από το μπολ.

ορισμένες συμβουλές

- Κόψτε τις τροφές σε μικρά κομμάτια πριν τα προσθέσετε στον κόπτη για επεξεργασία.
- Η σοκολάτα, οι ξηροί καρποί και το τυρί θα κοπούν καλύτερα εάν τα έχετε τοποθετήσει πρώτα στο ψυγείο.

καυτά υγρά

- 23 Η θερμοκρασία των συστατικών στην κανάτα θα πρέπει να σας επιτρέπει να χειρίζεστε άνετα την κανάτα (δηλαδή, η θερμοκρασία των υγρών πρέπει να είναι κάτω από 40°C).

φροντίδα και συντήρηση

προσοχή κρατήστε τα χέρια σας μακριά από τις λεπίδες – είναι αιχμηρές

- 24 Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από την αποσυναρμολόγηση και/ή τον καθαρισμό.



- 25 Περιστρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα για να το απασφαλίσετε και κατόπιν αφαιρέστε το από το μπολ.
- 26 Κρατήστε το πλαστικό τμήμα του συστήματος λεπίδων, περιστρέψτε το για να αφαιρεθεί από τις φλάντζες του άξονα και αφαιρέστε το από το μπολ.
- 27 Να πιάνετε μόνο το πλαστικό μέρος – μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη.
- 28 Πλύνετε το μπολ, το καπάκι και το σύστημα λεπίδων με ζεστό νερό και σαπουνάδα.
- 29 Ξεπλύνετε τα καλά για να απομακρυνθεί κάθε ίχνος σαπουνιού και αφήστε τα να στεγνώσουν πλήρως πριν από την επόμενη χρήση.
- 30 Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι σωστά τοποθετημένος στην υποδοχή του.
- 31 Καθαρίστε το εσωτερικό του συστήματος λεπίδων με μια οδοντογλυφίδα.
- 32 Μη βυθίζετε την κεντρική μονάδα μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- 33 Μη χρησιμοποιείτε σκληρά ή αποξεστικά καθαριστικά ή διαλύτες.
- 34 Το μπολ, το καπάκι και το σύστημα λεπίδων μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- 35 Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.
- 36 Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.
- 37 Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από την άμεση έκθεση στον ήλιο και, εάν είναι δυνατόν, από τον φωτισμό από λάμπες φθορισμού.

χρωματισμός

- 38 Τα καροτινοειδή που βρίσκονται στα καρότα και πολλά άλλα λαχανικά μπορούν να προκαλέσουν σημαντικό χρωματισμό. Μπορεί να είναι αδύνατον να απομακρύνετε αυτόν τον χρωματισμό. Μην ανησυχείτε, δεν πρόκειται να επηρεάσει τη λειτουργία της συσκευής.
- 39 Εάν θέλετε να επιχειρήσετε να τον αφαιρέσετε, μπορείτε να μουλιάσετε τα λεκιασμένα μέρη για ένα βράδυ στα εξής:
 - 1) ένα τέταρτο φλιτζανιού χλωρίνη οικιακής χρήσης σε έναν νεροχύτη γεμάτο με ζεστό νερό
 - 2) μείγμα που αποτελείται από 1 μέρος λευκού ξιδιού και 2 μέρη ζεστού νερού
 - 3) μισό φακελάκι μπέικιν πάουντερ σε αρκετό ζεστό νερό ώστε να καλύπτονται τα λεκιασμένα μέρη

προσοχή Μην επιχειρήσετε να συνδυάσετε τις παραπάνω μεθόδους. Μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στον χώρο, να δακρύνουν τα μάτια σας, να αναπνεύσετε αναθυμιάσεις ή να βλάψετε τα μέρη που προσπαθείτε να καθαρίσετε.



σύμβολο κυλιόμενου κάδου

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

συνταγές

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

γλυκόξινη σάλτσα

2 μικρό κομμάτι πιπερόριζα, ξεφλουδισμένη 2 ασκαλώνια 1 ☞ σκόρδο
 2 5 ξύδι από λευκό κρασί 1 15 σάλτσα σόγιας 1 5 μουστάρδα
 1 5 πολτός τομάτας

Χτυπήστε τα όλα στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιομορφη κρέμα. Σερβίρετε με κοτόπουλο, ψάρι, ή σαν ντιπ.

Μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας: <http://www.russellhobbs.com/ifu/550931>

Olvassa el az utasításokat és tartsa azokat biztos helyen. Ha továbbadja valakinek a készüléket, adja oda az utasításokat is. Vegye le az összes csomagolást, de tartsa meg addig, míg meg nem bizonyosodott arról, hogy a készülék működik.

