

PRODUKTINFORMATION
RUDH-PROCESSOR
RUDH - KÜCHENMASCHINE



RUDH-PROCESSOR

Die feine, kleine Profimaschine, mit der großen Leistung

Sie möchten sich gesund und abwechslungsreich ernähren ?

Kein Problem mit dem außergewöhnlichen
RUDH-PROCESSOR

Diese vielseitige Küchenmaschine erleichtert Ihnen die aufwendige und mühevoll
Kleinarbeit beim Zubereiten schmackhafter Speisen.

So können Sie Ihrer Familie stets mit neuen Gerichten überraschen. Die kinderleichte Handhabung sowie die leichte Reinigung der benutzten Teile des RUDH - PROCESSORS machen es Ihnen leicht, sich Ihre Speisen selbst zuzubereiten und damit gesunde, frische Kost zu speisen.

Frische, vitaminreiche Kost macht sich vor allem für Ihre Gesundheit bezahlt - mit Ihrem RUDH-PROCESSOR ein wahres Kinderspiel. Kein Zweifel! Jede Hausfrau, die einmal die Vorzüge des RUDH-PROCESSORS kennen gelernt hat, weiß die schonende Verarbeitung der Zutaten, die eingesparte Zeit und die spürbare Arbeitserleichterung zu schätzen.

Kochen in der halben Zeit, denn der RUDH-PROCESSOR macht die Kleinarbeit !

Technische Daten



RUDH - Prozessor:
Leistung: 650 Watt
Frequenz: 50 Hz
Schutzklasse: I
Netzspannung: AC 220V
Drehzahl: 1200 U/Minute
mit Überlastungsschutz

5 JAHRE GARANTIE !

RUDH-PROCESSOR

KUNDENNUTZEN - VORTEILE

Bitte ergänzen Sie hier in Ihren eigenen Worten alle Vorteile, die Ihnen und Ihren Kunden noch einfallen.

- *Zeitersparnis*

- *Energie -/ Kostenersparnis*

- *klein, handlich*

- *wenig Zusatzteile*

- *Lebensmitteilersparnis*

- *Gesundheitsbereich*

- *einfach zu bedienen*

- *einfache Reinigung*

- *5 Jahre Garantie*

RUDH-PROCESSOR

Zubereitung von Hackfleisch und Fleischteig für Füllungen oder Pasteten



Fleisch säubern...



Frisches Fleisch nach Wahl portionieren, einlegen...



vorberäten...



und mit Impulsen grob hacken...



und in Stücke schneiden.



und mit Impulsen zu einer glatten Masse verarbeiten...

Teigherstellung



Der Knetteig ist fertig, wenn er sich zu einer Kugel formen hat.



Am besten entnimmt man die Teigkugel mit dem Abstreifer aus dem Behälter.

Müsli



Milch, gewaschene Äpfel, Bananenscheiben ins Gefäß geben...



und mit Impulsbetrieb wie gewohnt fein hacken.

Die Zubereitung von Mayonnaise



Die Zutaten in den Behälter im Dauerbetrieb rühren und dabei langsam Öl zugeben.



Abschalten, wenn die Mayonnaise steif wird.



Die Mayonnaise läßt sich durch Unterheben von weiteren Zutaten nach Belieben verfeinern.

Brokkolisuppe



Den heißen blanchierten Brokkoli mit allen Zutaten einfüllen.



Vorbacken im Impuls- und dann im Dauerbetrieb fein pürieren. Dabei Fond oder Flüssigkeit langsam ins laufende Gerät gießen.

Das Schlagen von Sahne und Eischnee



Sahne eiskalt in dem Behälter gießen und im Dauerbetrieb steif schlagen.



Danach Gewürze oder Schokopulver einstreuen und mit Impulsen unterheben.



Das Reiben von Nüssen



Nüsse einfüllen, aber nicht zuoft auf einmal...



und mit Impulschaltung grob hacken oder in Dauerbetrieb aufs Feinste zerleinern.

