FRULLATORE

BLENDER

MIXER

MIXER

ELEKTRISCHE MIXER

ROBOT DE COCINA

CENTRIFUGADORA

ΜΠΛΕΝΤΕΡ

MIKSER

MIXER

MIKSER

TEHOSEKOITIN

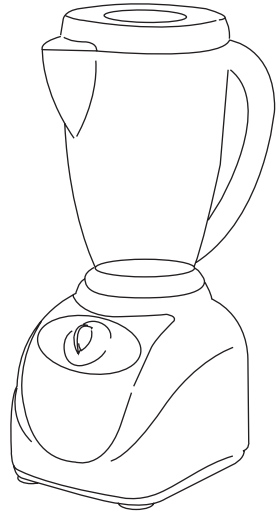
MALAKSER

ELEKTRICKÝ

STOLNÍ MIXER

TURMIXGÉP

ЕАДЛЦК



Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções de utilização
Οδηγίες χρήσης
Instruktioner
Bruksanvisning
Bruksveiledning
Käyttöohje
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Használati utasítás
Инструкции по эксплуатации

ME 10

ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.
WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer.
The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Blue:	Neutral
Brown:	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

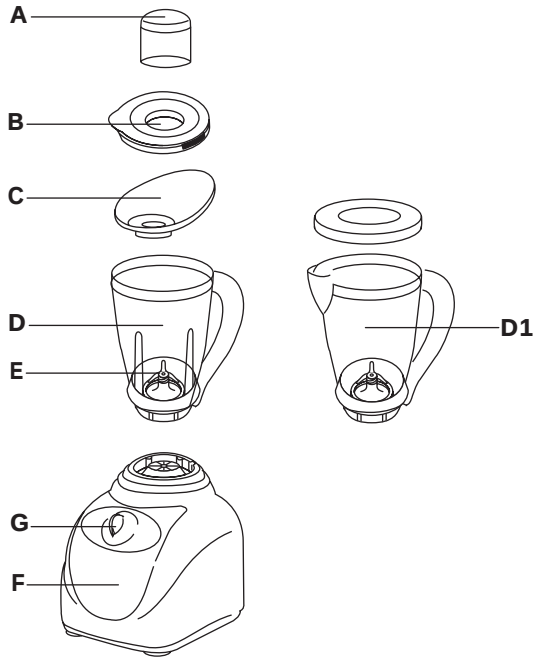


Fig.1

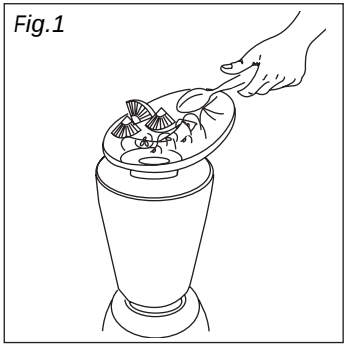


Fig.2

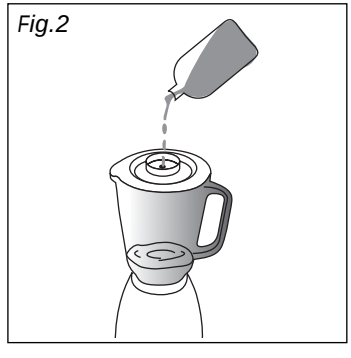


Fig.3

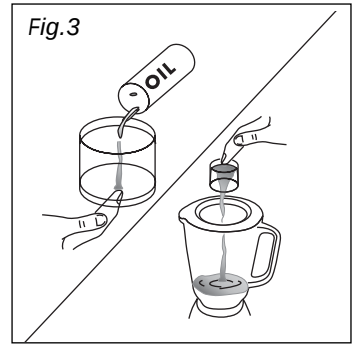


Fig.4

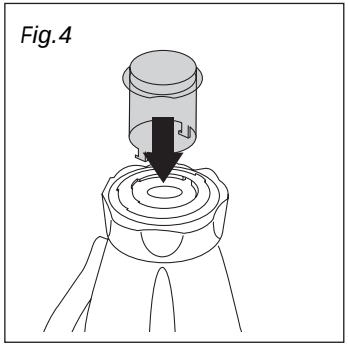


Fig.5

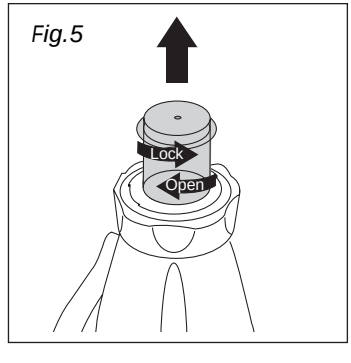
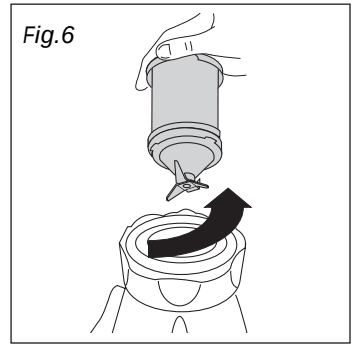


