

## **N** LES DE FØLGENDE INSTRUKSJONENE GRUNDIG FØR DU BRUKER DETTE APPARATET

### **GENERELLE RETNINGSLINJER**

- Etter å ha tatt apparatet ut av emballasjen, må du påse at alle komponenter er komplette. Dersom det er tvil, skal du ikke bruke apparatet, men returnere det for at det skal bli undersøkt av kvalifiserte personer.
- Plastposen som inneholder apparatet, må holdes vekk fra barn da den kan utgjøre en fare for kvelning.
- Det må sørges for at man ikke overskrider de begrensninger som er angitt på skjøteledninger.
- Skulle apparatet slutte å virke, skal du kontakte et autorisert servicesenter.
- Apparatet må bare brukes til det formål det er beregnet til. Enhver annen bruk anses som urikkelig og derfor farlig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuell skade forårsaket av urikkelig, feilaktig eller uansvarlig bruk og/eller av reparasjoner som er blitt gjort av ukvalifiserte personer.
- Modellene utstyrt med jordingskabel må tilkobles et jordingsystem slik som forutsett av gjeldende forskrifter angående elektrisk sikkerhet.
- Vær forsiktig slik at hender, hår, klær og kjøkkenredskaper ikke kommer ned i muggen når apparatet er i drift. Bladene er meget skarpe: Håndter dem forsiktig.

### **Legg merke til de følgende grunnleggende sikkerhetsregler:**

- **IKKE kjør mikseren når den er tom.**
- Ikke berør apparatet med våte eller fuktige hender.
- Ikke kople apparatet fra ved å trekke støpselet ut av stikkkontakten ved hjelp av ledningen.
- Ikke la apparatet utsettes for atmosfæriske ele-

menter (regn, sol, frysetemperaturer, osv.)

- Ikke la apparatet bli brukt av barn eller av noen som ikke er egnet uten tilsyn.
- Ta ut støpselet fra stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk.
- Ikke la apparatet være slått på når det ikke er i bruk da dette kan skape farer.
- Ikke senk apparatet ned i vann.
- I tilfelle ledningen blir ødelagt, skal du straks få den reparert av personer fra et servicesenter.
- Før du begynner med noen som helst rengjøring eller vedlikeholdsprosedyrer, skal du kople støpselet fra stikkkontakten.
- I tilfelle av feilfungering og/eller driftsstans, skal du slå av apparatet uten å berøre det. For å få utført eventuelle reparasjoner, skal du gå til et kvalifisert servicesenter og forlange at det brukes originaldelene og originalt tilbehør.
- Dersom du bestemmer deg for å kvitte deg med apparatet fullt og helt, anbefales det at du, etter å ha koplest støpselet fra stikkkontakten, gjør apparatet ubrukelig ved å kutte av strømledningen.
- Oppbevar denne veiledningen for senere bruk. De materialene og delene som kommer i kontakt med matprodukter, er i fullt samsvar med bestemmelsene i EEC-direktiv 89/109.

### **BESKRIVELSE AV APPARATET**

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>A.</b> Målekopp/ tilfører (med hull) | <b>F.</b> Motor                     |
| <b>C.</b> Fruktskål                     | <b>G.</b> Bryter <b>ON/OFF/ "P"</b> |
| <b>D.</b> Blandemugge av glass          | <b>H.</b> Hastighetsindikator       |
| <b>E.</b> Knivbladenhet                 |                                     |



## FØR FØRSTE GANGS BRUK

Før man tar apparatet i bruk for første gang, må alle delene vaskes godt, og en man må tørke av motoren med en fuktig klut. Man må være forsiktig med knivbladene (som er skarpe).

### **Motoren må aldri nedsenkes i vann!**

Kontroller at nettespenningen er den samme som den som er merket på apparatet.

## SLIK BRUKER DU APPARATET

- Plasser apparatet på en rett og tørr overflate. **DU MÅ ALDRI KOBLE APPARATET TIL STRØMNETTET FØR ALLE DELENE ER RIKTIG PÅMONTERT.**
- Sett blandemuggen fast på motoren
- Hell ingrediensene inn i blandemuggen. Denne operasjonen kan utføres ved å:
  1. Fjerne lokket fullstendig (**A+B**) ved å vri mot venstre.
  2. Sette på lokket (**B**) uten målekoppen (**A**).
  3. Ved hjelp av fruktskålen (**C**) som blir satt inn opp-ned i åpningen for lokket (**B**) (fig.1)
- Apparatet er utstyrt med en praktisk målekopp (**A**) med hull, som er særlig nyttig hvis man vil helle inn noen dråper aroma eller essens ute å måtte åpne lokket (fig.2). I tillegg er det mulig å bruke målekoppen (**A**) opp-ned, med hullet lukket, for å måle mengder med f.eks olje (fig.3)

### **Merk deg følgende:**

*Apparatet må ikke brukes i mer enn 3 minutter sammenhengende. Man må så ta en pause enn 3 minutter før man starter apparatet igjen. Dette kan gjentas maksimum 5 ganger. Etter dette må apparatet få tid til å kjøles ned.*

- Skjær opp matvarer som ikke er flytende i terninger, og tilsett vann.
- **Sett på lokket (B) til blandemuggen ved å vri det mot venstre, helt til den sikrede lukkingmekanismen, som sitter på håndtaket til muggen, sier klikk. Mikseren vil ikke fungere dersom ikke lokket er riktig festet på blandemuggen.**
- **Sett støpslet i veggen.**
- For å starte miksingen av ingrediensene, er det

tilstrekkelig å vri bryteren **ON/OFF (G)** helt til man oppnår ønsket hastighet. Når ingrediensene har riktig konsistens kan føres bryteren tilbake i stillingen (**O**).

- Stillingen "**P**" gir apparatet maksimum hastighet, og gir samtidig god kontroll over korte arbeidsoperasjoner.
- Trekk ut kontakten før hver gang man starter rengjøring.

## BRUK AV "P"-FUNKSJONEN

Funksjonen "**P**" gir bedre kontroll over korte arbeidsoperasjoner.

Apparatet vil være i gang kun så lenge bryteren (**G**) blir holdt i stillingen "**P**".

## RENGJØRING AV APPARATET.

### **Motoren må ALDRI SENKES NED I VANN.**

#### **Kontroller at kontakten er trukket ut.**

- Alle rester må fjernes med med en slikkepott. For modellene med plastkanne må denne være av gummi for å unngå riper i overflaten.
- Hell på lunket vann til muggen er cirka halvfull. Sett apparatet i gang i noen sekunder og tøm så muggen. Denne operasjonen bør gjentas flere ganger.
- Fjern blandemuggen, lokket, målekoppen, før disse vaskes i varmt såpevann. Deretter skylles og tørkes de godt.
- For å forenkle rengjøringsoperasjonene gir noen modeller mulighet til å demontere knivbladenheten på følgende måte:
  1. Fjern blandemuggen fra holderen på apparatet og snu den opp-ned.
  2. Sett in krokene på kantene av målekoppen (**B**) i hulrommene som finnes i nedre del av blandemuggen (se figur 4)
  3. Vri målekoppen mot høyre (fig. 5) så lenge det går, helt til knivbladenheten blir heftet av (fig. 6)
  4. Gjør alt rent, tørk, og monter så tilbake på plass. Sørg for å sette inn pakningen riktig, og deretter settes knivbladenheten inn i nedre del av blandemuggen.

Trykk hardt helt til knivbladgruppen er helt på plass, og bruk til slutt målekoppen (A) til å vri knivbladgruppen mot venstre helt til den stopper.

**Verken blandemuggen eller andre deler av plastikk kan vaskes i oppvaskmaskin eller med kokende vann.**

- For blandemuggen av glass anbefaler vi å ta alle forholdregler for å unngå støt.
- Tørk over motoren og ledningen med en fuktig klut eller svamp.
- Tørk deretter godt med et mykt klede.
- Rull sammen ledningen og sett den fast på nedre del av motoren.

