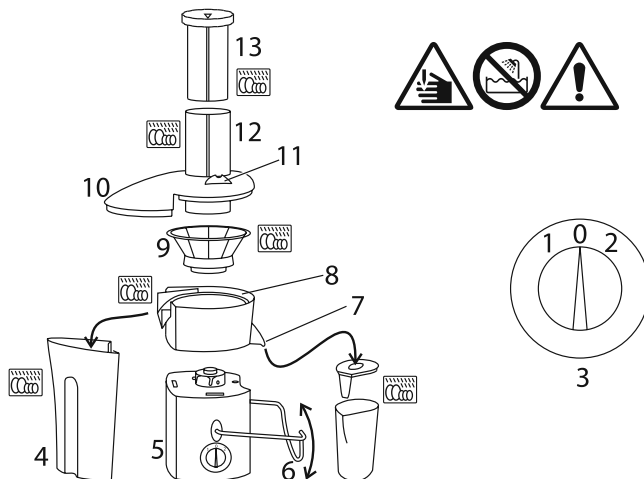




Russell Hobbs



Bedienungsanleitung	2	pokyny (Slovenčina)	39
mode d'emploi	6	instrukcja	42
instructies	9	upute	45
istruzioni per l'uso	12	navodila	48
instrucciones	15	οδηγίες	51
instruções	18	utasítások	54
brugsanvisning	21	talimatlar	57
bruksanvisning (Svenska)	24	instrucțiuni	60
bruksanvisning (Norsk)	27	ИНСТРУКЦИИ (Български)	63
käyttöohjeet	30	instructions	66
инструкции (Русский)	33	تعليمات للاستخدام	71
pokyny (Čeština)	36		




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

STOP WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen, die über keine Erfahrung oder Kenntnisse in der Handhabung verfügen, geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.
 - Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen.
 - Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.
- 2 Ziehen Sie vor dem Auf- oder Abbau oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker vom Strom.
- 3 Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- 4 Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Sieb mit Reibefunktion oder der Deckel eingerissen oder beschädigt ist.
- 5 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Zeichnungen	7 Tülle	12 Einfüllschacht
3 Geschwindigkeitsregler	8 Trennaufsatz	13 Einfüllhilfe
4 Fruchtfleisch- Sieb	9 Sieb mit Reibefunktion	 Spülmaschinenfest
5 Motoreinheit	10 Deckel	
6 Sicherheitsklemme	11 Vertiefung	

 **Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.**

 Legen Sie die Motoreinheit nicht in Flüssigkeit.

 Rhabarber Blätter sind giftig, sie beinhalten Oxalsäure – sie sollten nicht entsaftet oder gegessen werden.

6 Benutzen Sie nicht Ihre Finger oder Besteck, um Nahrungsmittel durch den Einfüllschacht einzuführen – nur die Einfüllhilfe verwenden.

7 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.

8 Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.

9 Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.

nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

VORBEREITUNG

Kaufen Sie organische Zutaten wann immer Sie können, um die Einnahme von Insektiziden und Kunstdünger zu reduzieren.

Nutzen Sie eine gute Qualität; frische, reife Früchte und Gemüse. Weiches Gemüse oder überreife Früchte können den Saft dick, trüb machen und ihm einen anderen Geschmack geben.

Waschen Sie alle Früchte und Gemüsesorten. Nutzen Sie eine Bürste bei harten Früchten.

Entfernen Sie die äußeren Blätter bei nicht-organischen Produkten. Schälen Sie alles nicht-organische oder gewachste Gemüse bzw. Früchte. Entfernen Sie Beulen und Makel, da sie sonst den Geschmack des Saftes verändern können.

Stängel und Blätter

Entfernen Sie Stängel, Sprossen, Blätter und Farn.

Steine

Entfernen und werfen Sie Steine, Pfirsichkerne und andere große Kerne. Melonenkerne, Granatapfelkerne und kleine Kerne in Himbeeren, Kiwis und Erdbeeren müssen nicht entfernt werden.

Bananen

Versuchen Sie nicht, Bananen zu entsaften – die Rückstände werden das Edeltahlsieb verstopfen.

Orangen, Grapefruit und Mandarinen

Schälen Sie Orangen, Grapefruit und Mandarinen. Das Öl in ihrer Haut ist bitter und schwer zu verdauen, das Mark ist bitter.

Ananas

Schneiden Sie beide Enden der Ananas ab und schälen Sie sie.

Granatapfel

Entfernen Sie Haut und Mark – Sie schmecken wirklich nicht gut.

Wassermelone

Die Schale von Wassermelonen muss nicht entfernt werden, jedoch finden einige Personen den Geschmack etwas "grün". Versuchen Sie es erst mit einem bisschen Schale und bilden sich Ihre Meinung. Wenn Sie die Schale entfernen, werden Sie viele Nährstoffe missen, es ist jedoch keine Medizin – es scheint gut zu schmecken.

Stark riechendes Gemüse

Entsaften Sie nichts, was stark oder beißend riecht, wie Zwiebeln oder Knoblauch. Egal wie gut Sie den Entsafter hinterher reinigen, Sie werden den Geschmack nicht los.

Schneiden von Früchten und Gemüse

Schneiden Sie Früchte und Gemüse in Stücke, so dass sie in den Einfülltrichter passen. Nutzen Sie die Einfüllhilfe für alles, was hängen bleibt, um auch das kleinste Stückchen Frucht auszupressen und um Karotten, Sellerie und anderes langes Gemüse oder Früchte in den Einfülltrichter zu schieben.

Binden Sie Suppengrün, Petersilie, Weizen und Sojasprossen zu einem kleinen leichten Ball und schieben Sie ihn mit der Einfüllhilfe in den Einfülltrichter.

Tresterinhalt

Wenn Sie fertig sind mit Entsaften, dann entsorgen Sie den Tresterinhalt nicht gleich. Er könnte eine weitere Verwendungsmöglichkeit finden, wie z. B. als Dickungsmittel für Suppen oder Eintopf, Pastetenfüllung oder sogar für den Komposthaufen.

👁 MONTAGE


- 1 Stellen Sie den Tresterbehälter links neben die Motoreinheit.
- 2 Setzen Sie den Trennaufsatz auf die Motoreinheit und den Tresterbehälter.
- 3 Setzen Sie das Sieb in den Trennaufsatz ein und drehen Sie es, bis es am Antrieb einrastet.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf den Trennaufsatz und den Tresterbehälter.
- 5 Halten Sie den Deckel gut mit einer Hand fest, ziehen Sie die Sicherheitsklemme nach oben und lassen Sie sie in die Vertiefungen auf beiden Seiten des Einfüllschachts einhaken.
- 6 Setzen Sie die Einfüllhilfe so ein, dass die seitliche Einkerbung in den Vorsprung im Inneren des Einfüllschachts passt.

👁 EINSCHALTEN

- 7 Stellen Sie die Motoreinheit auf eine trockene, feste, ebene Fläche.
- 8 Achten Sie darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf Stufe 0 gestellt ist.
- 9 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 10 Um den Saft aufzufangen, stellen Sie ein Glas unter die Tülle.
- 12 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen (1 = niedrig, 2 = hoch).
- 13 Wählen Sie die niedrige Geschwindigkeitsstufe für weiche Zutaten (Erdbeeren, Zitrusfrüchte). Wählen Sie die hohe Geschwindigkeitsstufe für harte Zutaten (Äpfel, Möhren).
- 14 Entfernen Sie die Einfüllhilfe und geben Sie die Zutaten über den Einfüllschacht in den Behälter.
- 15 Setzen Sie die Einfüllhilfe wieder ein und verwenden Sie diese dafür, die Zutaten vorsichtig über den Einfüllschacht in den Behälter einzuführen.
- 16 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf 0 um den Motor auszuschalten.
- 17 Den Motor nicht länger als 2 Minuten lang ununterbrochen eingeschaltet lassen – er könnte sich sonst heißlaufen. Nach 2 Minuten Betrieb den Motor mindestens 2 Minuten lang ausgeschaltet lassen, damit er wieder abkühlen kann.
- 18 Beenden Sie den Vorgang, sobald der Mixbehälter voll ist, leeren Sie ihn und beginnen Sie von vorn.

👁 REINIGUNG

- 19 Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.
- Halten Sie ein Tablett oder einen Behälter bereit, damit Sie die abnehmbaren Teile dort hineinlegen können.
- 20 Halten Sie den Deckel gut mit einer Hand fest und lösen Sie die Sicherheitsklemme aus den Vertiefungen an beiden Seiten des Einfüllschachts.
- 21 Nehmen Sie den Deckel ab.
- 22 Nehmen Sie den Trennaufsatz und das Sieb ab.

- 23 Drehen Sie den Trennaufsatz herum und entleeren Sie das Sieb.
24 Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.
25 Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.
✳ Wenn das Edelstahlsieb verstopft ist, halten Sie es unter einem laufenden Wasserhahn und bürsten Sie auf der Oberfläche das Sieb mit einer Nylon-Bürste. Versuchen Sie nicht, die Borsten durch die Löcher des Siebes zu stecken – die Borsten werden brechen.
 Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.
26 Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.
27 Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.
28 Das Gerät so aufbewahren, dass es vor direktem Sonnenlicht und möglichst vor Neonlicht geschützt ist.

UMWELTSCHUTZ

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

Rezepte

Zaubertrank

Um gesunde, glänzende Augen zu behalten, benötigt unser Körper eine Menge an Vitamin B, Vitamin C, Vitamin E und Beta-Carotin. Versuchen Sie es mit diesem frischen und vitaminreichen Saft.

- 3 Karotten
- 2 grüne Äpfel
- ½ Broccoli
- ½ rote Paprika

Apfel und Erdbeer Flitzer

- 250g Erdbeeren
- 3 grüne Äpfel
- 1 Ein kleines Stück Ingwer, geschält

Mit Eiswürfeln servieren.

Rezepte finden Sie auf unserer Website:




<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>



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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus.
 - Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil.
 - Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.
 - 2 Débranchez l'appareil avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
 - 3 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
 - 4 N'utilisez pas l'appareil si le broyeur ou le couvercle est fissuré ou endommagé.
 - 5 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.
-  Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.
-  Veillez à ne pas plonger le bloc moteur dans du liquide.
-  Les feuilles de rhubarbe sont empoisonnées, elles contiennent de l'acide oxalique – elles ne peuvent pas être mangées ou utilisées pour des jus.
- 6 N'utilisez pas vos doigts ni des couverts pour pousser les ingrédients dans le tube – utilisez uniquement l'élément pousseur.
 - 7 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
 - 8 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
 - 9 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

pour un usage domestique uniquement

PRÉPARATION

Dans la mesure du possible, achetez des produits bio, et ce afin d'éviter l'absorption de résidus d'insecticides ou d'engrais.

Utilisez des fruits et légumes de qualité, frais et mûrs. Des légumes mous et trop mûrs peuvent donner un jus épais et au goût étrange.


Lavez tous les fruits et légumes. Utilisez une petite brosse pour ceux qui sont plus durs. Enlevez les feuilles et/ou pelures de produits non-bio. Otez également les parties abîmées du fruit / légume afin d'éviter d'altérer le goût du jus.

trognons et feuilles

Enlevez les trognons, queues, feuilles et fougères.

noyaux

Enlevez et n'utilisez pas les noyaux et autres gros pépins. Les pépins de melons, de grenades et les petits pépins dans les framboises, kiwi et fraises ne posent aucun problème.

schémas	7 bec verseur	12 tube
3 contrôle de vitesse	8 séparateur	13 élément pousseur
4 collecteur de pulpe	9 broyeur	 résistant au lave-vaisselle
5 bloc moteur	10 couvercle	
6 attache	11 loquet	

bananes

Ne faites pas de jus de bananes – la pulpe risqué de boucher la passoire.

oranges, pamplemousses et mandarines

Pelez vos oranges, pamplemousses et mandarines. La matière contenue dans la pelure est amère et difficile à digérer, la peau blanche est amère.

ananas

Coupez la partie supérieure des ananas, la queue et épluchez-les.

grenades

Enlevez la pelure et la peau blanche – elles n'ont vraiment pas bon goût.

pastèques

Il n'est pas nécessaire d'enlever la peau de la pastèque mais certaines personnes trouvent son goût légèrement trop «vert». Essayez en d'abord une petite quantité. Si vous enlevez la peau, vous enlevez aussi des substances nutritives. Mais un jus n'est pas un médicament, le but et qu'il ait bon goût.

légumes odorants

Pour vos jus, n'utilisez pas d'ingrédients très forts ou âcres comme les oignons ou l'ail. Même si vous nettoyer à fond votre centrifugeuse, vous ne vous débarrasserez pas du goût.

couper

Coupez vos fruits et légumes afin qu'ils passent sans encombre dans le tube. Utilisez le poussoir afin de pousser dans le fond les éléments qui collent aux parois, les derniers petits morceaux de fruits de même que les carottes, céleris et autres longs fruits et légumes.

Mettez en boule les aliments feuillus, persils, blés et germes de soja et poussez ladite boule dans le tube à l'aide du poussoir.

la pulpe

Lorsque votre jus est prêt, ne vous contentez pas de jeter la pulpe à la poubelle. Il peut y avoir beaucoup de bonnes choses dans la pulpe. Avant de la jeter, pensez à l'utiliser pour épaissir vos potages ou ragoûts, la farce ou même pour votre composte.

MONTAGE


- 1 Appuyez le collecteur de pulpe sur le côté gauche du bloc-moteur.
- 2 Abaissez le séparateur sur le bloc-moteur et le collecteur de pulpe.
- 3 Placez le broyeur dans le séparateur et faites-le pivoter jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans le moteur.
- 4 Abaissez le couvercle sur le séparateur et le collecteur de pulpe.
- 5 Tenez le couvercle fermement avec une main et tirez la partie supérieure de l'attache vers le haut et sur les loquets de chaque côté du tube.
- 6 Alignez la rainure située sur le côté de l'élément pousseur avec la saillie à l'intérieur du tube et déposez l'élément pousseur dans le tube.

MISE EN MARCHE

- 7 Déposez le bloc moteur sur une surface sèche, ferme et plane.
- 8 Assurez-vous que le contrôle de vitesse est réglé sur 0.
- 9 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 10 Placez une cruche sous le bec verseur pour collecter le jus.
- 12 Réglez le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée (1 = faible, 2 = élevée).

- 13 Utilisez la basse vitesse pour les ingrédients mous (fraises, agrumes). Utilisez la grande vitesse pour les ingrédients durs (pommes, carottes).
- 14 Retirez l'élément pousseur et versez les ingrédients dans le tube.
- 15 Remplacez l'élément pousseur et utilisez-le pour pousser les ingrédients dans le tube.
- 16 Retournez la commande de vitesse vers la position 0 pour arrêter le moteur.
- 17 Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu au-delà de 2 minutes afin d'éviter une surchauffe. Si nécessaire, laissez reposer l'appareil pendant au moins 2 minutes pour laisser refroidir le moteur.
- 18 Arrêtez lorsque le bol est plein, videz-le et recommencez.

NETTOYAGE

- 19 Éteignez l'appareil (0) et débranchez-le.
Veillez à avoir un bac ou une cuvette à portée de main pour y déposer les pièces que vous retirez.
 - 20 Tenez le couvercle fermement avec une main, et séparez la partie supérieure de l'attache des loquets de chaque côté du tube.
 - 21 Soulevez le couvercle.
 - 22 Soulevez le séparateur et le broyeur.
 - 23 Retournez le séparateur et détachez-le du broyeur.
 - 24 Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide.
 - 25 Lavez à la main les pièces amovibles.
 - ★ Au cas où la passoire est bouchée, passez la sous l'eau et passez une petite brosse à nylon dans les mailles de la passoire. N'essayez pas d'enfoncer les poils à travers les mailles – vous risquez de les casser.
-  Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.
- 26 Toutefois, les conditions de lavage du lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.
 - 27 Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.
 - 28 Ne rangez pas l'appareil à un endroit où il est directement exposé au soleil ou à l'éclairage au néon.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

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

recettes

un jus pour vos yeux

Afin de garder des yeux brillants en bonne santé, le corps a besoin de beaucoup de vitamines B, de même que des vitamines C et E et des bêta carotènes. Essayez ce jus de temps à autres. Il est rafraîchissant et plein de vitamines.

- 3 carottes
- 2 pommes vertes, au goût prononcé
- ½ brocoli
- ½ poivron rouge

jus de pomme - fraise

- 250g fraises
- 3 pommes vertes, au goût prononcé
- 1 un petit morceau de gingembre pelé

Servez le jus sur un tapis de glaçons.

des recettes sont disponibles sur notre site Web:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>






afbeeldingen	7 schenktuit	12 tube
3 snelheidsregelaar	8 afscheider	13 duwer
4 pulpvangbak	9 raspzeef	 vaatwasmachinebestendig
5 motoreenheid	10 deksel	
6 klem	11 grendel	

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren verstaan.
 - Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.
 - Bewaar het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen.
- 2 Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.
- 3 Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- 4 Gebruik het apparaat niet als de raspzeef of het deksel gebarsten of beschadigd is.
- 5 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.
-  Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.
-  Dompel de motoreenheid niet onder in een vloeistof.
-  Rabarberbladeren zijn giftig, ze bevatten oxaalzuur – u mag deze niet gebruiken voor sap of opeten.
- 6 Gebruik geen vingers of bestek om voedsel door de tube te duwen – alleen de duwer.
- 7 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- 8 Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- 9 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

VOORBEREIDING

Koop zoveel mogelijk organisch geplante groenten en fruit om de inname van insecticide- en meststofresten tot een minimum te herleiden.

Gebruik verse en rijpe groenten en fruit van hoge kwaliteit. Zachte groenten of overrijp fruit kunnen het sap dik en troebel maken met een eigenaardige smaak.

Was alle groenten en fruit. Gebruik een borstel op hardere groenten en fruit. Verwijder de buitenste bladeren op niet organische groenten en fruit. Schil alle niet-organische of wassen groenten of fruit. Verwijder eventuele plekken met een mes want deze kunnen de smaak van het sap beïnvloeden.

stengels en bladeren

Verwijder stengels, stelen, bladeren en varens.

pitten

Verwijder pitten, perzikpitten en andere grote zaden. Meloenzaden, granaatappelzaden en kleine zaden in frambozen, kiwi's en aardbeien moeten niet verwijderd worden.

bananen

Probeer nooit bananen te persen – de resten zullen de rasp blokkeren.

sinaasappelen, grapefruit en mandarijntjes

Schil sinaasappelen, grapefruit en mandarijntjes De olie in de schil is bitter en moeilijk te verteren, het wit en de velletjes zijn bitter.

ananas

Verwijder de bovenkant, onderkant en schil van de ananas.

granaatappels

Verwijder het wit en de velletjes – deze smaken echt niet goed.

watermeloen

De watermeloen schil hoeft niet verwijderd te worden, maar sommige mensen vinden ze nogal "groen" smaken. Probeer het eerst zelf uit. Als u de schil verwijdert, mist u heel veel nutriënten, maar het zijn geen medicijnen – het moet goed smaken.

groenten met een geurtje

Maak geen sap van te sterke of scherpe ingrediënten, zoals uien of knoflook. U raakt deze smaak nooit meer kwijt, ongeacht hoe vaak u de fruitpers schoonmaakt.

fijn hakken

Hak groenten en fruit zodat ze door de vultrechter passen. Gebruik de duwer om alles wat plakt te verwijderen, om de laatste fruitresten neerwaarts te duwen en om wortels, selderie en andere lange groenten en fruit neer te duwen.

Rol bladgroenten, peterselie, grassen en sojascheuten in een kleine bal en duw deze doorheen de vultrechter met de duwer.

pulp

Aan het einde van het persen mag u de pulp niet zomaar weggoeien. Dit kan nog steeds heel wat goede dingen bevatten. Voor u het weg gooit, denk aan dingen zoals soep of stoofpotten aandikken, taartvullingen, of zelfs de composthoop.