Fig.6



AVVERTENZE GENERALI

- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità del prodotto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.
- Il sacchetto di plastica contenente il prodotto non deve essere lasciato alla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adeguato da personale qualificato. É sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple, e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse necessario, utilizzare esclusivamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo attenzione a non superare il limite di potenza marcato sull'adattatore e/o prolunga.
- I modelli provvisti di messa a terra devono essere collegati ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.
- Qualora l'apparecchio smettesse di funzionare rivolgersi esclusivamente a un centro di assistenza autorizzato.
- L'apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo e irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.
- Accertarsi che mani, capelli, abiti e utensili da cucina siano fuori dal contenitore prima di mettere in funzione l'apparecchio. **Le lame possono tagliare: maneggiatele con cura.**

Osservare in particolare le seguenti norme fondamentali di sicurezza:

- **NON azionare il frullatore quando è vuoto.**
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi o bagnati.
- Non sfilare la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo, ecc.).
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci senza sorveglianza.
- Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio non dovrebbe essere consentito a bambini o persone incapaci.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato.
- Non lasciare l'apparecchio inutilmente acceso perché potenziale fonte di pericolo.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- In caso di danneggiamento del cavo, farlo sostituire tempestivamente da personale qualificato.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio senza manometterlo. Per eventuali riparazioni rivolgersi esclusivamente a centri di assistenza tecnica qualificati richiedendo l'utilizzo di ricambi e accessori originali.
- Qualora si decida di eliminare definitivamente l'apparecchio, dopo aver scollegato la spina dalla presa di corrente, si raccomanda di renderlo inservibile recidendone il cavo di alimentazione.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per ulteriori consultazioni.

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A. Dosatore (con foro)
B. Coperchio
C. Vassoio frutta (solo in alcuni modelli)
D. Caraffa vetro (KF8140G)
D1. Caraffa in plastica (KF8140)
E. Gruppo lame
F. Corpo motore
G. Manopola **ON/OFF/** selettore di velocità/**"P"**

PRIMA DELL'USO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare accuratamente tutti gli accessori, facendo attenzione alle lame (sono taglienti); passare con un panno umido il corpo motore.

Non immergere mai il corpo motore in acqua!

Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

COME SI USA

- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta e dritta. NON COLLEGATE L'APPARECCHIO AD UNA PRESA DI CORRENTE FINCHÉ NON SONO STATI CORRETTAMENTE MONTATI GLI ACCESSORI.
- Inserire la caraffa sul corpo motore.
- Versare gli ingredienti nella caraffa.
  Tale operazione può essere eseguita:
  1. Togliendo tutto il coperchio, (**A**+**B**) ruotandolo in senso antiorario.
  2. Inserendo il coperchio (**B**) senza il dosatore (**A**).
  3. Utilizzando il vassoio frutta se previsto (**C**) inserito capovolto nel foro previsto nel coperchio (**B**) (fig.1).
- L'apparecchio è dotato di un pratico dosatore (**A**) con foro, utile qualora si voglia versare qualche goccia di aroma/essenza senza aprire il coperchio (fig.2), inoltre, capovolgendo il dosatore (**A**) e tappando il foro è possibile utilizzarlo come misurino, ad esempio per l'olio. (vedi figura 3).

Attenzione:

Non utilizzare l'apparecchio per più di 3 minuti consecutivamente. Fare pause di 3 minuti e riprendere l'utilizzo per un massimo di 5 cicli. Dopodiché l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare.

- Tagliare gli alimenti solidi in cubetti e aggiungere acqua.
- Per i modelli con caraffa in vetro, **inserire il coperchio (B) nella caraffa facendolo ruotare in senso orario fino allo scatto del dispositivo di sicurezza posizionato sul manico della caraffa stessa. L'apparecchio non funziona se il coperchio (B) non è posizionato correttamente sulla caraffa.**

  Per i modelli con caraffa in plastica, inserire il coperchio (B) nella caraffa facendolo ruotare in senso orario fino ad agganciarlo alle guide previste.
- **Inserire la spina nella presa di corrente.**
- Per iniziare la lavorazione degli ingredienti è sufficiente girare la manopola **ON/OFF** (**G**) fino a selezionare la velocità desiderata (**1/2/3**).
  Quando gli ingredienti avranno raggiunto la consistenza desiderata, riportate la manopola in posizione (**O**).
- La posizione "**P**" serve per far funzionare l'apparecchio alla massima velocità permettendo un miglior controllo sulle lavorazioni brevi.
- Disinserire la spina dalla presa di corrente prima di ogni operazione di pulizia.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE "P"

La funzione "**P**" (pulse) permette un miglior controllo sulle lavorazioni brevi.