RUDH-PROCESSOR

SYSTEMVERGLEICH

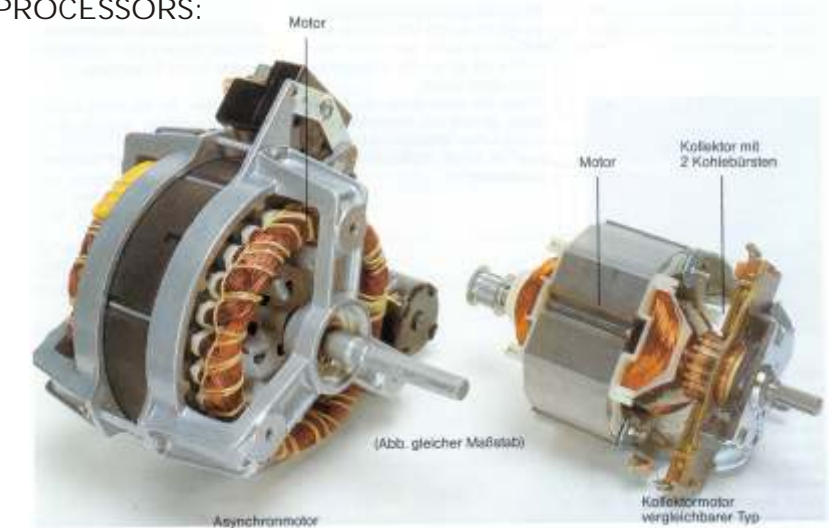
Der gravierende Unterschied der Motorbauweise Ihres RUDH - PROCESSORS gegenüber vergleichbaren Küchenmaschinen:

Asynchron-Motor Ihres RUDH - PROCESSORS:

- optimale Stromausbeute
- Wartungsfrei
- drehzahlstabile Leistung
- geräuscharm
- Direktantrieb
- hohe Lebensdauer
- keine Verschleißteile
- hohe Leistung
- Drehzahlautomatik
- übersichtliche Schaltseite
- Thermoschutzschalter

Vergleichbarer Kollektor-Motor:

- Geringe Stromausbeute
- Wartung erforderlich drehzahlunabhängige Leistung
- höhere Lärmentwicklung
- kein Direktantrieb
- geringe Lebensdauer
- Verschleißteile
- geringe Leistung



REINIGUNG

Es ist zu beachten, dass Kunststoffteile spülmachinengeeignet sind. Bei Reinigung der Messer ist Ihnen das speziell dafür gestaltete Ende des Schabers eine große Hilfe. Alle Metallteile sind nach dem Reinigen gut abzutrocknen. Zur Reinigung des Motorblockes genügt ein feuchtes Tuch.

Wichtig: Der Motorblock darf niemals in Feuchtigkeit oder in Wasser gestellt werden.



HINWEISE BEI STÖRUNGEN

Wenn Ihr RUDH - PROCESSOR nicht funktioniert, liegt es oft nur an Kleinigkeiten, die Sie selber beheben können.

Was tun ...

Wenn Ihr RUDH-PROCESSOR nicht läuft?

- Prüfen Sie, ob das Gerät ans Netz angeschlossen ist!
- Prüfen Sie, ob der Hauptschalter und / oder der Deckel richtig aufgesetzt sind!

Wenn sich Ihr RUDH-PROCESSOR vorzeitig abschaltet?

Ihr Gerät ist überlastet. Beachten Sie die Mengenangaben bei den Rezepten! Halten Sie die Reihenfolge, erst trockenen Zutaten vermengen, dann langsam Flüssigkeit zugeben.

RUDH-PROCESSOR

GRUNDAUSSTATTUNG

Die hier abgebildeten Teile gehören zur Grundausstattung Ihres Gerätes.