MONTAGE

- 1 Plaats de pulpcontainer tegen de linkerkant van de motoreenheid.
- 2 Plaats de afscheider op de motoreenheid en de pulpcontainer.
- 3 Plaats de schaaftzeef in de afscheider en draai Umieścić podstawę silnika na suchej, stabilnej powierzchni, blisko gniazdka sieciowego. deze totdat het zich in de grendels op de aandrijving vergrendelt.
- 4 Plaats het deksel op de afscheider en pulpcontainer.
- 5 Houd het deksel stevig met uw hand vast en trek de bovenkant van de klem van de grendels aan de beide kanten van de tube vandaan.
- 6 Zorg ervoor dat het uitsteeksel van de tube in de groef op de duwer terecht komt en laat de duwer in de tube vallen.

INSCHAKELEN

- 7 Plaats de motoreenheid op een droog, stevig en vlak oppervlak.
- 8 Controleer dat de snelheidsregelaar op 0 staat.
- 9 Steek de stekker in het stopcontact.

- 10 Zet een beker onder de schenktuit om het sap op te vangen.
- 12 Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid (1 = laag, 2 = hoog).
- 13 Gebruik een lage snelheid voor zachte ingrediënten (aardbeien, citrusvruchten). Gebruik een hoge snelheid voor harde ingrediënten (appels, wortels).
- 14 Verwijder de duwer en laat de ingrediënten door de tube vallen.
- 15 Plaats de duwer weer en gebruik hem om de ingrediënten zachtjes door de tube te duwen.
- 16 Draai de snelheidsregelaar terug naar 0 om de motor uit te schakelen.
- 17 Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 2 minuten onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 2 minuten minstens 2 minuten uit om de motor te laten afkoelen.
- 18 Stop wanneer de kan vol is, u moet deze legen voordat u verdergaat.

REINIGEN

- 19 Schakel het apparaat uit (0) en trek de stekker uit. Zorg ervoor dat u een bakje of kom beschikbaar hebt voor de onderdelen die u verwijderd.
- 20 Houd het deksel stevig met uw hand vast en trek de bovenkant van de klem van de grendels aan de beide kanten van de tube vandaan.
- 21 Neem het deksel omhoog.
- 22 Neem de afscheider en schaafozeef omhoog.
- 23 Draai de afscheider ondersteboven en kantel de raspzeef naar buiten.
- 24 Reinig de motoreenheid met een vochtige doek.
- 25 Was de afneembare onderdelen met de hand.
- * Indien de raspzeef verstopt is, kunt u deze onder de lopende kraan houden en langs het oppervlak van het gaas afvegen met een nylon afwasborstel. Probeer niet de borstelharen door het gaas te steken, dit kan het gaas beschadigen.

 U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.

- 26 Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden. De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
- 27 Bewaar het apparaat uit de buurt van direct zonlicht en, zo mogelijk, uit de buurt van TL-verlichting.

MILIEUBESCHERMING

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

receptjes

bruisend oogmedicijn

Om gezonde, glanzende ogen te behouden, heeft ons lichaam heel wat B vitamines maar ook vitamines C, E en beta-carotene nodig. Gebruik dit vruchtensap af en toe als een verfrissend en lekker vitamine verrijkt drankje.

3 wortelen

2 groene, scherpe appels

½ broccoli

½ rode paprika

appel en aardbei whizz

250g aardbeien

3 groene, scherpe appels

1 klein stukje gember, gepeld

Opdienen over ijs.

u vindt recepten op onze website: <http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>




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


NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

- 1 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto e che siano in grado di capirne i rischi.
- I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- 2 Scollegare l'apparecchio prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- 3 Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.
- 4 Non utilizzare l'apparecchio se il setaccio reticolato o il coperchio sono spaccati o danneggiati.
- 5 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.

L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

 Non immergere in sostanza liquida il gruppo del motore.

 Le foglie di rabarbaro sono velenose, contengono acido ossalico. Non devono essere spremute o mangiate.

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

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

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

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

solo per uso domestico

PREPARAZIONE

Quando possibile comprare prodotti biologici, perché meno esposti all'azione esterna di insetticidi e fertilizzanti.

Frutta e verdura fresca e matura devono essere di ottima qualità. Verdura di consistenza molle e frutta troppo matura producono un succo denso, torbido e con un gusto strano.

Lavare la frutta e la verdura. Per la frutta e la verdura più dura utilizzare uno spazzolino.


Rimuovere le foglie dai prodotti non biologici. Sbucciare tutta la frutta e la verdura non biologica o cerata. Eliminare tutte le ammaccature e tutti i difetti in quanto potrebbero incidere sul gusto del succo.

piccioli e foglie

Rimuovere piccioli, gambi e foglie.

noccioli

Rimuovere ed eliminare i noccioli e tutti i semi di grande misura. I semi del melone, del melograno, dei lamponi, dei kiwi e delle fragole possono essere lasciati.

immagini	7 beccuccio	12 tubo di inserimento
3 selettore di velocità	8 separatore	13 spingitore
4 raccoglitore della polpa	9 setaccio reticolato	 lavabile in lavastoviglie
5 gruppo del motore	10 coperchio	
6 fermo	11 chiusura	

banane

Non cercare di spremere le banane, ostruirebbero il filtro.

arance, pompelmi e mandarini

Sbucciare le arance, i pompelmi e i mandarini. Le sostanze contenute nella loro buccia sono amare e difficili da digerire e l'albedo è amaro.

ananas

Privare gli ananas della parte superiore, dell'estremità inferiore e sbucciarli.

melograni

Rimuovere la buccia e l'albedo, non hanno un buon sapore.

anguria

La scorza dell'anguria può essere lasciata, ma molte persone trovano il gusto un po' "verde". Assaggiatene un sorso prima e poi decidete. Se si elimina la scorza, molti agenti nutritivi verranno persi, ma non si tratta di una medicina, è solo una questione di gusti.

verdure con forte odore

Non spremere niente che abbia un odore forte o aspro, come cipolle o aglio. Non importa quanto siete bravi a pulire la vostra centrifuga, non riuscirete mai ad eliminare il gusto.

come tagliare gli ingredienti

Tagliare la frutta e la verdura in maniera tale da farli passare attraverso il tubo del pressore. Utilizzare il pressore per rimuovere tutto quello che si attacca alle pareti del tubo, per spingere gli ultimi pezzi di frutta e per spingere le carote, il sedano e tutti i frutti e tipi di verdura che hanno il gambo lungo.

Compattare erbe, prezzemolo, frumento e germogli di grano formando una piccola palla, inserirla nel tubo e premere con il pressore.

polpa

Quando si finisce di spremere, non gettare la polpa nel cestino, potrebbe essere ancora utilizzata. Prima di gettarla, pensare alle cose che si potrebbero fare, per esempio, per aumentare la densità del passato o dello stufato, oppure potrebbe essere utilizzata come ripieno per le torte o addirittura come compost.

MONTAGGIO


- 1 Posizionare il contenitore della polpa sul lato sinistro del gruppo del motore.
- 2 Poggiare il separatore sul gruppo del motore e sul contenitore della polpa.
- 3 Posizionare il setaccio reticolato nel separatore e ruotarlo fino a quando si incastra nella trasmissione.
- 4 Poggiare il coperchio sul separatore e il contenitore della polpa.
- 5 Tenere il coperchio saldamente con una mano e portare la parte superiore del fermo verso l'alto e fino alle chiusure su entrambi i lati del tubo di inserimento.
- 6 Allineare la scanalatura sul lato dello spingitore con la sporgenza all'interno del tubo di inserimento e inserire lo spingitore nel tubo.

ACCENSIONE

- 7 Collocare il gruppo del motore su una superficie asciutta, stabile e a livello.
- 8 Controllare che il selettore della velocità sia impostato su 0.
- 9 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 10 Posizionare una caraffa sotto il beccuccio per raccogliere il succo.
- 12 Posizionare il selettore di velocità sulla velocità desiderata (1 = più bassa, 2 = più alta).

- 13 Impostare una velocità più bassa per gli ingredienti morbidi (fragole, agrumi). Impostare una velocità più alta per gli ingredienti duri (mele, carote).
- 14 Togliere lo spingitore e lasciar scivolare gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.
- 15 Rimettere lo spingitore e utilizzarlo per premere delicatamente gli ingredienti lungo il tubo di inserimento.
- 16 Riportare il selettore di velocità su 0 per spegnere il motore.
- 17 Non tenere in funzione il motore per più di 2 minuti, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 2 minuti di funzionamento, spegnerlo per almeno 2 minuti per farlo recuperare.
- 18 Fermarsi quando la caraffa è piena, svuotarla e ricominciare.

PULIZIA

- 19 Spegner l'apparecchio (0) e scollegarlo dalla presa di corrente. Tenere a portata di mano un vassoio o una bacinella per mettere le parti da eliminare.
 - 20 Tenere il coperchio saldamente con una mano e sollevare la parte superiore del fermo dalle chiusure su entrambi i lati del tubo di inserimento.
 - 21 Sollevare il coperchio.
 - 22 Sollevare il separatore e il setaccio reticolato.
 - 23 Capovolgere il separatore e rovesciare il setaccio reticolato.
 - 24 Pulire il gruppo del motore con un panno umido.
 - 25 Lavare a mano le parti rimovibili.
- ★ Se il filtro è ostruito, metterlo sotto l'acqua corrente e passare una spazzola con setole in nylon lungo la superficie della maglia. Non cercare di far passare le setole attraverso la maglia perché si romperebbe.
-  Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.
- 26 Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.
 - 27 Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.
 - 28 Riporre l'apparecchio lontano dalla luce diretta del sole e, se possibile, delle lampade fluorescenti.

PROTEZIONE AMBIENTALE

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

ricetta

bevanda frizzante, rivitalizzante per gli occhi

Per mantenere gli occhi sempre brillanti, il corpo ha bisogno di molta vitamina B, come anche la vitamina C ed E e il betacarotene. Questo drink rinfrescante e ricco di vitamine è la soluzione ideale.

- 3 carote
- 2 mele verdi
- ½ broccolo
- ½ peperone rosso


energizzante alla mela e fragola

- 250g fragole
- 3 mele verdi
- 1 un pezzettino di zenzero sbucciato

Servire con ghiaccio.

le ricette sono disponibili sul nostro sito:
<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>






ilustraciones	7 pico	12 tubo
3 control de velocidad	8 separador	13 accesorio para empujar
4 recogedor de residuos	9 disco rallador	 apto para lavavajillas
5 unidad motora	10 tapa	
6 agarradera	11 pasador	

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato puede ser utilizado por personas inexpertas o con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en su uso y comprendan los riesgos que conlleva.
 - No permita que los niños utilicen el aparato ni jueguen con él.
 - Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
 - 2 Desenchufe el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
 - 3 No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.
 - 4 No utilice el aparato si el disco rallador o las tapas están agrietadas o dañadas.
 - 5 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.
-  El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.
-  No sumerja la unidad motora en líquidos.
-  Las hojas de ruibarbo son tóxicas por su contenido en ácido oxálico. No las ingiera ni las utilice para hacer zumo.
- 6 No utilice los dedos o cubiertos para empujar los alimentos a través del tubo, utilice sólo el accesorio para empujar.
 - 7 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
 - 8 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
 - 9 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

solo para uso doméstico

PREPARACIÓN

Compre productos orgánicos siempre que pueda: ingerirá menos residuos de pesticidas y fertilizantes.

Use frutas y verduras frescas, de buena calidad y en su justo punto de madurez. Las verduras pasadas y la fruta demasiado madura pueden dar a los zumos un aspecto espeso y turbio y un sabor extraño.

Lave bien las frutas y las verduras, utilizando un cepillo si son muy duras. Quite las hojas exteriores de los productos no orgánicos. Corte y deseche las partes golpeadas o ennegrecidas, que pueden dar mal sabor al zumo.

tallos y hojas

Quite tallos, cañas, hojas y ramitas.

huesos y pepitas

Quite y tire los huesos, pepitas y otras semillas grandes. Las semillas de algunas frutas, como el melón o el pomelo, y las pequeñas simientes de las frambuesas, los kiwis y las fresas pueden dejarse.

plátanos

No es aconsejable hacer zumo con plátanos; sus residuos atascarán el disco rallador.

naranjas, pomelos y mandarinas

Quite la piel de las naranjas, mandarinas y pomelos. Contiene sustancias de sabor amargo y difíciles de digerir. La parte blanca bajo la cáscara es también amarga.

piña

Corte los extremos superior e inferior de la piña y quítela la piel.

granadas

Quite la piel y la parte blanca debajo de ella; tienen un sabor desagradable.

sandía

Puede hacer el zumo con la cáscara de la sandía, aunque hay personas a las que les parece insípida. Pruebe un poco primero para ver si le gusta. Si quita la cáscara, el zumo perderá gran parte de sus nutrientes, pero lo que importa es el sabor del zumo, no sus cualidades terapéuticas.

hortalizas de sabor fuerte

No haga zumo con frutas u hortalizas de sabor acre o muy fuerte, como cebollas o ajos. Por mucho que limpie el aparato, su sabor permanecerá.

cortar en pedazos

Corte las frutas y hortalizas en pedazos para que quepan en el tubo. Utilice el aparato para empujar para rebañar los trozos que queden pegados o sueltos y para introducir zanahorias, apio y otras frutas y hortalizas de forma alargada.

Para licuar hierbas aromáticas, perejil, hierba de trigo o brotes de soja, haga manojos pequeños e introdúzcalos en el tubo con el aparato para empujar.

pulpa

Cuando haya terminado de hacer el zumo, no tire a la basura la pulpa sobrante, puede servirle para muchas cosas. Antes de tirarla, piense en usarla para espesar sopas o guisos, rellenar pasteles o empanadas o incluso como abono orgánico.

MONTAJE


- 1 Coloque el depósito de pulpa contra el costado izquierdo de la unidad motora.
- 2 Baje el separador sobre la unidad motora y el depósito de pulpa.
- 3 Coloque el disco rallador dentro del separador y gírelo hasta que encaje en el eje.
- 4 Baje la tapa sobre el separador y el depósito de pulpa.
- 5 Mientras sujeta firmemente la tapa con una mano, tire de la parte superior de la agarradera hacia arriba, encajándola en los pasadores situados a cada lado del tubo.
- 6 Alinee la ranura lateral del accesorio para empujar con el saliente del interior del tubo y suelte dentro de este el accesorio para empujar.

ENCENDER

- 7 Coloque la unidad motora sobre una superficie seca, plana y estable.
- 8 Compruebe que el control de velocidad está fijado en 0.
- 9 Enchufe el aparato a la corriente.
- 10 Ponga una jarra debajo del pico para recoger el zumo.
- 12 Gire el control de velocidad para seleccionar la velocidad deseada (1 = baja, 2 = alta).
- 13 Utilice velocidad baja para ingredientes blandos (fresas, cítricos) y velocidad alta para los duros (manzanas, zanahorias).

- 14 Extraiga el accesorio para empujar e introduzca los ingredientes a través del tubo.
- 15 Vuelva a colocar el accesorio para empujar y utilícelo para empujar los ingredientes paulatinamente a través del tubo.
- 16 Gire el control de velocidad de nuevo a 0 para apagar el motor.
- 17 No haga funcionar el motor constantemente por más de 2 minutos, se puede sobrecalentar. Después de 2 minutos, apáguelo como mínimo 2 minutos para que se recupere.
- 18 Cuando el vaso esté lleno, detenga el aparato, vacíe el vaso y vuelva a empezar.

LIMPIEZA

- 19 Apague el aparato (0) y desenchúfelo. Tenga a mano una bandeja o un recipiente para colocar las piezas que retire del aparato.
 - 20 Sujete la tapa firmemente con una mano y separe la parte superior de la agarradera de los pasadores situados a cada lado del tubo.
 - 21 Levante la tapa.
 - 22 Retire el separador y el disco rallador.
 - 23 Coloque el separador boca abajo y separe el disco rallador.
 - 24 Limpie la unidad motora con un trapo húmedo.
 - 25 Lave a mano las piezas que puedan separarse.
 - ✳ Si los residuos han obstruido el disco rallador, póngalo bajo el agua del grifo y cepille la superficie de la malla con un cepillo de fregar de nylon. No intente atravesar la malla con las cerdas del cepillo, la romperá.
-  Puede lavar estas piezas en el lavavajillas.
- 26 Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.
 - 27 El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.
 - 28 Guarde el aparato donde no dé la luz solar directa, y, si es posible, alejado de la luz fluorescente.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

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

recetas

poción para el brillo de los ojos

Para mantener unos ojos sanos y con brillo, nuestro cuerpo necesita un suministro abundante de vitaminas del grupo B, así como de vitaminas C y E y de beta-caroteno. Beba este zumo regularmente, es una forma refrescante y sabrosa de aportar vitaminas.

- 3 zanahorias
- 2 manzanas verdes y jugosas
- ½ brécol
- ½ pimiento rojo

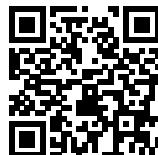
batido de fresa y manzana

- 250g fresas
- 3 manzanas verdes y jugosas
- 1 un pedazo pequeño de jengibre, pelado

Sírvalo con hielo.

en nuestra página web encontrará recetas:




<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>



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

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

- 1 Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/ instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.
 - As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho.
 - Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
 - 2 Desligue o aparelho da corrente elétrica antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
 - 3 Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.
 - 4 Não utilize o aparelho se a peneira raladora ou a tampa estiver rachada ou danificada.
 - 5 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.
-  Utilizar o aparelho incorrectamente poderá resultar em ferimentos.
-  Não coloque a unidade motora em líquidos.
 -  As folhas de ruibarbo são venenosas, contêm ácido oxálico, por isso não devem ser transformadas em sumo ou ingeridas.
- 6 Não utilize os dedos ou talheres para empurrar os alimentos pelo cano – apenas o empurrador.
 - 7 Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
 - 8 Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
 - 9 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

apenas para uso doméstico

PREPARAÇÃO

Compre produtos biológicos sempre que possível, para reduzir a ingestão de pesticidas e resíduos de fertilizantes.

Utilize fruta e legumes frescos, maduros e de boa qualidade. Legumes moles ou fruta demasiado madura podem tornar o sumo espesso, turvo e com sabor estranho.


Lave os legumes e a fruta. Utilize uma escova nos mais ásperos. Retire as folhas exteriores em produtos não biológicos. Descasque os legumes ou fruta não biológicos ou encerados. Corte e deite fora áreas enegrecidas, pois podem afectar o sabor do sumo.

talos e folhas

Retire talos, caules, folhas e fetos.

caroços

Retire e deite fora caroços e sementes grandes. Sementes de melão, romã e pequenas sementes presentes nas framboesas, Kiwi e morangos não têm de ser retiradas.

esquemas	7 bico	12 cano
3 controlo de velocidade	8 separador	13 empurrador
4 colector de polpa	9 peneira raladora	 lavável na máquina
5 unidade motora	10 tampa	
6 engate	11 trinco	

bananas

Não tente fazer sumo de bananas, pois os resíduos podem entupir a peneira raladora.

laranjas, toranjas e tangerinas

Descasque as laranjas, toranjas e tangerinas. Os óleos presentes na pele são amargos e de difícil digestão, a casca é amarga.

ananás

Retire o topo, a base e descasque os ananases.

romãs

Retire a casca e a pele, pois não sabem bem.

melancia

A zona verde da melancia não tem de ser retirada, mas algumas pessoas não a consideram doce. Experimente colocar um pouco e veja o que acha. Se retirar a zona verde não ingerirá a maioria dos nutrientes, mas o que importa é saber bem e não as faculdades terapêuticas.

legumes com odor forte

Não faça sumo de algo com odor muito forte ou acre, como cebolas ou alho. Por mais que limpe o seu aparelho, nunca se livrará do sabor.

cortar em pedaços

Corte os legumes e a fruta em pedaços para que eles passem pelo cano. Utilize o empurrador para limpar tudo o que se colar, empurrar os últimos pedaços de fruta, empurrar cenouras, aipo ou outros legumes e frutas compridos.

Molde ervas aromáticas, salsa, erva de trigo e rebentos de feijão numa pequena bola compacta e empurre-a com o empurrador ao longo do cano.

polpa

Quando acabar de produzir o sumo, não deite fora a polpa no lixo. Ainda pode representar muitos benefícios. Antes de a deitar fora, considere utilizá-la para engrossar sopas ou estufados, para recheios de tartes ou até juntá-la ao composto.