fontos óvintézkedések

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Ezt a készüléket csak egy felelős felnőtt használhatja vagy annak felügyelete mellett használható. A készüléket gyermekek által el nem érhető helyen használja és tárolja.
- 2 Tilos a motort vízbe helyezni, a készüléket fürdőszobában, víz közelében, vagy kültéren használni.
- 3 Ne nyissa fel a készüléket, amíg a kések meg nem álltak.
- 4 Gondosan bánjon a vágó egységgel.
- 5 Ha a készüléket nem szereli össze megfelelően, a motor nem fog működni. Ez egy biztonsági tulajdonság - ne kísérelje meg kiiktatását.
- 6 Szétszerelés vagy tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- 7 Úgy helyezze el a kábelt, hogy az ne lógjon le, ne lehessen benne elesni vagy beleakadni.
- 8 Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.
- 9 Ne töltsön a készülékbe forróbb anyagot, mint amelyet kényelmesen kezelni tud (pld.: a folyadék hőmérséklete ne haladja meg a 40°C fokot).
- 10 Ne próbáljon meg jeget vágni, nyers húst aprítani vele és nagyon ügyeljen a késekre.
- 11 Egy huzamban ne járassa a motort 1 percél tovább, ezt követően hagyja egy percre kihűlni, mielőtt ismét használja.
- 12 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- 13 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 14 Tartsa a készüléket és a kábelt a melegítő lapoktól, tűzhelylapoktól és égőktől távol.
- 15 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 16 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.



csak háztartási használatra

az első használat előtt

Lapozzon a 55. oldalon található „ápolás és karbantartás” fejezethez, és gondosan tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat, hogy eltávolítsa a gyártás során keletkező port, stb.

feldolgozás

- 1 Húzza ki a készüléket az aljzatból.
- 2 Emelje ki a motor-egységet a tálból.
- 3 A fedél nyitásához forgassa el azt óra járásával ellenkező irányban és emelje le a tálról.
- 4 A műanyag résznél fogja meg a kést.
- 5 Engedje rá a kés egységet a tál aljában lévő tengelycsonkra.
- 6 Lehet hogy a peremekre való illeszkedéshez kissé el kell forgatnia azt.
- 7 Rúgós kialakítású, így lenyomásakor némi ellenállást fog érezni.
- 8 Helyezze az ételt a tálba.
 - 1) Ne próbáljon meg jeget vágni, nyers húst aprítani vele és nagyon ügyeljen a késekre.
 - 2) ne töltsé az 500ml jelölésnél följebb
 - 3) nagy mennyiségben ne dolgozzon fel több adagban - ha nagy mennyiségeket akar feldolgozni, használjon nagyméretű feldolgozóegységet
 - 4) kemény élelmiszert ne dolgozzon fel - pl. olyasmit, amit nem tud könnyen elvágni konyhai késsel
 - 5) nagy darabokat ne aprítson - maximum 18 mm-es kockákat
- 9 A fedél szélén lévő füleket igazítsa be a tál tetején lévő nyílásokba.
- 10 Helyezze rá a fedelet a táltra és a lezáráshoz forgassa el a fedelet óra járásával egyező irányba.

rajzok	4 fedél	8 nyílás	12 tartó
1 fogantyú	5 tömítés	9 tál	
2 kapcsoló	6 fül	10 tengely	
3 motoros egység	7 vágó egység	11 szárak	

- 11 Helyezze rá a motoregységet a fedőre.
- 12 Lehet hogy a kés egység illeszkedéshez kissé el kell forgatnia azt.
- 13 Nyomja meg a kapcsológombot a motor elindításához, a kikapcsoláshoz engedje el.
- 14 A túlaprítás elkerüléséhez mindig figyelje az ételt.
- 15 a legjobb módszer, ha pár másodperces impulzusokat ad a motornak, és ezek között megvizsgálja az eredményt.

csavarás és forgatás

- 16 Ha olyan részt lát az ételben, mely még nem került a kések közé, a termék intelligens kialakítása lehetővé teszi, hogy az aprítókészüléket fel, le, előre, hátra és oldalsó irányban mozgathassa.

befejezte?

- 17 Emelje ki a motor-egységet a tálból.
- 18 Nyitáshoz fordítsa el a fedőt az órával ellentétes irányba.
- 19 Emelje le a fedelet a tálról - tartsa ferdén, így a maradék visszacsepeghet a tálba.
- 20 A kiesés megakadályozására helyezze ujját a kés egység tetejére.
- 21 Öntse ki a feldolgozott mennyiséget a tálból.
- 22 Vagy, fogja meg a kés egység műanyag részét, forgassa el, így az lejön a rögzítőperemről, emelje fel és vegye ki a tálból.

egy-két tipp

- Feldolgozás előtt szeljelje fel az összetevőket.
- A csokoládé, diófélék és a sajt jobban apríthatók/szeletelhetők ha le vannak fagyasztva.

forró folyadékok

- 23 Ne töltsön a készülékbe forróbb anyagot, mint amelyet kényelmesen kezelni tud (pld.: a folyadék hőmérséklete ne haladja meg a 40°C fokot).

