

## GENERELLE ANMERKNINGER

- Etter at emballasjen er fjernet må man kontrollere at apparatet er helt, Dersom man er i tvil, må man unngå å bruke apparatet, og henvende seg til kvalifiserte fagfolk for hjelp.
- Plastsekken produktet kommer i må ikke bli etterlatt slik at barn får tak den fordi den kan utgjøre en risiko.
- Dersom stikkkontakten og støpslet ikke skulle passe sammen, må støpslet byttes ut med en annen type av en kvalifisert fagperson. Det anbefales ikke å bruke omformere, multipl-kontakter og/eller skjøteledninger. Dersom dette allikevel skulle være nødvendig må kun enkle omformere eller multipl-kontakter brukes, og skjøteledninger som er i overensstemmelse med sikkerhetsnormene. Man må være oppmerksom slik at man ikke overstiger den strømstyrken som er anvist på omformerens og/eller skjøteledningen.
- Modellene som har jording må koples til et anlegg som er jordnet på en måte som er i overensstemmelse med gjeldende elektriske sikkerhetsnormer.
- Dersom apparatet skulle slutte å virke, må man kun henvende seg til et autorisert servicesenter.
- Apparatet må kun brukes til det formål det er klart beregnet til. All annen bruk må anses som upassende og dermed farlig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig skader som kommer av uriktig, upassende eller uansvarlig bruk av apparatet, og/eller reparasjoner som blir utført av personer som ikke er kvalifisert.
- Sjekk at ikke hender, hår, klær eller kjøkkenutstyr befinner seg på innsiden av beholderen før apparatet settes i gang. Knivenheten er svært skarp: **Den må derfor behandles med stor forsiktighet.**

**Vi ber deg være spesielt oppmerksom på de følgende grunnleggende sikkerhetsnormene:**

- **UNNGÅ å sette mikseren i gang når den er tom.**
- Unngå å berøre apparatet med fuktige eller våte hender.
- Unngå å berøre apparatet barbeint eller med våte føtter.
- Unngå å trekke ut støpslet ved å dra i ledningen.

- Unngå å la apparatet bli utsatt for vær og vind, sol og frost osv.
- Man må ikke tillate at apparatet brukes av personer (også barn) med begrensede fysiske og sansesmessige kapasitet, eller har utilstrekkelig erfaring og kunnskap, med mindre de har årvåkent tilsyn av personer som er ansvarlige for at de ikke skader seg. Overvåk barna, så man er sikre på at de ikke leker med apparatet.
- Trekk ut kontakten når apparatet ikke er i gang.
- La ikke apparatet stå på unødlig fordi dette kan utgjøre en viss risiko.
- Unngå å senke apparatet ned i vann.
- Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten eller av teknisk servicesenter, for å unngå enhver risiko.
- Før man begynner med enhver type rengjørings- eller vedlikeholdsoperasjon må apparatet koples fra el-nettet ved å trekke ut kontakten.
- Ved feil og/eller dårlig funksjon må man slå av apparatet uten å gjøre noen inngrep selv. For eventuelle reparasjoner må man kun henvende seg til et autorisert service-senter, og be om at det kun brukes originaldeler.
- Dersom man vil kvitte seg med apparatet, bør man gjøre det ubrukelig ved å kutte av ledningen, etter at støpslet er trukket ut.
- Ta vare på denne bruksanvisningen for senere konsultasjoner.
- Unngå å helle kokende væsker i glasskaraffelen. Materialer og produkter som er beregnet på kontakt med næringsmidler er i samsvar med forskriftene gitt i europeisk direktiv 1935/2004.

## BESKRIVELSE AV APPARATET

- A. Målebeger
- B. Lokk
- C. Glasskaraffel
- D. Motor
- E. **ON/OFF**-markør for hastighetsreguleringen
- F. **"P"**-bryter pulsering

## FØR 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).

### **Senk aldri motoren ned i vann!**

Sjekk at nettspenningen er i samsvar med den spenningen som er angitt på merkeskiltet på apparatet.

## SLIK BRUKER DU APPARATET

- Plasser apparatet på en stødig og tørr overflate. **DU MÅ ALDRI KOBLE APPARATET TIL STRØMNETTET FØR ALLE DELENE ER RIKTIG PÅMONTERT**
- Sett glassmuggen fast på motordelen.
- Hell ingrediensene i muggen for blanding. Følgende operasjon kan utføres:
  1. Hele lokket fjernes, **(A+B)** (fig. 1).
  2. Hele målebeger, **(A)** ved å vri det mot urretingen (mot venstre) (fig.2).