HAUPTBEHÄLTER DOPPELSCHLAGMESSER / KUNSTSTOFFMESSER

Hauptbehälter:

Füllen Sie den Hauptbehälter höchstens bis zu 2/3 mit festem Schnittgut, und bis zu 1/3 mit Flüssigkeit. Benutzen Sie zum Reinigen und Ausleeren den Schaber und keine scharfen Gegenstände.

Doppelschlagmesser:

- zum Mixen: Getränke, Cocktails, Müsli,...
- zum Hacken: Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte,...
- zum Rühren: Kuchenteig, Eis, Gemüse,...
- zum Pürieren: Brei, Gemüse, Pasteten, Fleisch,...
- zum Kneten: Hefeteig, Pizzateig,...



Bei Zutaten mit hoher Festigkeit empfiehlt es sich, mit wenigen Kurzimpulsschaltungen das Gut vorzuzerkleinern, und erst danach in Dauerbetrieb überzugehen. Beim groben Zerkleinern arbeiten Sie am besten mit dem Schalter > 2 < oder arbeiten mit dem Deckel. Beim feinen Zerkleinern und Pürieren können Sie mit Dauerbetrieb arbeiten. Leichtes Gut, z.B. Kräuter, gibt man am besten trocken in den Hauptbehälter.

Kunststoffmesser (Teigmesser):

Zum Kneten aller Knetteige. Bei Zugaben von festen Zutaten, (z. B. Rosinen, Nüsse usw.) werden diese vom Kunststoffmesser nur untergemischt und nicht zerkleinert.

RUDH-PROCESSOR

Mit dem RUDH-PROCESSOR werden Sie viel Freude haben, denn Gerät und Zubehör sind aus hochwertigen Materialien gefertigt und somit von überzeugend langer Lebensdauer. Das alles macht den RUDH-PROCESSOR zur universellen Küchenhilfe

INBETRIEBNAHME / HINWEISE ZU IHRER SICHERHEIT

Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

- Mit dem Schalter >1< nehmen Sie das Gerät in Dauerbetrieb
- Mit dem Schalter >0< unterbrechen oder beenden Sie den Arbeitsvorgang.
- Mit dem Schalter >2< wählen Sie den Impulsbetrieb. Das Gerät läuft solange, wie der Schalter gedrückt wird.
- Ihr RUDH-PROCESSOR ist mit einem doppelten Sicherheitssystem ausgestattet. Nur wenn Deckel und Hauptbehälter oder Hauptbehälter und Zitruspresse richtig sitzen, kann das Gerät in Betrieb genommen werden.
- Ihr RUDH-PROCESSOR ist mit einem thermischen Schutz ausgerüstet. Ist Ihr Gerät einmal überlastet, schaltet dieser Motor ab. Schalten Sie das Gerät ab, warten Sie 15 bis 30 Minuten, danach ist es wieder einsatzbereit.
- Verriegeln Sie den Deckel nicht, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist!
- Benutzen Sie zum Nachschieben immer den Stopfer aus transparentem Kunststoff, nie die bloße Hand!
- Erhöhen Sie niemals die Füllgrenze (max. 2/3 des Hauptbehälters).
- Stecken Sie niemals fremde Gegenstände in die Maschine.
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den sehr scharfen Messern und Scheiben.
- Benutzen Sie die Zitruspresse nur im Impulsbetrieb-Schalter.



DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

- Bei der Herstellung eines Rezeptes sollten Sie, wenn dort hartes Gut mit verwendet wird, immer damit anfangen, und erst nach und nach die weichen Zutaten zugeben.
- Für hartes Gut wie Getreide, Reis oder Kaffeebohnen sollten Sie Ihr Gerät nicht verwenden.
- Als Grundregel gilt auch hier, dass man nur hartes Gut verarbeitet, dass sich auch mit einem Messer zerteilen lässt.

