

**PL** PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ PONIŻSZE

**OGÓLNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się czy jest ono w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie używać malaksera, lecz zwrócić się wyłącznie do wykwalifikowanego personelu.
- Plastikowego worka, w który opakowany jest produkt, nie należy zostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne źródło zagrożenia.
- W razie niezgodności między gniazdkiem a wtyczką urządzenia, wykwalifikowany personel powinien wymienić gniazdko na właściwy model. Odradza się korzystanie ze stabilizatora, gniazdek wielowtykowych i/lub przedłużaczy. Jeżeli ich użycie okaże się konieczne, korzystać wyłącznie ze stabilizatorów prostych lub wielokrotnych oraz przedłużaczy zgodnych z normami bezpieczeństwa, zwracając uwagę, by nie przekroczyć limitu mocy wskazanego na stabilizatorze i/lub przedłużaczu.
- Modele wyposażone w uziemienie powinny być podłączone do skutecznego urządzenia uziemiającego, zgodnie z obowiązującymi normami dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie przestanie działać, należy się zwrócić wyłącznie do autoryzowanego serwisu technicznego.
- Urządzenie należy przeznaczyć wyłącznie do użytkowania, dla którego zostało wyraźnie zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania urządzenia uważa się za niewłaściwe i wobec tego niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z niewłaściwego, błędnego lub nieracjonalnego użycia urządzenia i/lub napraw wykonanych przez niewykwalifikowany personel.
- Przed włączeniem urządzenia należy się upewnić czy ręce, włosy, ubrania i naczynia kuchenne znajdują się z dala od pojemnika. Ostrza mogą uciąć: należy je obsługiwać z ostrożnością. Należy zwłaszcza przestrzegać poniższych podstawowych zasad bezpieczeństwa:
- **Nie uruchamiać miksera bez produktów.** Przed pierwszym użyciem urządzenia należy starannie umyć wszystkie akcesoria zwracając uwagę

na ostrza (są ostre); wilgotną ściereczką przetrzeć zespół silnika.

Zespołu silnika nigdy nie zanurzać w wodzie!

Sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.

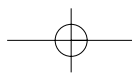
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie używać urządzenia z bosymi lub mokrymi stopami.
- Nie wyjmować wtyczki z gniazdka pociągając za kabel zasilający.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, mróz itp.).
- Nie dopuścić, by z urządzenia korzystały bez nadzoru dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Nie pozwolić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka, jeżeli nie korzystamy z urządzenia.
- Nie zostawiać urządzenia niepotrzebnie włączonego, ponieważ stanowi potencjalne źródło niebezpieczeństwa.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- W razie zniszczenia kabla powinien go natychmiast wymienić wykwalifikowany personel.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji czyszczenia czy prac konserwacyjnych, urządzenie należy wyłączyć z sieci zasilającej wyciągając wtyczkę.
- W przypadku uszkodzenia i/lub wadliwego funkcjonowania urządzenia, nie należy go demontować, lecz wyłączyć. W celu ewentualnej naprawy zwracać się jedynie do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego i żądać montażu oryginalnych części zamiennych.
- W razie podjęcia decyzji o ostatecznym wyłączeniu urządzenia, po wyjęciu wtyczki z gniazdka zasilającego zaleca się wykluczenie go z użytku poprzez odcięcie kabla zasilającego.
- Niniejszą instrukcję starannie przechowywać na wypadek późniejszych konsultacji.
- Materiały i wyposażenie przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dyrektywy CEE 89/109.

**OPIS URZĄDZENIA**

- A.** Dozownik (z otworem)
- B.** Pokrywa
- C.** Taca na owoce
- D.** Szklany pojemnik

- E.** Ostrza
- F.** Zespół silnika
- G.** Pokrętko **ON/OFF/ "P"**
- H.** Wskaźnik regulacji prędkości





## PRZEZ UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy starannie umyć wszystkie zwracając uwagę na ostrza (są ostre); wilgotną ściereczką przetrzeć zespół silnika.

**Zespołu silnika nigdy nie zanurzać w wodzie!**

Sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.

## SPOSÓB UŻYCIA

- Urządzenie umieścić na suchej i płaskiej powierzchni. **NIE PODŁĄCZAĆ URZĄDZENIA DO GNIAZDKA ZASILAJĄCEGO DOPÓKI WSZYSTKIE AKCESORIA NIE ZOSTANĄ PRAWIDŁOWO ZAMONTOWANE.**
- Pojemnik ustawić na zespole silnika.
- Włączyć składniki do pojemnika.  
Czynność tę mogą poprzedzać:
  1. Zdjęcie pokrywy (A+B) przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
  2. Założenie pokrywy (B) bez dozownika (A).
  3. Użycie tacy na owoce (B) umieszczonej w pozycji odwróconej w odpowiednim otworze w pokrywie (B) (rys. 1).
- Urządzenie jest wyposażone w praktyczny dozownik (A) z otworem, użytecznym zawsze gdy chce się wlać kilka kropli aromatu/przypraw bez otwierania pokrywy (rys. 2); ponadto, odwracając dozownik (A) i zatykając otwór jest możliwe użycie go jako dozownika dla na przykład oleju (patrz rysunek 3).