### **Vær forsiktig:**

*Unngå å bruke apparatet mer enn 2 minutter sammenhengende. Ta så pause i 4 minutter mellom den ene og den andre runden, inntil et maksimum på 5 runder. Etter dette må apparatet få tid til å kjøles ned.*

- Skjær kompakte matvarer i terninger og sett til vann.
- **Før inn lokket (B) på plass på glassmuggen**
- **Sett kontakten inn.**
- For å starte arbeidet med ingrediensene holder det å bevege markøren **(E)** helt til man har valgt riktig hastighet. Når ingrediensene har nådd ønsket konsistens, må man føre markøren tilbake i posisjonen **(0)**.

- Trekk kontakten ut før hver rengjøringsoperasjon.

## BRUK AV "P"-FUNKSJONEN

"P"-funksjonen (pulsering) gir bedre kontroll ved kortere bearbeidingsstid. .

Plasser markøren **(E)** i posisjon "P", ved å trykke skiftevis på knappen **(F)** helt til man har oppnådd ønsket bearbeidingsgrad. Apparatet fungerer så lenge tasten **(F)** blir trykket inn.

## RENGJØRING AV APPARATET

### **SENK ALDRI motoren ned i vann!**

**Kontroller at støpslet er trukket ut fra stikkkontakten.**

- Alle rester må fjernes med en slikkepott.
- Hell på lunket vann til muggen er cirka halvfull. Sett apparatet i gang i noen sekunder og tøm så muggen. Denne operasjonen bør helst gjentas flere ganger.

### **Karaffelen og alle plastdeler må ikke vaskes i oppvaskmaskin eller kokende vann.**

- For glassmuggen anbefaler vi at alle mulige forholdsregler tas for å unngå kraftige støt. For grundig rengjøring er det mulig å gjerne grunddelen på muggen ved å vri på støttingen på ringdelen. Når rengjøringen er fullført, setter man grunn delen tilbake på plass ved å skru den til.
- 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.

## TIPS FØR BRUK

### 1. Generelt

- For å få gode resultater, og ikke risikere at ingrediensene flommer ut av blandemuggen, bør innholdet i muggen tilsettes litt etter litt.
- Blandemuggen bør ikke fylles mer enn 3/4 full, fordi knivbladfunksjonen vil få volumet til å øke. Oppskrifter som angir store mengder ingredienser, må tilberedes i flere omganger.
- Med mindre oppskriften sier noe annet bør man først tilsette de flytende ingrediensene, og deretter de faste. Væsken vil forenkle arbeidet, og gjør det mulig å bruke lavere hastighet. Sett alltid til en kopp vann før man begynner med bearbeiding av is.
- Miks i 5-30 sekunder og kontroller så konsistensen.

Forsett så men bearbeidingen av ingrediensene helt til de når ønsket konsistens.

Vær oppmerksom så man ikke bearbeider ingrediensene for mye, dette fører til tap av konsistens i blandingen.

- Bruk alltid mikseren med lokket på.
- UNNGÅ å fjerne blandemuggen fra motoren mens apparatet er i funksjone.
- For å minske risikoen for å skade seg selv eller apparatet må man unngå å føre hender eller redskaper inn i muggen mens apparatet er i funksjon.

Man kan bruke slikkepott når apparatet er avslått.

### 2 Faste ingredienser

- Det er viktig å være særlig oppmerksom når man bearbeider ingredienser i fast form. Når man gjør dette, er det nødvendig å avbryte arbeidet med jevne mellomrom, og samle opp fra muggen og knivenheten ingrediensene. Deretter må man sette lokket på plass og så forsette bearbeidelsen.  
Dersom man ved å jobbe på denne måten forlenger bearbeidingstiden vesentlig, bør man velge en høyere hastighet.
- For å tilsette faste ingredienser i muggen fjerner man målebegeret fra lokket og tilsetter dem litt av gangen gjennom hullet i lokket. Matvarer så som grønnsaker og ost må alltid skjæres i terninger før de føres inn i muggen.

### 3. Tilberedning av varme oppskrifter

**Det er alltid nødvendig å fjerne målebegeret fra lokket før man starter med tilberedelse av varme oppskrifter.**

- Tilsett langsomt til de varme ingrediensene, maksimum 2 kopper av gangen, gjennom åpningen i lokket.

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

Med sin praktiske og manøvrerbare utforming, kan dette apparatet på kort tid, og med glimrende resultater, hjelpe deg lage ulike typer mos og krem, majones, sauser, omeletter, pannekaker, grønnsaksfyll, smoothies, sgroppino (sorbé med prosecco), og andre cocktaildriker. I dette oppskriftsheftet finner man enkelte ideer, slik at man kan bruke apparatet på en komplett og variert måte. Disse oppskriftene er kun et utgangspunkt, og ganske sikkert vil bruken av apparatet bli utviklet ved hjelp av egen fantasi.

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

- 2 dl. kremfløte

Hellkremfløten i glasskaraffelen, og kjør apparatet på middels hastighet i 20-30 sekunder cirka.