ápolás és karbantartás

vigyázat tartsa távol a kezét a késektől – a kések élesek

- 24 Szétszerelés és/vagy tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- 25 A fedél nyitáshoz forgassa el azt óra járásával ellenkező irányban és emelje le a tálról.
- 26 Fogja meg a kés egység műanyag részét, forgassa el, így az lejön a rögzítőperemről, emelje fel és vegye ki a tálból.
- 27 Kizárólag a műanyag részt fogja meg – ne érjen a fém részekhez.
- 28 Mossa el a tálat, a fedelet és a kést meleg, mosogatószeres vízben.
- 29 Használat előtt öblítse le a szappan maradékait és használat előtt szárítsa meg.
- 30 Ellenőrizze, hogy a tömítés benne van e horonyban.
- 31 Fogpiszkálóval tisztítsa meg a kés belső részét.
- 32 Ne helyezze a motor-egységet vízbe vagy bármely más folyadékba.
- 33 Ne használjon durva tisztító szereket, súroló szereket vagy oldószereket.
- 34 A tálat, a fedelet és a kést mosogatógépben is elmoshatja.
- 35 A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.
- 36 A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.
- 37 A készüléket védje a közvetlen napsugárzástól, és ha lehetséges a fluoreszcens fénytől is.



elszíneződés

38 A karotin, amely a répában és más zöldségekben is megtalálható, jelentős elszíneződést okozhat. Lehet, hogy ez az elszíneződés nem távolítható el. Ne aggódjon emiatt, ez nincs hatással a készülék működésére.

39 Amennyiben kívánja, próbálja meg az elszíneződött részeket egy éjszakán át az alábbiak egyikébe beáztatni:

- 1) vízzel teli meleg vízbe öntött negyed csészényi fehérítőbe
- 2) 1 egység fehér ecet és 2 egység meleg víz keverékébe
- 3) az alkatrészeket ellepő mennyiségű meleg vízbe, amelybe egy kis csomag sütőpor felét keverünk


vigyázat Ne kísérelje meg ezeknek a módszereknek a vegyítését. Kellemetlenségeket tapasztalhat, könnyezést, fojtogató gázok képződését okozhat, és károsíthatja a megtisztítani kívánt alkatrészeket.


kerekes szeméttároló jel

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





receptek

 = maroknyi

 = gerezd

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.

Tegyé át egy nagy tálba. Keverje bele a parmezánt. Adjon hozzá olajat, hogy a megfelelő állagú legyen: Mártáshoz: sűrű. Bevonathoz: közepes. Tészta szószhoz: híg.

recepteket weboldalunkon talál:

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

çizimler	4 kapak	8 yuva	12 taban ünitesi
1 sap	5 conta	9 hazne	
2 düğme	6 çıkıntı	10 şaft	
3 motor ünitesi	7 bıçak ünitesi	11 flanşlar	

Talimatları okuyun ve saklayın. Cihazı bir başka kişiye verirsiniz, talimatları da iletin. Tüm ambalajı çıkarın, ancak cihazın doğru şekilde çalıştığından emin olana dek muhafaza edin.

önemli güvenlik kuralları

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceği konumlarda kullanın ve saklayın.
- 2 Motor ünitesini sıvıya daldırmayın; cihazı banyoda, su kenarında veya dış mekanlarda kullanmayın.
- 3 Cihazı, bıçaklar tamamen durana dek açmayın.
- 4 Bıçak ünitesi ile işlem yaparken çok dikkatli olun.
- 5 Cihaz doğru şekilde birleştirilmediği takdirde motor çalışmayacaktır. Bu, bir güvenlik özelliğidir; cihazı çalıştırmak için zorlamayın.
- 6 Cihazı demonte etmeden veya temizlemeden önce, fişini prizden çıkarın.
- 7 Elektrik kablosunu herhangi bir cismin üzerinden sarkmayacak ve takılma veya tökezlenmeye izin vermeyecek şekilde yönlendirin.
- 8 Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- 9 Sürahiye, rahatça işlem yapabileceğiniz malzemelerden daha sıcak bir malzeme (örn. 40°C'nin altında ısıya sahip sıvılar) koymayın.
- 10 Buz kırmaya, çiğ et doğramaya çalışmayın ve bıçaklara çok dikkat edin.
- 11 Motoru 1 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, ardından tekrar kullanmak için 1 dakika soğumasını bekleyin.
- 12 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- 13 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 14 Cihazı ve elektrik kablosunu elektrikli veya alevli ocak, ızgara ve fırınlardan uzak tutun.
- 15 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- 16 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.



sadece ev içi kullanım

ilk kullanımdan önce

58. sayfadaki “**temizlik ve bakım**” bölümüne başvurun ve cihazı ve eklentilerini, imalat tozunu, vb. gidermek üzere iyice temizleyin.

işleme

- 1 Cihazın fişini prizden çekin.
- 2 Motor ünitesini hazneden kaldırarak çıkarın.
- 3 Açmak için kapağı saat yönünün aksine çevirin ve hazneyi kaldırarak çıkarın.
- 4 Bıçak ünitesini plastik kısımdan tutun.
- 5 Bıçak ünitesini, haznenin tabanındaki şaftın üzerine indirin.
- 6 Şaftın üzerindeki flanşlara oturması için hafifçe çevirmeniz gerekebilir.
- 7 Yaylı olduğundan aşağı bastırırken bir miktar direnç hissedeceksiniz.
- 8 Yiyeceği hazneye yerleştirin.
 - 1) Buz kırmaya, çiğ et doğramaya çalışmayın ve bıçaklara çok dikkat edin.
 - 2) 500 ml işaretinin üzerine çıkmayın
 - 3) büyük miktarları partiler halinde işlemeyin; büyük miktarları işlemeniz gerekiyorsa, büyük bir robota ihtiyacınız vardır