 MONTAGEM


- 1 Coloque o depósito de polpa contra o lado esquerdo da unidade motora.
- 2 Desça o separador sobre a unidade motora e o depósito de polpa.
- 3 Coloque a peneira raladora no separador e gire a até que se encaixe no eixo.
- 4 Desça a tampa sobre o separador e o depósito de polpa.
- 5 Mantenha a tampa no lugar firmemente com uma mão e puxe o topo do engate para cima encaixando-o nos trincos, situados nas laterais do cano.
- 6 Alinhe a ranhura na lateral do empurrador com a saliência no interior do cano e desça o empurrador para o interior do cano.

 LIGAR

- 7 Coloque a unidade motora numa superfície seca, estável e nivelada.
- 8 Verifique se o controlo da velocidade está regulado para o 0.
- 9 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 10 Coloque um jarro por baixo do bico para recolher o sumo.
- 12 Gire o controlo de velocidade para a velocidade que pretende (1 = baixa, 2 = alta).
- 13 Utilize velocidade baixa para alimentos moles (morangos, citrinos). Utilize velocidade alta para alimentos duros (maças, cenouras).
- 14 Retire o empurrador e deite os ingredientes pelo cano.

- 15 Volte a colocar o empurrador e utilize-o para empurrar os ingredientes cuidadosamente pelo cano.
- 16 Rode novamente o controlo de velocidade para 0 para desligar o motor.
- 17 Não ponha o motor a funcionar continuamente por um período superior a 2 minutos, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 2 minutos, desligue-o pelo menos durante 2 minutos para ele recuperar.
- 18 Pare quando o jarro se encontrar cheio, esvazie-o e continue.

LIMPEZA

- 19 Desligue o aparelho (0) e desligue-o da corrente.
- Tenha à disposição um tabuleiro ou recipiente para colocar os pedaços que retirar.
- 20 Mantenha a tampa no lugar firmemente com uma mão e puxe o topo do engate para fora dos trincos, situados nas laterais do cano.
 - 21 Levante a tampa para fora.
 - 22 Levante o separador e a peneira raladora para fora.
 - 23 Inverta o separador e retire a peneira raladora.
 - 24 Limpe a unidade motora com um pano húmido.
 - 25 Lave à mão as peças removíveis.
- ✳️ Caso a peneira raladora se encontre entupida, coloque-a debaixo de água corrente e escove ao longo da superfície da rede com uma escova de nylon. Não tente penetrar a rede com as cerdas, pois poderá rompê-la.
-  Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.
- 26 Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.
 - 27 Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.
 - 28 Guarde o aparelho ao abrigo da luz solar directa e, se possível, de luz fluorescente.

PROTECÇÃO AMBIENTAL

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

poção para olhos cintilantes

Para manter os olhos brilhantes e saudáveis, os nossos corpos necessitam de muita vitamina B, bem como de vitaminas C e E e betacarotenos. Beba este sumo de vez em quando como uma refrescante e saborosa bebida rica em vitaminas.

- 3 cenouras
- 2 maçãs verdes rijas
- ½ brócolos
- ½ pimento vermelho

smoothie de maçã e morango


- 250g morangos
- 3 maçãs verdes rijas
- 1 um pedacinho de gengibre, descascado

Servir com gelo.

receitas disponíveis no nosso website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>



.tegninger	7 tud	12 rør
3 hastighedsregulator	8 separator	13 skubber
4 frugtkødopsamler	9 filterkværn	 tåler opvaskemaskine
5 motorenhed	10 låg	
6 bøjle	11 indhak	

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

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.
 - Børn må hverken benytte eller lege med apparatet.
 - Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.
- 2 Tag apparatets stik ud, inden du samler, adskiller eller rengør det.
- 3 Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.
- 4 Brug ikke apparatet, hvis filterkværnen eller låget er revnet eller beskadiget.
- 5 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

 Læg ikke motorenheden i væske.

 Rabarberblade er giftige, de indeholder oxalsyre og må ikke presses til juice eller spises.

6 Brug ikke fingrene eller et redskab til at skubbe ingredienser ned i røret med – kun skubberen.

7 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.

8 Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.

9 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

kun til privat brug

FORBEREDELSE

Køb altid økologiske varer, når du har mulighed for det. Derved reduceres indtaget af sprøjtemiddel- og gødningsrester.

Brug friske, modne frugter og grønsager af god kvalitet. Bløde grønsager og overmoden frugt kan gøre juicen tyk, uklar samt give den en underlig smag.

Vask alle frugter og grønsager. Brug en børste til de mere hårde frugter eller grønsager. Fjern de yderste blade på ikke økologiske produkter. Skræl økologiske og voksede frugter og grønsager. Mærker og pletter skal skæres væk og kasseres, da de kan påvirke juicens smag.

stilke og blade

Fjern stilke, stængler, blade og bregner.

sten

Fjern og kassér sten, ferskenkerner og andre store kerner. Melonkerner, granatæblekerner og små kerner i hindbær, kiwier og jordbær behøver ikke at blive fjernet.

bananer

Forsøg ikke at presse juice på bananer - de vil tilstoppe filterkværnen.

appelsiner, grapefrugter og mandariner

Skræl appelsiner, grapefrugter og mandariner. Olien i deres skræl er bitter og svært fordøjelig, den hvide hinde er også bitter.

ananas

Skær toppen og bunden af og skræl frugten.

granatæbler

Fjern skrællen og den hvide hinde – de smager slet ikke godt.

vandmelon

Vandmelonens hvide skorpe behøver ikke at blive fjernet, men nogle synes den smager lidt for "grøn". Smag på den først for at finde ud af, om du kan lide den. Hvis du fjerner skorpen vil du gå glip af mange næringsstoffer, men det er ikke medicin – det er meningen, at juicen skal smage godt.

grønsager med stærk lugt

Pres ikke juice af noget, som er meget stærkt eller skarpt i smagen, som f.eks. løg eller hvidløg. Lige meget hvor godt du rengør din juicepresser, vil du aldrig slippe af med smagen.

skær i mindre stykker

Skær frugt og grønsager i mindre stykker, så de kan gå ned i røret. Med skubberen kan du skubbe alt ned der klister fast, skubbe de sidste frugtstykker ned og skubbe gulerødder, selleri og andre lange frugter og grønsager ned.

Bundt grønne blade, persille, kvikgræs og bønnespirer i en komprimeret balle og skub det ned i røret med skubberen.

frugtkød

Når du er færdig med at presse juice, skal du ikke bare smide frugtkødet i skraldespanden. Det indeholder sikkert stadig en masse godhed. Inden du smider det væk, så tænk på ting som jævning til supper eller gryderetter, tærtefyld eller kompost.

SAMLING

- 1 Sæt frugtkødopsamleren ved motorenhedens venstre side.
- 2 Sæt separatoren oven på motorenheden og frugtkødopsamleren.
- 3 Sæt filterkværnen ned i separatoren og drej den, indtil den får fat i drevet.
- 4 Sæt låget på separatoren og frugtkødopsamleren.
- 5 Hold låget godt fast med den ene hånd og træk det øverste af bøjlen op og sæt den i indhakkene på begge sider af røret.
- 6 Få rillen inden i skubberen til at flugte med fremspringet inden i røret og lad skubberen falde ned i røret.

TÆND MASKINEN

- 7 Stil motorenheden på en tør, stabil, plan overflade.
- 8 Kontroller at hastighedskontrollen er indstillet til 0.
- 9 Sæt stikket i stikkontakten.
- 10 Stil en kande under tuden, for at opsamle juicen.
- 12 Drej knappen for hastighedsindstilling til du har den ønskede hastighed (1 = lav, 2 = høj).
- 13 Brug lav hastighed til bløde ingredienser (jordbær, citrusfrugter). Brug høj hastighed til hårde ingredienser (æbler, gulerødder).
- 14 Fjern skubberen og lad ingredienserne falde ned i røret.
- 15 Sæt skubberen tilbage og brug den til at skubbe ingredienserne forsigtigt ned i røret med.
- 16 Indstil hastigheden til 0 for at slukke motoren.

- 17 Lad ikke motoren køre i mere end 2 minutter ad gangen, da det kan medføre overophedning. Når der er gået 2 minutter, skal du slukke for blenderen og lade motoren køle af i mindst 2 minutter.
- 18 Stop når kanden er fuld, tøm den og start igen.

RENGØRING

- 19 Sluk for apparatet (0) og tag stikket ud.
Hav en bakke eller skål ved hånden til de dele, du vil fjerne.
- 20 Hold låget godt fast med den ene hånd og træk det øverste af bøjlen ud af indhakkene på begge sider af røret.
- 21 Tag låget af.
- 22 Tag separatorens og filterkværnen af.
- 23 Vend separatorens om og vip filterkværnen ud.
- 24 Tør motorenheden af med en fugtig klud.
- 25 Vask de aftagelige dele af i hånden.
- * Hvis filterkværnen er tilstoppet, skal du holde den under rindende vand og børste nettets overflade med en nylonopvaskebørste. Forsøg ikke at presse børsterne gennem nettet – det vil gå i stykker.

 Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.

- 26 De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.
- 27 Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.
- 28 Opbevar apparatet uden for direkte sollys og, om muligt, væk fra fluorescerende lys.

MILJØBESKYTTELSE

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

opskrifter

Skinnende øjne eliksir

For at holde øjnene sunde og skinnende, har din krop brug for masser af B-vitaminer samt C- og E-vitaminer og betacaroten. Prøv denne drik indimellem som en forfriskende og lækker vitaminberiget drik.

- 3 gulerødder
- 2 grønne, syrlige æbler
- ½ broccoli
- ½ rød peberfrugt

æble-jordbær sus

- 250g jordbær
- 3 grønne, syrlige æbler
- 1 et lille stykke ingefær, skræillet

Serveres over isterninger.

du kan finde opskrifter på vores webside:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>



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




VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat kan användas av personer med minskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, om det sker under tillsyn eller efter instruktioner och om de förstår de faror som användningen kan innebära.
 - Barn får inte använda eller leka med apparaten.
 - Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.
- 2 Dra ur sladden till apparaten före montering, demontering och rengöring.
- 3 Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.
- 4 Använd inte apparaten om rivfiltret eller locket är sprucket eller skadat.
- 5 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

 **Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.**

 Sänk inte ned motorenheten i någon form av vätska.

 Rabarberblad innehåller oxalsyra och bör inte användas till juice eller förtäras på annat sätt.

- 6 Använd inte fingrarna eller knivar till att föra ingredienserna genom inmatningsröret – endast inmataren ska användas.
- 7 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 8 Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- 9 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

endast för hushållsbruk

FÖRBEREDELSE

Köp om möjligt produkter som är ekologiskt odlade för att undvika råvaror som innehåller restprodukter från konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel.

Använd frukter och grönsaker av god kvalitet och se till att råvarorna är färska och mogna.

Övermogna råvaror försämrar smaken och kan göra juicen trögflytande och grumlig.


Skölj frukt och grönsaker och skrubba hårda råvaror. Ta bort ytterbladen på råvaror som inte är ekologiskt odlade eller på sådana med ytbehandlat skal (vaxat eller liknande). Skär bort och kasta partier med stötmärken och andra fläckar eftersom de kan påverka smaken på juicen.

stjälkar och blad

Ta bort ytterstjälkar, blad och strån.

kärnor

Ta bort och kasta kärnor och större frön. De kärnor som finns i meloner och, granatäpplen kan vara kvar, liksom små kärnor i hallon, kiwifrukt och jordgubbar.

bilder	7 pip	12 inmatningsrör
3 hastighetsreglage	8 centrifug	13 inmatare
4 sil	9 rivfilter	 kan diskas i diskmaskin
5 motorenhet	10 lock	
6 låsbygel	11 låshake	

bananer

bananer lämpar sig inte till juice – restprodukten kommer att täppa till rivfiltret.

apelsiner, grapefrukter och mandariner

Skala apelsiner, grapefrukter och mandariner. Skalen innehåller eterisk olja och har, liksom det vita lagret under skalet, en besk smak och är dessutom svårsmält.

ananas

Skär först av toppen och botten på ananasen och skala den sedan.

granatäpplen

Skal och mellanväggar smakar verkligen inte bra – skala därför frukten och ta bort de vita mellanväggarna runt kärnorna.

vattenmelon

Vattenmelon behöver inte skalas, men skär bort skalet om du inte tycker om smaken. Om man skär bort skalet går man miste om en del näringsämnen, men juice ska inte bara vara nyttigt – juice ska också smaka bra!

starkt luktande grönsaker

Använd inte råvaror med en utpräglad stark eller besk lukt. Det hjälper inte att diska apparaten, lukten kommer i alla fall att finnas kvar.

dela

Dela frukter och grönsaker i mindre bitar så att de kan passera igenom inmatningsröret. Använd inmataren till att lösgöra råvaror som fastnat och till att föra ned fruktbitar samt längre bitar av frukt och grönsaker t.ex. morötter, selleri och liknande.

Bind ihop bladgrönsaker, persilja, vetegräs och böngroddar till en liten, kompakt boll och för ned den i inmatningsröret med hjälp av inmataren.

fruktkött

Fruktköttet har många nyttiga användningsområden så kasta inte bort det när juicen är färdigpressad. Det kan t.ex. användas som redning i soppor och grytträtter, som fyllning i pajer och det kan också läggas i komposthögen.

👁 MONTERING


- 1 Sätt fruktköttbehållaren mot höger sida av motorenheten.
- 2 Sänk ned centrifugen över motorenheten och fruktköttbehållaren.
- 3 Sätt in rivfiltret i centrifugen och vrid på det tills det hakar fast i drivhjulet.
- 4 Sänk ned locket över centrifugen och fruktköttbehållaren.
- 5 Ta ett fast tag om locket med den ena handen, lyft upp låsbygelns översida och sätt fast den i låshakarna på vardera sidan om inmatningsröret.
- 6 Passa in skåran på sidan av inmataren med den utskjutande falsen inne i inmatningsröret och sänk ned inmataren i inmatningsröret.

👁 SLÅ PÅ STRÖMMEN

- 7 Placera motorenheten på en torr, stabil och jämn yta.
- 8 Kontrollera att hastighetskontrollen står på 0.
- 9 Sätt stickproppen i vägguttaget.
- 10 Sätt en tillbringare under pipen och låt fruktsaften rinna ned i den.
- 12 Vrid hastighetsreglaget till önskad hastighet (1 = låg hastighet, 2 = hög hastighet).
- 13 Använd låg hastighet till mjuka råvaror (t.ex. jordgubbar och citrusfrukter). Använd hög hastighet till hårda råvaror (t.ex. äpplen och morötter).

- 14 Ta ut inmataren och tillsätt ingredienserna genom inmatningsröret.
- 15 Sätt tillbaka inmataren och använd den till att försiktigt föra ingredienserna genom inmatningsröret.
- 16 Vrid tillbaka hastighetsreglaget till 0 för att stänga motorn.
- 17 Låt inte motorn gå mer än 2 minuter i taget, den kan bli överhettad. Slå sedan av och vänta minst 2 minuter innan den används igen.
- 18 Stäng av när kannan är full, töm kannan och starta igen.

RENGÖRING

- 19 Stäng av apparaten(0) och dra ur sladden.
Ha en bricka eller en skål till hands där du kan placera de delar du tar bort.
 - 20 Ta ett fast tag om locket med den ena handen och lyft av låsbygels översida från låshakarna på vardera sida om inmatningsröret.
 - 21 Lyft av locket.
 - 22 Lyft av centrifugen och rivfiltret.
 - 23 Vänd upp och ned på centrifugen och stjälp ut rivfiltret.
 - 24 Torka av motorenheten med en fuktig trasa.
 - 25 Diska avtagbara delar för hand.
 - * Om rivfiltret har blivit tiltäppt kan man hålla det under rinnande vatten och borsta längs nätets yta med en diskborste av nylon. Försök inte att peta in borsthåren i nätet – det kommer att gå sönder.
-  Dessa delar kan diskas i diskmaskin.
- 26 Apparatus ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.
 - 27 Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatus funktion.
 - 28 Utsätt inte apparaten för direkt solljus och helst inte heller för fluorescerande ljus (t.ex. lysrörsbelysning).

MILJÖSKYDD

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

recept

dryck för strålände ögon

Vår kropp behöver både B-, C- och E-vitamin samt betakaroten för att ögonens hälsosamma glans ska bevaras. Denna uppfriskande, välsmakande och vitaminrika juice är väl värd att pröva.

3 morötter

2 syrliga, gröna äpplen

½ broccoli

½ röd paprika

äppel- och jordgubbshotshot

250g jordgubbar

3 syrliga, gröna äpplen


1 en liten bit ingefära, skalad

Serveras med is.

recept finns på vår webbsida:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>



figurer	7 helleut	12 påfyllingsrøret
3 hastighetskontroll	8 separator	13 stapper
4 fruktkjøttbeholder	9 ristsil	 kan vaskes i oppvaskmaskin
5 motorenhet	10 lokk	
6 klemme	11 lås	


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

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert.
 - Barn må ikke bruke eller leke med apparatet.
 - Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
- 2 Koble fra apparatet før du monterer, demonterer eller rengjør det.
- 3 Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.
- 4 Ikke bruk apparatet hvis ristsilen eller lokket er sprukket eller skadet.
- 5 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

 Ikke legg motorenheten i væske.

 Rabarbrablader er giftige. De inneholder oksalsyre og må ikke spises eller presses til juice.

6 Ikke bruk fingrene eller bestikk til å presse maten ned i påfyllingsrøret – bare stapperen.

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

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

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

kun for bruk i hjemmet

FORBEREDELSE

Reduser inntaket av rester fra insektmidler og gjødningsmidler ved å kjøpe organiske produkter når det er mulig.

Bruk friske og modne frukter og grønnsaker av god kvalitet. Myke grønnsaker eller overmoden frukt kan gjøre juicen tykk og grumsete eller gi den en rar smak.

Skyll all frukt og grønnsaker. Bruk børste på harde sorter. På ikke-organiske produkter må du fjerne de ytterste bladene. Skrell ikke-organiske eller voksede frukt eller grønnsaker. Skjær av merker eller skitt som kan påvirke smaken på juicen.

stilker og blader

Fjern stilker, stengler, blader og bregner.

stener

Fjern og kast stener, ferskenkjerner og andre store frø. Melonfrø, granateplefrø og mindre frø i bringebær, kiwi og jordbær kan beholdes.

bananer

Ikke prøv å lage juice av bananer. Riststilen vil tettes igjen av restene.

appelsiner, grapefrukt og mandariner

Skrell appelsiner, grapefrukt og mandariner. Oljen i slikt skall er bittert og tungt fordøyelig, og kjernen er bitter.

ananas

Skjær av toppen og bunnen på ananasen, og skrell den.

granatepler

Fjern skallet og kjernen. Dette smaker ikke godt.

vanmelon

Skallet på vanmelonen kan beholdes, men enkelte synes det smaker noe «grønt». Prøv først med litt og se om du liker det. Hvis du fjerner skallet, går du glipp av mange næringsstoffer. Det skal imidlertid ikke være medisin, men noe som smaker godt.

grønnsaker med sterk lukt

Ikke lag juice av noe som med sterk eller skarp smak, som løk eller hvitløk. Uansett hvor godt du rengjør juicepressen, vil smaken sitte igjen.

oppskjæring

Skjær frukt og grønnsaker i små biter slik at de passer i påfyllingsrøret. Bruk stapperen til å fjerne ting som sitter fast, til å presse ned de siste fruktbitene, eller til å presse ned gulrøtter, selleri og andre lange frukter og grønnsaker.

Bind sammen bladgrønnsaker, persille, kveke og bønnespirer til en liten ball, og press det ned i påfyllingsrøret med stapperen.

fruktkjøtt

Ikke kast fruktkjøttet rett i søpla når du har presset ferdig. Det kan fortsatt inneholde mye godt. Før du kaster det, kan du vurdere å bruke det som tykning til supper eller stuinger, til pai eller til og med i komposthaugen.

👁 MONTERING

- 1 Sett fruktkjøttbeholderen ved motorenhetens venstre side.
- 2 Senk separatoren ned på motorenheten og fruktkjøttbeholderen.
- 3 Sett riststilen inn i separatoren, og roter den til den hekter seg i drivverket.
- 4 Senk lokket ned på separatoren og fruktkjøttbeholderen.
- 5 Hold lokket fast med den ene hånden, og trekk toppen av klemmen opp og inn på låsene på hver side av påfyllingsrøret.
- 6 Juster sporet på siden av stapperen med delen som stikker ut inne i påfyllingsrøret, og slipp stapperen ned i påfyllingsrøret.