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

- 250g mascarponeost
- 3 egg
- 1/4 dl pisket kremfløte
- 50g 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
- Noen dråper sitron
- Tilstrekkelig olje (oliven eller annen matolje)
- En teskje sennep
- En klype salt

Hell egget, saltet og sennepen og sitronen i glasskaraffelen, og la apparatet gå ved minimumshastighet i noen sekunder. Fyll målebegeret med olje, og hell den svært langsomt, fortsett å piske helt til majonesen begynner å bli fast i konsistensen.

**Glimrende saus til kokt fisk.**

## R O S A S A U S

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

Ha alle ingrediensene sammen i karaffelen, og bland det på minimumshastighet i noen sekunder. Ideell som tilbehør for pommes frites og til "club sandwich".

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

- 120g tunfisk i olje
- 150g majones
- En håndfull kapers

Hell alle ingrediensene i glasskaraffelen og la alt blandes på minimumshastighet i noen sekunder.

**Denne egner seg godt som tilbehør til kalvesteik.**

## L Ø K O M E L E T T

- 6 egg
- 2 ss melk
- 1 løk
- salt
- 2 ss olje

Pisk sammen eggene i blandingskaraffelen på minimumshastighet i ca 30 sekunder, sammen med melk og salt. Sett stekepannen på kokeplaten med 2 ss olje, og stek så løken som er blitt finhakkert, mør. Hell deretter blandingen med egg i stekepannen, følg med så det ikke setter seg fast i bunnen.

## RØRE TIL PANNEKAKER (CRÊPES)

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

Hell alle ingrediensene i karaffelen, og kjør apparatet på minimumshastighet i ca 30 sekunder. Røren må bli glatt og fløyelsaktig

## SQUASH MED TUNFISK

- 4 squash
- 1 egg
- 120 tunfisk i olje
- 100 parmesanost eller Grana padano
- salt
- 1 boks tomat
- persille

Del opp squashen på langs, bruk en skjæ til å hule dem ut, og ta bort innmaten, men uten å ødelegge dem. I karaffelen heller man så innmaten til squashen, egget, tunfisken, osten, salt, persille, og starter apparatet på middels hastighet helt til blandingen blir jevn. Full den delte og uthulte squashen med dette på langs. Gjør klar en ildfast form som til squashen, smør den vel, og hell på litt blandet med olivenolje og most tomat på boks. Fordel noen små biter med smør på squashen. Stek i godt oppvarmet ovn i ca 40 minutter. **Denne squashretten er god lunken.**

## MILK SHAKE/ FRAPPE'

- 1 eple
- 1 dl. melk

Del opp eplet i biter, og hell dem i karaffelen sammen med melken. Kjør alt sammen på middels hastighet i 1 minutt ca. **Man kan selvfølgelig også bruke andre typer frukt om man ønsker det.**

## S G R O P P I N O

- 100g sitron-is
- 1/2 glass proseccovin
- 1 drammeglass vodka

Hell alle ingrediensene i beholderen, og bland dem på middels hastighet i ca 1 minutt, eller til alt blandet og glatt.

## G R A N I T T - I S

- Isklumper
- Smakssirup etter egen smak

Hell all isen i glasskaraffelen, og bruk funksjonen PULSE helt til all isen er blitt finknust. Hell den knuste isen i et glass, og tilsett smakssirup.

**GENERELLE INSTRUKTIONER**

- Efter at have taget apparatet ud af emballagen, skal man kontrollere, om alle apparatets dele er der. Hvis der er tvivl om dette, må apparatet ikke tages i brug, om man skal henvende sig til kvalificeret personale.
- Den plastikpose, som apparatet er pakket ind i, skal opbevares udenfor børns rækkevidde, da deres sikkerhed ellers kan sættes på spil.
- Hvis stikket ikke passer til stikkontakten, skal det udskiftes med et stik, der passer, af en kvalificeret fagmand.  
Det frarådes at bruge adaptere, multistik og/eller forlængerledninger. Hvis det alligevel er nødvendigt, må der udelukkende anvendes enkelt- eller multiadaptere og forlængerledninger, der opfylder de gældende sikkerhedsstandarder. Sørg for ikke at overskride den maksimumsspænding, der er anført på adapteren og/eller forlængerledningen.
- De modeller, der er udstyret med jordforbindelse, skal tilkobles et velfungerende jordforbindelse-s anlæg i overensstemmelse med de gældende forskrifter vedrørende elektrisk sikkerhed.
- Hvis apparatet holder op med at fungere, skal der rettes henvendelse til et autoriseret servicecenter.
- Apparatet må udelukkende bruges til det formål, det er beregnet til. Enhver anden anvendelse anses for at være uhensigtsmæssig og derfor farlig. Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for skader, der skyldes uhensigtsmæssig, forkert og uansvarlig anvendelse og/eller reparationer, der er udført af uautoriserede personer.
- Hold fingre, hår, tøj og køkkenredskaber væk fra kanden, når apparatet sættes i gang. **Knivene er skarpe: Håndtør dem forsigtigt.**

**Det er særligt vigtigt at overholde følgende grundlæggende sikkerhedsregler:**

- **Man må IKKE sætte blenderen i gang, når den er tom.**
- Man må ikke røre ved apparatet med våde eller fugtige hænder.
- Man må ikke anvende apparatet, hvis man har bare eller våde fødder.
- Undlad at hive i elledningen for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Apparatet må ikke udsættes for vejrforhold (regn, sol, frost m.m.).