L'apparecchio funziona finchè la manopola (**G**) è mantenuta sulla funzione "**P**".

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

NON IMMRGERE MAI il corpo motore in acqua.

Accertarsi che la spina sia disinserita dalla presa di corrente.

- Tutti i resti degli ingredienti sono da rimuovere con una spatola. Nei modelli con caraffa in plastica, utilizzare spatole in gomma per non graffiare la superficie.
- Versare acqua tiepida fino a riempire a metà la caraffa. Far funzionare per qualche secondo l'apparecchio e poi svuotare la caraffa.
  Se possibile, ripetere l'operazione.
- Togliere la caraffa, il coperchio, il dosatore prima di lavarli in acqua tiepida e saponata. Poi risciacquare e asciugare bene.
- Per facilitare le operazioni di pulizia, smontare il gruppo lama come segue:

1. Rimuovere la caraffa dalla base dell'apparecchio e capovolgerla.
2. Inserire gli ancoraggi situati all'estremità del dosatore (**A**) negli appositi incavi che si trovano sulla base della caraffa capovolta (vedi figura 4).
3. Ruotare il dosatore in senso orario (fig.5) fino a fine corsa quindi tirare fino a sganciare il gruppo lame (fig.6)
4. Lavare il tutto, asciugare, quindi procedere al rimontaggio avendo l'avvertenza di reinserire la guarnizione correttamente, quindi, posizionare il gruppo lame sulla base della caraffa, premere a fondo fino ad inserimento completo dello stesso, infine servendovi del dosatore (**A**) ruotare il gruppo lame in senso antiorario fino a fine corsa.

La caraffa e tutti i particolari in plastica non vanno lavati in lavastoviglie o con acqua bollente.

- Per la caraffa in vetro si consiglia di prendere tutte le precauzioni necessarie per evitare urti violenti.
- Passare il corpo motore e il cavo di alimentazione con un panno umido o con una spugnetta. Asciugare completamente con un panno morbido.
- Avvolgere con cura il cavo di alimentazione alla base del corpo motore.

CONSIGLI D'USO

1. Generale

- Per avere risultati e non rischiare che gli ingredienti fuoriescano dalla caraffa, aggiungere nella caraffa un po' di ingredienti alla volta.
- Non riempire la caraffa più di 3/4 - l'azione delle lame fanno aumentare gli ingredienti nella caraffa. Le ricette che impiegano grosse quantità di ingredienti vanno fatte in più volte.
- A meno che la ricetta non dica il contrario, versare prima gli ingredienti liquidi di quelli solidi. Il liquido facilita la lavorazione e permette di utilizzare velocità inferiori. Aggiungere sempre una tazza di acqua prima di lavorare il ghiaccio.
- Frullare per 5-30 secondi e verificare la consistenza. Continuare poi a lavorare gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata. Fate attenzione a non lavorare troppo gli ingredienti; questo causerebbe una perdita di consistenza della ricetta.
- Utilizzate il frullatore con il coperchio sempre inserito.
- NON rimuovere la caraffa dal corpo motore mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per evitare la possibilità di ferirsi o di danneggiare l'apparecchio, non inserite le mani o utensili nella caraffa mentre l'apparecchio è in funzione. É possibile utilizzare una spatola quando l'apparecchio è spento.

2. Ingredienti solidi

- É necessario fare particolare attenzione durante la preparazione di ingredienti sottili. In questo caso è necessario interrompere di quando in quando la lavorazione, togliere il coperchio e raccogliere dai lati della caraffa e dai coltelli gli ingredienti. Poi riposizionare il coperchio e continuare la lavorazione. Se così facendo la lavorazione diventa lunga, selezionare una velocità più alta.
- Per aggiungere alimenti solidi nella caraffa, rimuovere il dosatore dal coperchio e aggiungerli un po' alla volta attraverso il foro nel coperchio. Gli alimenti tipo verdure e formaggi vanno sempre tagliati a cubetti prima di essere inseriti nella caraffa.

3. Preparazioni calde

É sempre necessario rimuovere il dosatore dal coperchio prima di iniziare la preparazione di ricette calde.

- Aggiungere lentamente gli alimenti caldi, massimo 2 tazze alla volta, attraverso il foro del coperchio.