👁 SLÅ PÅ

- 7 Sett motorenheten på et tørt, fast og plant underlag.
- 8 Kontroller at hastighetskontrollen er satt til 0.
- 9 Stikk kontakten i støpselet.
- 10 Sett en mugge under hulletuten, for å samle opp juicen.
- 12 Drei hastighetskontrollen for å få ønsket hastighet (1 = lav, 2 = høy).
- 13 Bruk lav hastighet for myke ingredienser (jordbær, sitrusfrukt). Bruk høy hastighet for harde ingredienser (epler, gulrøtter).
- 14 Fjern stapperen, og slipp ingredienser ned i påfyllingsrøret.
- 15 Sett stapperen på plass, og bruk den til å presse ingrediensene forsiktig ned i påfyllingsrøret.
- 16 Drei hastighetskontrollen tilbake til 0 for å slå maskinen av.
- 17 Ikke la motoren gå uavbrutt for mer enn 2 minutter, den kan overbelastes. Etter 2 minutter slå av i minst 2 minutter, for å starte på nytt igjen.
- 18 Stopp når kannen er full, tøm den og start på nytt.

👁 RENGJØRING

19 Slå apparatet av (0) og frakople det.

Ha et fat eller en beholder tilgjengelig som du kan legge tingene på.

20 Hold lokket fast med den ene hånden, og trekk toppen av klemmen vekk fra låsene på hver side av påfyllingsrøret.

21 Løft av lokket.

22 Løft av separatoren og ristsilen.

23 Snu separatoren opp-ned og tipp ut ristsilen.

24 Tørk av motorenheten med en fuktig klut.

25 Vask avtakbare deler for hånd.

★ Hvis ristsilen er tilstoppet, lar du den stå under rennende vann og børster langs overflaten av silen med en oppvaskbørste av nylon. Ikke forsøk å trykke børstehårene gjennom silen, da den vil kunne bli ødelagt.

 Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

26 Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.

27 Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

28 Oppbevar apparatet fra sollys og hvis det er mulig fra fluorescerende lys.

MILJØBESKYTTELSE

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

oppskrifter

drikk for gnistrende øye

For at øynene våre skal holde seg sunne og skinnende, krever kroppen masse B-vitaminer, i tillegg til vitamin C og E og betakaroten. Denne juicen er en forfriskende og smakfull drikk som er rik på vitaminer.

3 gulrøtter

2 grønne, bitre epler

½ brokkoli

½ rød paprika

whizz av eple og jordbær

250g jordbær

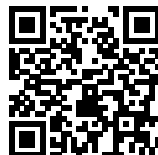
3 grønne, bitre epler

1 liten bit ingefær, skrelt

Serveres på is.

oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>



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


TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
 - Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä.
 - Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- 2 Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- 3 Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.
- 4 Älä käytä laitetta, jos ritaläsiivilä tai kansi on murtunut tai vaurioitunut.
- 5 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

 **Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.**

 Älä kastele moottoriyksikköä nesteisiin.

 Raparperin lehdet ovat myrkyllisiä, ne sisältävät oksaalihappoa – niistä ei saa tehdä mehua, eikä niitä saa syödä.

6 Älä käytä sormia tai työvälineitä ruoan syöttämiseksi putkeen – käytä vain työntäjää.

7 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.

8 Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.

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

vain kotikäyttöön

VALMISTELU

Osta luomutuotteita aina kun voit, jotta saat vähemmän hyönteismyrkky- ja lannoitejäämiä.

Käytä hyvälaatuisia, tuoreita, kypsiä hedelmiä ja vihanneksia. Pehmeät vihannekset tai ylikypsät hedelmät voivat tehdä mehusta paksua, sameaa ja oudon makuista.


Pese kaikki hedelmät ja vihannekset. Käytä harjaa koviin tuotteisiin. Poista uloimmat lehdet muista kuin luomutuotteista. Kuori hedelmät ja vihannekset, jos ne eivät ole luomutuotteita tai ne on vahattu. Poista vaurioituneet ja täplälliset kohdat, koska ne voivat vaikuttaa mehun makuun.

varret ja lehdet

Poista varret, kannat, lehdet ja saniaiset.

kivet

Poista ja hävitä kivet, persikan kivet ja muut isot siemenet. Melonin siemenet, granaattiomenan siemenet ja pienet siemenet vadelmassa, kiivihedelmässä ja mansikoissa voit jättää.

piirroksset	7 nokka	12 putki
3 nopeuskontrolli	8 erotin	13 työntäjä
4 hedelmälihan kerääjä	9 ritiläsiivilä	 konepesun kestävä
5 moottoriyksikkö	10 kansi	
6 lukitsin	11 työntäjä	

banaanit

Älä yritä mehustaa banaaneja – jäämät tukkivat ritiläsiivilän.

appelsiinit, greipit ja tangeriinit

Kuori appelsiinit, greipit ja tangeriinit. Ulkokuoressa oleva öljy on katkeraa ja vaikeaa nauttia, sisäkuori on katkeraa.

ananas

Poista tupsu ja kanta, kuori ananakset.

granaattiomena

Poista ulkokuori ja sisäkuori - he eivät maistu hyvältä.

vesimeloni

Vesimeloniin voi jättää kuoren, mutta jotkut pitävät sen makua vähän "vihreänä". Kokeile yksi pala ensin ja katso mitä pidät siitä. Jos poistat kuoren, menetät monia ravintoaineita, mutta tämä ei ole lääketiedettä – tarkoituksena on hyvä maku.

voimakastuoksuiset vihannekset

Älä mehusta mitään erittäin voimakasta tai kirpeää kuten sipuli tai valkosipuli. Vaikka puhdistaisit mehustimen kuinka hyvin tahansa, et pääse eroon hajusta.

paloittele

Paloittele hedelmät ja vihannekset, jotta ne mahtuvat putkesta. Käytä syöttöpaininta selvittämään kaikki juuttuneet, paina hedelmät alas viimeiseen palaan asti, paina porkkanat, selleri ja muut pitkät hedelmät ja vihannekset Muotoile vihreät lehdet, parsat, vehnänoraat ja pavunidut pieniksi, kiinteiksi palloiksi ja työnnä alas putkesta syöttöpainimella.

hedelmäliha

Älä heitä hedelmälihaa jätteisiin, kun olet lopettanut mehun valmistuksen. Se sisältää paljon hyviä aineita. Ennen kuin heität sen pois, huomioi sen käyttö keitoissa tai padoissa, piirakan täytteissä tai jopa kompostissa.

KOKOAMINEN


- 1 Aseta hedelmälihasäiliö moottoriyksikön vasenta sivua vasten.
- 2 Laske erotin moottoriyksikön ja hedelmälihasäiliön päälle.
- 3 Aseta ritiläsiivilä erottimen sisälle ja kierrä sitä, kunnes se kiinnittyy.
- 4 Laske kansi erottimen ja hedelmälihasäiliön päälle.
- 5 Pidä kannesta tukevasti toisella kädellä ja vedä lukitsin ylös putken kummallakin puolella oleviin salpoihin.
- 6 Kohdista työntäjän sivussa oleva ura putken sisällä olevaan ulokkeeseen ja pudota työntäjä putkeen.

KYTKE LAITE PÄÄLLE

- 7 Aseta moottoriyksikkö kuivalle, tasaiselle alustalle.
- 8 Tarkasta, että nopeusvalitsin on asennossa 0.
- 9 Kytke se sähköpistokkeeseen.
- 10 Aseta astia nokan alle mehun keräämistä varten.
- 12 Käännä nopeusvalitsin haluamasi nopeuteen (1 = hidas, 2 = nopea).
- 13 Käytä alhaista nopeutta pehmeisiin aineksiin (mansikat, sitrushedelmät). Käytä korkeaa nopeutta koviin aineksiin (omenat, porkkanat).
- 14 Poista työntäjä ja pudota ainekset putkeen.

- 15 Laita työntäjä takaisin ja käytä sitä työntämään ruoka-aineet varovasti putkeen.
- 16 Käännä nopeuskontrolli takaisin asentoon 0 sammuttaaksesi moottorin.
- 17 Älä anna moottorin käydä yhtäjaksoisesti yli 2 minuuttia, se voi kuumeta liikaa. Laite on sammutettava 2 minuutin kuluttua ainakin 2 minuutiksi, jotta se palaa käyttökuntoon.
- 18 Lopeta kun kannu on täynnä, tyhjennä se ja aloita uudelleen.

PUHDISTUS

- 19 Sammuta laite (0) ja irrote se verkosta.
- Pidä tarjotinta tai alustaa valmiina poistamillesi osille.
- 20 Pidä kannesta tukevasti toisella kädellä ja vedä lukitsin irti kummallakin puolella putkea olevista salvoista.
- 21 Nosta kansi pois.
- 22 Nosta erotin ja ritiläsiivilä pois.
- 23 Käännä erotin ylösalaisin ja pudota ritiläsiivilä ulos.
- 24 Pyyhi moottoriyksikkö kostealla liinalla.
- 25 Pese käsin irrotettavat osat.
- ★ Jos ritiläsiivilä on tukossa, pidä sitä vesihanalla alla ja harjaa verkon pintaa nailonisella pesuharjalla. Älä yritä työntää harjaksia verkon läpi – se menee rikki.
-  Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.
- 26 Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.
- 27 Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.
- 28 Säilytä laitetta suojassa suoralta auringonvalolta ja myös loisteputken valolta, jos mahdollista.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

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

reseptejä

kuohuva silmäjuoma

Terveiden ja kiiltävien silmien ylläpitäminen vaatii runsaasti B-vitamiineja sekä myös C- ja E-vitamiineja ja beetakaroteenia. Kokeile tätä juomaa aina uudelleen virkistävänä ja hyvän makuisena vitamiineja sisältävänä juomana.

3 porkkanat

2 vihreitä, kirpeitä omenoita

½ parsakaali

½ punainen paprika

omena ja mansikka hurahdus

250g mansikoita

3 vihreitä, kirpeitä omenoita


1 pieni pala kuorittua inkivääriä

Tarjoile jäällä.

reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>






иллюстрации	7 носик	12 трубки
3 регулятор скорости	8 разделитель	13 пробка-толкатель
4 резервуар для мякоти	9 сетчатый фильтр	 можно мыть в посудомоечной машине
5 блок двигателя	10 крышка	
6 скоба	11 замок	

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

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.
 - Детям запрещено использовать устройство или играть с ним.
 - Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.
 - 2 Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.
 - 3 Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
 - 4 Не используйте прибор, если сетчатый фильтр или крышка треснули или повреждены.
 - 5 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.
-  **Неправильное использование прибора может привести к травме.**
-  Не погружайте блок двигателя в жидкость.
 -  Листья ревеня ядовиты, в них содержится щавелевая кислота. Их нельзя есть и нельзя выдавливать из них сок.
 - 6 Не используйте пальцы или кухонные ножи для проталкивания ингредиентов – только пробку-толкатель.
 - 7 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
 - 8 Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
 - 9 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

только для бытового использования

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

По возможности покупайте органически выращенные продукты, избегая употребления инсектицидов и остатков удобрений.

Используйте высококачественные, свежие, спелые фрукты и овощи. Незрелые и переспелые фрукты могут сделать сок густым, мутным и невкусным.

Мойте фрукты и овощи. В тяжелых случаях пользуйтесь щеткой. Внешние листья неорганических продуктов следует удалять. Неорганические или воощенные фрукты и овощи следует очищать от кожицы. Пятнышки и глазки следует вырезать и выбрасывать – они ухудшат вкус сока.

стебли и листья

Стебли и листья следует удалять.

косточки

Вынимайте и выбрасывайте косточки, крупные косточки и прочие крупные семена. Семечки дыни, граната, мелкие семечки малины, киви и клубники можно оставить.

бананы

Не выжимайте сок из бананов – в результате забьется просеивающий фильтр.

апельсины, виноград и мандарины

Апельсины, виноград и мандарины следует очищать от шкурки. В их кожице содержится горькое, трудно перевариваемое масло, к тому же у них горькая сердцевина.

ананас

Ананасы следует очищать от концов и кожуры.

гранаты

Удаляйте кожуру и сердцевину, у них плохой вкус.

арбуз

Кожуру арбуза можно не очищать однако, некоторые считают ее «зеленоватой» на вкус. Попробуйте отжать немного и оцените. Очистив кожуру, вы потеряете много питательных веществ, однако, вы готовите не лекарство, а сок – он должен быть вкусным.

овощи с сильным запахом

Не выжимайте сок из овощей с сильным или острым запахом, наподобие лука или чеснока. Как бы хорошо вы ни вымыли разделитель, от привкуса вам уже не избавиться.

разрезание

Фрукты и овощи следует разрезать, чтобы они проходили сквозь трубку. Для очистки от прилипших кусочков, остатков фруктов, для проталкивания моркови, сельдерея и прочих длинных фруктов и овощей пользуйтесь пробкой-толкателем.

Зелень, петрушку, ростки сои следует собирать в плотные комья и пропускать вниз по трубке с помощью пробки-толкателя.

мякоть

После отжима не выбрасывайте мякоть в мусорное ведро. Она еще сослужит вам службу. Прежде чем выбросить мякоть, подумайте о том, что ею можно заправлять супы, приправлять мясо, начинять пирог или даже наполнять компостную яму.

👁 СБОРКА


- 1 Емкость для мякоти подставьте под левую сторону блока двигателя.
- 2 Опустите разделитель на блок двигателя и на емкость для мякоти.
- 3 Вложите просеивающий фильтр в разделитель, поверните до фиксации в приводе.
- 4 Опустите разделитель на блок двигателя и на емкость для мякоти.
- 5 Крепко удерживая крышку одной рукой, поднимите и отведите к защелкам верхушку скобы.
- 6 Опустите пробку-толкатель в трубку. Паз на боку толкателя должен войти в желобок на стенке трубки.

👁 ВКЛЮЧЕНИЕ

- 7 Ставьте блок двигателя на сухую, твердую, ровную поверхность.
- 8 Убедитесь, что регулятор скоростей установлен на 0.
- 9 Вставьте вилку в розетку.
- 10 Поставьте под носик кувшин для сбора сока.
- 12 Установите регулятор скорости в требуемое положение (1 = низкая, 2 = высокая).

- 13 Мягкие ингредиенты выжимайте на низкой скорости (клубнику, лимон). Твердые ингредиенты выжимайте на высокой скорости (яблоки, морковь).
- 14 Снимите пробку-толкатель и засыпьте ингредиенты через трубку.
- 15 Установите пробку-толкатель обратно и с ее помощью осторожно протолкните ингредиенты вниз по трубке.
- 16 Чтобы выключить двигатель, установите регулятор скоростей обратно на 0.
- 17 Во избежание перегрева прибора запрещается непрерывно использовать двигатель более 2 минут. По истечении указанного времени отключите прибор минимум на 2 минуты для восстановления его работоспособности.
- 18 По наполнении кружки опустошите ее и продолжайте отжим.

ЧИСТКА

- 19 Выключите прибор (0) и отсоедините его от сети.
Имейте под рукой поднос или таз, в которые вы сложите отделенные детали.
 - 20 Крепко удерживая крышку одной рукой, снимите верхнюю часть скобы с защелок с каждой стороны трубки.
 - 21 Снимите крышку.
 - 22 Снимите разделитель и просеивающий фильтр
 - 23 Переверните разделитель, извлеките просеивающий фильтр.
 - 24 Протирайте блок двигателя влажной тканью.
 - 25 Съемные детали следует мыть вручную.
 - * Если просеивающий фильтр засорен, подержите его под проточной водой и почистите сетчатую поверхность нейлоновой щеткой. Не пытайтесь просунуть щетинки в отверстия сетки, последняя может сломаться.
-  Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.
- 26 Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.
 - 27 Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.
 - 28 Храните прибор вдали от прямых солнечных лучей и по возможности вдали от флуоресцентного освещения.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

рецепты

- 3 морковь
- 2 зеленые яблоки с острым вкусом
- ½ брокколи
- ½ красный перец

яблочно-клубничное чудо

- 250g клубника
 - 3 зеленые яблоки с острым вкусом
 - 1 небольшие кусочки имбиря, чищенные
- Подавать со льдом.

рецепты можно найти на нашем веб-сайте:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>



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


DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.
- Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát.
- Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.
- 2 Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.
- 3 Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.
- 4 Přístroj nepoužívejte, pokud je filtrační síto nebo víko prasklé nebo poškozené.
- 5 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 **Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.**

 Jednotku motoru nenamáčejte.

 Listy rebarbory jsou jedovaté, obsahují kyselinu šťavelovou, čili nesmějí se odšťavňovat ani jíst.

6 Nikdy nestlačujte potraviny v trubici prsty nebo příborem – používejte pouze tlačný díl.

7 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.

8 Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.

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

jen pro domácí použití

PŘÍPRAVA

Pokud je to možné, kupujte vždy organicky pěstované produkty. Omezíte tak konzumaci pozůstatků insekticidů a hnojiv.

Používejte ovoce a zeleninu dobré kvality, která je čerstvá a zralá. Při použití změkklé zeleniny nebo přezrálého ovoce bývá džus hustší, zakalený a může chutnat zvláštně.

Veškeré ovoce a zeleninu umyjte. Na tvrdé ovoce a zeleninu použijte kartáč. Z neorganických produktů odstraňte vrchní listy. Neorganické produkty či produkty ošetřené voskem oloupejte.

Poškozená místa a vady odkrojte a vyhoďte, mohly by ovlivnit chuť džusu.

stonky a listy

Odstraňte stonky, stvoly, listy a natě

pecky


Vyjměte pecky a hodte je do koše, a stejně tak pecky z broskví a další velká semena. Semínka melounu, granátového jablka a malá semínka v malinách, kiwi a jahodách lze ponechat.

banány

Banány se odšťavňovat nepokoušejte – dřev by ucpana filtrační síto.

pomeranče, grapefruity a mandarinky

Pomeranče, grapefruity a mandarinky oloupejte. Olej obsažený v kůře je hořký a špatně se tráví, také bílá vnitřní slupka je hořká.

nákresy	7 nálevka	12 trubice
3 ovládání rychlosti	8 separátor	13 tlačný díl
4 sběrač dužiny	9 filtrační síto	 vhodné pro mytí v myčce
5 jednotka motoru	10 víko	
6 blokovací spona	11 západka	

ananas

Ananas ořízněte nahoře i dole a oloupejte.

granátová jablka

Odstraňte kůru i vnitřní slupku – tato část opravdu dobře nechutná.

vodní meloun

Slupku vodního melounu není třeba odstraňovat, ovšem někomu pak může džus chutnat poněkud "nezrale". Napřed si udělejte trochu džusu na chuť a uvidíte. Pokud slupku odstraníte, zbavíte se mnoha živin, ale nejedná se o medicínu, čili nápoj by vám měl především chutnat.

aromatická zelenina

Neodšťavňujte žádnou zeleninu se silným aroma, či přímo štiplavé chuti, jako je např. cibule či česnek. Pak se můžete sebevíc snažit odšťavňovač vyčistit, ale tohoto aroma už se nezbavíte.

nakrájet na kousky

Ovoce a zeleninu nakrájejte na kousky tak, aby mohla projít trubicí. Pomocí tlačného dílu uvolníte kousky, které v trubici uvízly, a také jím do odšťavňovače natlačíte mrkev, celer a další ovoce a zeleninu podlouhlých tvarů.

Listovou zeleninu, jako je např. petržel, mladá pšenice a fazolové klíčky, svažte do malého uzlíku a pomocí tlačného dílu natlačte do trubice.

dřeň

Po skončení odšťavňování dřev nevyhazujte hned do koše. V dřeni může být obsaženo ještě spousta hodnotných živin. Než se rozhodnete ji vyhodit, zamyslete se, zda by dřevní nešla zahustit polévka či omáčka, zda by se nedala využít jako náplň do buchty či alespoň použít na kompost.

 MONTÁŽ

- 1 Nádobu na dřev umístěte k levé straně jednotky motoru.
- 2 Separátor položte na jednotku motoru a nádobu na dřev.
- 3 Filtrační síto vložte do separátoru a otočte jím tak, aby správně zapadlo do hnací části.
- 4 Položte víko na separátor a nádobu na dřev.
- 5 Uchopte jednou rukou pevně víko a horní část blokovací spony zacvakněte do západek na obou stranách trubice.
- 6 Drážku na boku tlačného dílu dejte do stejné osy s výstupkem uvnitř trubice, a tlačný díl spusťte do trubice.