- Sørg for, at apparatet ikke anvendes af personer (derunder børn) med nedsatte psykiske eller fysiske evner eller med utilstrækkelig erfaring eller kendskab, med mindre en ansvarlig person holder opsyn og vejleder dem og derved opretholder sikkerheden. Hold øje med børnene, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- Man skal trække stikket ud af stikkontakten, når man er færdig med at anvende apparatet.
- Lad ikke apparatet køre længere end nødvendigt, da det kan forårsage skader.
- Apparatet må ikke sættes ned i vand.
- Hvis elledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller et autoriseret servicecenter for at undgå hvilken som helst risiko.
- Træk stikket ud af stikkontakten før enhver form for rengøring og vedligeholdelse af apparatet.
- Hvis der opstår fejl og/eller funktionsforstyrrelser, skal man slukke for apparatet uden at manipulere det. Hvis der opstår behov for reparationer, skal man henvende sig til et autoriseret servicecenter og kræve, at der anvendes originale reservedele og tilbehør.
- Hvis man beslutter sig for at kassere apparatet, anbefales det at trække stikket ud af stikkontakten og derefter klippe eller skære elledningen over, så apparatet ikke længere kan bruges.
- Gem denne brugsanvisning til fremtidig brug.

Der må ikke hældes kogende væsker i kanden.

De materialer og genstande, der kommer i kontakt med fødevarer, opfylder kravene i den europæiske forordning 1935/2004

**Vigtig information angående bortskaffelse af produktet i overensstemmelse med EF Direktiv 2002/96/CE.**

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.



## BESKRIVELSE AF APPARATET

- A. Målebæger
- B. Låg
- C. Glaskande
- D. Motordel
- E. **ON/OFF** skyder/reguleringsindikatorl.
- F. **"P"** PULSE-knap

## 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 (fig. 1).
  2. Fjern målebæger (**A**) ved at dreje det mod uret (fig. 2).

### **Giv agt:**

*Apparatet må ikke anvendes i mere end 1 minut ad gangen. Hold pauser på 4 minutter og anvend det ikke mere end 5 gange i træk. Derefter skal man lade apparatet køle af.*

- Skær faste fødevarer i terninger og tilsæt vand.
- **Sæt låget (B) på kanden**
- **Sæt stikket i stikkontakten.**
- - Bearbejdningen af ingredienserne startes ved ganske enkelt at vælge den ønskede hastighed ved at flytte skyderen (**E**).  
Når ingredienserne har fået den ønskede konsistens, sættes skyderen tilbage til stillingen (**0**).

- Stillingen **"P"** anvendes til at lade apparatet køre på maksimalhastighed, hvilket giver en bedre kontrol i forbindelse med kortvarige blandedprocesser.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, før der foretages rengøring.

## ANVENDELSE AF FUNKTIONEN "P"

Funktionen **"P"** giver bedre kontrol ved korte bearbejdnings. Apparatet bliver ved med at køre, indtil der trykkes på knappen (**F**).

Stil skyderen (**E**) over på stillingen **"P"**, og tryk med mellemrum på knappen (**F**), indtil man opnår den ønskede bearbejdning.

## 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.
- Fyld kanden halvt op med lunkent vand. Lad apparatet køre i nogle sekunder og tøm derefter kanden. Gentag om nødvendigt proceduren.  
**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.  
Hvis der skal foretages en grundigere rengøring, kan kandens sokkel tages af ved at dreje låseringen på selve soklen.  
Efter rengøringen skal soklen skrues på igen.
- 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

- Der skal udvises særlig påpasselighed, 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 blandingen 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 mellemliggende hastighed i ca. 20-30 sekunder.

## 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 MIN. hastighed i nogle få sekunder. Fyld målebægeret med madolie, som til sættes lidt ad gangen, indtil mayonnaisen bliver fast. **Ideel sammen med porcheret fisk.**

## 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 MIN hastighed i nogle få sekunder. Ideel til franske kartofler og Club-sandwich (ristet brød med hønsekød, bacon og salat).

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

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

Hæld alle ingredienser (undtagen flødeskum) i kanden, og lad blenderen køre på MIN. hastighed, 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.

## 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 MIN. hastighed i nogle få sekunder. **Ideel til Vitello Tonnato.**

## 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 MIN. hastighed i ca. 30 sekunder. Varm madolien på stegepanden, og steg det hakkede løg. Hæld blandingen fra blenderen i stegepanden, og steg æggene, indtil de bliver faste, men undgå, at de brænder 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 MIN hastighed i ca. 30 sekunder. Dejen skal være dejlig cremet.