## NÜTZLICHE HINWEISE

### 1 Allgemeines

- Um gute Ergebnisse zu erzielen und zu verhindern, daß die Zutaten aus der Karaffe austreten, die Zutaten nach und nach in die Karaffe einfüllen.
- Füllen Sie die Karaffe höchstens zu 3/4 - die Tätigkeit der Klingen führt dazu, daß die werden in mehreren Arbeitsgängen zubereitet.
- Sofern es im Rezept nicht anders angegeben ist, erst die flüssigen und dann die festen Zutaten einfüllen. Die Flüssigkeit vereinfacht die Verarbeitung und es kann bei niedrigeren Geschwindigkeiten gearbeitet werden. Vor der Verarbeitung von Eis stets eine Tasse Wasser hinzufügen.
- Mixen Sie 5-30 Sekunden und prüfen Sie dann die Festigkeit. Verarbeiten Sie dann die Zutaten weiter, bis die gewünschte Festigkeit erzielt wurde. Achten Sie darauf, die Zutaten nicht zu lange zu bearbeiten, dies würde zu einem Verlust der Konsistenz führen.
- Verwenden Sie den Mixer immer mit aufgesetztem Deckel.
- Entfernen Sie die Karaffe NICHT vom Motorgehäuse, während das Gerät in Betrieb ist.
- Um Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, weder die Hände noch Küchengerätschaften in die Karaffe einführen, während das Gerät in Betrieb ist. Ist das Gerät ausgeschaltet, kann ein Schaber verwendet werden.

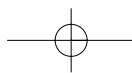
### 2 Feste Zutaten

- Bei der Zubereitung von zarten Zutaten besonders sorgfältig vorgehen. In solchen Fällen wird es notwendig, die Verarbeitung hin und wieder zu unterbrechen, den Deckel abzunehmen und die Zutaten von den Wänden der Karaffe und den Klingen abzuschaben. Danach den Deckel wieder aufsetzen und mit der Verarbeitung fortfahren. Dauert die Verarbeitung auf diese Weise zu lange, wählen Sie eine höhere Geschwindigkeit.
- Um feste Zutaten in die Karaffe nachzufüllen, den Dosierbecher von der Karaffe abnehmen

### 3 Varme tilberedninger

**Det er alltid nødvendig å fjerne målekoppen fra lokket før man begynner å lage varme retter.**

- Tilfør de varme ingrediensene langsomt, maksimalt 2 kopper (3 dl) om gangen, gjennom hullet i lokket.



## O P P S K R I F T E R

På en praktisk og hendig måte vil apparatet gjøre det mulig for deg raskt å tilberede kremer, majones, sauser, frittatas, pannekaker, fyll til grønnsaker, frappèer, drinker og cocktailer av ethvert slag, med utmerket resultat. I denne oppskriftssamlingen finnes det noen ideer for bruk av apparatet. Disse oppskriftene må anses som et utgangspunkt, og din egen kreativitet vil sikkert gi bidrag til bruk og gjennomføring.

### P I S K E T K R E M

- 2 dl. kremfløte

Tøm fløten ned i blandemuggen og kjør på hastighet 3 i omtrent 20 – 30 sekunder.

### M A S C A R P O N E K R E M

- 250 gram mascarponeost
- 3 egg
- 50 gram sukker
- 2,5 dl. kremfløte

Legg alle ingrediensene (unntatt den piskede kremen) i blandemuggen og kjør apparatet på hastighet 1 inntil blandingen er blitt lett. Tøm kremen over i små serveringsboller og pynt med pisket krem (pisket som beskrevet i den foregående oppskriften). Hold desserten avkjølt i kjøleskapet noen timer før servering.

### M A J O N E S

- 1 helt egg
- olje
- en spiseskje sennep
- en klype salt
- noen få dråper sitronsaft

Legg egg, sennep, sitronsaft og saltet i blandemuggen og kjør på hastighet 2 i noen sekunder. Fyll målekoppen med olje og fortsett på hastighet 2 å mikse (idet det litt etter litt tilføres olje) inntil majonesen blir fast. **Ideelt med posjert fisk**

### T U N F I S K S A U S

- 120 gram tunfisk i olje
- 150 gram majones
- en håndfull kapers

Legg alle ingrediensene i blandemuggen og kjør på hastighet 1 i noen få sekunder. **Ideelt for tilbereding av vitello tonnato.**

### R O S A S A U S

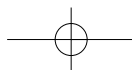
- 50 gram majones
- 10 gram ketchup
- 4 dråper med Worcestershire-sauce

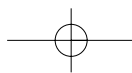
Legg alle ingrediensene samlet i blandemuggen og kjør på hastighet 1 i noen få sekunder. **Ideelt med pommes frites og club-sandwiches.**

### O M E L E T T M E D L Ø K

- 6 egg
- 2 spiseskjeer melk
- 1 finhakket løk
- salt
- 2 spiseskjeer med olje

Miks eggene i blandemuggen på hastighet 1 i omtrent 30 sekunder sammen med melken og saltet. Sett en stekepanne med olje på komfyren og sauté løken. Tøm blandingen i stekepannen, og la eggene steke inntil de er faste, og pass på at de ikke fester seg til pannen.





## C R E P E R Ø R E

- 100 gram mel
- 1 dl. melk
- 4 hele egg
- salt

Legg alle ingrediensene i blandemuggen, og kjør apparatet på hastighet 1 i omtrent 30 sekunder. Røren bør være ganske tykk.

## ZUCCHINI (COURGETTES) MED TUNFISK

- 4 zucchini
- 1 egg
- 120 gram tunfisk i olje
- 100 gram revet ost
- 1 boks med flådde tomater
- salt
- persille

Skjær opp zucchinien i to på langs, og med en skje graver du ut fruktkjøttet samtidig som du passer på å ikke brette dem. Legg fruktkjøttet i blandemuggen sammen med egget, tunfisken, den revne osten, saltet og persillen. Kjør apparatet på hastighet 3 til blandingen ser ut til å være jevn. Skjær opp zucchinien i to på tvers og fyll dem med blandingen. Legg dem i en smurt, ildfast form. I en bolle blandes noen få fulle skjeer med vann, to fulle skjeer med olje og tomatene, knust med en gaffel, og tilfør så dette i formen. Legg noen få stykker med smør på toppen av zucchinien, og la alt stå i en forvarmet ovn i omtrent 40 minutter. **Disse zucchiniene er deilige ved romtemperatur.**

## F R A P P É

- 1 eple
- 1 dl. melk

Skjær opp eplet i småbiter og legg dem i blandemuggen sammen med melken. Bland alt sammen ved hastighet 3 i omtrent 1 minutt. **Selvsagt kan enhver type ønsket frukt erstatte eplet.**

## S G R O P P I N O

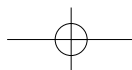
- 100 gram sitronsorbet
- 1/2 glass med sprudlende hvitvin
- 1 dash med vodka

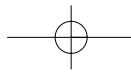
Legg alle ingrediensene i blandemuggen, og bland dem sammen ved hastighet 3 i omtrent 1 minutt inntil blandingen er jevn.

## I T A L I A I S

- Is
- smakssatt sirup

Tørn isen ned i blandemuggen, og kjør PULSE-bryteren ved hastighet 3 inntil isen er knust i biter. Legg isen i et glass og tilfør sirup.