 ZAPÍNÁNÍ

- 7 Jednotku motoru umístěte na suchý, pevný a rovný povrch.
- 8 Přesvědčte se, že rychlost je nastavena na 0.
- 9 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 10 Pod nálevku umístěte nádobku, do které bude šťáva odtékat.
- 12 Ovládání rychlosti nastavte na vámi požadovanou rychlost (1 = nízká, 2 = vysoká).
- 13 Nízkou rychlost používejte na měkké ingredience (jahody, citrusy). Vysokou rychlost používejte na tvrdé ingredience (jablka, mrkev).
- 14 Vytáhněte tlačný díl a do trubice nasypete ingredience.
- 15 Tlačný díl dejte zpět a na ingredience jím jemně tlačte, aby mohly trubicí projít.
- 16 Pro vypnutí motoru nastavte rychlost zpět na 0.
- 17 Motor nesmí soustavně běžet déle než 2 minuty, mohl by se přehřát. Po dvou minutách provozu přístroj alespoň na 2 minuty vypněte, aby si odpočinul.

18 Až bude džbán plný, přístroj vypněte. Vyprázdněte ho a přístroj znovu zapněte.

ČIŠTĚNÍ

19 Přístroj vypněte (0) a vytáhněte jej ze zásuvky.

Mějte při ruce táč nebo mísu, do které budete dávat odstraněné části.

20 Uchopte jednou rukou pevně víko a odtáhněte horní část blokovací spony ze západek na obou stranách trubice.

21 Sejměte víko.

22 Sejměte separátor s filtračním sítím.

23 Separátor otočte vzhůru nohama a vyklopte filtrační síto.

24 Jednotku motoru otřete vlhkým hadrem .

25 Ručně umyjte snímatelné díly.

✳ Pokud je filtrační síto ucpané, dejte ho pod tekoucí vodu a jeho drátěný povrch odhrňte nylonovým kartáčkem na nádobí. Nepokoušejte se do síta štětinami kartáče rýpat – síto tak poškodíte.

 Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

26 Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.

27 Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

28 Co se týče uskladnění, přístroj chraňte před přímým sluncem a taktéž před světlem zářivek, pokud je to možné.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

recepty

drink pro jiskru v oku

Aby naše oči mohly zůstat zdravé a zářivé, tělo si žádá spoustu vitamínů B a také vitamínů C a E a betakaroténu. Zkuste si tento ovocný nápoj občas připravit. Je to osvěžující a chutný nápoj plný vitamínů.

3 mrkev

2 zelená jablka kyselejší chuti

½ brokolice

½ červená paprika

jablečno-jahodový whizz

250g jahody

3 zelená jablka kyselejší chuti


1 malý kousek zázvoru – oloupaný

Podávejte do sklenice s ledem.

recepty naleznete na našich internetových stránkách:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>






nákresy	7 odtok	12 trubica
3 ovládač rýchlosti	8 separátor	13 piest
4 oddeľovač dužiny	9 strúhacie sitko	 vhodný do umývačky riadu
5 pohonná jednotka	10 viečko	
6 upínacia svorka	11 západka	

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/vedením a uvedomujú si s tým spojené riziká.
 - Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať.
 - Uchovávajúce prístroj a kábel mimo dosahu detí.
 - 2 Spotrebič vyťahnite zo zásuvky pred zložením, rozložením alebo čistením.
 - 3 Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.
 - 4 Prístroj nepoužívajte, ak sú strúhacie sitko alebo viečko prasknuté alebo poškodené.
 - 5 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.
-  **Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.**
-  Pohonnú jednotku neponárajte do tekutiny.
 -  Listy rebarbory sú jedovaté, obsahujú kyselinu oxalicylovú – nesmú sa odšťavovať ani jesť.
 - 6 Na potlačenie potravín dolu trubicou nepoužívajte prsty ani príbor – iba piest.
 - 7 Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
 - 8 Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
 - 9 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.

len na domáce použitie

PRÍPRAVA

Kupujte ekologicky pestované plodiny, aby ste znížili príjem zvyškov insekticídov a hnojív. Používajte kvalitné, čerstvé a zrelé ovocie a zeleninu. Mäkká zelenina alebo prezreté ovocie môžu spôsobiť, že šťava bude hustá, kalná a zvláštnej chuti.

Všetko ovocie a zeleninu pred použitím umyte. Na silné znečistenie použite kefku. Z plodín, ktoré nie sú pestované ekologicky, odstráňte vrchné listy. Neekologicky pestované alebo navoskované ovocie a zeleninu ošúpte. Vykrojte a zahodte všetky otláčené miesta a škvrny, keďže môžu ovplyvniť chuť šťavy.

stopky a listy

Odstráňte všetky stopky, stonky, listy a vňate.

kôstky

Kôstky, jadrá marhúl a iné veľké semená odstráňte a zahodte. Jadierka v melónoch, granátových jablkách a malé semienka v malinách, kivi a jahodách môžu zostať.

banány

Nepokúšajte sa odšťavovať banány – ich zvyšky upchajú strúhacie sitko.

pomaranče, grapefruity a mandarínky

Pomaranče, grapefruity a mandarínky ošúpte. Olej v ich šupkách je horký a ťažko sa trávi, dreň je horká.

ananás

Odstráňte vrchnú aj spodnú časť ananásu a ošúpte ho.

granátové jablko

Odstráňte šupku a vnútornú dreň – naozaj nie sú veľmi chutné.

melón

Kôra melónu môže zostať, ale niektorým ľuďom sa zdá tá chuť trochu „zelená“. Najskôr vyskúšajte menšie množstvo a zistíte, čo si o tom myslíte. Ak kôru odstránite, pridáte o mnoho výživných látok, ale nejde o liek – má to dobre chutiť.

aromatické druhy zeleniny

Neodšťavujte nič naozaj silné alebo ostré, ako cibuľu alebo cesnak. Bez ohľadu na to, ako dobre odšťavovač vyčistíte, nikdy sa týchto chutí úplne nezbavíte.

nakrájajte

Ovocie a zeleninu nakrájajte, aby prešli cez trubicu. Piest použite na zotretie zostávajúcich častí, na potlačenie posledných kúskov ovocia a na potlačenie mrkvy, zeleru a iných dlhých kúskov ovocia a zeleniny.

Listnatú zeleninu, petržlenovú vňať, klíčky a podobne natlačte do malej gule a potlačte dolu trubicou pomocou piesta.

dužina

Po skončení odšťavovania nevyhadzujte dužinu do koša. Stále môže obsahovať dosť veľa zdravého. Predtým, než ju zahodíte, premyslite si jej použitie na zahustenie polievok alebo vývarov, naplnenie nákyfov, alebo kompostovú kopu.

👁️ ZLOŽENIE

- 1 Nádobu na dužinu priložte na ľavú stranu pohonnej jednotky.
- 2 Separátor založte na pohonnú jednotku a nádobu na dužinu.
- 3 Strúhacie sitko vložte do separátora a otáčajte ním, kým sa nezachytí na pohon.
- 4 Viečko položte na separátor a nádobu na dužinu.
- 5 Jednou rukou pevne pridržiavajte viečko a vyklopte svorku nahor a do západiek na každej strane trubice.
- 6 Ryhu na boku piesta zarovnajte s výstupkom vo vnútri trubice a piest spustite do trubice.

👁️ ZAPNUTIE

- 7 Pohonnú jednotku položte na suchý, pevný a rovný povrch.
- 8 Skontrolujte, či je ovládač rýchlosti nastavený na 0.
- 9 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 10 Pod odtok položte džbánik na štavu.
- 12 Otočte ovládač rýchlosti na vami požadovanú rýchlosť (1 = nízka, 2 = vysoká).
- 13 Na mäkké časti použite nízku rýchlosť (jahody, citrusy). Na tvrdšie časti použite vysokú rýchlosť (jablká, mrkva).
- 14 Piest vyberte a suroviny pridávajte cez trubicu.
- 15 Vráťte piest na miesto a použite ho na jemné potlačenie surovín dolu trubicou.
- 16 Motor vypnete otočením ovládača rýchlosti späť na 0.

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

18 Keď je nádoba plná, zastavte, vyprázdnite ju a začnite znovu.

ČISTENIE

19 Vypnite prístroj (0) a vytiahnite ho zo zásuvky.

Majte po ruke tácku alebo misku na časti, ktoré budete vyberať.

20 Jednou rukou držte pevne viečko a vrchnú časť svorky vytiahnite zo západiek na každej strane trubice.

21 Dvihnite viečko.

22 Vyberte separátor a strúhacie sitko.

23 Separátor otočte hore dnom a vyklopte z neho strúhacie sitko.

24 Pohonnú jednotku vyčistite vlhkou utierkou.

25 Odnímateľné časti umývajte ručne.

✳ Ak je strúhacie sitko zanesené, vyčistite ho pod tečúcou vodou nylonovou kefkou na riad. Nepokúšajte sa prejsť štetinami pomedzi sieťku – poškodíte ju.

 Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.

26 Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.

27 Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

28 Prístroj skladujte mimo priameho slnečného svetla a ak je to možné, aj mimo fluorescenčného svetla.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

recepty

nápoj žiarivých očí

Na udržanie zdravých žiarivých očí potrebujú naše telá veľa vitamínu B, ako aj vitamínu C a E a betakaroténu. Vyskúšajte tento nápoj zas a znova ako osviežujúci a chutný nápoj obohatený o vitamíny.

3 mrkvy

2 zelené, ostré jablká

½ brokolica

½ červenej papriky

jablkovo-jahodové eso

250g jahody

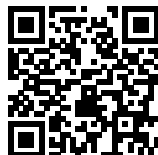
3 zelené, ostré jablká

1 malý kúsok zázvoru, očistený

Podávajú sa ľadom.

recepty nájdete na našej webstránke:




<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>



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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem / z instruktążem, oraz są świadome istniejących zagrożeń.
 - Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem.
 - Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci.
 - 2 Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka.
 - 3 Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
 - 4 Nie należy używać urządzenia, jeśli sitko z tarczą rozdrabniającą lub pokrywa są pęknięte lub uszkodzone.
 - 5 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.
-  **Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.**
-  Nie zanurzaj podstawy z silnikiem w cieczy.
 -  Liście rabarbaru są trujące, zawierają kwas szczawiowy - nie wolno ich używać na sok, ani zjadać.
- 6 Nie używaj palców ani sztuców do przepychania żywności w dół rurki - tylko popychacza.
 - 7 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
 - 8 Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
 - 9 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

tylko do użytku domowego

PRZYGOTOWANIE


Kiedy tylko możesz, kupuj produkty z upraw ekologicznych, aby spożywać mniej śladowych środków owadobójczych i nawozów.

Używaj owoców i warzyw dobrej jakości, świeżych i dojrzałych. Miękkie warzywa lub przejrzałe owoce mogą dawać sok gęsty, mętny i dziwny w smaku.

Myj wszystkie owoce i warzywa. Twardsze czyść szczotką. Z produktów nieekologicznych usuwaj zewnętrzne liście. Obieraj wszystkie nieekologiczne lub zabrudzone owoce lub warzywa. Wycinaj i usuwaj części uszkodzone, gdyż mogą one mieć wpływ na smak soku.

łodygi i liście

Usuń łodygi, ogonki, liście i części zwiędłe.

rysunki	7 wylew	11 zatrzask
3 regulacja prędkości	8 separator	12 rura
4 pojemnik na miąższ	9 sitko z tarczą	13 popychacz
5 podstawa z silnikiem	rozdrabniającą	 można myć w zmywarce
6 pałąk	10 pokrywa	

pestki

Usuń i wyrzuć pestki, gniazda nasienne i inne duże nasiona. Można pozostawiać nasiona melona, pestki granatu oraz pesteczki malin, truskawek i kiwi.

banany

Nie próbuj wyciskać soku z bananów, pozostałości będą zatykać sitko z tarczą rozdrabniającą.

pomarańcze, grejpfruty i mandarynki

Zdejmuj skóry z pomarańczy, grejpfruta i mandarynek. Olej w skórkach jest gorzki i trudny do strawienia, rdzenie są gorzkie.

ananas

Wytnij i usuń górną część z pióropuszem, dolną część oraz boki.

granaty

Usuń skórę i rdzeń - naprawdę nie są smaczne.

arbuz zwyczajny

Skórę na arbuzie można zostawić, ale niektórzy uważają, że smak będzie nieco "zielony". Spróbuj zrobić tak raz, a przekonasz się. Jeśli usuniesz skórę, pozbędziesz się wielu składników odżywczych, ale arbuz nie jest lekarstwem - po prostu ma smakować.

warzywa o mocnym zapachu

Nie wyciskaj soku z produktów o silnym zapachu jak cebula czy czosnek. Bez względu na to, jak dobrze potem wyczyścisz sokowirówkę, nie pozbędziesz się ich smaku.

przecinanie

Tnij owoce i warzywa tak, aby przeszły przez lej zasypowy. Stosuj popychacz do przepychania cząstek, które utkwiły w środku i do dociskania marchwi, selera i innych długich owoców i warzyw.

Zielone natki pietruszki, kiełki pszenicy, kiełki fasoli, zwijaj w małe kulki i wciśnij popychaczem w lej zasypowy.

resztki

Po zakończeniu wyciskania, nie wyrzucaj resztek do śmieci. Wciąż mogą zawierać wiele wartościowych elementów. Zanim wyrzucisz, pomyśl o zastosowaniach takich jak zagęszczacz do zupy lub gulaszu, nadzienie do ciasta, lub nawet kompost.

 MONTAŻ


- 1 Zbiornik resztek umieść z lewej strony podstawy z silnikiem.
- 2 Opuść separator na poziom podstawy silnika i zbiornika resztek.
- 3 Włóż sitko z tarczą rozdrabniającą w separator i obróć nim, aż osadzi się na napędzie.
- 4 Nasadź pokrywę na separator i zbiornik resztek.
- 5 Jedną ręką mocno przytrzymaj pokrywę i zaciągnij pałąk na zatrzaski po obu stronach rury.
- 6 Wyrównaj rowek na boku popychacza z występem wewnątrz rury i włóż popychacz do rury.

 WŁĄCZENIE

- 7 Ustaw podstawę z silnikiem na suchej, stabilnej, poziomej powierzchni.
- 8 Sprawdź, czy regulacja prędkości jest ustawiona na 0.
- 9 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
- 10 Umieść dzbanek do soku pod wylewem..
- 12 Obrócić urządzenie regulacji prędkości na żądaną prędkość (1 = mała, 2 = duża).
- 13 Stosuj niską prędkość do miękkich składników (truskawki, cytrusy). Stosuj wysoką prędkość do twardych składników (jabłka, marchew).

- 14 Wyjmij popychacz i dodaj składniki przez rurkę.
- 15 Włóż ponownie popychacz, i użyj go do delikatnego przepchnięcia składników przez rurkę.
- 16 Obróć regulator prędkości na 0, aby wyłączyć silnik.
- 17 W celu uniknięcia przegrzania urządzenia, nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej jak przez 2 minuty. Po 2 minutach przerwać pracę na co najmniej 2 minuty.
- 18 Zatrzymaj, gdy dzbanek jest pełny, opróżnij go i uruchom ponownie.

CZYSZCZENIE

- 19 Wyłączyć urządzenie (0) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego. Miej po ręką tackę lub miskę do odłożenia niepotrzebnych elementów.
 - 20 Jedną ręką mocno przytrzymaj pokrywę i odciągnij pałąk od zatrzasków po obu stronach rury.
 - 21 Zdejmij pokrywę.
 - 22 Zdejmij separator i sitko z tarczą rozdrabniającą.
 - 23 Separator obróć do góry dnem i wyjmij sitko z tarczą rozdrabniającą.
 - 24 Przetrzyj podstawę z silnikiem wilgotną ściereczką.
 - 25 Inne części należy myć ręcznie.
 - * Jeśli sitko z tarczą rozdrabniającą jest zapchane, oczyść pod bieżącą wodą z kranu przy pomocy nylonowej szczotki prowadząc ją wzdłuż powierzchni siatki. Nie staraj się przekłuwać oczek siatki szczotką - uszkodzisz siatkę.
-  Te części można myć w zmywarce.
- 26 Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.
 - 27 Szkodę po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.
 - 28 Urządzenie należy przechowywać z dala od słońca, a jeśli to możliwe - od jarzeniówek.

OCHRONA ŚRODOWISKA

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

przepisy kulinarne

musujący napój na oczy

Do tego, aby mieć zdrowe, błyszczące oczy, organizm potrzebuje wiele witamin z grupy B, a także witamin C i E oraz beta-karotenu. Pij ten napój, orzeźwiający, smaczny i wzbogacony witaminami.

- 3 marchew
- 2 zielone kwaśne jabłka
- ½ brokuł
- ½ papryka

whizz z jabłek i truskawek


- 250g truskawki
- 3 zielone kwaśne jabłka
- 1 mały kawałek imbiru, obranego

Wylej na lód.

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>






crteži	7 žlijeb	12 cijev za umetanje sastojaka
3 regulator kontrole brzine	8 separator	13 potiskivač
4 sakupljač pulpe	9 sito	 prikladno za pranje u perilici
5 motorna jedinica	10 poklopac	
6 spojnica	11 zatvarač	

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

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- 1 Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti.
 - Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s uređajem.
 - Držite uređaj i kabel van dosega djece.
 - 2 Izvucite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.
 - 3 Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.
 - 4 Uređaj nemojte rabiti ako su sito ili poklopac napuknuti ili oštećeni.
 - 5 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.
-  **Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.**
-  Nemojte uranjati motornu jedinicu u tekućinu.
 -  Listovi rabarbare su otrovni; sadrže oksalnu kiselinu i stoga se ne smiju jesti ili koristiti za pravljenje soka.
- 6 Nemojte potiskivati prstima ili priborom za jelo sastojke niz cijev za umetanje sastojaka. U tu svrhu koristite samo potiskivač.
 - 7 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
 - 8 Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
 - 9 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

isključivo za kućnu uporabu

PRIPREMA:

Kako biste smanjili unos ostataka insekticida ili gnojiva u organizam, nastojte, kad god je moguće, kupiti organski uzgojene plodove.

Koristite svježe, zrelo voće i povrće, dobre kvalitete. Mekano povrće i prezrelo voće može učiniti sok gustim, mutnim i može mu dati čudan okus.

Operite svo voće i povrće. Za pranje tvrdih plodova koristite se četkom. Skinite vanjske listove s neorganskih plodova. Ogulite svo neorgansko voće i povrće i plodove čija je površina premazana voskom. Odrežite i bacite zgnječene dijelove ili dijelove s mrljama.

korijeni i listovi

Uklonite korijene, stabljike, listove i paprat.

koštice

Uklonite i bacite koštice i druge velike sjemenke. Možete ostaviti sjemenke dinje, nara i male sjemenke malina, kiwija i jagoda.

banane

Nemojte pokušavati praviti sok od banana: ostaci će zapušiti sito.

naranče, grejpovi i mandarine

Ogulite naranče, grejpove i mandarine. Ulje njihove kore je gorko i teško se probavljuje, kao i jezgro.

ananas

Odsijecite vrh i dno ananasa i ogulite ga.

narovi

Uklonite koru i jezgro, jer zaista nemaju dobar okus.

lubenica

Možete ostaviti koru lubenice, ali neke osobe smatraju taj okus malo "zelenim". Prvo kušajte jedan komadić kako biste stvorili Vaše mišljenje o tome. Ako skinete koru, gubi se puno hranljivih sastojaka, ali ovdje se ne radi o lijeku; sok treba biti ukusan.

povrće neprijatnog mirisa

Nemojte praviti sok od plodova s jakim ili neprijatnim mirisom, kao što su luk ili češnjak. Bez obzira kako dobro operete sokovnik, nikad se nećete osloboditi tog okusa.

rezanje plodova

Izrežite voće i povrće na dijelove koji mogu silaziti niz cijev. Putem potiskivača gurnite dijelove koji prijanjaju na cijev, zadnje komadiće voća, mrkvu, celer i ostalo dugačko voće i povrće. Oblikujte malu čvrstu lopticu od zelenja, peršina, pšenične trave i klica graha i gurnite je kroz cijev uz pomoć potiskivača.

pulpa

Kad ste završili s pravljenjem soka, nemojte odmah baciti pulpu u kantu za smeće. Ona još uvijek sadrži veliki dio korisnih sastojaka. Prije nego što je bacite, razmislite može li Vam zatrebati za zgušnjavanje juha ili gulaša, za nadjeve za pitu ili čak za pripremu komposta.