## F R A P P É

- 1 æble
- 1 dl mælk

Skær æblet i småstykker, og kom dem i blenderkanden sammen med mælken. Blend ved mellemliggende hastighed i ca. 1 minut. **Der kan naturligvis anvendes hvilken som helst slags frugt efter ønske.**

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

- Is
- sirup med smag

Hæld al isen i blenderkanden, og tryk på PULSE, indtil isen er blendet til en ensartet masse. Kom isen i et dessertglas, og hæld frugtsaft over.

## COURGETTER MED TUNFISK

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

Skær courgetterne midt igennem på langs, og tag frugtkødet ud med en ske. Vær forsigtig med ikke at ødelægge dem. Hæld frugtkødet op i blenderkanden sammen med æg, tunfisk, revet Grana-ost, salt og persille, og lad blenderen køre på den mellemliggende hastighed, indtil blandingen får en fast konsistens; fyld de halve courgetter med blandingen. Sæt dem i et ildfast fad smurt med smør, og hæld en blanding bestående af lidt vand, blandet med et par spiseskeer olie og et par flåede tomater over dem; læg desuden et par smørklatter på courgetterne. Steg dem 40 minutter i forvarmet ovn. **Disse courgetter bør serveres let afkølede.**

## S G R O P P I N O

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

Hæld alle ovennævnte ingredienser i blenderkanden, og lad blenderen køre på mellemliggende hastighed i ca. 1 minut, så blandingen bliver jævn.

### 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 säkerhetsstandarden. Se till att inte överstiga viltgränsen 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 råkar 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 barn eller omyndiga använda apparaten utan övervakning.

- Låt inte barn leka med apparaten.
- 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 elsladden är skadad ska den för att undvika fara bytas ut av tillverkaren, dennes serviceverkstad.
- Drag alltid ut kontakten ur vägguttaget före du börjar rengöra den eller utföra någon annan slags skötsel-procedurer.
- 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.
- Håll inte kokande vätska i behållaren

De material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i EG-förordning 1935/2004.

### Viktig information för en korrekt bortskaffning av produkten i överensstämmelse med Europadirektiv 2002/96/EG.



Vid slutet av produktens livslängd, får den inte skaffas bort som tätortsavfall. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfalls-sorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. Att skaffa bort en hushållsmaskin undviker möjliga negativa konsekvenser för miljön och hälsan som härstammar från en olämplig bortskaffning och tillåter en återvinning av materialen som den består av för att spara betydande energi och tillgångar. Som påminnelse om att hushållsmaskiner måste skaffas bort separat, har produkten markerats med en soptunna med ett kryss.

## BESKRIVNING AV APPARATEN

- A. Måttkopp
- B. Lock
- C. Glasbehållare
- D. Motorhus
- E. **ON/OFF**-reglage/hastighetsindikator
- F. Pulse-knapp "P"

## 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.
- Häll ingredienserna i behållaren.  
Detta kan du göra genom att:
  1. Vrida locket (**A+B**) (fig. 1)
  2. Vrida måttkopp (**A**) motsols och ta av det (fig. 2).

### **OBS:**

Använd inte apparaten i mer än 1 minut i sträck. Vänta därefter i 4 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.**
- **Sätt i stickproppen i eluttaget.**
- Ställ in önskad hastighet med reglaget (E) och börja bearbeta ingredienserna.
- Sätt tillbaka reglaget i läge (**0**) när ingredienserna har önskad konsistens.
- 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. Sätt reglaget (E) i läge "P" och tryck på knappen (F) flera gånger tills du uppnår önskad tillagning. Apparaten går tills du trycker på knappen (F).

## 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.
- Fyll halva behållaren med ljummet vatten. Kör apparaten några sekunder och töm sedan behållaren.

Upprepa detta moment vid behov.

### **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.  
Du kan ta loss behållarens underrede för att göra en noggrannare rengöring genom att vrida på låsringen på underredet.  
Skruva på underredet igen efter rengöringen.
- Rengör motorhuset och elsladden med en fuktig trasa eller svamp.  
Torka sedan ordentligt med en mjuk trasa.
- Linda upp elsladden runt motorhuset ordentligt.

## TIPS

### **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.
- Häll 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.

## 2. Fasta ingredienser

- Var särskilt försiktig när du tillagar fasta 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 göra krämer, majonnäs, såser, omeletter, pannkakssmet, grönsaksfyllningar, frappé, sorbeter och cocktails av alla de slag med utmärkt resultat. I den här receptsamlingen hittar du tips om hur du kan använda din mixer på olika sätt. Med dem som utgångspunkt kan du säkert komma på fler användningsområden och nya spännande recept med hjälp av din egen kreativitet.