R I C E T T A R I O

Pratico e maneggevole, il vostro apparecchio vi permetterà di preparare in poco tempo e con ottimi risultati, creme, maionese, salse, frittate, crespelle, ripieni per verdure, frappé, sgroppini e cocktail in genere. In questo ricettario sono contenute alcune idee per utilizzare in modo completo e vario l'apparecchio. Tali ricette sono la base di partenza e sicuramente la Vostra fantasia arricchirà gli usi e le preparazioni.

P A N N A M O N T A T A

- 200ml di panna da montare

Mettere la panna liquida nella caraffa e far funzionare a velocità 3 per 20-30 secondi circa.

C R E M A D I M A S C A R P O N E

- 250gr. di mascarpone
- 1/4 di panna montata
- 3 uova
- 50gr. di zucchero

Mettere tutti gli ingredienti (tranne la panna montata) nella caraffa e far funzionare a velocità 1 finché l'impasto diventa soffice. Versare la crema in coppe individuali e guarnire con la panna (montata come descritto nella ricetta precedente). Tenere il dolce in frigorifero un paio d'ore prima di servirlo.

M A I O N E S E

- 1 uovo intero
- un cucchiaino di senape
- qualche goccia di limone
- olio q.b.
- un pizzico di sale

Mettere l'uovo, il sale la senape e il limone nella caraffa e far funzionare a velocità 2 per alcuni secondi. Riempire il dosatore d'olio e sempre a velocità 2 continuare a mescolare (sempre aggiungendo olio) fino a che la maionese si rassoda. **Salsa ideale per pesce lesso.**

S A L S A T O N N A T A

- 120gr. di tonno sott'olio
- 150 gr. di maionese
- una manciata di capperi

Mettere tutti gli ingredienti nella caraffa e amalgamare il tutto a velocità 1 per alcuni secondi. **Ideale per preparare il vitello tonnato.**

S A L S A R O S A

- 50gr. di maionese
- 4 gocce di worchester
- 10gr. di ketchup

Mettere tutti gli ingredienti assieme nella caraffa e utilizzare la velocità 1 per alcuni secondi. **Ideale per patate fritte e club sandwich.**

F R I T T A T A C O N C I P O L L A

- 6 uova
- 1 cipolla
- sale
- 2 cucchiai di latte
- 2 cucchiai d'olio

Lavorare le uova nella caraffa a velocità 1 per 30 secondi circa con il latte ed il sale. Mettere sul fuoco una padella con due cucchiai di olio e fare soffriggere la cipolla tritata. Versare il composto nella padella e far rapprendere leggermente la frittata, avendo cura che non si attacchi al fondo.

PASTELLA PER CRÊPES

- 100gr. di farina
- 4 uova intere
- 1dl. di latte
- sale

Mettere nel contenitore tutti gli ingredienti citati ed azionare la macchina a velocità 2 per circa 30 secondi. Deve risultare una pastella piuttosto cremosa.

ZUCCHINE AL TONNO

- 4 zucchine
- 120gr. di tonno sott'olio
- 100gr. di formaggio grattugiato
- sale
- prezzemolo
- 1 uovo
- 1 scatola di pelati

Tagliare per lungo le zucchine, scavarle con un cucchiaio e togliere la polpa, evitando di romperle. Nel contenitore mettere la polpa, l'uovo, il tonno, il formaggio grana, il sale, il prezzemolo ed azionare il robot a velocità 3 fino ad ottenere un impasto ben omogeneo; farcire le zucchine precedentemente tagliate a metà nel senso della lunghezza. Sistemarle in una pirofila imburrata in cui verserete un po' d'acqua mescolata ad un paio di cucchiai d'olio e a un po' di pelati passati; distribuire sulle zucchine qualche pezzetto di burro. Cuocere nel forno scaldato per circa 40 minuti. **Queste zucchine sono buone tiepide.**

FRAPPÉ

- 1 mela
- 1dl. di latte

Tagliare la mela a pezzi e metterla nel contenitore con il latte. Sbattere il tutto a velocità 3 per 1 minuto circa. **Naturalmente si possono utilizzare tipi di frutta diversa a piacere.**

SGROPPINO

- 1 etto di gelato al limone
- 1/2 bicchiere di prosecco
- 1 bicchierino di vodka

Mettere tutti gli ingredienti citati nel contenitore e amalgamarli a velocità 3 per 1 minuto circa, o finché il tutto diventa omogeneo.

GRANITE

- ghiaccio
- sciroppo a piacere

Versare tutto il ghiaccio nella caraffa e posizionare la manopola On/Off nella posizione "P" fino a che tutto il ghiaccio si trita in modo omogeneo. Porre il ghiaccio in un bicchiere e aggiungere dello sciroppo.