👁️ SASTAVLJANJE

- 1 Postavite spremnik za pulpu naspram lijeve strane motorne jedinice.
- 2 Spustite separator na motornu jedinicu i spremnik za pulpu.
- 3 Postavite sito u separator i okrećite ga dok se ne zakači za pogonsku jedinicu.
- 4 Spustite poklopac na separator i spremnik za pulpu.
- 5 Jednom rukom čvrsto držite poklopac i povucite kraj spojnice prema gore i na zatvarače s obje strane cijevi za umetanje sastojaka.
- 6 Poravnajte utor na strani potiskivača s izbočinom u unutrašnjosti cijevi za potiskivanje sastojaka i spustite potiskivač u cijev za potiskivanje sastojaka.

👁️ UKLJUČENJE

- 7 Postavite motornu jedinicu na suhu, čvrstu, ravnu površinu.
- 8 Provjerite da je kontrola brzine postavljena na 0.
- 9 Stavite utikač u utičnicu.
- 10 Postavite vrč ispod žlijeba, kako biste sakupili sok.
- 12 Okrenite regulator kontrole brzine na željenu brzinu (1 = niska, 2 = visoka).
- 13 Koristite nisku brzinu za mekane sastojke (jagode, agrume). Koristite visoku brzinu za tvrde sastojke (jabuke, mrkve).
- 14 Skinite potiskivač i ubacite sastojke kroz cijev za umetanje sastojaka.
- 15 Vratite potiskivač i koristite ga za lagano potiskivanje sastojaka niz cijev za umetanje sastojaka.
- 16 Okrenite regulator kontrole brzine natrag na 0, kako biste isključili motor.
- 17 Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 2 minute, jer se može pregrijati. Poslije 2 minute, isključite ga na najmanje 2 minute da bi se ponovo doveo u radno stanje.
- 18 Kad je vrč pun, zaustavite rad, ispraznite ga i počnite ispočetka.

ČIŠĆENJE

- 19 Isključite aparat (0) i izvucite kabel iz utičnice. Držite pri ruci jedan pladanj ili spremnik za držanje dijelova koje skidate.
 - 20 Jednom rukom čvrsto držite poklopac i povucite kraj spojnice od zatvarača s obje strane cijevi za umetanje sastojaka.
 - 21 Skinite poklopac.
 - 22 Skinite separator i sito.
 - 23 Okrenite separator naopako i ispraznite sito.
 - 24 Obrišite motornu jedinicu vlažnom krpom.
 - 25 Operite ručno odvojive dijelove.
 - ★ Ako je sito zapušeno, držite ga pod mlazom tekuće vode i najlonskom četkom za čišćenje operite površinu mrežice. Nemojte gurati vlakna četke kroz mrežicu jer ćete je slomiti.
-  Te dijelove možete prati u perilici.
- 26 Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.
 - 27 Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.
 - 28 Čuvajte uređaj daleko od izravne sunčeve svjetlosti i, ako je moguće, od fluorescentnog svjetla.

ZAŠTITA OKOLIŠA

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

recepti

napitak za blistave oči

Kako bi Vaše oči ostale zdrave i blistave, Vaš organizam zahtijeva puno B vitamina, kao i C i E vitamine i betakaroten. Pijte ovaj sok više puta kao osvježavajući i ukusni napitak, obogaćen vitaminima.

- 3 mrkve
- 2 zelene, kiselkaste jabuke
- ½ brokule
- ½ crvena paprika

krema od jabuka i jagoda

- 250g jagoda
- 3 zelene, kiselkaste jabuke
- 1 mali komad oguljenog đumbira

Služiti preko leda.

recepti su dostupni na našoj web stranici:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>




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


POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.
 - Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo.
 - Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.
- 2 Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.
- 3 Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.
- 4 Naprave ne uporabljajte, če je sito za strganje ali pokrov počen ali poškodovan.
- 5 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

 Enote motorja ne dajajte v tekočino.

 Listi rabarbare so strupeni, saj vsebujejo oksalno kislino – iz njih ne smete delati soka ali jih jesti.

6 Za potiskanje hrane po cevi ne uporabljajte prstov ali jedilnega pribora, ampak samo potiskalnik.

7 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.

8 Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.

9 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

samo za gospodinjsko uporabo

PRIPRAVA

Kadar lahko, kupite okolju prijazne pridelke, da zmanjšate svoj vnos ostankov insekticidov in gnojil.

Uporabite kakovostne, sveže in zrele sadje ter zelenjavo. Mehka zelenjava ali prezrelo sadje lahko povzroči gost, moten in neokusen sok.


Operite vse sadje in zelenjavo. Na trdih živilih uporabite krtačo. Na izdelkih, ki niso bili pridelani na okolju prijazen način, odstranite zunanje liste. Olupite vse sadje in zelenjavo, ki ni bila pridelana na okolju prijazen način ali je voskana. Izrežite in zavrzite obtolčene dele ter madeže, ker lahko vplivajo na okus soka.

stebila in listi

Odstranite stebila, liste in obraščenost.

pečke

Odstranite in zavrzite pečke, koščice ter druga velika semena. Semena melon, granatnega jabolka, malin, kivijev in jagod lahko pustite.

risbe	7 izliv	12 cev
3 nastavev hitrosti	8 ločevalnik	13 potiskalnik
4 zbiralnik kaše	9 sito za strganje	 primerno za pomivanje v pomivalnem stroju
5 enota motorja	10 pokrov	
6 spona	11 zapah	

banane

Ne poskušajte delati soka iz banan – to bi zamašilo sito za strganje.

pomaranče, grenivke in mandarine

Olupite pomaranče, grenivke in mandarine. Olje olupkov je grenko in težko prebavljivo, meso olupkov pa je grenko.

ananas

Z ananasov odrežite vrhnji in spodnji del ter jih olupite.

granatna jabolka

Odstranite kožo in sredico, saj nimata prijetnega okusa.

lubenica

Olupek lubenice lahko pustite, vendar je nekaterim ljudem okus preveč »zelen«. Najprej poskusite in preverite, kako se vam zdi. Če odstranite olupek, boste zavrgli veliko hranilnih snovi, vendar to ni zdravilo – iščemo prijeten okus.

zelenjava z izrazitim vonjem

Ne pripravljajte soka iz zelenjave z zelo močnim okusom ali vonjem, na primer čebule ali česna. Ne glede na to, kako dobro očistite sokovnik, se okusa ne boste nikoli znebili.

razrežite

Sadje in zelenjavo razrežite, da bodo šli skozi cev. S potiskalnikom odstranite vse, kar se zatika, potisnite navzdol zadnje kose sadja in potisnite navzdol korenčke, zeleno ter drugo dolgo sadje in zelenjavo.

Listnato zelenjavo, peteršilj, pšenično travo in kalčke zvijte v zbito kroglo ter jo potisnite navzdol po cevi s potiskalnikom.

kaša

Ko končate pripravo soka, kaše ne vrzite stran. Še vedno vsebuje veliko dobrega. Preden jo zavržete, premislite, ali jo lahko uporabite za zgostitev juh ali enolončnic ali celo za kompost.

👁 SESTAVLJANJE

- 1 Posodo za kašo postavite ob levo stran enote motorja.
- 2 Ločilnik spustite na enoto motorja in posodo za kašo.
- 3 Strgalno sito postavite v ločilnik in ga zavrtite, dokler se ne zatakne na pogon.
- 4 Pokrov spustite na ločilnik in posodo za kašo.
- 5 Pokrov trdno primite z eno roko in potegnite zgornji del spona gor ter na zapahe na vsaki strani cevi.
- 6 Poravnajte utor na strani potiskalnika s štrlečim delom v cevi in spustite potiskalnik v cev.

👁 VKLOP

- 7 Enoto motorja postavite na suho trdno vodoravno površino.
- 8 Preverite, ali je nadzor hitrosti nastavljen na 0.
- 9 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 10 Pod izliv postavite vrč, da zberete sok.
- 12 Nastavev hitrosti zavrtite na želeno hitrost (1 = nizka, 2 = velika).
- 13 Majhno hitrost uporabite za mehke sestavine (jagode, agrumi). Veliko hitrost uporabite za trde sestavine (jabolka, korenje).
- 14 Odstranite potiskalnik in spustite sestavine v cev.
- 15 Znova vstavite potiskalnik in z njim potisnite sestavine navzdol po cevi.
- 16 Motor izklopite tako, da nadzor hitrosti zavrtite nazaj na 0.

- 17 Motorja ne pustite delovati neprekinjeno več kot 2 minuti, saj se lahko pregreje. Po tem pred ponovno uporabo počakajte 2 minuti.
- 18 Ustavite se, ko je vrč prazen, ga izpraznite in začnite znova.

ČIŠČENJE

- 19 Napravo izklopite (0) in odklopite.
- Pripravite si pladenj ali plitvo posodo za dele, ki jih odstranite.
- 20 Pokrov trdno primite z eno roko in potegnite zgornji del spone stran od zapaha na vsaki strani cevi.
- 21 Dvignite pokrov soka.
- 22 Dvignite ločilnik in sito za strganje.
- 23 Ločilnik obrnite na glavo in iztresite sito za strganje.
- 24 Enoto motorja obrišite z vlažno krpo.
- 25 Odstranljive dele pomijte ročno.
- ★ Če je sito za strganje zamašeno, ga držite pod tekočo vodo in krtačite po površini mreže z najlonsko krtačo za pomivanje. Ščetin ne poskušajte potiskati skozi mrežo, saj bi jo s tem polomili.



Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

- 26 Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.
- 27 Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.
- 28 Napravo varujte pred neposredno sončno svetlobo, če je mogoče pa tudi pred fluorescentno svetlobo.



ZAŠČITA OKOLJA

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

recepti

napoj za zdrave oči

Da bi ohranili zdrave in sijoče oči, potrebujejo naša telesa veliko vitaminov B, pa tudi vitamina C ter E in beta karoten. Občasno poskusite ta sok kot osvežilno in okusno pijačo z veliko vitamini.

- 3 korenje
- 2 zelena kislja jabolka
- ½ brokoli
- ½ rdeča paprika

čarovnija iz jabolk in jagod


- 250g jagode
- 3 zelena kislja jabolka
- 1 majhen kos ingverja, olupljen

Postrezite na ledu.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>






σχέδια	7 στόμιο	12 σωλήνας
3 χειριστήριο ταχύτητας	8 διαχωριστήρας	13 πιεστήρας
4 συλλέκτης πολτού	9 σήτα τριψίματος	 πλένεται σε πλυντήριο
5 κεντρική μονάδα	10 καπάκι	πίατρω
6 σφιγκτήρας	11 ασφάλεια	

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

 **ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ελλιπή πείρα και γνώσεις εφόσον επιβλέπονται ή τους δίνονται οδηγίες και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή. Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.
 - 2 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.
 - 3 Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
 - 4 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αν η σήτα τριψίματος ή το καπάκι έχουν ραγίσει ή έχουν υποστεί βλάβη.
 - 5 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.
-  Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.
-  Μη βάζετε την κεντρική μονάδα μέσα σε υγρά.
 -  Τα φύλλα του φυτού ραβέντι είναι δηλητηριώδη, περιέχουν οξαλικό οξύ – δεν πρέπει να στύβονται ή να τρώγονται.
- 6 Μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή εργαλεία κουζίνας για να σπρώξετε τις τροφές μέσα στον σωλήνα - να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τον πιεστήρα.
 - 7 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
 - 8 Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
 - 9 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

αποκλειστικά για οικιακή χρήση

 **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ**

Όποτε μπορείτε, να αγοράζετε προϊόντα οργανικής καλλιέργειας, για να μειώνετε την πρόσληψη καταλοίπων εντομοκτόνων και λιπασμάτων. Χρησιμοποιείτε φρέσκα και ώριμα φρούτα και λαχανικά καλής ποιότητας. Τα μαλακά λαχανικά ή τα παραγινωμένα φρούτα μπορεί να κάνουν τον χυμό πηχτό, αδιαφανή και να του δώσουν περίεργη γεύση.

Να πλένετε όλα τα φρούτα και τα λαχανικά. Στα πιο σκληρά να χρησιμοποιείτε βούρτσες. Να αφαιρείτε τα εξωτερικά φύλλα των μη οργανικών προϊόντων. Να ξεφλουδίζετε τα μη οργανικά ή τα κερωμένα φρούτα ή λαχανικά. Να αφαιρείτε και να πετάτε τα κομμάτια που έχουν χτυπηθεί ή έχουν ατέλειες καθώς μπορεί να επηρεάσουν τη γεύση του χυμού.

κοτσάνια και φύλλα

Να αφαιρείτε τα κοτσάνια, τα φύλλα και τις φτέρες.

κουκούτσια

Να αφαιρείτε και να πετάτε τα κουκούτσια, όπως το κουκούτσι του ροδάκινου και άλλους μεγάλους σπόρους. Τα σπόρια του πεπονιού και του ροδιού και τα μικρά σπόρια από σμέουρα, ακτινίδια και φράουλες μπορείτε να τα αφήνετε.

μπανάνες

Μην προσπαθήσετε να στύψετε μπανάνες – τα κατάλοιπα θα βουλώσουν τη σήτα τριψίματος.

πορτοκάλια, γκρέιπφρουτ και μανταρίνια

Να ξεφλουδίζετε τα πορτοκάλια, τα γκρέιπφρουτ και τα μανταρίνια. Τα έλαια στις φλούδες τους είναι πικρά και δύσπεπτα, η ψίχα είναι πικρή.

ανανάς

Στους ανανάδες να κόβετε την κορφή και τη βάση και να τους ξεφλουδίζετε.

ρόδια

Να αφαιρείτε τη φλούδα και την ψίχα – η αλήθεια είναι ότι δεν έχουν καλή γεύση.

καρπούζι

Η φλούδα του καρπούζιου μπορεί να παραμείνει, ωστόσο ορισμένοι βρίσκουν τη γεύση της λίγο άγουρη. Δοκιμάστε πρώτα ένα κομμάτι για να σχηματίσετε άποψη. Αν αφαιρέσετε τη φλούδα θα χάσετε πολλά θρεπτικά στοιχεία, ωστόσο δεν είναι και φάρμακο – σημασία έχει η καλή γεύση.

δύσσομα λαχανικά

Μη στύβετε οτιδήποτε με έντονη ή αψιά γεύση, όπως κρεμμύδια ή σκόρδο. Όσο καλά και να καθαρίσετε τον αποχυμωτή σας, η μυρωδιά δεν πρόκειται να βγει ποτέ.

κόψιμο

Να κόβετε τα φρούτα και τα λαχανικά ώστε να περνάνε από τον σωλήνα. Να χρησιμοποιείτε τον πιεστήρα για να καθαρίζετε οτιδήποτε κολλάει, να σπρώχνετε τα τελευταία κομμάτια φρούτων, και να σπρώχνετε τα καρότα, τα σέλινια και άλλα μακριά φρούτα και λαχανικά.

Με τα φυλλώδη λαχανικά, τον μαϊντανό, το αγρόπυρο και τις φύτερες φασολιών να φτιάχνετε μια μικρή σφιχτή μπάλα και να την σπρώχνετε μέσα στο σωλήνα με τον πιεστήρα.

πολτός

Όταν ο χυμός είναι έτοιμος, μην πετάτε έτσι απλά τον πολτό μέσα στον κάδο. Μπορεί ακόμα κάπως να τον αξιοποιήσετε. Προτού τον πετάξετε στα σκουπίδια, σκεφτείτε τις σουπές ή τα ψητά που μπορείτε να συνοδεύσετε, τη γέμιση για πίτες ή ακόμα και τον κάδο κομποστοποίησης.

👁 ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ


- 1 Τοποθετήστε το δοχείο πολτού δίπλα στην αριστερή πλευρά της κεντρική μονάδας.
- 2 Τοποθετήστε το διαχωριστήρα πάνω στην κεντρική μονάδα και το δοχείο πολτού.
- 3 Τοποθετήστε τη σήτα τριψίματος μέσα στον διαχωριστήρα και περιστρέψτε την έως ότου κουμπώσει πάνω στο μηχανισμό κίνησης.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο διαχωριστήρα και το δοχείο πολτού.
- 5 Κρατήστε γερά το καπάκι με το ένα χέρι και τραβήξτε το πάνω μέρος του σφιγκτήρα προς τα πάνω και προς τις ασφάλειες εκατέρωθεν του σωλήνα.
- 6 Ευθυγραμμίστε την εγκοπή στο πλάι του πιεστήρα με την προεξοχή στο εσωτερικό του σωλήνα, και ρίξτε τον πιεστήρα μέσα στο σωλήνα.

👁 ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

- 7 Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα πάνω σε στεγνή, σταθερή, οριζόντια επιφάνεια.
- 8 Βεβαιωθείτε ότι το χειριστήριο ταχύτητας είναι στο 0.
- 9 Συνδέστε το φις στην πρίζα.

- 10 Τοποθετήστε μια κανάτα κάτω από το στόμιο για να συλλέξετε τον χυμό.
- 12 Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα (1 = χαμηλή, 2 = υψηλή).
- 13 Για τα μαλακά συστατικά (φράουλες, εσπεριδοειδή) να χρησιμοποιείτε χαμηλή ταχύτητα. Για τα σκληρά συστατικά (μήλα, καρότα) να χρησιμοποιείτε υψηλή ταχύτητα.
- 14 Αφαιρέστε τον πιεστήρα και προσθέστε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα
- 15 Τοποθετήστε εκ νέου τον πιεστήρα και χρησιμοποιήστε τον για να σπρώξετε τα συστατικά μέσα στον σωλήνα.
- 16 Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στο 0 για να απενεργοποιηθεί το μοτέρ.
- 17 Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερα από 2 λεπτά, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από λειτουργία 2 λεπτών, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 2 λεπτά.
- 18 Όταν γεμίζει η κανάτα, σταματάτε, την αδειάζετε και αρχίζετε ξανά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- 19 Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Έχετε πρόχειρο ένα δίσκο ή μια λεκανίτσα για να ακουμπάτε τα εξαρτήματα που αφαιρείτε.
- 20 Κρατήστε γερά το καπάκι με το ένα χέρι και τραβήξτε το πάνω μέρος του σφιγκτήρα για τον απομακρύνετε από τις ασφάλειες εκατέρωθεν του σωλήνα.
- 21 Αφαιρέστε το καπάκι.
- 22 Αφαιρέστε τον διαχωριστήρα και τη σήτα τριψίματος.
- 23 Αναποδογυρίστε τον διαχωριστήρα και αφαιρέστε τη σήτα τριψίματος.
- 24 Σκουπίστε την κεντρική μονάδα με ένα νωπό πανί.
- 25 Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.
- * Αν η σήτα τριψίματος έχει βουλώσει, κρατήστε την κάτω από τρεχούμενο νερό και βουρτσίστε την επιφάνεια του πλέγματος με νάιλον βουρτσάκι πιάτων. Μην προσπαθήσετε να περάσετε τις τρίχες μέσα από το πλέγμα – θα το χαλάσετε.
-  Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.
- 26 Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα. Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.
- 27 Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από την άμεση έκθεση στον ήλιο και, εάν είναι δυνατόν, από τον φωτισμό από λάμπες φθορισμού.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

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

συνταγές

φίλτρο για λαμπερά μάτια

Για να διατηρείται η υγεία και η λάμψη στα μάτια, το σώμα μας χρειάζεται άφθονη βιταμίνη Β, καθώς και βιταμίνες C, E και β-καροτένιο. Δοκιμάστε αυτό τον χυμό πού και πού για να απολαύσετε ένα δροσιστικό και νόστιμο βιταμινούχο ποτό.

3 καρότα

2 πράσινα, κόκκινα μήλα

½ μπρόκολο

½ κόκκινη πιπεριά

χυμός μήλου και φράουλας

250g φράουλες

3 πράσινα, κόκκινα μήλα

1 μικρό κομμάτι πιπερόριζα, ξεφλουδισμένη

Σερβίρετε με πάγο.

μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>




A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.


FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket.
- A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal.
- A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.
- 2 Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- 3 Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.
- 4 Ne használja a készüléket, ha az aprító szűrő vagy a fedél sérült.
- 5 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 **A készülék helytelen használata sérülést okozhat.**

 Ne rakja a motoros egységet folyadékba.

 **A rebarbara levelei mérgezőek, oxálsavat tartalmaznak - ezeket tilos ledarálni vagy elfogyasztani!**

6 Ne használja az ujját vagy az evőeszközöket az étel lenyomására a csöbe – csak a nyomórudat.

7 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.

8 Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.

9 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

csak háztartási használatra

ELŐKÉSZÍTÉS

Amikor csak lehetséges, biogazdálkodásból származó termékeket vásároljon, így csökkentheti a rovarölő szerek és műtrágyák maradványait.

Jó minőségű, friss és érett gyümölcsöket és zöldségeket használjon. A lágy állagú zöldségek és a túlérett gyümölcsök sűrűvé, zavarossá és furcsa ívűvé tehetik italát.


Felhasználás előtt mossa meg a gyümölcsöket és zöldségeket. Használjon sűrűlőkéfé a keményebb zöldségeknél. Távolítsa el a nem biogazdaságból származó termékek külső leveleit. Vágja ki a hibás, zúzódtott részeket, mivel ezek kellemetlen hatással lehetnek az ital ízére.

szárak és levelek

Távolítsa el a szárat, torzsát, leveleket és nyúlványokat.

magvak

Távolítsa el a magvakat, a barackmagokat és egyéb nagyobb magvakat. A dinnye, gránátalma, málna, kivi és eper kisebb magvait nem szükséges kivágni.

rajzok	7 kivezető	12 cső
3 sebességszabályozó	8 elválasztó	13 nyomórúd
4 pépgyűjtő	9 aprító szűrő	 mosogatógépben mosható
5 motoros egység	10 fedél	
6 szorítókapocs	11 retesz	

banán

Ne aprítson banánt, mivel a maradványok beleragadnak az aprító szűrőbe.

narancs, grapefruit és mandarin

Hámozza meg a narancsokat, grapefruitot és a mandarint. A héjukban lévő olaj kesernyés, nehezen emészthető, és a héj alatti része is keserű.

ananász

Hámozza meg az ananászt, vágja le a felső és alsó részét.

gránátalma

Távolítsa el a héját és a héj alatti részt.

görögdinnye

A görögdinnye héja meghagyható, de egyesek szerint ettől kissé "zöld" ízű lesz az ital. Először kóstoljon meg egy keveset, hogy megtapasztalja az ízét. Ha eltávolítja a héját, sok tápanyagtól szabadul meg, de ez az ital nem gyógyszer - fontosabb, hogy finom legyen.

illatos zöldségek

Ne daráljon le erős vagy szúrós illatú növényeket, például hagymát vagy fokhagymát. Nem számít, mennyire próbálja megtisztítani a készüléket, mindig érezni fogja ezek kellemetlen ízét.

felvágás

Vágja fel a gyümölcsöket és zöldségeket, így könnyebben beférnek a csőbe. A nyomórúddal nyomja le a ragadós növényeket, a gyümölcsök legutolsó darabkáját, a sárgarépat, zellert és az egyéb hosszú zöldségeket és gyümölcsöket.

Készítsen kis feszes csomót a leveles zöldségekből, petrezselyemzöldből, búzacsírából, babcsírából, így nyomja le a nyomórúddal a csőbe.

rostos anyagok

Ha végzett a darálással, ne dobja ki egyszerűen a visszamaradt rostos anyagokat. Rengeteg hasznos anyagot tartalmazhatnak. Mielőtt kidobja azokat, gondolja át, mire lehet felhasználni azokat: leveles és pörkölték sűrítésére, pite tölteléknek, vagy akár a komposztba is bekerülhetnek.

👁 ÖSSZEÁLLÍTÁS

- 1 Helyezze a rostanyag gyűjtőt a motoros egység bal oldalához.
- 2 Helyezze rá az elválasztót a motoros egységre és a rostanyag gyűjtőre.
- 3 Helyezze az aprító szűrőt az elválasztóba, és forgassa meg, míg elkapja a menetet.
- 4 Engedje le a fedőt az elválasztóra és az aprító szűrőre.
- 5 Egy kézzel határozottan tartsa meg a fedelet, és húzza fel a szorítókapocs felső részét, húzza rá a reteszre a cső mindkét oldalán.
- 6 Igazítsa a nyomórúd oldalán lévő hornyot a csőben lévő kiemelkedéshez, és ejtse a nyomórúdat a csőbe.

👁 BEKAPCSOLÁS

- 7 Helyezze a motoros egységet egy száraz, stabil, vízszintes felületre.
- 8 Ellenőrizze, hogy a sebesség szabályozó 0-ra van állítva.
- 9 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 10 A lé felfogásához helyezzen egy edényt a kivezető alá.
- 12 Állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre (1 = alacsony, 2 = magas).
- 13 Lágy gyümölcsök (eper, citrom) esetén alacsony sebességfokozatot alkalmazzon. Keményebb növények (alma, sárgarépa) esetén magasabb sebességfokozatot használjon.

- 14 Vegye le a nyomórudat és dobja a hozzávalókat a csőbe.
- 15 Tegye vissza a nyomórudat és segítségével nyomja be a hozzávalókat finoman a csőbe.
- 16 A motor leállításához fordítsa vissza a sebességszabályozót 0-ra.
- 17 Ne működtesse a motort 2 percnél hosszabb ideig, a motor túlmelegedhet. 2 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket legalább 2 percre, hogy a készülék lehűljön.
- 18 Állítsa le a készüléket, ha a tartály megtelt, ürítse ki a tartályt, és indítsa újra a készüléket.

TISZTÍTÁS

- 19 Kapcsolja ki a készüléket (0) és húzza ki a konnektorból. Tartson kéznél egy tálcát vagy edényt, hogy beletegye az eltávolított részeket.
- 20 Egyik kezével tartsa erősen a fedelet, húzza el a szorítókapcsot a retesztől a cső két oldalán.
- 21 Emelje le a fedelet.
- 22 Emelje le az elválasztót és az aprító szűrőt.
- 23 Fordítsa lefelé az elválasztót, és billentse ki az aprító szűrőt.
- 24 Törölje át a motoros egységet egy nedves ruhával.
- 25 Kézzel mosogassa el a levehető részeket.
- ★ Ha az aprító szűrő eltömődött, tartsa folyó víz alá, és egy műanyag kefével tisztítsa meg a háló felületét. Ne próbálja meg átpiszkálni a maradványokat a hálón – ettől elszakadhat.



Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.

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

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

28 A készüléket védje a közvetlen napsugárzástól, és ha lehetséges a fluoreszcens fénytől is.



KÖRNYEZETVÉDELEM

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

receptek

csillogó szemek ital

Az egészséges, fényes szemekhez szervezetünknek rengeteg B-vitaminra, C- és E-vitaminra, illetve béta-karotinra van szüksége. Próbálja ki ezt a frissítő és ízletes, vitaminokban gazdag italt.

3 sárgarépa

2 karakteres ízű zöld almák

½ brokkoli

½ piros paprika

alma és eper koktél

250g eper

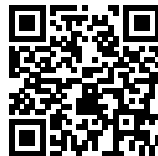
3 karakteres ízű zöld almák


1 egy kicsi, hámozott gyömbér

Jéggel szolgálja fel

recepteket weboldalunkon talál:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>






çizimler	7 ağız	12 kanal
3 hız kontrolü	8 ayırıcı	13 itme aparatı
4 posa süzgeci	9 rende eleği	 bulaşık makinesinde yıkanabilir
5 motor ünitesi	10 kapak	
6 kışkaç	11 mandal	

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

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Fiziksel, duymusal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdiği tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler.
- Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.
- 2 Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarından önce, cihazın fişini prizden çekin.
- 3 Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- 4 Rende eleği veya kapak çatlamış veya hasarlı ise, cihazı kullanmayın.
- 5 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
-  Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.
-  Motor ünitesini herhangi bir sıvıya daldırmayın.
-  Işgın yaprakları zehirlidir, oksalik asit içerirler – suları sıkılmamalıdır veya yenmemelidir.
- 6 Yiyecekleri kanaldan aşağı itmek için parmaklarınızı veya çatal, bıçak, vb. aletleri kullanmayın; sadece itme aparatından yararlanın.
- 7 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 8 Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- 9 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

sadece ev içi kullanım

HAZIRLAMA

Böcek ilacı ve suni gübre kalıntıları alımınızı azaltmak için, mümkün olduğunca organik yetiştirilen ürünler satın alın.

İyi kalitede, taze, olgun meyve ve sebze kullanın. Yumuşak sebzeler veya fazla olgun meyveler koyu, bulanık ve kötü tada sahip özsu verirler.

Tüm meyve ve sebzeleri yıkayın. Sert olanlarının üzerlerinde bir fırça kullanın. Organik olmayan ürünlerin dış yapraklarını koparın. Organik olmayan veya üzeri parafinlenmiş tüm meyve veya sebzelerin kabuklarını soyun. Özsuyun tadını etkileyebileceklerinden, bereli veya lekeli kısımları keserek atın.

saplar ve yapraklar

Sap, yaprak ve otlı kısımları çıkarın.

çekirdekler

Çekirdekleri, şeftali çekirdeklerini ve diğer büyük tohumları çıkarın ve atın. Karpuz çekirdekleri, nar çekirdekleri ve ahududu, çilek ve kiwi meyvelerinde bulunan küçük tohumlar kalabilir.

muz

Muzların suyunu sıkmaya çalışmayın – kalıntılar rende eleğini tıkayacaktır.

portakal, greylift ve mandalina

Portakal, greylift ve mandalınanın kabuklarını soyun. Kabuklarındaki yağın tadı acıdır ve sindirimi zordur; sünger dokunun tadı da acıdır.

ananas

Ananasların üst ve alt kısımlarını kesin ve soyun.

nar

Kabuğunu ve sünger dokusunu çıkarın – gerçekten kötü bir tada sahiptirler.

karpuz

Karpuzun kabuğu bırakılabilir, ancak bazı kişiler tadını biraz "yeşil" bulabilirler. Önce bir parça tadın ve karar verin. Kabuğu çıkarırsanız, çoğu besin değerini kaybedeceksiniz, ancak bu bir ilaç değildir – önemli olan hoş bir lezzet almaktır.

kokulu sebzeler

Soğan veya sarımsak gibi gerçekten güçlü veya keskin kokulu ürünlerin suyunu sıkmayın.

Sıkacağınızı ne kadar iyi temizlerseniz temizleyin, tadını hiçbir şekilde tam olarak gideremezsiniz.

parçalara bölme

Meyve ve sebzeleri, kanaldan geçebilecekleri büyüklükte parçalara bölün. Takılıp kalan parçaları temizlemek, son kalan meyve parçalarını ve havuç, kereviz ve diğer uzun meyve ve sebzeleri aşağı bastırmak için itme aparatını kullanın.

Yapraklı yeşillikleri, maydanoz ve benzeri otları ve lahana yapraklarını küçük, sıkı kapanan bir kürecikte demet yapın ve itme aparatıyla kanaldan aşağı doğru itin.

posa

Özsu çıkarma işlemini bitirdiğinizde, posayı hemen çöpe atmayın. Hâlâ önemli miktarda besin değerine sahip olabilir. Atmadan önce, çorba veya güveçlere kıvam sağlama, tart dolgu malzemesi olarak kullanma, hatta gübre yığıntısı oluşturma gibi olasılıkları düşünün.

👁 BİRLEŞTİRME

- 1 Posa kabını, motor ünitesinin sol tarafına karşı yerleştirin.
- 2 Ayırıcıyı motor ünitesi ve posa haznesinin üzerine indirin.
- 3 Rende eleğini ayırıcıya yerleştirin ve tahrik mekanizmasını kavrayana dek döndürün.
- 4 Kapağı ayırıcı ve posa haznesinin üzerine indirin.
- 5 Bir elinizle kapağı sıkıca tutun ve kaskacın üst kısmını kanalın her iki tarafında yer alan mandallara doğru yukarı çekin.
- 6 İtme aparatının yanındaki oluğu, kanalın içindeki çıkıntı ile aynı hizaya getirin ve itme aparatını kanalın içine bırakın.

👁 CIHAZI ÇALIŞTIRMA

- 7 Motor ünitesini kuru, düz ve sabit bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
- 8 Hız kontrolünün 0'a ayarlı olduğunu kontrol edin.
- 9 Fişi prize takın.
- 10 Meyve suyunu toplamak için ağzın altına bir sürahi yerleştirin.
- 12 Hız kumandasını istediğiniz hıza çevirin (1 = düşük, 2 = yüksek).
- 13 Yumuşak malzemeler için düşük hız kullanın (çilek, narenciye). Sert malzemeler için yüksek hız kullanın (elma, havuç).
- 14 İtme aparatını çıkarın ve malzemeleri kanaldan aşağı boşaltın.
- 15 İtme aparatını tekrar yerine yerleştirin ve malzemeleri kanaldan aşağı nazikçe itmek için kullanın.
- 16 Motoru kapatmak için hız kontrolünü yeniden 0'a getirin.

17 Motoru 2 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, aşırı ısınabilir. 2 dakika sonra cihazı, dinlenmesi için en az 2 dakika kapalı tutun.

18 Sürahi dolduğunda durun, boşaltın ve yeniden başlayın.

TEMİZLEME

19 Cihazı kapatın (0) ve fişini prizden çekin.

Çıkardığınız parçaları koymak için, elinize bir tepsi veya leğen alın.

20 Bir elinizle kapağı sıkıca tutun ve kaskacın üst kısmını kanalın her iki tarafında yer alan mandallardan çekerek ayırın.

21 Kapağı kaldırarak çıkarın.


22 Ayırıcı ve rende eleğini kaldırarak çıkarın.

23 Ayırıcıyı ters çevirin ve rende eleğine hafifçe vurarak çıkarın.

24 Motor ünitesini nemli bir bezle silin.

25 Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.

* Rende eleği tıkanmışsa, akan suyun altında tutun ve eleğin yüzeyini naylon bir bulaşık fırçayla fırçalayın. Fırçanın kıllarını eleğin deliklerinden geçirmeye çalışmayın – kırabilirsiniz.

 Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

26 Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.

27 Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.

28 Cihazı direkt güneş ışığından ve mümkünse floresan ışığından uzakta saklayın.

ÇEVRE KORUMA

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

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

yemek tarifleri

köpüklü göz iksiri

Gözlerimizi sağlıklı, parlak şekilde koruyabilmek için, vücudumuz bol miktarda B vitamini ve C ve E vitaminleriyle beta-karotene ihtiyaç duyar. Bu meyve suyunu, tazeleyici ve lezzetli, vitamin açısından zengin bir içecek olarak hemen ve sık sık deneyin.

3 havuç

2 yeşil, keskin kokulu elma

½ brokoli

½ kırmızı biber

elma ve çilek suyu

250g çilek

3 yeşil, keskin kokulu elma

1 ufak bir parça zencefil, soyulmuş

Buzla servis yapın.

web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>



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


PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate/instruite și înțeleg pericolele la care se supun.
- Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.
- 2 Scoateți aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- 3 Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- 4 Nu utilizați aparatul dacă sita de răzuire sau capacul sunt crăpate sau deteriorate.
- 5 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

 **Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.**

 Nu introduceți unitatea motorului în lichid.

 Frunzele de rubarbă sunt otrăvitoare, conțin acid oxalic – nu le mâncați sau nu faceți suc din ele.

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

7 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.

8 Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.

9 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

exclusiv pentru uz casnic

PREPARARE

Cumpărați produse crescute organic de fiecare dată când puteți, pentru a reduce ingerarea de reziduuri de insecticide și fertilizatori.

Folosiți fructe și legume coapte, proaspete, de calitate superioară. Legumele moi sau fructele prea coapte pot face sucul prea consistent, tulbure și cu un gust ciudat.


Spălați toate fructele și legumele. Pentru cele mai tari, folosiți o perie. Îndepărtați frunzele externe de pe produsele non-organice. Descojiți toate fructele sau legumele non-organice cerate. Tăiați și îndepărtați porțiunile pătate și bătute, deoarece acestea ar putea afecta gustul sucului.

codițe și frunze

Îndepărtați codițele, pedunculii, frunzele și ferigile.

sâmburi

Îndepărtați și aruncați sâmburii, sâmburii de piersică și alte semințe mari. Semințele de pepene, semințele de rodie și semințele mici din zmeură, kiwi și căpsune pot fi lăsate.

schite	6 clemă	11 încuietoare
3 comandă de control al vitezei	7 picurător	12 tub
4 colector pulpă	8 separator	13 mâner de apăsare
5 unitate motor	9 sită de răzuire	 se poate spăla în mașina de spălat vase
	10 capac	

banane

Nu încercați să faceți suc de banane – reziduurile vor înfunda sita de răzuire.

portocale, greșfrut și mandarine

Decojiți portocalele, greșfruturile și mandarinele. Uleiul din coajă este amar și greu de digerat, miezul fiind amar.

ananas

Tăiați capătul, coada și decojiți ananasul.

rodii

Îndepărtați coaja și miezul – nu au un gust bun.

pepene verde

Puteți folosi pepenele cu tot cu coajă, însă unii dintre dvs. s-ar putea să găsiți gustul prea „verde”. Vă recomandăm să gustați mai întâi. Dacă îndepărtați coaja, veți pierde numeroasele substanțe nutritive pe care le conține, însă scopul sucului nu este unul medical - trebuie să aibă un gust bun.

legume cu miros intens

Nu stoarceți legume cu miros intens sau persistent, precum ceapa sau usturoiul. Oricât de bine ați curățat storcătorul, nu veți putea scăpa de gustul respectiv.

felierea

Feliați fructele și legumele în așa fel încât să intre prin tub. Folosiți mânerul de apăsare pentru a elimina resturile prinse, pentru a împinge ultimele resturi de fructe și pentru a împinge morcovul, țelina și alte fructe și legume lungi.

Formați un buchet mic și dens din verdețuri, frunze de pătrunjel, iarbă de grâu și muguri de fasole și împingeți-l pe tub cu ajutorul mânerului de apăsare.

pulpa

După ce ați terminat de stors fructele sau legumele, nu aruncați pulpa la coșul de gunoi. Aceasta poate fi foarte bună. Înainte de a o arunca, gândiți-vă că ați putea-o folosi la îngroșarea supelor sau tocăniței, la prăjituri sau chiar pe post de compost.

ASAMBLARE


- 1 Așezați recipientul pentru pulpă în partea stângă a unității motorului.
- 2 Coborâți separatorul pe unitatea motorului și recipientul pentru pulpă.
- 3 Așezați sita de răzuire în separator și rotiți-o până când se fixează pe unitate.
- 4 Coborâți capacul pe separator și recipientul pentru pulpă.
- 5 Țineți ferm capacul cu o mână și scoateți clema din încuietoare prin oricare parte a tubului, prin împingere.
- 6 Aliniați canelura din partea mânerului de apăsare la proeminența din interiorul tubului și coborâți mânerul de apăsare în tub.

PORNIRE

- 7 Așezați unitatea motorului pe o suprafață uscată, stabilă, nivelată.
- 8 Verificați dacă comanda de control al vitezei este setată pe 0.
- 9 Băgați întrerupătorul în priză.
- 10 Puneți vasul sub picurător pentru a colecta sucul.
- 12 Reglați comanda de control al vitezei la viteza pe care o doriți (1 = mică, 2 = mare).
- 13 Pentru ingredientele moi (căpșune, citrice), folosiți viteza mică. Pentru ingredientele tari (mere, morcovi), folosiți viteza mare.

- 14 Scoateți mânerul de apăsare și introduceți ingredientele în tub.
- 15 Puneți la loc mânerul de apăsare și folosiți-l pentru a împinge ingredientele pe tub în jos.
- 16 Comutați comanda de control al vitezei înapoi 0 pentru a opri motorul.
- 17 Nu lăsați motorul să funcționeze continuu mai mult de 2 minute, se poate supraîncălzi. După 2 minute, opriți aparatul pentru cel puțin 2 minute, pentru a-și reveni.
- 18 Opriți aparatul când vasul se umple, goliți-l și reluați operațiunea.