- 4) örn. bir mutfak bıçağı ile kolayca kesemeyeceğiniz yiyecekler gibi sert yiyecekleri işlemeyin
- 5) büyük parçalar doğramayın; işlem görecekt yiyecekler en fazla 18 mm'lik küpler halinde olmalıdır
- 9 Kapağın kenarındaki çıkıntıları haznenin üst kısmındaki yuvalarla aynı hizaya getirin.
- 10 Kapağı hazneye yerleştirin ve kapanarak kilitlemesi için saat yönünde döndürün.
- 11 Motor ünitesini kapağa yerleştirin.
- 12 Bıçak ünitesinin üst ucunu kavraması için hafifçe çevirmeniz gerekebilir.
- 13 Motoru başlatmak için düğmeye basın, kapatmak için düğmeyi serbest bırakın.
- 14 Yiyeceğın gereğinden fazla işlem görmemesine dikkat edin.
- 15 Motoru her defasında birkaç saniyelığıne çalıştırmak ve iki çalıştırma arasında sonucu kontrol etmek en iyi yöntemdir.

çevir ve döndür

16 Eğer bıçaklardan kaçabilmeyi başarmış bir malzeme görürseniz, akıllı tasarımı size doğrayıcıyı yukarı, aşağı, arkaya, öne ve yanlara çevirerek döndürebilmenizi sağlar.

işiniz bitince

- 17 Motoru hazneden yukarı kaldırarak çıkarın.
- 18 Kapağın kilidini açmak için saat yönünün aksine çevirin.
- 19 Haznenin kapağını kaldırarak çıkarın; içindekilerin hazneye geri düşmesini sağlamak için kapağı eğimli tutun.
- 20 Bıçak ünitesinin düşmesini engellemek için bir parmağınızı bıçak ünitesinin üzerine koyun.
- 21 Hazne içindeki işlenmiş malzemeyi başka bir kaba aktarın.
- 22 Veya, bıçak ünitesini plastik kısımdan kavrayın, şaft flanşlarından kurtarmak için döndürün ve dik açıyla yukarı kaldırarak hazneden ayırın.

birkaç ipucu

- Malzemelerinizi, işlemden geçirmeden önce küçük parçalara bölün.
- Fındık, fıstık, ceviz türü kuruyemişler, çikolata ve peynir, işlemden önce iyice soğutulduklarında daha iyi doğranır ve/veya öğütülürler.

sıcak sıvılar

23 Sürahiye, rahatça işlem yapabileceğiniz malzemelerden daha sıcak bir malzeme (örn. 40°C'nin altında ısıya sahip sıvılar) koymayın.

temizlik ve bakım

dikkat ellerinizi bıçaklardan uzak tutun, bıçaklar çok keskindir

- 24 Cihazı demonte etmeden veya temizlemeden önce prizden çıkarın,
- 25 Açmak için kapağı saat yönünün aksine çevirin ve hazneyi kaldırarak çıkarın.
- 26 Bıçak ünitesini plastik kısımdan kavrayın, şaft flanşlarından kurtarmak için döndürün ve dik açıyla yukarı kaldırarak hazneden ayırın.
- 27 Sadece plastik kısımdan tutun, metal parçalara dokunmayın.
- 28 Hazneyi, kapağı ve bıçak ünitesini ılık sabunlu suda yıkayın.
- 29 Tüm deterjan kalıntılarını gidermek için iyice durulayın ve kullanmadan önce tamamen kurutun.
- 30 Contanın yuvasına oturup oturmadığını kontrol edin.
- 31 Bıçak ünitesinin iç kısmını bir kürdan yardımıyla temizleyin.
- 32 Motor ünitesini suya veya başka herhangi bir sıvıya batırmayın.
- 33 Temizlik sırasında sert veya aşındırıcı temizlik maddeleri veya çözeltilerini kullanmayın.
- 34 Hazneyi, kapağı ve bıçak ünitesini bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.
- 35 Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.
- 36 Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.
- 37 Cihazı direkt güneş ışığından ve mümkünse floresan ışığından uzakta saklayın.



renk deęiřtirme

38 Havuta ve dięer birçok sebze de bulunan karotenoidler, büyük ölçüde renk verebilirler. Bu rengin giderilmesi olanaksız olabilir. Bu konuda endiřelenmeyin, cihazın çalıřmasını etkilemeyecektir.