### GENERELLE INSTRUKTIONER

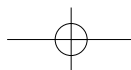
- Efter at have taget apparatet ud af emballagen kontrolleres det, at alle apparatets dele er der. Hvis der er tvivl om dette, må apparatet ikke tages i brug og skal leveres tilbage, så det kan blive kontrolleret af kvalificeret personale.
- Den plasticpose, som apparatet er pakket ind i, skal opbevares uden for børns rækkevidde, da den udgør en potentiel kvælningsfare.
- Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal det udskiftes med et stik der passer, af en kvalificeret fagmand.
- Det anbefales, at man undlader at bruge adapter, multistik og/eller forlængerledning. Hvis det alligevel er nødvendigt, brug da udelukkende enkelt- eller multiadapter og/eller forlængerledning, der opfylder sikkerhedsstandarderne. Sørg for ikke at overskride den maksimumsspænding, der er anført på adapteren eller forlængerledningen.
- Hvis apparatet ophører med at fungere, kontaktes et autoriseret servicecenter.
- Modellerne, som er udstyret med jordforbindelse, skal tilkobles et effektivt jordforbindelsesanlæg, som forudsat af de gældende forskrifter vedrørende elektrisk sikkerhed.
- Brug udelukkende apparatet til det formål, det er fremstillet til. Enhver anden anvendelse må anses for værende fejlagtig og dermed potentiel farlig. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader, der er opstået på grund af forkert eller uansvarligt brug, eller for reparationer, der er udført af uautoriserede personer.
- Hold fingre, hår, tøj og køkkenredskaber væk fra kanden, når apparatet startes. Knivene er meget skarpe og skal behandles med forsigtighed.

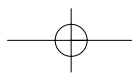
### Bemærk følgende generelle sikkerhedsregler:

- **Sæt IKKE blenderen i gang, når den er tom.**
  - Rør ikke ved apparatet med våde eller fugtige hænder.
  - Træk ikke stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
  - Udsæt ikke apparatet for vejrforhold såsom regn, sol, frost, etc.
  - Lad ikke børn eller andre ukyndige personer bruge apparatet uden opsyn.
  - Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
  - Lad ikke apparatet stå uden opsyn, når det er i brug, da det kan forårsage skader.
  - Sænk ikke apparatet ned i vand.
  - Hvis ledningen bliver beskadiget, bør den straks repareres af fagfolk på et servicecenter.
  - Træk stikket ud af stikkontakten før enhver form for rengøring eller vedligeholdelse af apparatet.
  - Hvis apparatet udviser fejlfunktion og/eller brænder sammen, skal det slukkes og må ikke røres. Hvis apparatet skal repareres, opsøges et kvalificeret servicecenter. Anmod altid om anvendelse af originale reservedele og tilbehørsdele.
  - Hvis det viser sig nødvendigt at bortskaffe apparatet helt og holdent, anbefales det, at man, efter at have trukket stikket ud af stikkontakten, gør apparatet ubrugeligt ved at skære ledningen over.
  - Gem denne brugsanvisning til fremtidig brug.
- De materialer og dele, der kommer i kontakt med fødevarer, overholder EEC-direktiv 89/109.

### BESKRIVELSE AF APPARATET

- |  |  |
|--|--|
| <b>A.</b> Målebæger (med påfyldningshul) | <b>E.</b> Knivenhed                      |
| <b>B.</b> Låg                            | <b>F.</b> Motordel                       |
| <b>C.</b> Frugtbakke                     | <b>G.</b> Tænd-/sluk-knap / "P"          |
| <b>D.</b> Glaskande                      | <b>H.</b> Hastighedsreguleringsindikator |





## FØR IBRUGTAGNING

Før apparatet tages i brug første gang, skal alle delene vaskes grundigt. Pas på knivene (de er meget skarpe); brug en fugtig klud til at rense motordelen med.

### **Sæt aldrig motordelen ned i vand!**

Kontrollér om husholdningens spænding stemmer overens med spændingen, der er angivet på apparatets typeskilt.

## HVORDAN APPARATET ANVENDES

- Stil apparatet på en jævn, tør overflade. **UNDLAD AT FORBINDE APPARATET MED EN STIKKONTAKT, FØR ALT TILBEHØR ER MONTERET.**
- Sæt kanden fast på motordelen.
- Hæld ingredienserne i kanden.  
Dette kan gøres på følgende måde:
  1. Fjern hele låget (**A+B**) ved at dreje det mod uret.
  2. Sæt låget (**B**) på uden målebæger (**A**).
  3. Anvend frugtbakken (**C**) ved at vende den på hovedet og sætte den ind i påfyldningshullet i låget (**B**) (fig. 1).
- Apparatet er forsynet med et praktisk målebæger (**A**) med påfyldningshul, som er nyttigt, hvis man ønsker at tilsætte et par dråber aroma/smagsstof uden at hæve låget (fig. 2); hvis man vender målebægeret (**A**) på hovedet og tilstopper påfyldningshullet, kan det ligeledes anvendes til for eksempel at afmåle olie (se figur 3).

### **Giv agt:**

*Undlad at anvende apparatet i mere end 3 minutter ad gangen, hvorefter man skal holde en pause end 3 minutter; det kan derefter anvendes i højst 5 cyklusser og skal så have lov til at køle helt af.*

- Skær faste fødevarer i terninger og tilsæt vand.
- **Sæt låget (B) på kanden ved at dreje det med uret, indtil man hører et klik fra sikkerhedsanordningen på kandens hank. Blenderen fungerer ikke, hvis låget ikke er anbragt rigtigt på kanden.**

- **Sæt stikket i stikkontakten.**
- For at starte sammenblandningen af ingredienserne behøver man blot dreje tænd-/sluk-knappen (**G**) over på den ønskede hastighed (**1/2/3**). Når ingredienserne får den ønskede konsistens, skal knappen stilles tilbage på (**O**).
- Stillingen "**P**" anvendes til at lade apparatet køre på maksimalhastighed, hvilket giver en bedre kontrol i forbindelse med kortvarige blandeprocesser.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, før der foretages rengøring.

## ANVENDELSE AF FUNKTIONEN "P"

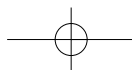
Funktionen "**P**" (pulse) giver en bedre kontrol i forbindelse med kortvarige blandeprocesser. Apparatet bliver ved med at fungere, så længe knappen (**G**) bliver på funktionen "**P**".

## RENGØRING AF APPARATET

### **SÆT ALDRIG motordelen ned i vand.**

#### **Sørg for, at stikket er trukket ud af stikkontakten.**

- Alle madrester skal fjernes med en dejskraber. Til modeller med plastikkande skal der anvendes en dejskraber af gummi, så kandens overflade ikke ridses.
- Fyld kanden halvt op med lunkent vand. Lad apparatet køre i nogle sekunder og tøm derefter kanden. Gentag om nødvendigt proceduren.
- Fjern kanden, låget og målebægeret. Før de vaskes i lunkent sæbevand. Skyl derefter og tør grundigt efter.
- For at gøre det nemmere at foretage rengøringen, kan knivenheden på nogle modeller afmonteres på følgende måde:
  1. Tag kanden af apparatets sokkel og vend den på hovedet.
  2. Sæt krogene for enden af målebægeret "**B**" ind i de dertil beregnede fordybninger på kandens sokkel, som er vendt på hovedet (se figur 4).
  3. Drej målebægeret med uret (fig. 5), indtil det er skruet helt i bund, og træk derefter, så knivenheden frigøres (fig. 6).



4. Vask alle dele, tør dem og monter dem igen; man skal sørge for, at pakningen anbringes rigtigt og derefter placere knivenheden på kاندens sokkel og presse den på plads; anvend til slut målebægeret (A) til at dreje knivenheden fuldstændigt mod uret.

**Kande og alle plastikdele må ikke vaskes i opvaskemaskinen eller i kogende vand.**

- Hvad angår glaskanden, bør man træffe alle nødvendige forholdsregler for at undgå, at den udsættes for voldsomme stød.
- Brug en fugtig klud eller svamp til at rengøre motordel og ledning med.  
Tør grundigt efter med en blød klud.
- Vikl ledningen forsigtigt rundt om motordelens sokkel.