## VISPAD GRÄDDE

- 2 dl vispgrädde

Häll grädden i mixerbehållaren och mixa den på medelhastighet i 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 grädde

Häll alla ingredienserna (utom den vispade grädden) i behållaren och mixa blandningen till en jämn smet på MIN-hastighet. Häll krämen i portionsglas och garnera med den vispade grädden (se föregående recept). Låt desserten stå i kylen ett par timmar innan du serverar den.

## M A J O N N Ä S

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

Mixa ägg, salt, senap och citron på MIN-hastighet i några sekunder. Fyll måttkoppen med olja. Häll i den mycket långsamt samtidigt som du fortsätter att mixa tills majonnäsen blir fast. Perfekt till kokt fisk.

## T O N F I S K S Ä S

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

Häll alla ingredienserna i behållaren och mixa på MIN-hastighet i några sekunder. Den här såsen är idealisk om du ska laga vitello tonnato.

## S A L S A      R O S A

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

Häll alla ingredienserna i behållaren och mixa på MIN-hastighet i några sekunder. Perfekt till pommes frites och club sandwich.

## 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 ägg, mjölk och salt på MIN-hastighet i cirka 30 sekunder. Hacka löken och fräs den i en panna med två matskedar olja. Häll smeten i panna och grädda omeletten tills den stelnar. Se till att den inte fastnar i botten.

## S M E T T I L L C R É P E S

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

Häll alla ingredienserna i behållaren och mixa dem på MIN-hastighet i cirka 30 sekunder. Smeten ska bli ganska tjock.

## F R A P P É

- 1 äpple
- 1 dl mjölk

Skär äpplet i bitar och lägg det i behållaren tillsammans med mjölken. Mixa på medelhastighet i cirka 1 minut. Du kan naturligtvis byta ut äpplet mot vilken frukt du vill.

## G R A N I T A

- Is
- saft

Häll all isen i behållaren och kör mixern i PULSE-läget så att den krossas jämnt. Häll isen i ett glas och häll på saft.

## SQUASH MED TONFISK

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

Dela squashen i två delar på längden och gröp ur dem med en tesked. Var försiktig så att de inte går sönder. Häll fruktkött, ägg, tonfisk, riven ost, salt och persilja i behållaren och mixa alltsammans till en jämn smet på medelhastighet. Fyll squashen med blandningen. Lägg squashen i en smord ugnsfast form. Häll på lite vatten blandat med några matskedar olja och mosade tomater. Lägg några klickar smör på squashen. Värm upp ugnen och grädda i cirka 40 minuter. Servera squashen ljummen.

## S G R O P P I N O

- 100hg citronglass
- 1/2 glas mousserande vin
- 1 snapsglas vodka

Häll alla ingredienserna i behållaren och mixa på medelhastighet i cirka 1 minut, eller tills blandningen blir jämn.

**YLEISIÄ OHJEITA**

- Varmista pakkauksesta poistamisen jälkeen, että sekoitin on moitteettomassa kunnossa. Älä käytä laitetta, mikäli sen kunnossa ilmenee puutteita vaan ota yhteys valtuutettuun ammattilaiseen.
- Älä jätä laitteen pakkaukseen käytettyä muovipussia lasten ulottuville, sillä se saattaa aiheuttaa vaaratilanteita leikkikaluna käytettäessä.
- Anna ammattitaitoisen sähköasentajan vaihtaa pistoke, mikäli pistoke ja pistorasia eivät sovi yhteen.
- Emme suosittele sovittimien, haaroituspistorasioiden ja/tai jatkojohtojen käyttöä. Mikäli kuitenkin jostain syystä joudut käyttämään niitä, käytä ainoastaan voimassa olevien turvallisuussäännösten mukaisia yksi- tai monisovittimia sekä jatkojohtoja. Varmista, ettei ylitä sovittimelle ja/tai jatkojohdolle merkittyjä tehorojoja.
- Maadoituksella varustetut mallit on kytkettävä riittävän tehokkaaseen maadoituslaitteistoon sähköturvallisuutta koskevien voimassa olevien lakien mukaisesti.
- Käänny ainoastaan valtuutetun huoltoliikkeen puoleen, mikäli laitteeseen tulee jokin toimintahäiriö.
- Sekoitinta saa käyttää ainoastaan sille määritelyihin tarkoituksiin. Kaikki muun tyyppinen käyttö katsotaan virheelliseksi ja tästä syystä vaaralliseksi käytöksi. Valmistaja ei vastaa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä tai huolimattomasta käytöstä ja/tai ammattitaidottomien henkilöiden suorittamista korjaustoimenpiteistä.
- Varmista ennen sekoittimen käyttöä, etteivät kätesi, hiuksesi, vaatteesi tai keittiövälineet ole jääneet säiliön sisälle. **Terät ovat teräviä. Käsittele niitä varovasti.**