39 Dilerseniz, renk deęiřtiren parçaları bir gece boyunca ařaęıdaki sıvılardan herhangi birinin içinde bekletmeyi deneyebilirsiniz:

- 1) ılık suyla dolu büyük bir kabın içinde bir çeyrek fincan bulařık deterjanı,
- 2) bir ölçü beyaz sirke ve iki ölçü ılık su karıřımı,
- 3) parçaları üretecek kadar ılık su içinde küçük bir paketin yarısı kadar karbonat.

dikkat Bu yöntemleri bir arada kullanmaya çalıřmayın. Kimyasal reaksiyonlara neden olarak řiddetli göz sulanmasına veya solunması zararlı dumanlara maruz kalabilir ve temizlemeye çalıřtıęınız parçalara hasar verebilirsiniz.

atık konteyneri simgesi

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduęu evre ve saęlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile iřaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine deęil, geri dönüřüm konteynerlerine bırakılmalıdır.



yemek tarifleri

☞ = bir avuç

☞ = sarımsak diři (diřleri)

kiřniřli pesto

2 ☞ kiřniř yaprakları

2 ☞ sarımsak

60 g am fıstıęı

125 ml zeytinyaęı

60 g Parmesan, rendelenmiř

Kiřniři, sarımsaęı, am fıstıęını ve yaęın yarısını pürüzsüz bir karıřım olana dek robottan geirin. Byk bir kaba aktarın. Parmesan peynirini ekleyin. Kıvamı ayarlamak iin yaę ekleyin: Dip soslar iin: koyu. st soslar iin: orta. Makarna sosları iin: sulu.

web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:

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

Citiți instrucțiunile și păstrați-le bine. Dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați complet ambalajul, însă păstrați-l până sunteți sigur că aparatul funcționează.

prevederi importante de siguranță

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat trebuie folosit doar de către, ori sub supravegherea unui adult responsabil. Nu folosiți lângă și nu depozitați aparatul la îndemâna copiilor.
- 2 Nu puneți unitatea motorului în lichid, nu folosiți aparatul în baie, lângă apă sau afară.
- 3 Nu deschideți aparatul înainte ca lamele să se fi oprit.
- 4 Fiți extrem de precauți atunci când umblați cu lamele.
- 5 Motorul va opera doar dacă aparatul a fost asamblat corect. Aceasta este o caracteristică de siguranță - nu încercați să forțați.
- 6 Scoateți aparatul din priză înainte a-l demonta sau curăța.
- 7 Așezați cablul în așa fel încât să nu atârne, ca să nu poată fi prins sau agățat.
- 8 Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- 9 Nu umpleți vasul cu produse prea fierbinți (ex. lichide cu temperatură mai mare de 40°C).
- 10 Nu încercați să spargeți gheață, nu încercați să tăiați carne crudă și aveți grijă la lame.
- 11 Nu lăsați motorul să funcționeze mai mult de câte 1 minut; lăsați-l să se răcească timp de un minut înainte de a-l folosi din nou.
- 12 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- 13 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- 14 Feriți aparatul și cablul de plite, sobe sau arzătoare.
- 15 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- 16 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.



exclusiv pentru uz casnic

înainte de prima utilizare

Consultați secțiunea "îngrijire și întreținere" de la pagina 61 și curățați bine aparatul și accesoriile, pentru a îndepărta praful depus în urma lucrărilor de întreținere etc.

procesare

- 1 Scoateți aparatul din priză.
- 2 Ridicați unitatea motorului de pe vas.
- 3 Rotiți capacul în sensul opus acelor de ceasornic pentru a-l debloca și ridicați-l de pe vas.
- 4 Țineți lamele de partea din plastic.
- 5 Fixați lamele pe axul de pe fundul vasului.
- 6 Este posibil să trebuiască să le rotiți puțin, pentru a se fixa pe flanșele axului.
- 7 Sunt prevăzute cu arc, prin urmare este posibil să resimțiți oarecare rezistență atunci când împingeți în jos.
- 8 Puneți alimentele în vas.
 - 1) Nu încercați să spargeți gheață, nu încercați să tăiați carne crudă și aveți grijă la lame.
 - 2) nu depășiți limita de 500ml marcată
 - 3) nu procesați cantități mari - aveți nevoie de un procesor mai mare pentru cantități mari de alimente
 - 4) nu procesați alimente dure – ex. orice aliment ce nu poate fi tăiat cu ușurință cu un cuțit de bucătărie
 - 5) nu tăiați în bucăți mari – cuburi de maxim 18mm
- 9 Aliniați capetele de pe marginea capacului la orificiile din partea de sus a vasului.
- 10 Așezați capacul pe vas și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l închide ermetic.
- 11 Așezați unitatea motorului pe capac.

schite	4 capac	8 orificii	12 suport
1 mâner	5 garnitură	9 vas	
2 întrerupător	6 capăt	10 ax	
3 unitate motor	7 unitate lame	11 flanșe	

- 12 Este posibil să trebuiască să-l rotiți puțin pentru a se fixa pe unitatea lamelor.
- 13 Apăsăți butonul pentru a porni motorul, eliberați-l pentru a-l opri.
- 14 Pentru a evita procesarea excesivă, verificați alimentele.
- 15 Este recomandabil să folosiți motorul în ture de câteva secunde și să verificați rezultatul între ture.

răsuțe și învârte

- 16 Designul său inteligent vă permite să răsuciți și să învârțiți tocătorul în sus, în jos, înapoi, înainte și în lateral în cazul în care nu a ajuns la lame.

ați terminat?