**RETNINGSLINIER**

**1 Generelt**

- For at opnå de bedste resultater og undgå at spilde ingredienserne, bør de tilsættes lidt ad gangen.
- Fyld ikke kanden, så den er mere end halvt fuld, da knivenes bevægelser vil øge indholdets volumen. De opskrifter, der har store mængder ingredienser, kan blendes i flere portioner.
- Hæld de flydende ingredienser i kanden før de faste, medmindre opskriften foreskriver andet. Væsken gør blenderprocessen lettere og muliggør brugen af en lavere hastighed. Tilsæt altid en kop vand, før der blendes is.
- Blend i 5-30 sekunder, og kontrollér konsistensen. Forsæt med at blende indholdet på denne måde, indtil den ønskede konsistens er opnået. Sørg for ikke at blende ingredienserne for meget, da blandingen kan miste den i opskriften foreskrevne fasthed.
- Sæt altid låget godt på, før blenderen startes.
- FLYT IKKE KANDEN fra mortordelen, medens blenderen kører.
- For at undgå personskader eller skader på blenderen må der hverken stikkes hænder eller redskaber ned i kanden, mens blenderen er i brug. Der kan anvendes en dejskraber, når blenderen er slukket.

**2 Faste ingredienser**

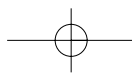
- Det er nødvendigt at være specielt påpasselig, når der blendes faste ingredienser. I sådanne tilfælde er det nødvendigt at afbryde processen engang imellem, tage låget af og skrabe ingredienserne ned fra siderne af kanden og af knivene. Derefter sættes låget på plads igen, og blendningen kan forsætte.  
Hvis processen bliver for lang på denne måde, kan der evt. vælges en højere hastighed.
- For at hælde faste ingredienser i kanden fjernes målebægeret fra låget, og ingredienserne tilsættes lidt ad gangen igennem hullet i låget. Grøntsager og ost skal altid skæres i terninger først.

**3 Varme retter**

**Fjern altid målebægeret fra låget, før tilberedningen af en varm ret påbegyndes.**

- Hæld langsomt de varme ingredienser i kanden gennem hullet i låget, maksimum to kopper ad gangen.





## O P S K R I F T E R

Denne blender giver mulighed for praktisk og hurtigt at tilberede alle mulige slags madretter med fine resultater: cremer, mayonnaise, sovse, kartoffelretter, pandekager, grøntsagsfyld, frosne desserter, isafkølede drinks og alle mulige slags cocktails. Disse opskrifter giver nogle ideer til, hvordan blenderen kan anvendes på mange forskellige måder. Opskrifterne skal udelukkende opfattes som basisopskrifter, da egen kreativitet forøger mulighederne og antallet af forskelligartede retter, der kan tilberedes i blenderen.

### F L Ø D E S K U M

- 200 ml fløde

Hæld fløden op i blenderkanden, og start blenderen på hastighed 3 i ca. 20-30 sekunder.

### M A S C A R P O N E C R E M E

- 250 g mascarpone ost
- 3 æg
- 1/4 l flødeskum
- 50 g sukker

Hæld alle ingredienser undtagen flødeskum i kanden, og lad blenderen køre på hastighed 1, indtil blandingen bliver lys og let. Hæld cremen op i små serveringsskåle, og pynt med flødeskum (pisket som beskrevet i den foregående opskrift). Lad desserten stå i køleskabet i et par timer før servering.

### M A Y O N N A I S E

- 1 helt æg
- 1 spsk. sennep
- et par dråber citronsaft
- madoile
- 1 knivspids salt

Hæld æg, sennep, citronsaft og salt i kanden, og lad blenderen køre på hastighed 2 i nogle få sekunder. Fyld målebægeret med madolie, og forsæt blandingen på hastighed 2. Tilsæt madolien lidt ad gangen, indtil mayonnaisen bliver fast. **Ideel sammen med porchet fisk.**

### T U N F I S K E S O V S

- 120 g tun i olie
- 150 g mayonnaise
- en håndfuld kapers

Hæld alle ingredienser i blenderkanden, og lad blenderen køre på hastighed 1 i nogle få sekunder. **Ideel til Vitello Tonnato.**

### P I N K S O V S

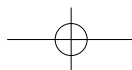
- 50 g mayonnaise
- 4 dråber Worcestershire sauce
- 10 g ketchup

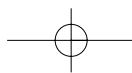
Hæld alle ingredienser i blenderkanden, og lad blenderen køre på hastighed 1 i nogle få sekunder. **Ideel til franske kartofler og Club-sandwich (ristet brød med hønsekød, bacon og salat).**

### O M E L E T M E D L Ø G

- 6 æg
- 1 fintskårne løg
- salt
- 2 spsk. mælk
- 2 spsk. madolie

Blend æggene sammen med mælk og salt i blenderkanden på hastighed 1 i ca. 30 sekunder. Varm madolien på stegepanden, og steg løgene. Hæld blandingen fra blenderen i stegepanden, og steg æggene, indtil de bliver faste, men undgå, at de bræder fast i stegepanden.





## P A N D E K A G E D E J

- 100 g hvedemel
- 1 dl mælk
- 4 hele æg
- salt

Hæld alle ingredienser i blenderkanden, og lad blenderen køre på hastighed 1 i ca. 30 sekunder. Dejen bliver dejlig cremet.

## ZUCCHINI (COURGETTES) MED TUNFISK

- 4 gourgetter
- 120 g tunfisk i olie
- 100 g revet ost
- persille
- 1 æg
- 1 dåse flåede tomater
- salt

Skær gourgetterne midt igennem på langs, og tag frugtkødet ud med en ske. Vær forsigtig med ikke at ødelægge gourgetterne. Hæld frugtkødet op i blenderkanden sammen med æg, tunfisk, revet ost, salt og persille, og lad blenderen køre på hastighed 3, indtil blandingen har en fast konsistens. Skær gourgetterne over på tværs, og fyld dem med blandingen. Placér dem på en smurt bageplade. Tag en skål, og bland med en gaffel nogle få dråber vand og to spsk. olie med tomaterne. Hæld blandingen over gourgetterne. Læg et par smørklatter ovenpå, og sæt det hele ind i en forvarmet ovn i ca. 40 minutter. **Disse zucchinis er delikate og skal afkøle til stuetemperatur, før de spises.**

## F R A P P É

- 1 æble
- 1 dl mælk

Skær æblet i småstykker, og hæld dem i blenderkanden sammen med mælken. Blend ved hastighed 3 i ca. 1 minut. **Æblet kan naturligvis erstattes af en hvilken som helst type frugt, der måtte ønskes.**

## S G R O P P I N O

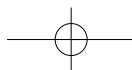
- 100 g citron sorbet-is
- 1/2 glas mousserende hvidvin
- 2 dl vodka

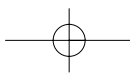
Hæld alle ingredienser i blenderkanden, og lad blenderen køre på hastighed 3 i ca. 1 minut, indtil blandingen bliver fast.

## I T A L I A N I C E

- Is
- sirup med smag

Hæld isen i blenderkanden, og brug momentknappen på hastighed 3,, indtil isen er blendet til en ensartet masse. Hæld isen op i et dessertglas, og hæld sirup over.