RICHTWERTE FÜR EINEN ARBEITSGANG

- Schokolade 200 bis 300 g
- Nüsse bis 500 g
- Zwiebeln bis 600 g
- Meerrettich bis 600 g
- Gemüse 500 bis 600 g
- Fleisch bis 500 g
- Mehl bis 500 g

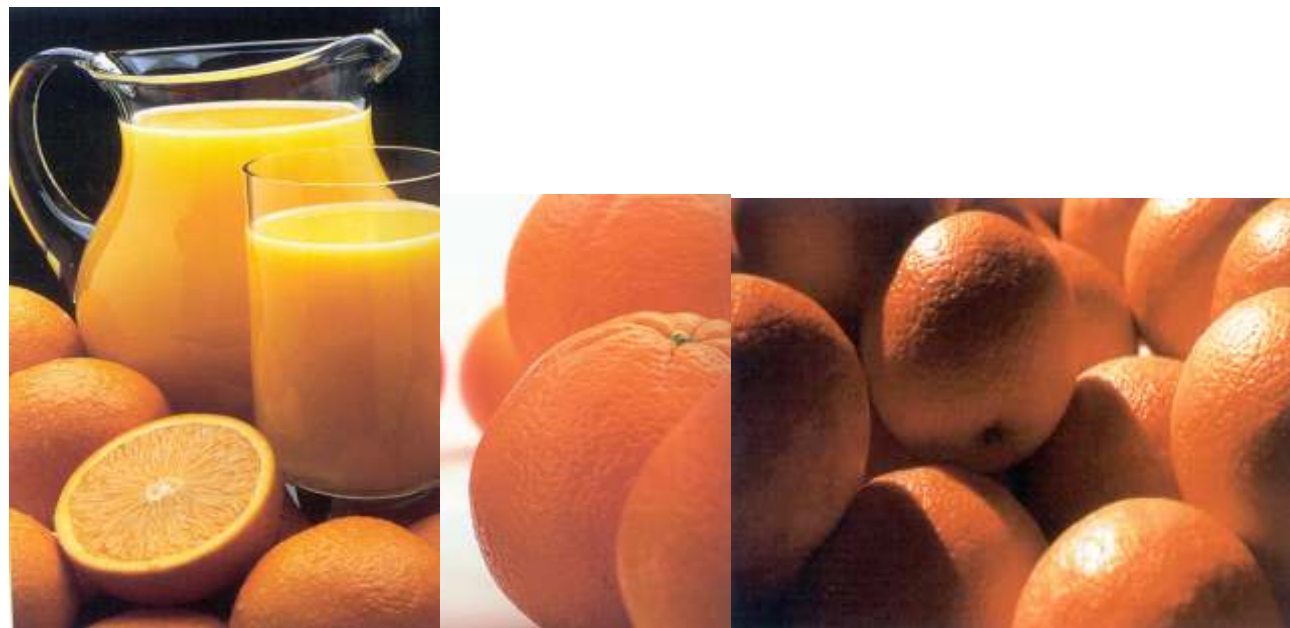


- Bei Verwendung von Flüssigkeiten soll der Hauptbehälter nie mehr als zu 2/3 gefüllt sein.
- Wichtig ist beim Pürieren, dass Obst oder Gemüse, das geringe Mengen von Flüssigkeit enthält und saftarm ist, sich besser verarbeiten lässt wenn man etwas Flüssigkeit zugibt.