- 17 Ridicați unitatea motorului de pe vas.
- 18 Rotiți capacul în sensul opus acelor de ceasornic pentru a-l debloca.
- 19 Scoateți capacul de pe vas – înclinați-l pentru a se scurge tot conținutul în vas.
- 20 Pentru ca lamele să nu cadă, țineți-le cu un deget.
- 21 Goliți conținutul alimentelor procesate din vas.
- 22 Alternativ, prindeți partea din plastic a lamelor, rotiți-o pentru a o elibera de pe flanșele axului și ridicați-o pentru a o scoate din vas.

câteva sfaturi

- Înainte de a le procesa, tăiați ingredientele în bucăți mici.
- Ciocolata, nucile și brânza se vor toca/măcina mai bine dacă vor fi răcite bine în prealabil.

lichide fierbinți

- 23 Nu umpleți vasul cu produse prea fierbinți (ex. lichide cu temperatură mai mare de 40°C).

îngrijire și întreținere

atenție țineți mâinile departe de lame – sunt fierbinți

- 24 Scoateți-l din priză înainte de demontare și/sau curățare
- 25 Rotiți capacul în sensul opus acelor de ceasornic pentru a-l debloca și ridicați-l de pe vas.
- 26 Prindeți partea din plastic a lamelor, rotiți-o pentru a o elibera de pe flanșele axului și ridicați-o pentru a o scoate din vas.
- 27 Atingeți doar plasticul – nu atingeți piesele metalice.
- 28 Spălați vasul, capacul și lamele în apă caldă cu detergent.
- 29 Clățiți-le pentru a îndepărta toate urmele de detergent și uscați-le bine înainte de a le folosi.
- 30 Verificați dacă garnitura este bine fixată pe canelura sa.
- 31 Curățați interiorul unității lamelor cu o scobitoare.
- 32 Nu puneți unitatea motorului în apă sau în alt lichid.
- 33 Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau duri sau solvenți.
- 34 Vasul, capacul și lamele pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- 35 Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele.
- 36 Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.
- 37 Depozitați aparatul departe de lumină solară directă și, dacă este posibil, de lumină fluorescentă.



pătarea

- 38 Carotenoidele, care se găsesc în multe alte legume în afară de morcovi, pot cauza pete severe. Este posibil să nu puteți scoate aceste pete. Nu vă faceți griji, nu vor afecta buna funcționare a aparatului.

39 Dacă doriți să încercați, înmuiați componentele pătate peste noapte într-una dintre următoarele:

- 1) un sfert de ceașcă de înălbitor casnic într-o chiuvetă umplută cu apă caldă
- 2) o mixtură formată dintr-o parte de oțet alb și două părți de apă caldă
- 3) jumătate dintr-un pachetel de bicarbonat de sodiu dizolvat într-o cantitate de apă suficientă să acopere componentele


atenție Nu încercați să combinați aceste metode. Puteți face mizerie, vă puteți răni la ochi, puteți inhala substanțe nocive și deteriora componentele în timp ce încercați să curățați.


simbolul wheelie bin

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




rețete

 = un pumn

 = cățel/căței

pesto de coriandru

2  frunze de coriandru

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.

rețete disponibile pe site-ul nostru web

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

илюстрации	4 капак	8 пролука	12 поставка
1 дръжка	5 уплътнение	9 купа	
2 ключ	6 чоп	10 шпиндел	
3 задвижващ блок	7 режещ блок	11 фланци	

Прочетете инструкциите и ги запазете. Ако предадете уреда на друго лице, предайте и инструкциите. Отстранете опаковката, но я запазете, докато се уверите, че уредът работи.

важни предпазни мерки

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Уредът трябва да се използва само от или под надзора на отговорно пълнолетно лице. Използвайте и съхранявайте уреда далеч от достъп на деца.
- 2 Не поставяйте задвижващия блок в течност, не използвайте уреда в банята, близо до вода или навън.
- 3 Не отваряйте уреда, преди остриетата да спрат да се движат.
- 4 Особено внимавайте, когато работите с режещия блок.
- 5 Моторът няма да работи, ако уредът не е правилно сглобен. Това е мярка за безопасност – не се опитвайте да я избегнете.
- 6 Изключете уреда от захранването, преди да го демонтирате или почиствате.
- 7 Разположете кабела така, че да не виси и да няма опасност от заплитане или препъване в него.
- 8 Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.
- 9 Не пълнете с нищо по-горещо от това, с което можете комфортно да работите (т.е. температура на течността под 40°C).
- 10 Не се опитвайте да натрошавате лед, не се опитвайте да накълцате сурово месо и много внимавайте с остриетата.
- 11 Не оперирайте мотора за повече от 1 минута, след което го оставете да изстине за една минута, преди да го използвате отново.
- 12 Не използвайте аксесоари или приложения, различни от тези, предоставени от нас.
- 13 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 14 Дръжте уреда и кабела на разстояние от котлони, готварски плочи или печки.
- 15 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- 16 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.



само за домашна употреба

преди първоначално използване

Разгледайте „грижи и поддръжка“ на стр. 64, и почистете внимателно уреда и приставките, за да отстраните производствения прах и т.н.