## **S** LÄS IGENOM DEN HÄR BRUKSANVISNINGEN NOGGRANT INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN

### ALLMÄNNA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Se till så att apparaten är komplett och att alla delar är med när du har packat upp den ur emballaget. Om du inte är säker skall du inte använda apparaten; lämna in den för kontroll av en kvalificerad person.
- Plastpåsen som apparaten har varit inpackad i måste hållas utanför barns räckvidd, eftersom den kan orsaka kvävningsolyckor.
- Om stickkontakten inte passar i uttaget måste den bytas ut av en kvalificerad tekniker. Användning av adapters, grenkontakter och/eller förlängningssladd rekommenderas inte. Om du ändå måste använda sådan utrustning, rekommenderar vi att du använder enkla eller dubbla adapters eller en förlängningssladd som stämmer överens med säkerhetsstandarderna. Se till att inte överstiga voltgränsen för adaptern eller förlängningssladden.
- Om apparaten slutar fungera skall du ta den till ett auktoriserat servicecenter.
- Apparaten får endast användas till det föremål som den har tillverkats till. All annan slags användning räknas som olämplig och därigenom farlig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella skador som beror på olämpligt, felaktigt eller ansvarslost bruk och/eller för reparationer som utförts på apparaten av oauktorerad servicepersonal.
- De modeller som är utrustade med en jordad ledning skall anslutas till ett väl fungerande jordnät i enlighet med gällande normer för elektrisk säkerhet.
- Var försiktig så att du inte rökar ha fingrar, hår, kläder eller köksredskap i mixerbehållaren före du slår på apparaten. Mixerbladen är väldigt vassa; **hantera dem varsamt.**

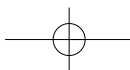
**Följ alltid följande allmänna säkerhetsregler:**

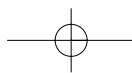
- **Starta INTE mixern när den är tom.**
- Rör inte vid apparaten med våta eller fuktiga händer.
- Drag inte ut kontakten ur vägguttaget genom att dra i sladden; håll i själva kontakten.
- Låt inte apparaten utsättas för väder och vind (regn, direkt solljus, frost m.m.)
- Låt inte apparaten användas av barn eller andra personer som inte klarar av det, utan noggrann handledning.
- Drag ut kontakten ur vägguttaget när du inte använder apparaten.
- Lämna inte apparaten påslagen när du inte använder den, eftersom den kan utgöra en säkerhetsrisk.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten.
- Om sladden är skadad skall den repareras omedelbart av personalen på ett servicecenter.
- Drag alltid ut kontakten ur vägguttaget före du börjar rengöra den eller utföra någon annan slags skötselprocedurer.
- Om apparaten går sönder eller får något slags funktionsfel skall dra ut kontakten utan att röra vid apparaten. Kontakta ett tekniskt servicecenter för eventuell reparation. Be om att de endast skall använda originaldelar eller tillbehör.
- Om det skulle bestämmas att apparaten måste kasseras permanent, rekommenderar vi att den görs obrukbar genom att sladden klipps av, efter att kontakten först har dragits ut ur vägguttaget.
- Spara den här bruksanvisningen till eventuellt framtida behov.

De material och delar som är ämnade till kontakt med livsmedel överensstämmer helt och hållet med EEC's regleringar 89/109.

### BESKRIVNING AV APPARATEN

- |                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| <b>A.</b> Måttkopp (med hål) | <b>E.</b> Knivar                 |
| <b>B.</b> Lock               | <b>F.</b> Motorhus               |
| <b>C.</b> Frukbricka         | <b>G.</b> Vred <b>ON/OFF/"P"</b> |
| <b>D.</b> Glasbehållare      | <b>H.</b> Hastighetsindikator    |





## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Diska alla tillbehör innan du använder apparaten för första gången. Akta så att du inte skär dig på knivarna (de är mycket vassa). Torka av motorhuset med en fuktig trasa.

### **Doppa aldrig ned motorhuset i vatten!**

Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på apparatens märkplåt.

## ANVÄNDNING

- Placera apparaten på en torr och plan yta. ANSLUT INTE APPARATEN TILL ETT ELUTTAG INNAN TILLBEHÖREN HAR MONTERATS PÅ.
- Sätt på behållaren på motorhuset.
- Håll ingredienserna i behållaren. Detta kan du göra genom att:
  1. Vrida hela locket (A+B) motsols och ta av det.
  2. Sätta på locket (B) utan måttkoppen (A).
  3. Sätta i fruktbrickan (C) upp och ned i hålet i locket (B) (fig. 1).
- Apparaten har en praktisk måttkopp (A) med hål som du kan använda när du vill hålla i några droppar aromämne/essens utan att öppna locket (fig. 2). Om du vänder måttkoppen (A) upp och ned och täpper igen hålet kan du också använda den för att mäta upp till exempel olja (se figur 3).

### **OBS:**

Använd inte apparaten i mer än 3 minuter i sträck. Vänta därefter än 3 minuter innan du startar den igen och kör den i maximalt 5 cykler. Efter detta måste du låta apparaten svalna.

- Skär fasta livsmedel i tärningar och tillsätt vatten.
- **Sätt på locket (B) på glasbehållaren genom att vrida det medsols tills säkerhetsanordningen på behållarens handtag slår till. Mixern fungerar inte om locket inte sitter på behållaren ordentligt.**
- **Sätt på locket (B) på glasbehållaren genom att vrida det medsols tills säkerhetsanordningen på behållarens handtag slår till.**

### **Mixern fungerar inte om locket inte sitter på behållaren ordentligt.**

- Vrid på vredet **ON/OFF (G)** för att ställa in önskad hastighet (1/2/3) och börja bearbeta ingredienserna. Sätt tillbaka vredet i läge **(O)** när ingredienserna har önskad konsistens.
- Läget **"P"** används för att köra apparaten på maximal hastighet med bättre kontroll över korta tillagningar.
- Dra ut stickproppen ur eluttaget innan du utför någon form av rengöring.

### **ATT ANVÄNDA FUNKTIONEN "P"**

Funktionen **"P"** (pulse) ger dig bättre kontroll över korta tillagningar.

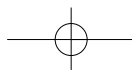
Apparaten går så länge du håller vredet **(G)** i läget **"P"**.

## RENGÖRING AV APPARATEN

### **DOPPA ALDRIG ned motorhuset i vatten.**

#### **Se till att stickproppen inte sitter i eluttaget.**

- Ta bort alla rester av ingredienserna med en spatel. Använd en gummispatel till modeller med glasbehållare, för att inte repa glaset.
- Fyll halva behållaren med ljummet vatten. Kör apparaten några sekunder och töm sedan behållaren. Upprepa detta moment vid behov.
- Ta loss behållaren, locket och måttkoppen och diska dem i ljummet tvålatten. Skölj och torka ordentligt.
- För att underlätta rengöringen går det att demontera knivarna på somliga modeller. Gå till väga enligt följande:
  1. Ta loss behållaren från apparaten och vänd den upp och ned.
  2. För in hakarna i änden på måttkoppen **(B)** i skårnai botten på den uppochnedvända behållaren (se figur 4).
  3. Vrid måttkoppen medsols (fig. 5) så långt det går och dra sedan så att knivarna hakas loss (fig. 6).



4. Diska och torka alla delarna. Montera tillbaka dem på följande sätt: Se till att du sätter tillbaka packningen på plats och placera sedan knivar-  
na på behållarens botten. Tryck fast dem ordentligt och vrid dem sedan motsols så långt det går med hjälp av måttkoppen (A).

**Varken behållaren eller delarna av plast får diskas i diskmaskin eller med kokhett vatten.**

- Hantera glasbehållaren försiktigt och undvik att utsätta den för hårda stötar.
- Rengör motorhuset och elsladden med en fuktig trasa eller svamp.
- Torka sedan ordentligt med en mjuk trasa.
- Linda upp elsladden runt motorhuset ordentligt.