RUDH-PROCESSOR

ZIRUSPRESSE

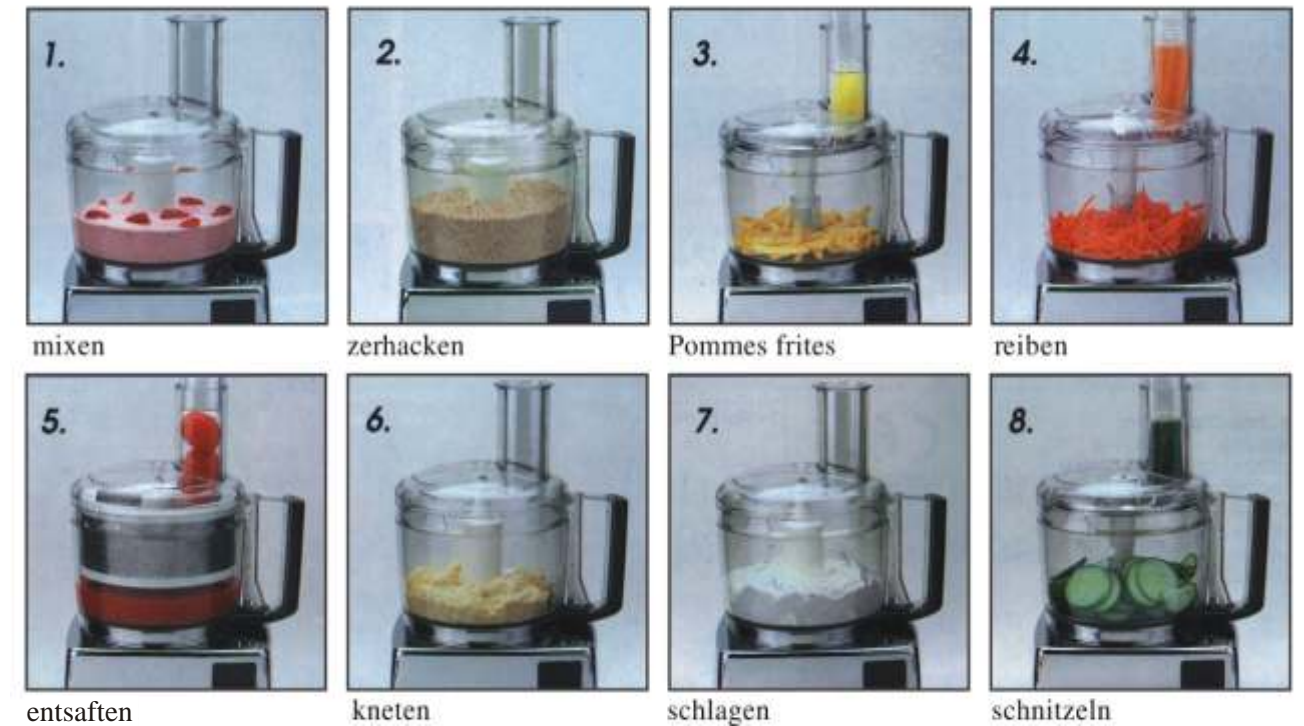
Die Zitruspresse kann zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit verwendet werden. Wichtig: Bei Montage der Zitruspresse muß der Schalter auf > 0 < stehen. Benutzen Sie beim Auspressen nur den Impulsbetrieb.



RUDH-PROCESSOR

WAS KANN DER RUDH - PROCESSOR ?

Der RUDH - Processor ist die Profimaschine im kleinen mit enorm großer Leistung. Der besonders starke Asynchron - Motor gibt ihr die Kraft, sich in ein Dutzend verschiedener Küchenhelfer zu verwandeln.



MINI - HAUPTBEHÄLTER / MINI DOPPELSCHLAGMESSER

Zum Mixen: Saucen, Dips, Mayonnaise ,...
 Zum Pürieren: Brei, Gemüse, Pasteten,...
 Zum Hacken: Gemüse, Obst, Käse,...

Der 0,5 Liter Mini - Hauptbehälter mit Doppelschlagmesser ist ideal für das Verarbeiten kleinerer Mengen, z.B. Knoblauch. Beim Zerkleinern von klebrigen Teilen z.B. kandierten Früchten, geben Sie einen Teelöffel Mehl in den Behälter, um zu vermeiden, dass die Teilchen am Schüsselrand kleben bleiben.