**Noudata erityisesti seuraavassa esiteltyjä turvasäännöksiä erittäin huolellisesti:**

- **ÄLÄ käytä sekoitinta tyhjiällä.**
- Älä käsittele sekoitinta kosteilla tai märillä käsillä.
- Älä käytä sekoitinta avoaloin tai silloin, kun jalkasi ovat märät.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta sähköjohdosta vetämällä.
- Älä jätä sekoitinta alttiiksi sää- tai lämpötilan vaihteluille (sade, auringonpaiste, jäätyminen jne.).
- Älä anna psyykkisesti, fyysisesti tai muutoin laitteen käyttöön kykenemättömien, kokemattomien tai laitteen ominaisuuksia tuntemattomien

henkilöiden (tai lasten), käyttää laitetta, ellei laitteen käyttö tapahdu kyseisten henkilöiden turvallisuudesta vastaavien henkilöiden tarkassa valvonnassa. Lapset saavat käyttää laitetta ainoastaan aikuisen valvonnassa. Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.

- Irrota pistoke pistorasiasta silloin, kun et käytä laitetta.
- Älä jätä sekoitinta päälle tarpeettomasti, sillä se voi aiheuttaa vaaratilanteita.
- Älä upota sekoitinta veteen.
- Vahingoittuneen verkkojohdon saavat vaihtaa ainoastaan valmistajan omat teknikot tai valtuutetut huoltoliikkeet, jotta toimenpide voidaan suorittaa turvallisesti.
- Katkaise sekoittimeen menevä virta irrottamalla pistoke pistorasiasta aina ennen minkään puhdistus- tai huoltotoimenpiteen aloittamista.
- Sammu sekoitin välittömästi mahdollisen toimintahäiriön ja/tai vian ilmetessä. Älä yritä korjata sekoitinta itse. Anna mahdolliset korjaustyöt ainoastaan valmistajan valtuuttamien huoltopisteiden suorittaviksi. Vaadi alkuperäisiä varaosia.
- Mikäli haluat poistaa laitteen lopullisesti käytöstä, irrota pistoke pistorasiasta ja leikkaa verkkojohto poikki siten, etteivät asiattomat henkilöt pääse käyttämään laitetta.
- Säilytä nämä käyttöohjeet huolellisesti tulevaa käyttöä varten.
- Älä kaada kannuun tulikuumia nesteitä.

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja välineet vastaavat EY asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.

**Tärkeitä ohjeita tuotteen hävittämiseen Euroopan Unionin direktiivin 2002/96 mukaisesti.**

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.



## LAITTEEN KUVAUS

- A. Mittakuppi
- B. Kansi
- C. Lasikannu
- D. Moottoriososa
- E. **ON/OFF** liukukappale / nopeuden säädönoitin
- F. PULSE- painike "P"

## 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**) (kuva 1).
  2. Poistamalla mittakupilla (**A**) vastapäivään kääntämällä (kuva 2).

### **Huomio:**

*Älä käytä tehosekoitinta yli 1 minuuttia keskeytyksettä. Pysäytä laite 4 minuutin ajaksi käyttöjaksojen välillä ja käytä sitä korkeintaan 5 jakson ajan.*

*Anna laitteen jäähtyä tämän jälkeen.*

- Paloittele kiinteät ainekset kuutioiksi ja lisää vesi.
- **Kiinnitä kannun kansi (B) paikoilleen.**
- **Aseta pistoke pistorasiaan.**
- Voit aloittaa aineiden sekoittamisen yksinkertaisesti valitsemalla tarvittavan nopeuden liukukappaletta (**E**) käyttämällä.  
Aseta liukukappale asentoon (**0**), kun ainekset ovat sekoittuneet riittävästi.

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistuksen aloittamista.

## "P" TOIMINNON KÄYTTÖ

Toimintoa "P" (pulse) käyttämällä voit suorittaa lyhyet sekoitukset parhaalla mahdollisella tavalla. Aseta liukukappale (**E**) asentoon "P" ja paina toistuvasti painiketta (**F**), kunnes ainekset ovat sekoittuneet parhaalla mahdollisella tavalla.

Tehosekoitin toimii niin kauan, kun painiketta (**F**) **painetaan.**

## LAITTEEN PUHDISTAMINEN

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

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

- Poista kannuun jääneet ruoka-aineet lastalla.
- Kaada kannuun lämmintä vettä puoleenväliin saakka. Käynnistä laite muutamaksi sekunniksi ja tyhjennä kannu. Toista tämä toimenpide tarvittaessa.