### 1 Allmänna råd

- För att uppnå ett bra resultat och inte riskera att ingredienser stänker ut ur mixerbehållaren bör du tillsätta ingredienserna i behållaren lite i taget.
- Fyll inte mixerbehållaren över max-markeringen. Mixerbladens rörelser kommer att öka volymen på ingredienserna i behållaren. De recept där det ingår stora mängder ingredienser bör tillagas i flera omgångar.
- Håll först i vätskan och sedan de fasta ingredienserna, så länge som det inte anges något annat i receptet. Vätskan underlättar mixningen och gör så att du kan mixa på en lägre hastighet. Tillsätt alltid en kopp med vatten när du skall krossa is.
- Mixa i 5 – 30 sekunder och kontrollera sedan konsistensen. Fortsätt att mixa ingredienserna på det här sättet tills du har uppnått önskad konsistens. Se till så att du inte mixar ingredienserna för mycket; det resulterar i en sämre konsistens på hela maträtten som du lagar.
- Använd alltid mixern med locket ordentligt fastsatt.
- Du får INTE lyfta av mixerbehållaren från motordelen när apparaten är i bruk.
- För att undvika risken för att den som använder mixern blir skadad eller att apparaten blir förstörd, får du aldrig sticka ned fingrar eller redskap i mixerbehållaren när apparaten är i bruk. Du kan använda en slickepott eller något liknande när apparaten är avslagen.

56

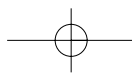
### 2. Fasta ingredienser

- Det är nödvändigt att vara extra uppmärksam när du mixar fina ingredienser. Du måste avbryta mixningen då och då, lyfta av locket, och skrapa ned ingredienser som fastnat på behållarens kanter eller på mixerbladen. Sätt sedan tillbaka locket och fortsätt mixningen. Om mixningen blir tidskrävande på det här sättet, skall du välja en högre hastighet.
- Tag loss måttbägaren från locket före du tillsätter de fasta ingredienserna lite i taget genom hålet i locket. Grönsaker och ost måste alltid skäras upp i mindre bitar före de placeras i mixerbehållaren.

### 3 Varma ingredienser

**Du måste alltid ta loss måttbägaren från locket före du börjar tillagningen av varma recept.**

- Tillsätt de varma ingredienserna långsamt, max. 3 dl (2 cups) åt gången, genom hålet i locket.



## R E C E P T

Med hjälp av din praktiska mixer kan du snabbt och enkelt vispa gräddor, laga majonnäs, såser, pannkakssmet, grönsaksfyllningar, milkshake, frappés, drinkar och cocktails av alla de slag med utmärkt resultat. I den här receptsamlingen finns det flera förslag som visar på olika sätt som du kan använda din mixer på i matlagningen. De här recepten skall ses som en utgångspunkt, och med hjälp av din egen kreativitet kan du säkert komma på fler användningsområden och nya spännande recept.

### V I S P A D G R Ä D D E

- 2 dl vispgräddor

Häll grädden i mixerbehållaren och mixa den på hastighet 3 i ca 20 – 30 sekunder.

### M A S C A R P O N E - K R Ä M

- 250 g mascarpone-ost
- 3 ägg
- 50 g socker
- 2,5 dl vispad gräddor

Placera alla ingredienser (utom den vispade grädden) i mixerbehållaren och mixa på hastighet 1 tills blandningen blir vit. Häll krämen i små portionsformar och garnera med den vispade grädden (som vispats enligt den tidigare beskrivningen). Ställ deserten i kylskåp i ett par timmar före den serveras.

### M A J O N N Ä S

- 1 helt ägg
- 1 msk senap
- Ett par droppar pressad citron
- Olja
- En nypa salt

Placera ägget, senap, pressad citron och salt i mixerbehållaren och mixa det på hastighet 2 i ett par sekunder. Fyll måttbägaren med olja och tillsätt den lite åt gången under tiden som du fortsätter mixningen på hastighet 5 (LÅG), tills majonnäsen blir fast. **Passar bra att servera till pocherad fisk.**

### R O S A D R E S S I N G

- 50 g majonnäs
- 10 g ketchup
- 4 droppar Worcestershire sauce

Placera alla ingredienserna i mixerbehållaren och mixa dem på hastighet 4 i ett par sekunder. **Passar bra att servera till pommes frites och club-sandwich**

### T O N F I S K S Ä S

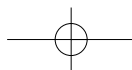
- 120 g tonfisk i olja
- 150 g majonnäs
- En handfull kapris

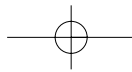
Placera alla ingredienser i mixerbehållaren och mixa på hastighet 1 i ett par sekunder. **Idealsik till tillagning av vitello tonnato.**

### O M E L E T T M E D L Ö K

- 6 ägg
- 2 msk mjölk
- 1 finhackad lök
- 2 msk olja
- salt

Mixa äggen tillsammans med mjölk och salt i mixerbehållaren på hastighet 1 i ca. 30 sekunder. Stek löken lätt i oljan i en stekpanna på spisen. Häll äggblandningen i stekpannan och stek omeletten tills den stelnat. Lyft lite på den under stekningen så att den inte fastnar i pannan.





## S M E T T I L L C R E P E S

- 100 g mjöl
- 4 hela ägg
- 1 dl mjölk
- salt

Placera alla ingredienser i mixerbehållaren och mixa på hastighet 1 i ca. 30 sekunder. Smeten skall vara ganska tjock.

## ZUCCHINI (SQASH) MED TONFISK

- 4 zucchini
- 1 burk hela tomater
- 1 ägg
- persilja
- 120 g tonfisk i olja
- 100 g riven ost
- salt

Dela zucchini på längden i två delar och gräpa ut fruktköttet med en sked. Var försiktig så att de inte går sönder. Placera fruktköttet i mixerbehållaren tillsammans med ägget, tonfisken, den rivna osten, lite salt och persilja. Mixa allt på hastighet 3 tills det ser ut som en jämn smet. Dela zucchini-halvorna på bredden och fyll dem med blandningen. Placera dem i en smord ugnsfast form. Mosa ihop tomaterna med ett par msk vatten och två msk olja och häll dem i ugnformen. Lägg några klickar med smör ovanpå zucchini och stek dem i en uppvärmd ugn i ca. 40 minuter. **Zucchini smakar extra gott när den fått svalna till rumstemperatur.**

## F R Ä P P É

- 1 äpple
- 1 dl mjölk

Skär äpplet i små bitar och placera det i mixerbehållaren tillsammans med mjölken. Mixa alltiho-pa på hastighet 3 i ungefär en minut. **Du kan naturligtvis byta ut äpplet mot vilken frukt du vill.**

## S G R O P P I N O

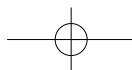
- 100 g citronsorbet
- 1/2 glas mousserande vitt vin
- 1 vodka-shot

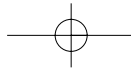
Placera alla ingredienser i mixerbehållaren och mixa på hastighet 3 i ungefär 1 minut, tills blandningen är jämn.

## ITALIENSK ISDRINK

- Is
- Syrup till smaksättning

Häll isen i mixerbehållaren och mixa den med hjälp av PULS-knappen på hastighet 3 tills all is har krossats. Häll den krossade isen i ett glas och tillsätt syrup.



**YLEISIÄ OHJEITA**

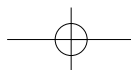
- Poistettuasi laitteen pakkauksesta tarkista, että laite sisältää kaikki osat ja on kunnossa.
  - Pidä pakkausmuovipussi lasten ulottumattomilla, koska se saattaa aiheuttaa tukehtumisvaaran. Poista mahdollinen pöly pyyhkimällä laite pehmeällä liinalla.
  - Ennenkuin asetat pistokkeen pistorasiaan, varmista seuraava:
    - paikallisverkkosi jännite vastaa laitteen tietolevyyden merkittyä jännitettä
    - pistorasia on maadoitettu: valmistaja ei ota vastuuta, jos tämä kohta on laiminlyöty.
  - Jos pistoke ei sovi pistorasiaan, vie laite valtuutetun korjaajan luo. Muuntajien ja jatkojohtojen käyttö ei ole suositeltavaa. Tarvittaessa tulee käyttää yksittäisiä muuntajia tai jatkojohtoja, jotka ovat yleisten turvallisuusmääräysten mukaisia ja varmistaa, ettei jännite ylitä muuntajan tai johdon jänniterajaa.
  - Jos laite menee rikki toimita se valtuutetulle korjaajalle.
  - Tätä laitetta saa käyttää vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Laitteen asiaton käyttö on vaarallista. Valmistaja ei ota vastuuta sopimattoman, vääränlaisen tai vastuuttoman käytön tai ammattitaidottoman korjaajan aiheuttamista vahingoista.
  - Maadoitusjohdolla varustetut mallit on kytkettävä tarkoituksenmukaiseen maadoitusjärjestelmään voimassa olevien sähköturvallisuusmääräysten mukaisesti.
  - Huolehdi, etteivät kädet, hiukset, vaatteet tai keittiövälineet ole kannussa, ennen laitteen käynnistämistä.
- Terät ovat hyvin teräviä, käsittele niitä varovasti.