обработка се

- 1 Изключете уреда от захранването.
- 2 Повдигнете задвижващия блок от купата.
- 3 Завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, за да го отключите, и го повдигнете от купата.
- 4 Дръжте режещия блок за пластмасовата част.
- 5 Поставете режещия блок върху шпиндела в долната част на купата.
- 6 Може да се наложи да го завъртите леко, за да пасне върху фланците на шпиндела.
- 7 В него има пружина, затова ще усетите леко съпротивление при натиска надолу.
- 8 Поставете храната в купата.
 - 1) Не се опитвайте да натрошавате лед, не се опитвайте да накълцате сурово месо и много внимавайте с остриетата.

- 2) не пълнете над мярката за 500 ml
- 3) не обработвайте партиди в големи количества – ако трябва да обработите големи количества, Ви е необходим голям робот
- 4) не обработвайте твърди храни – т.е. такива, които не могат лесно да се нарежат с кухненски нож
- 5) не кълцайте големи парчета – максимум кубчета 18mm
- 9 Подравнете чоповете на ръба на капака с пролуките в горната част на купата.
- 10 Поставете капака върху купата и завъртете капака по часовниковата стрелка, за да го заключите.
- 11 Поставете задвижващия блок върху капака.
- 12 Може да се наложи да го завъртите леко, за да се захване върху режещия блок.
- 13 Натиснете превключвателя, за да стартирате двигателя, освободете го, за да го изключите.
- 14 Нагледжайте храната, за да избегнете прекомерна обработка.
- 15 Най-добре е моторът да се използва на кратки серии от по няколко секунди, като проверявате резултата след всяка серия.

усчете и завъртете

- 16 Интелигентният му дизайн Ви позволява да усуквате и завъртате резеца нагоре, надолу, назад, напред и настрани, ако забележите съставки, които са останали встрани от остриетата.

готово?

- 17 Повдигнете задвижващия блок от купата.
- 18 Завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, за да го отключите.
- 19 Повдигнете капака от купата – дръжте го под ъгъл, за да може остатъците по него да паднат в купата.
- 20 Поставете пръста си върху режещия блок, за да не изпадне.
- 21 Изсипете обработените съставки от купата.
- 22 В противен случай, дръжте пластмасовата част на режещия блок, завъртете я, за да го освободите от фланците на шпиндела и го повдигнете право нагоре от купата.

няколко съвета

- Нарезете съставките си на малки парчета преди обработка.
- Шоколад, ядки и сирене се кълцат/мелят по-добре, ако предварително са добре охладени.

горещи течности

- 23 Не пълнете с нищо по-горещо от това, с което можете комфортно да работите (т.е. температура на течността под 40°C).

грижи и поддръжка

внимание пазете си ръцете от остриетата – те са остри

- 24 Изключете от контакта преди демонтаж и/или почистване
- 25 Завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, за да го отключите, и го повдигнете от купата.
- 26 Дръжте пластмасовата част на режещата част, завъртете я, за да го освободите от фланците на шпиндела и го повдигнете право нагоре от купата.
- 27 Работете само с пластмасата – не докосвайте металните части.
- 28 Измийте купата, капака и режещия блок в топла сапунена вода.
- 29 Изплакнете, за да свалите всички следи от сапун, и подсушете добре преди употреба.
- 30 Проверете дали уплътнението е в прореза.
- 31 Почистете вътрешната част на режещия блок с клечка за зъби.



- 32 Не поставяйте задвижващия блок във вода или друга течност.
- 33 Не използвайте силни или абразивни почистващи препарати или разтворители.
- 34 Можете да измиете купата, капака и режещия блок в съдомиялна машина.
- 35 Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.
- 36 Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.
- 37 Съхранявайте уреда далеч от слънчева светлина и, ако е възможно, от флуоресцентна светлина.

зацапване

- 38 Каротиноидите, които се съдържат в много други зеленчуци, както и в морковите, могат да причинят сериозно зацапване. Може да е невъзможно да премахнете това зацапване. Не се тревожете за това, то няма да навреди на работата на уреда.
- 39 Ако искате да опитате, може да опитате да накиснете зацапаните части за една нощ в някой от следните разтвори:
 - 1) четвърт чаша домашна белина в мивка, пълна с топла вода
 - 2) смес от 1 част бял оцет към две части топла вода
 - 3) половин малък пакет сода бикарбонат в достатъчно топла вода, за да покрие частите.


внимание Не опитвайте да смесвате тези методи. Може да създадете безпорядък, може да си причините неприятно съзене на очите, задушавачи изпарения и може да повредите частите, които се опитвате да почистите


символ „зачеркнато кошче за боклук“

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





рецепти

 = шепа

 = скилидка(и)

песто с кориандър

2  листа от кориандър

2  чесън

60 g борови ядки

125 ml зехтин

60 g Пармезан, настърган

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

рецепти има на нашата уеб страница:

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

Read the instructions and keep them safe. If you pass the appliance on, pass on the instructions too. Remove all packaging, but keep it till you know the appliance works.