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

- Ole varovainen lasikannua käsitellessäsi, sillä se voi rikkoutua voimakkaiden kolhujen yhteydessä.
- Huolellisen puhdistuksen yhteydessä voit poistaa kannun pohjaosan kääntämällä itse pohjaosassa olevaa rengasta.  
Aseta pohjaosa takaisin paikoilleen kiertämällä puhdistuksen suorittamisen jälkeen.
- Pyyhi moottoriososa 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

- Ole erityisen huolellinen kiinteitä aineksia sekoittaessasi. 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 tämääntäviä pitkiä, 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

Helppokäyttöisen ja kätevän tehosekoittimesi avulla voit sekoittaa nopeasti ja vaivatta soseita, majoneesia, kastikkeita, munakkaita, lettutaikinoita, vihannessoseitea, pirtelöitä, sgroppino- jälkiruokajuomia ja cocktaileja. Seuraavassa esitellyissä valmistusohjeissa olemme pyrkineet antamaan joitakin ideoita tehosekoittimen mahdollisimman monipuolista käyttöä varten. Näiden ruokaohjeiden lisäksi löydät varmaan kokemuksen myötä tehosekoittimellesi myös muita käyttötapoja.

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

- 2 dl kuohukermaa

Kaada kuohukerma kannuun ja käytä tehosekoittinta keskinopeudella noin 20-30 sekunnin ajan.

## M A J O N E E S I

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

Kaada kananmuna, suola, sinappi ja sitruuna kannuun ja käytä tehosekoittinta miniminopeudella MIN muutaman sekunnin ajan. Täytä mittakuppi öljyllä, lisää öljyä kannuun vähitellen ja jatka sekoittamista, kunnes majoneesi kiinteytyy.

## K E T S U P P I M A J O N E E S I

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

Kaada kaikki ainekset samaan aikaan kannuun ja sekoita miniminopeudella MIN muutaman sekunnin ajan. Soveltuu erittäin hyvin tarjoiltavaksi ranskalaisen perunoiden ja täytettyjen voileipien kera.

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

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

Kaada kaikki ainekset (paitsi kuohukerma) kannuun ja käytä tehosekoittinta miniminopeudella MIN, kunnes seos pehmenee. Kaada vaahto erillisiin kuppeihin ja koristele kermavaahdolla (joka on vatkattu edellä kuvatulla tavalla). Pane jääkaappiin parin tunnin ajaksi ennen tarjoilua.

## 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

Kaada kaikki ainekset kannuun ja sekoita miniminopeudella MIN muutaman sekunnin ajan. Tämä kastike soveltuu erittäin hyvin paistetun vasikanlihan kastikkeeksi.

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

- 6 kananmuna
- 2 rkl maitoa
- 1 hienonnettu sipuli
- 2 rkl öljyä
- suolaa

Sekoita kananmunat, maito ja suola kannussa miniminopeudella MIN noin 30 sekunnin ajan. Kaada paistinpannuun kaksi lusikallista öljyä ja ruskista silputtu sipuli. Kaada sekoitetut ainekset paistinpannuun ja odota, että munakas hyytyy. Varo, ettei munakas tartu paistinpannun pohjaan.

## LETTUTAIKINA

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

Kaada kaikki ainekset kannuun ja käytä tehosekoitinta miniminopeudella MIN noin 30 sekunnin ajan. Varmista, että seos on kermamaista.

## FRAPPE

- 1 omena
- 1 dl maitoa

Leikkaa omena palasiksi ja kaada palaset sekä maito kannuun. Sekoita aineksia keskinopeudella noin 1 minuutin ajan. Voit käyttää luonnollisesti myös muita hedelmiä pirtelön valmistukseen.

## JÄÄMURSKAJUOMA

- jäätä
- tiivistemehua

Kaada jää kannuun ja murskaa jää tehosekoittimen PULSE toimintoa käyttämällä, kunnes jää on murskautunut tasaisesti. Kaada jäämurska lasiin ja kaada tiivistemehua sen päälle.

## KESÄKURPITSAT TONNIKALAN KANSSA

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

Leikkaa kesäkurpitsat pituussuunnassa kahtia ja poista pehmyt sisäosa lusikalla. Varmista, etteivät kesäkurpitsat rikkoudu. Kaada pehmyt sisäosa, kananmuna, tonnikala, raastettu parmesaani-juusto, suola ja persilja kannuun ja käytä tehosekoitinta keskinopeudella, kunnes ainekset sekoittuvat tasaisesti. Täytä aiemmin pituussuunnassa kahtia leikatut kesäkurpitsat seoksella. Aseta kesäkurpitsat voilla voideltuun uunivuokaan. Sekoita muutama lusikallinen vettä, kaksi lusikallista öljyä sekä tomaatit keskenään ja kaada seos uunivuocalle. Laita kesäkurpitsojen päälle muutama voinokare. Paista valmiiksi lämmitetyssä uunissa noin 40 minuutin ajan. Tarjoile kesäkurpitsat mielellään huoneenlämpöisinä.

## SGROPPINO- JÄLKIRUOKAJUOMA

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

Kaada kaikki ainekset kannuun ja sekoita niitä keskinopeudella noin 1 minuutin ajan, kunnes ainekset ovat sekoittuneet tasaisesti.