**Noudata seuraavia turvallisuusohjeita:**

- **Älä KOSKAAN käytä sekoitinta tyhjiälläin.**
  - Irrota pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä.
  - Laitetta ei saa jättää päälle, kun se ei ole käytössä, tämä voi olla hyvin vaarallista.
  - Älä irrota pistoketta pistorasiasta vetämällä johdosta.
  - Älä altista laitetta luonnonilmiöille, (sade, suora aurin-gonvalo, pakkaneen, jne.).
  - Älä anna lasten käyttää laitetta yksin.
  - Irrota pistoke pistorasiasta kun laite ei ole käytössä.
  - Älä jätä laitetta päälle kun se ei ole käytössä sähköi-skuvaaran vuoksi.
  - Laitetta ei saa upottaa veteen.
  - Vahingoittunut virtajohto tulee vaihtaa vain valtuutetun korjaajan toimesta.
  - Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista. Laitetta, pistoketta tai johtoa ei saa upottaa veteen.
  - Jos virtajohto on vahingoittunut, vie laite heti valtuutetun korjaajan korjattavaksi.
  - Irrota pistoke pistorasiasta aina ennenkuin puhdistat tai huollat laitetta.
  - Jos laite ei toimi kunnolla tai se on vahingoittunut, sammuta laite koskematta siihen. Mahdolliset korjaukset tulee suorittaa alkuperäisiä osia käyttäen, valtuutetun korjaajan toimesta.
  - Jos päätät poistaa laitteen kokonaan käytöstä, tee laitteesta käyttökelpoton katkaisemalla virtajohto (kun olet irrotanut pistokkeen pistorasiasta).
  - Säilytä nämä käyttöohjeet myöhempää käyttöä varten.
- Ruoan kanssa kosketuksissa olevat osat ovat EEC direktiivin 89/109 mukaisia.

**LAITTEEN KUVAUS**

- |                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <b>A.</b> Mittakuppi (aukollinen) | <b>E.</b> Teräyksikkö             |
| <b>B.</b> Kanssi                  | <b>F.</b> Moottoriossa            |
| <b>C.</b> Hedelmävatit            | <b>G.</b> ON/OFF/ "P"- nuppi      |
| <b>D.</b> Lasikannu               | <b>H.</b> Nopeuden säädön osoitin |





## ENNEN KÄYTTÖÄ

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa, pese kaikki tarvikkeet huolellisesti. Varo teriä (ne ovat hyvin teräviä). Puhdista moottori kostealla pyyhkeellä.

### **Älä upota moottoria veteen!**

Tarkista, että paikallisverkkoosi jännite vastaa laitteen arvokylttiin merkittyä jännitettä.

## KÄYTTÖ

- Aseta laite tasaiselle ja kuivalle alustalle. **ÄLÄ LIITÄ LAITETTA PISTORASIAAN, ENNENKUIN KAIKKI OSAT OVAT KUNNOLLA PAIKOILLAAN.**
- Aseta kannu moottoriosaan.
- Kaada ainekset kannuun.  
Voit suorittaa tämän seuraavasti:
  1. Poistamalla koko kannen (**A+B**) vastapäivään kääntämällä.
  2. Asettamalla kannen (**B**) paikoilleen ilman mittakuppia (**A**).
  3. Käyttämällä ylösalaisin kannen (**B**) aukkoon sijoitettua hedelmävatia (**C**) (kuva 1).
- Laite on varustettu aukollisella mittakupilla (**A**), joka on erityisen kätevä silloin, kun haluat lisätä aineiden joukkoon muutaman tipan makeutusaineita/mausteita, jolloin kantta (kuva 2) ei tarvitse avata. Tämän lisäksi voit kääntää mittakupin (**A**) ympäri ja sulkea reiän, jolloin voit käyttää sitä esim. öljyn mittakuppina (katso kuva 3).

### **Huomio:**

*Älä käytä laitetta yli 3 minuutin ajan keskeytyksellä. Pysäytä yli 3 minuutin ajaksi ja käytä sitä uudelleen korkeintaan 5 jakson ajan. Anna laitteen jäähtyä tämän jälkeen.*

- Paloittele kiinteät ainekset kuutioiksi ja lisää vesi.
- **Kiinnitä kannun kansi (B) paikoilleen kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes kuulet kannun kahvaan sijoitetun turvalaitteen naksahduksen. Tehosekoitin ei toimi, mikäli kansi ei ole oikein paikallaan.**
- **Aseta pistoke pistorasiaan.**

- Aloita aineiden sekoittaminen yksinkertaisesti kääntämällä **ON/OFF (G)** nuppi halutun nopeuden kohdalle (**1/2/3**). Kun ainekset ovat saavuttaneet halutun koostumuksen, aseta nuppi takaisin asentoon (**O**).
- Käytä **"P"** asentoa silloin, kun haluat tehosekoitimen toimivan maksiminopeudella ennen kaikkea nopeiden sekoitusten yhteydessä.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistuksen aloittamista.

### **"P" TOIMINNON KÄYTTÖ**

**"P"** (pulse) toiminnon avulla voit sekoittaa ainekset nopeasti ja tarkasti.

Tehosekoitin toimii niin kauan, kun pidät nuppia (**G**) toiminnon **"P"** kohdalla.

## LAITTEEN PUHDISTAMINEN

### **ÄLÄ KOSKAAN upota moottoriosaa veteen.**

#### **Varmista, ettei pistoke ole kiinni pistorasiassa.**

- Poista kannuun jääneet ruoka-aineet lastalla. Käytä kumilastaa muovikannulla varustettujen laitteiden puhdistamiseen, jottei kannun pinta pääse naarmuuntumaan.
- Kaada kannuun lämmintä vettä puoleenväliin saakka. Käynnistä laite muutamaksi sekunniksi ja tyhjennä kannu. Toista tämä toimenpide tarvittaessa.
- Poista kannu, kansi ja mittakuppi ja pese ne lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- Joissakin malleissa teräyksikkö voidaan poistaa, jolloin puhdistus helpottuu. Suorita tämä seuraavalla tavalla:
  1. Poista kannu tukialustaltaan ja käännä se ympäri.
  2. Aseta mittakupin **"B"** päässä olevat koukut ylösalaisin käännetyn kannun pohjalla oleviin uriin (katso kuva 4).
  3. Käännä mittakuppia myötäpäivään (kuva 5) aina loppuun saakka ja vedä, kunnes teräyksikkö (kuva 6) irtoaa paikaltaan.

4. Pese ja kuivaa kaikki osat. Asenna yksikkö uudelleen paikoilleen ja varmista, että tiiviste asettuu oikein paikoilleen. Sijoita teräyksikkö tämän jälkeen kannun pohjalle ja paina voimakkaasti kunnes se asettuu täysin paikoilleen. Käännä teräyksikköä tämän jälkeen vastapäivään loppuun saakka mittakuppia (A) käyttämällä.