RUDH-PROCESSOR

SCHNEIDE / REIBSCHEIBE

Die Schneidefunktion:

Als kleinen Trick verraten wir Ihnen noch, wie unterschiedlich sich das Schneidgut beim Verarbeiten verhält. Stellen Sie das Gut senkrecht in den Einfüllstutzen, erhalten Sie je nach Schneidgut Scheiben oder Ringe. Legen Sie das zurechtgeschnittene Schneidgut quer hinein, erhalten Sie Streifen. Füllen Sie in jedem Fall den Einfüllstutzen so, dass das Schneidgut nicht umfallen kann, Ihr Schneidergebnis würde sonst sehr unterschiedlich ausfallen. Füllen Sie das Gerät nur bei stehendem Motor auf! Die Schnittstärke können Sie durch Druck auf den Stopfer regulieren. Verwenden Sie nur den Stopfer, nie die Hand.

Großer Druck: dicke Scheiben
Geringer Druck: dünne Scheiben



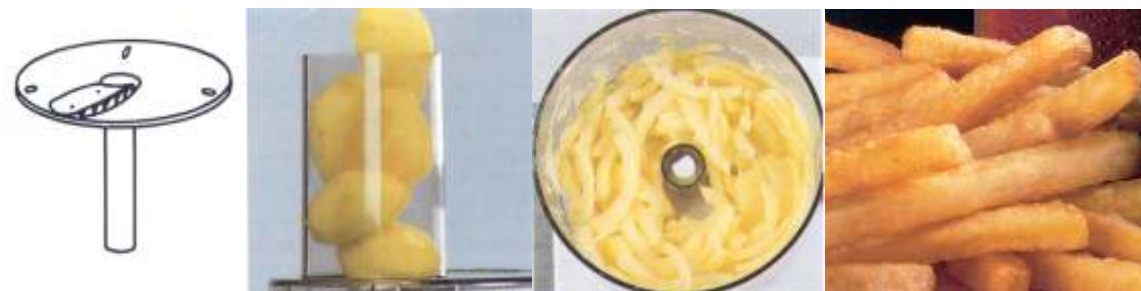
Die Reibefunktion:

Bei dieser Scheibe können Sie während des Laufens der Maschine das Gut nachfüllen achten Sie darauf, dass Sie auch hier immer den Stopfer benutzen, nie die Hand. Durch starken Druck erhalten Sie grob geriebenes oder geraspeltetes Gut, durch wenig oder fast keinen Druck auf den Stopfer entsprechend feines Gut.



POMMES - FRITES - SCHEIBE

Diese Scheibe können Sie nicht nur für Pommes verwenden, sondern auch zum Streifenschnneiden von Obst für leckere Fruchtsalate. Käse und Wurst für deftige Salate, und Gemüse für Rohkost. Achten Sie darauf das Gemüse nicht zu hart ist! Gekochtes Gemüse kann jederzeit bedenkenlos mit der Scheibe in Streifen geschnitten werden.



RUDH-PROCESSOR

SAFTZENTRIFUGE

Der Entsafter kann zum Entsaften aller Obst- und Gemüsesorten verwendet werden, außer für Zitrusfrüchte. Zum Entsaften halbieren oder vierteln Sie Steinobst, je nach Größe, Kernobst schneiden Sie am besten in kleine Teile.

Wenn der Entsafter während des Betriebes anfängt, leicht zu vibrieren, schalten Sie ihn bitte ab und entleeren Sie den Siebeinsatz. Dann fahren Sie ganz normal fort.

Zur Reinigung schaben Sie die Obst- oder Gemüsefasern mit dem kurzen Schaberende von den Seiten des Entsaftereinsatzes.

Wenn das letzte Stück Obst oder Gemüse eingefüllt wurde, lassen Sie das Gerät noch ein paar Sekunden laufen, damit der Saft vollständig herausgepresst wird.

Wichtig: Sofort nach Gebrauch Zentrifuge zerlegen und alle Teile gründlich abspülen.