important safeguards

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance must only be used by a responsible adult. Use and store the appliance out of reach of children.
- 2 Don't put the motor unit in liquid, don't use the appliance in a bathroom, near water, or outdoors.
- 3 Don't open the appliance till the blades have stopped moving.
- 4 Take great care when handling the blade unit.
- 5 The motor won't operate unless the appliance has been properly assembled. This is a safety feature – don't try to overcome it.
- 6 Unplug before dismantling or cleaning.
- 7 Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- 8 Don't leave the appliance unattended while plugged in.
- 9 Don't fill with anything hotter than you can comfortably handle (i.e. liquid temperature below 40°C).
- 10 Don't try to chip ice, don't try to chop raw meat, and take great care with the blades.
- 11 Don't run the motor for more than 1 minute at a time, then leave it for a minute to cool down before using it again.
- 12 Don't fit an attachment or accessory other than those we supply.
- 13 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 14 Keep the appliance and the cable away from hotplates, hobs or burners.
- 15 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctioning.
- 16 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, in order to avoid hazard.



household use only

before using for the first time

Turn to “care & maintenance” on page 67, and clean the appliance and attachments thoroughly, to remove manufacturing dust, etc.

processing

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Lift the motor unit off the bowl.
- 3 Turn the lid anti-clockwise to unlock it, and lift it off the bowl.
- 4 Hold the blade unit by the plastic part.
- 5 Lower the blade unit over the spindle in the bottom of the bowl.
- 6 You may have to turn it slightly, to fit over the flanges on the spindle.
- 7 It's spring-loaded, so you'll feel some resistance as you push it down.
- 8 Put the food in the bowl.
 - a) don't try to chip ice, don't try to chop raw meat, and take great care with the blades
 - b) don't fill above the 500ml mark on the bowl
 - c) don't process large amounts in batches – if you need to process large amounts, you need a large processor
 - d) don't process hard foods – i.e. anything you can't cut easily with a kitchen knife
 - e) don't chop big bits – maximum 18mm cubes
- 9 Align the tabs on the edge of the lid with the slots in the top of the bowl.
- 10 Lower the lid on to the bowl, and turn the lid clockwise to lock it shut.
- 11 Lower the motor unit on to the lid.
- 12 You may have to turn it slightly, to engage the top of the blade unit.

drawings	4 lid	8 slot	12 base
1 handle	5 seal	9 bowl	
2 switch	6 tab	10 spindle	
3 motor unit	7 blade unit	11 flanges	

- 13 Press the switch to start the motor, release it to switch off.
- 14 Keep an eye on the bowl, to avoid over-processing.
- 15 It's best to run the motor in bursts of a few seconds at a time, and inspect the results between bursts.

twist and turn

- 16 Its clever design lets you twist and turn the chopper, up-, down-, back-, fore-, and side-ways, if you spot an ingredient that's managed to avoid the blades.

done?

- 17 Lift the motor unit off the bowl.
- 18 Turn the lid anti-clockwise to unlock it.
- 19 Lift the lid off the bowl – hold it at an angle, to let anything on it drip back into the bowl.
- 20 Put a finger on top of the blade unit, to stop it falling out.
- 21 Tip the processed contents out of the bowl.
- 22 Alternatively, hold the plastic part of the blade unit, turn it to free it from the spindle flanges, and lift it straight up and out of the bowl.

a couple of tips

- Cut your ingredients into small pieces before processing.
- Chocolate, nuts, and cheese will chop/grind better if thoroughly chilled first.

hot liquids

- 23 Don't fill with anything hotter than you can comfortably handle (i.e. around 40°C).

care and maintenance

caution keep your hands away from the blades – they're sharp.

- 24 Unplug before dismantling or cleaning.
- 25 Turn the lid anti-clockwise to unlock it, and lift it off the bowl.
- 26 Hold the plastic part of the blade unit, turn it to free it from the spindle flanges, and lift it straight up and out of the bowl.
- 27 Handle only the plastic – don't touch the metal parts.
- 28 Wash the bowl, lid, and blade unit in warm soapy water.
- 29 Rinse to remove all traces of soap and dry thoroughly before use.
- 30 Check that the seal is seated in its groove.
- 31 Clean the inside of the blade unit with a toothpick.
- 32 Don't put the motor unit in water or any other liquid.
- 33 Don't use harsh or abrasive cleaning agents or solvents.
- 34 You may wash the bowl, lid, and blade unit in a dishwasher.
- 35 If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.
- 36 The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.
- 37 Store the appliance away from direct sunlight, and, if possible, from fluorescent light.



staining

- 38 Carotenoids, which are found in many other vegetables as well as carrots, can cause severe staining. This staining may be impossible to remove. Don't worry about it, it won't affect the operation of the appliance.
- 39 If you want to try, then you could try soaking the stained parts overnight in one of the following:

- a) quarter of a cup of household bleach in a sink full of warm water
- b) a mixture of 1 part white vinegar to two parts warm water
- c) half a small packet of baking soda in enough warm water to cover the parts


caution Don't try to mix these methods. You may make a mess, you may cause nasty eye-watering, breath-catching fumes, and you may harm the parts you're trying to clean.


wheelie bin symbol

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




recipes

 = handful

 = clove(s)

coriander pesto

2  coriander leaves

2  garlic

60 g pine nuts

125 ml olive oil

60 g Parmesan, grated

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

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

For pasta sauce: thin.

recipes are available on our website:

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