**Älä pese kannua tai muita muovisia osia astianpesukoneessa tai kiehuvalle vedelle.**

- Ole varovainen lasikannua käsitellessäsi, sillä se voi rikkoutua voimakkaiden kolhujen yhteydessä.
- Pyyhi moottoriosan ja virtajohto kostealla pyyhkeellä tai sienellä. Kuivaa tämän jälkeen huolellisesti kuivalla pyyhkeellä.
- Kääri virtajohto huolellisesti moottoriosan ympärille.

## KÄYTTÖOHJEITA

### 1 Yleistä

- Hyvän tuloksen saamiseksi ja aineiden roiskumisen estämiseksi tulee aineita lisätä vähän kerrallaan.
- Täytä kannu korkeintaan merkkiviivaan asti, liikkuvat terät nostavat kannussa olevaa ainetta. Jos valmistat suuren määrän, tee se osissa.
- Kaada nestemäiset ainekset kannuun ennen kiinteitä, jos valmistusohjeessa ei toisin mainita. Neste helpottaa sekoittamista ja mahdollistaa pienemmän nopeuden käytön. Lisää aina kupillinen vettä, ennenkuin käsittelet jäätä.
- Käytä laitetta ensin n. 5 - 30 sekunnin ajan ja tarkista sitten aineen koostumus. Jatka sekoittamista tällä tavalla, kunnes pääset haluamaasi lopputulokseen. Älä sekoita aineksia liikaa, koska ruuan koostumus saattaa muuttua.
- Huolehdi, että kansi on kunnolla kiinni sekoittamisen aikana.
- Kannua EI SAA irrottaa sekoittamisen aikana.
- Vahinkojen ja laitteen vahingoittumisen välttämiseksi älä työnnä käsiäsi tai ruokailuvälineitä kannuun sekoituksen aikana. Sekoittamisen jälkeen voit käyttää lastaa kannun puhdistamiseen.

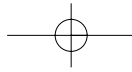
### 2 Kiinteät ainekset

- On syytä kiinnittää erityistä huomiota hienojen aineiden käsittelemiseen. Sekoittaessa hienoja aineksia on usein tarpeellista keskeyttää sekoittaminen väliajoin, poistettava kansi ja painettava kannun reunoille ja terälle kerääntyneet ainekset. Tämän jälkeen kansi asetetaan paikalleen ja jatketaan sekoittamista. Jos sekoittaminen tämäntakia pitkittyy, voi valita suuremman sekoitusnopeuden.
- Lisätäkseen kannuun kiinteitä aineita, poista kannen mitta-astia ja lisää kiinteät aineet vähitellen kannun reiästä. Vihannekset ja juustot tulee leikata kuutioiksi ennen lisäämistä.

### 3 Kuumat ainekset

**Poista kannen mitta-astia aina, ennenkuin aloitat kuumien ruokien valmistamisen.**

- Lisää kuumat ainekset hitaasti kannen reiän kautta, enintään 2 kupillista kerrallaan.



## V A L M I S T U S O H J E I T A

Käytännöllisesti ja kätevästi laitteesi mahdollistaa vaahtojen, kastikkeiden, frittataksien, pannukakkujen, vihanestäyhteiden, drinnkien ja cocktailien valmistamisen. Tämä valmistusohjekokoelma sisältää erilaisia käyttövinkkejä. Käytä näitä valmistusohjeita suuntaa-antavina ja käytä omaa luovuuttasi.

### K E R M A V A A H T O

- 2 dl kuohukermää

Kaada kerma kannuun ja käytä nopeutta 3 n. 20 - 30 sekunnin ajan.

### M A S C A R P O N E V A A H T O

- 250 gr. mascarpone juustoa
- 3 kananmunaa • 50 gr. Sokeria
- 1/4 l. kermavaahtoa

Laita kaikki ainekset (ei kermavaahtoa) kannuun ja käytä laitetta nopeudella 1 kunnes seos on vaaleaa. Kaada vahto pieniin tarjoiluastioihin ja koristele kermavaahdolla (kermavaahdon ohje on mainittu edellä). Anna jälkiruoan jäähtyä jääkaapissa muutamana tunnin ajan ennen tarjoilua.

### M A J O N E E S I

- 1 kananmuna • öljyä
- tlk mustaapippuria • ripaus suolaa
- muutama pisara sitruunamehua

Laita muna, pippuri, sitruunamehu ja suola kannuun ja sekoita nopeudella 2 muutaman sekunnin ajan. Täytä mitta-astia öljyllä ja jatka sekoittamista nopeudella 2 (lisää joukkoon öljy vähitellen) kunnes majoneesista tulee kiinteää. **Sopii hyvin haudutetulle kalalle.**

### T O N N I K A L A K A S T I K E

- 120 gr. Tonnikalaa öljyssä
- 50 gr. Majoneesia • kourallinen kapriksia

Laita kaikki ainekset kulhoon ja sekoita nopeudella 1 muutaman sekunnin ajan. **Sopii erinomaisesti vitello tonnaton valmistamiseen.**

### V A A L E A N P U N A I N E N K A S T I K E

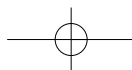
- 50 g majoneesia • 10 g ketsuppia
- 4 tippaa Worcestershire kastiketta

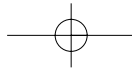
Kaada kaikki ainekset kannuun ja sekoita nopeudella 1 muutaman sekunnin ajan. **Kastike sopii erinomaisesti ranskalaisille perunoille ja voileiville.**

### S I P U L I O M E L E T T I

- 6 kananmunaa • 2 rkl maitoa
- 1 hienonnettu sipuli • 2 rkl öljyä
- suolaa

Sekoita munia kannussa nopeudella 1 n. 30 sekunnin ajan maidon ja suolan kanssa. Aseta paistinpannu liedelle ja ruskista sipuli öljyssä. Kaada seos paistinpannulle ja anna munien paistua kunnes seos on kiinteä. Huolehdi, ettei omeletti tartu kiinni pannuun.





## K R E P I T

- 100 g jauhoja
- 1 dl maitoa
- 4 kokonaista kananmunaa
- suolaa

Kaada kaikki ainekset kannuun ja sekoita nopeudella 1 n. 30 sekunnin ajan. Seoksen tulisi olla kermaista.

## KESÄKURPITSAA TONNIKALALLA

- 4 kesäkurpitsaa
- 1 muna
- 120 gr tonnikalaa öljyssä
- 1 tölkki kuorittuja tomaatteja
- 100 gr juustoraastetta
- suola
- persilja

Leikkaa kurpitsa pituussuunnassa puolikkaisiin, poista malto lusikalla rikkomatta sitä. Aseta malto kannuun munan, tonnikalan, juustoraasteen, suolan ja persiljan kanssa ja käytä konetta nopeudella 3 kunnes seos on tasaista. Täytä kurpitsalohkot seoksella. Aseta lohkot voideltuun kulhoon. Sekoita muutama lusikallinen vettä, kaksi lusikallista öljyä sekä tomaatit, sekoita haarukaalla ja kaada kulhoon. Laita päälle muutama voinokare ja laita uuniin 40 minuutiksi. **Kesäkurpitsat maistuvat parhaita huoneenlämpöisinä.**

## F R A P P E

- 1 omena
- 1 dl maitoa

leikkaa omena pieniksi paloiksi ja laita palat ja maito kannuun. Sekoita nopeudella 3 n. 1 minuutin ajan. **Voit käyttää omenan sijasta muita haluamiasi hedelmiä.**

## S G R O P P I N O

- 100 gr. Sitruuna sorbettijäätelöä
- 1/2 lasillista kuohuviiniä
- 1 vodka-shot

Laita aineet kannuun ja sekoita nopeudella 3 minuutin ajan, kunnes seos on tasaista.

## I T A L I A N I C E

- Jäätä
- maustettua siirappia

Kaada jäät kannuun ja sekoita PULSE-toiminnolla, nopeudella 3 kunnes jää on murskaantunut. kaada jäämurska lasiin ja lisää siirappi.