CURĂȚAREA

- 19 Opriți aparatul (0) și scoateți-l din priză.
- Țineți la îndemână o tavă sau un castron pentru a arunca resturile pe care nu le folosiți.
- 20 Țineți ferm capacul cu o mână și scoateți clema din încuietorie prin oricare parte a tubului, prin împingere.
- 21 Scoateți capacul prin ridicare.
- 22 Scoateți separatorul și sita de răzuire prin ridicare.
- 23 Răsturnați separatorul și scoateți sita de răzuire.
- 24 Ștergeți unitatea motorului cu o cârpă umedă curată.
- 25 Țăkaribilien părçaları elde yıkayın.
- * Dacă sita de răzuire este înfundată, spălați-o sub jet de apă și curățați-o cu o perie de nailon pe suprafața sitei. Nu încercați să împingeți perii periei prin sită – o veți rupe.
-  Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.
- 26 Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele.
- 27 Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.
- 28 Depozitați aparatul departe de lumină solară directă și, dacă este posibil, de lumină fluorescentă.

PROTEJAREA MEDIULUI

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

rețete

poțiune pentru ochi ageri

Pentru a menține sănătatea și strălucirea ochilor, organismul nostru are nevoie de multe vitamine B, precum și de vitaminele C și E și beta-caroten. Încercați acest suc din când în când; este o băutură răcoritoare gustoasă, bogată în vitamine.

3 morcovi

2 mere verzi, acre

½ broccoli

½ ardei roșu

cocktail de mere și căpșuni

250g căpșuni

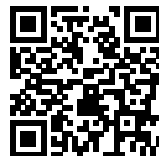
3 mere verzi, acre


1 o bucată mică de ghimbir, decojit

A se servi cu gheață.

rețete disponibile pe site-ul nostru web

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>






илюстрации	7 чучур	12 тръба
3 бутон за контрол на скоростта	8 разделител	13 избутвач
4 колектор на месестите части	9 преса	 пригоден за миене в
5 задвижващ блок	10 капак	съдомиялна машина
6 скоба	11 резе	

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

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Този уред може да се ползва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са под надзора/инструктирани и осъзнават опасностите.
 - Децата не трябва да използват или да играят с уреда.
 - Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.
 - 2 Изключете уреда от контакта преди сглобяване, разглобяване или почистване.
 - 3 Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.
 - 4 Не използвайте уреда, ако пресата или капакът са напукани или повредени.
 - 5 Ако кабелът е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.
-  **Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.**
-  Не поставяйте задвижващия блок в течност.
 -  Листата от ревен са отровни, те съдържат оксалова киселина - не трябва да се изтискват или изяждат.
 - 6 Не избутвайте храната в тръбата с пръсти или с прибори, а само с избутвача.
 - 7 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
 - 8 Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
 - 9 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

само за домашна употреба

ПОДГОТОВКА

При възможност си купувайте органично отгледани продукти, за да намалите поемането на инсектициди и остатъци от торове.

Използвайте доброкачествени, пресни и узрели плодове и зеленчуци. Меките зеленчуци или презрелите плодове могат да съгъстят сока, да го размътят и да променят вкуса му.

Измийте всички плодове и зеленчуци. Ползвайте четка за по-твърдите. Премахнете външните листа на неорганичните продукти. Обелете неорганичните плодове или зеленчуци, или тези, покрити с восък. Изрежете и изхвърлете натъртените и дефектни части, тъй като те могат да повлияят на вкуса на сока.

стъбла и листа

Премахнете стъбла, корени, листа и папрати.

костилки

Премахнете и изхвърлете костилки, вдлъбнатини и други големи семена. Можете да оставите пъпешови семена, наррови семена и малките семенца от малини, киви и ягоди.

банани

Не се опитвайте да цедите банани – утайката ще задръсти пресата.

портокали, грейпфрут и мандарини

Портокалите, грейпфрутът и мандарините се белят. Течността в корите им е горчива и трудна за преглъщане, вътрешната ципа е горчива.

ананас

Върхът на ананаса се премахва, дръжките се изчистват, а той се бели.

нарове

Премахнете външния пласт и вътрешната ципа - те имат неприятен вкус.

диня

Динената кора може да се остави, но някои хора намират вкуса ѝ за леко "зелен". Първо опитайте и тогава преценете. Ако премахнете кората, така ще пропуснете голяма част от хранителните вещества, но това все пак не е лекарство - би трябвало да има приятен вкус.

зеленчуци с миризма

Не изцеждайте зеленчуци с прекалено остра миризма, като лук или чесън. Независимо колко добре почистите сокоизтисквачката, никога няма да се отървете от техния вкус.

нарязване

Нарязвайте плодовете и зеленчуците, за да могат да преминат през тръбата. Ползвайте буталото, за да изчистите всичко, което е залепнало, да избутате последните частици от плода, както и да избутате моркова, целината и други продълговати плодове и зеленчуци. Съберете листните зеленчуци, магданоз, стъбла от пшеница и бобови кълнове на малка топка и я натиснете надолу по тръбата с буталото.

целулоза

Когато приключите с изтискването, не изхвърляйте целулозата в кошчето за боклук. Възможно е в нея да са останали хранителни съставки. Вместо да я изхвърляте, можете да я ползвате за сгъстяване на супи или каши, пълнеж за пай, дори за органична тор.

👁 СГЛОБЯВАНЕ


- 1 Поставете контейнера за целулоза срещу левия задвижващ блок.
- 2 Спуснете разделителя на задвижващия блок и контейнера за целулоза.
- 3 Поставете пресата в разделителя и я завъртете докато набере скорост.
- 4 Спуснете капака върху разделителя и контейнера за целулоза.
- 5 Хванете капака здраво с една ръка и издърпайте горната част на скобата и на резетата от двете страни на тръбата.
- 6 Подравнете вдлъбнатината от едната страна на избутвача с издатината във вътрешната част на тръбата и пуснете избутвача в тръбата.

👁 ВКЛЮЧВАНЕ

- 7 Поставете задвижващия блок върху суха, твърда и равна повърхност.
- 8 Проверете дали контролът на скоростта е установен на 0.
- 9 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 10 Сложете съд под гърлото, където да се събира сока.
- 12 Завъртете контрола на скоростта до желаната скорост (1 = ниска, 2 = висока).

- 13 Ползвайте ниската скорост за меки съставки (ягоди, цитруси). Ползвайте високата скорост за твърди съставки (ябълки, моркови).
- 14 Извадете избутвача и пуснете съставките в тръбата.
- 15 Поставете пак избутвача и го използвайте, за да натискате леко съставките в тръбата.
- 16 Завъртете пак контрола на скоростта до 0, за да изключите мотора.
- 17 Не оставяйте двигателя да работи непрекъснато повече от 2 минути, може да прегрее. След 2 минути го изключвайте за най-малко 2 минути, да се възстанови.
- 18 Спрете, когато каната се напълни, изпразнете и започнете отначало.

ПОЧИСТВАНЕ

- 19 Изключете уреда (0) и го изключете от контакта.
- Подгответе си съд или леген, в които да слагате частите, които отстранявате.
- 20 Хванете капака здраво с една ръка и издърпайте горната част на скобата с резетата от двете страни на тръбата.
- 21 Повдигнете капака.
- 22 Повдигнете разделителя и пресата.
- 23 Завъртете разделителя на обратно и извадете пресата.
- 24 Почиствайте задвижващия блок с влажна кърпа.
- 25 Измийте сменяемите части.
- * Ако пресата е запушена, задръжте я под течаща вода и измийте повърхността на отвора с найлонова четка. Не се опитвайте да избутате мъха през отвора, защото - така ще се счупи.
-  Можете да измиете тези части в съдомиялна машина.
- 26 Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.
- 27 Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.
- 28 Съхранявайте уреда далеч от слънчева светлина и, ако е възможно, от флуоресцентна светлина.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

рецепти

еликсир за искрящи очи

За да бъде погледът здрав и искрящ, тялото се нуждае от много витамин В, както и витамин С, Е и бета каротин. Пийвайте този сок от време-навреме като освежаващо и богато на витамини питие.

3 моркови

2 зелени, кисели ябълки

½ броколи

½ червена чушка

ябълкова и ягодова бомба

250g ягоди

3 зелени, кисели ябълки

1 малко парче джинджифил, обелен

Поднесете с лед.

рецепти има на нашата уеб страница:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>




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


IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
 - Children must not use or play with the appliance.
 - Keep the appliance and cable out of reach of children.
- 2 Unplug the appliance before assembly, disassembly, or cleaning.
- 3 Don't leave the appliance unattended while plugged in.
- 4 Don't use the appliance if the grating sieve or the lid is cracked or damaged.
- 5 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

 **Misuse of the appliance may cause injury.**

 Don't put the motor unit in liquid.

 Rhubarb leaves are poisonous, they contain oxalic acid – they mustn't be juiced or eaten.

6 Don't use fingers or cutlery to push food down the tube – only the pusher.

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

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

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

household use only

PREPARATION

Buy organically grown produce whenever you can, to reduce your intake of insecticide and fertiliser residues.

Use good quality, fresh, ripe fruit and vegetables. Soft vegetables or overripe fruit can make the juice thick, cloudy, and funny-tasting.

Wash all fruit and vegetables. Use a brush on the harder ones. Remove the outer leaves on non-organic produce. Peel any non-organic or waxed fruit or vegetables. Cut out and discard bruises and blemishes as these may affect the taste of the juice.

stalks and leaves

Remove stalks, stems, leaves and fern.

stones

Remove and discard stones, peach pits and other big seeds. Melon seeds, pomegranate seeds, and small seeds in raspberries, Kiwi fruit and strawberries can be left in.

bananas


Don't try to juice bananas – the residue will clog the grating sieve.

oranges, grapefruit and tangerines

Peel oranges, grapefruit and tangerines. The oil in their skins is bitter and difficult to digest, the pith is bitter.

pineapple

Top, tail, and peel pineapples.

diagrams	7 spout	12 tube
3 speed control	8 separator	13 pusher
4 pulp collector	9 grating sieve	 dishwasher safe
5 motor unit	10 lid	
6 clamp	11 latch	

pomegranates

Remove the skin and pith – they really don't taste nice.

watermelon

Watermelon rind can be left on, but some people find the taste a bit "green". Try a bit first and see what you think. If you remove the rind you'll miss out on many of the nutrients, but it's not medicine – it's meant to taste nice.

smelly vegetables

Don't juice anything really strong or pungent, like onions or garlic. No matter how well you clean your juicer, you'll never get rid of the taste.

cut down

Cut fruit and vegetables down so they'll go through the tube. Use the pusher to clear anything that sticks, to push down the last bits of fruit, and to push down carrots, celery and other long fruit and veg.

Bunch up leafy greens, parsley, wheat grass and beansprouts into a small tight ball and push it down the tube with the pusher.

pulp

When you've finished juicing, don't just throw the pulp in the bin. It may still contain a great deal of goodness. Before you throw it away, think of things like thickening for soups or stews, pie-fillings, or even the compost heap.

ASSEMBLY

- 1 Put the pulp container against the left side of the motor unit.
- 2 Lower the separator on to the motor unit and pulp container.
- 3 Put the grating sieve into the separator and rotate it till it catches on the drive.
- 4 Lower the lid on to the separator and pulp container.
- 5 Hold the lid firmly with one hand, and pull the top of the clamp up and on to the latches on either side of the tube.
- 6 Align the groove in the side of the pusher with the protrusion inside the tube, and drop the pusher into the tube.

SWITCH ON

- 7 Sit the motor unit on a dry, firm, level surface.
- 8 Check that the speed control is set to 0.
- 9 Put the plug into the power socket.
- 10 Put a jug under the spout, to collect the juice.
- 12 Turn the speed control to the speed you want (1 = low, 2 = high).
- 13 Use low speed for soft ingredients (strawberries, citrus). Use high speed for hard ingredients (apples, carrots).
- 14 Remove the pusher, and drop the ingredients down the tube.
- 15 Replace the pusher, and use it to push the ingredients gently down the tube.
- 16 Turn the speed control back to 0 to turn the motor off.
- 17 Don't run the motor continuously for more than 2 minutes, it may overheat. After 2 minutes switch off for at least 2 minutes, to recover.
- 18 Stop when the jug is full, empty it, and start again.

CLEANING

19 Switch the appliance off (0) and unplug it.

Have a tray or basin handy to hold the parts you remove.

20 Hold the lid firmly with one hand, and pull the top of the clamp away from the latches on either side of the tube.


21 Lift off the lid.


22 Lift off the separator and grating sieve.

23 Turn the separator upside down and tip out the grating sieve.

24 Wipe the the motor unit with a damp cloth.

25 Hand wash the removable parts.

 If the grating sieve is clogged, hold it under a running tap and brush along the surface of the mesh with a nylon washing up brush. Don't try to poke the bristles through the mesh – you'll break it.

 You may wash these parts in a dishwasher.

26 If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.

27 The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.

28 Store the appliance away from direct sunlight, and, if possible, from fluorescent light.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

recipes

sparkling eye potion

In order to maintain healthy, shiny eyes our bodies require plenty of B vitamins, as well as vitamins C and E and beta-carotene. Try this juice drink now and again as a refreshing and tasty vitamin enriched drink.

3 carrots

2 green, sharp apples

½ broccoli

½ red pepper

apple and strawberry whizz

250g strawberries

3 green, sharp apples

1 small piece ginger, peeled

Serve over ice.

recipes are available on our website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/551851>



- 10 ضع إبريقاً تحت الفوهة لجمع العصير.
- 11 أدر أداة التحكم في السرعة للسرعة التي تريدها (1 = منخفض، 2 = عالي).
- 12 استخدم سرعة منخفضة للمكونات اللينة (الفاولة والحماضيات). واستخدم سرعة عالية للمكونات الصلبة (التفاح والجزر).
- 13 أخرج الدافعة وأسقط المكونات في الأنبوب.
- 14 استبدل الدافعة واستخدمها لدفع المكونات برفق إلى الأنبوب.
- 15 أدر أداة التحكم في السرعة إلى 0 لإيقاف الموتور.
- 16 لا تستخدم الجهاز بشكل مستمر لأكثر من 2 دقائق. وبعد استخدامه لمدة 2 دقائق، اتركه يستريح لمدة 2 دقائق قبل مواصلة استخدامه.
- 17 توقف عند امتلاء الإبريق وقم بتفريغه وابدأ من جديد.

🗨️ التنظيف

- 18 قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.
- 19 أمسك الغطاء بقوة بيد واحدة واسحب الجزء العلوي من المشبك بعيداً عن المزليج الموجودة على جانبي الأنبوب.
- 20 ارفع الغطاء.
- 21 ارفع الفاصل وغربال التقشير.
- 22 اقلب الفاصل رأساً على عقب وأخرج غربال التقشير.
- 23 امسح وحدة الموتور بقطعة قماش مبللة.
- 24 اغسل الأجزاء القابلة للفك.
- ★ إذا انسد غربال التقشير، أمسكه تحت الصنبور ونظفه بفرشاة على طول سطح الشبكة واغسله بفرشاة نايلون. ولا تحاول دفع الشعيرات خلال الشبكة – حتى لا تكسرها.
- 🗨️ ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.
- 25 وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.
- 26 يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.
- 27 قم بتخزين الجهاز بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة وعن ضوء الفلوريسنت إن أمكن.

🗨️ رمز سلة المهملات على العجلة

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

السيقان والأوراق

قم بإزالة السيقان والأغصان والأوراق والسرخس.

النوى

قم بإزالة والتخلص من النوى ولب الخوخ والبذور الكبيرة الأخرى. ويمكن ترك بذور البطيخ وبذور الرمان والبذور الصغيرة في التوت وفاكهة الكيوي والفراولة.

الموز

لا تحاول عصر الموز - فسوف تسد بقاياها غربال التقشير.

البرتقال والجريب فروت واليوسفي

قشر الجريب فروت والبرتقال واليوسفي، فالزيت الموجود في جلودها مر وعسير الهضم واللباب مر.

الأناناس

قشر الأناناس.

الرمان

قم بإزالة القشرة واللباب - قطعها غير مستساغ.

البطيخ

يمكن ترك قشر البطيخ ولكن بعض الناس يجدون أن الطعم "أخضر" قليلا. حاول ترك جزء صغير أولا ثم جرب. وإذا قمت بإزالة القشر سوف تفقد العديد من العناصر الغذائية، ولكنها ليست دواء - فمن المفترض أن تكون جيدة الطعم.

الخضروات كريمة الرائحة

لا تقم بعصر أي شيء قوي أو لاذع مثل البصل أو الثوم. فلن تتخلص من الطعم مهما قمت بتنظيف عصارته.

القطع

اقطع الفواكه والخضروات بحيث تمر من خلال الأنبوب. واستخدم الدافعة لتنظيف أي شيء يلتصق ولدفع قطع الفواكه الأخيرة ودفع الجزر والكرفس والفواكه والخضار الطويلة الأخرى.

قم بحزم الخضر الورقية والبقدونس وعشب القمح والبقول علي شكل كرة محكمة صغيرة وادفعها في الأنبوب بالدافعة.

اللب

عند الانتهاء من العصر، لا ترمي اللب في سلة المهملات. فقد يكون لا يزال يحتوي على قدر كبير من الخير. فكر في أشياء مثل سماكة الحساء أو الطهي أو حشو الفطير أو حتى كوم السماد قبل رميها.

🔍 التجميع

- 1 ضع وعاء اللب علي الجانب الأيسر لوحدة الموتور.
- 2 قم بتنزيل الفاصل على وحدة الموتور ووعاء اللب.
- 3 ضع غربال التقشير في الفاصل وأدره إلى أن يمسك على المحرك.
- 4 قم بتنزيل الغطاء على الفاصل ووعاء اللب.
- 5 أمسك الغطاء بقوة بيد واحدة واسحب الجزء العلوي من المشبك بعيدا عن المزليج الموجودة على جانبي الأنبوب.
- 6 قم بمحاذاة الأخدود الموجود في جانب الدافعة مع البروز الموجود داخل الأنبوب وأسقط الدافعة في الأنبوب.

🔍 تشغيل

- 7 ضع وحدة الموتور على سطح جاف وثابت ومستو.
- 8 تأكد من ضبط أدوات التحكم في السرعة على 0.
- 9 اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.

12 أنبوب	7 فوهة	الرسومات
13 الدافعة	8 الفاصل	3 أداة التحكم في السرعة
خزانة غسالة الصحون	9 غريال التقشير	4 جامع اللب
	10 الغطاء	5 وحدة الموتور
	11 مزلاج	6 المشبك

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

اجراءات امان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الامان الاساسية التالية:

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

● يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعبثوا به.

● اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.

2 افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

3 لا تترك الجهاز مهملا خلال اتصاله بالتيار.

4 لا تستخدم الجهاز إذا كان غريال التقشير أو الغطاء متشققا أو تالفاً.

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

⚠ يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.

⊘ لا تضع وحدة الموتور في سائل.

⚠ أوراق الروبارب سامة فهي تحتوي على حمض الأوكساليك - ويجب عدم عصرها أو أكلها.

6 لا تستخدم الأصابع أو أدوات المائدة لدفع الطعام إلى الأنبوب - استخدم الدافعة فقط.

7 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.

8 لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.

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

للاستعمال المنزلي فقط

التحضير

قم بشراء المنتجات المزروعة عضويا كلما استطعت للحد من تناول مخلفات المبيدات الحشرية والأسمدة. استخدم الفواكه والخضروات الجيدة الناضجة الطازجة، فإلخضروات اللينة أو الفواكه الناضجة أكثر من اللازم يمكن أن تجعل العصير سميكاً وغائماً وغريب الطعم.

اغسل جميع الفواكه والخضروات، واستخدم فرشاة لتنظيف الفواكه والخضروات الصلبة. وقم بإزالة الأوراق الخارجية من على المنتجات غير العضوية. وقشر أي نوع من الفواكه أو الخضروات غير العضوية أو المغطاة بالشمع. واقطع وتجاهل العيوب والتشوهات لأنها قد تؤثر على طعم العصير.

20365-56 220-240V~50/60Hz 650Watts

20365-56 220-240В~50/60Гц 650 Вт

T22-5000921

552-434