### Uwaga:

*Nie korzystać z urządzenia nieprzerwanie przez ponad 3 minuty. Należy robić trzyminutowe przerwy i ponownie rozpoczynać użytkowanie wykonując maksymalnie 5 cykli. Po czym należy urządzenie zostawić do ostygnięcia.*

- Stałe produkty należy pokroić w kostkę i dodać wody.
- **Założyć pokrywę (B) na pojemnik obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do zwolnienia zaworu bezpieczeństwa znajdującego się na uchwycie samego pojem-**

**nika. Mikser nie zadziała jeśli pokrywa nie została poprawnie założona na pojemnik.**

- **Włożyć wtyczkę w gniazdko zasilające.**
- Aby rozpocząć miksowanie składników wystarczy przekręcić pokrętko **ON/OFF (G)** aż do wybrania żądanej prędkości (1/2/3). Kiedy składniki osiągną żądaną konsystencję należy przekręcić pokrętko do pozycji **(O)**.
- Pozycja **"P"** służy do uruchomienia urządzenia z maksymalną prędkością pozwalającą na optymalną kontrolę krótkiego miksowania
- Przed każdym czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

## KORZYSTANIE Z FUNKCJI "P"

Funkcja **"P"** (miksowanie) pozwala na optymalną kontrolę krótkiego miksowania.

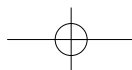
Urządzenie działa dopóki pokrętko **(G)** pozostaje w pozycji **"P"**.

## CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

**NIGDY NIE ZANURZAĆ zespołu silnika w wodzie.**

**Upewnić się, że wtyczka została wyjęta z gniazdka sieciowego.**

- Wszystkie pozostałości składników należy usunąć za pomocą szpatułki. W modelach z plastikowym pojemnikiem należy używać gumowych szpatulek, aby nie zarysować powierzchni.
- Włączyć letnią wodę do połowy pojemnika. Urządzenie włączyć na kilka sekund, a następnie opróżnić pojemnik. Jeśli to możliwe, czynność powtórzyć.
- Wyjąć pojemnik, pokrywę i dozownik i umyć w letniej wodzie z mydłem. Następnie spłukać i dobrze wytrzeć.
- Aby ułatwić czyszczenie, w niektórych modelach istnieje możliwość wymontowania ostrzy w następujący sposób:
  1. Wyjąć pojemnik z podstawy urządzenia i odwrócić go.
  2. Włożyć haczyki znajdujące się na bokach dozownika **"B"** w odpowiednie rowki, które znajdują się na podstawie odwróconego pojemnika (patrz rysunek 4)
  3. Obracać dozownik zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. 5) aż do oporu, a następnie pociągnąć aż do wyciągnięcia ostrzy (rys. 6)



4. Umyć wszystkie części, wysuszyć i przystąpić do ponownego zamontowania uważając, aby prawidłowo włożyć uszczelkę, a następnie założyć ostrza na podstawę pojemnika, docisnąć mocno aż do jego całkowitego ustawienia, na końcu używając dozownika (A) przekręcić ostrza przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aż do oporu.

**Pojemnik i wszystkie części z plastiku nie należy myć ani w zmywarce ani we wrzącej wodzie.**

- W przypadku szklanego pojemnika zaleca się przedsięwziąć wszystkie środki ostrożności aby uniknąć gwałtownych uderzeń.
- Zespół silnika i kabel zasilający przetrzeć wilgotną ściereczką lub gąbką.  
Całkowicie wysuszyć przy użyciu miękkiej ściereczki.
- Całkowicie zwinąć kabel zasilający w podstawie zespołu silnika.

## ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

### 1 Ogólne

Aby osiągnąć żądany rezultat i uniknąć wydostania się składników z pojemnika, należy je stopniowo wkładać do pojemnika.

Nie napełniać pojemnika powyżej 3/4 - działanie ostrzy powoduje zwiększenie objętości składników w pojemniku. Przepisy, które wymagają dużych ilości składników należy wykonać w kilku etapach. O ile przepis nie mówi inaczej, najpierw należy wlać składniki płynne, potem stałe. Płyn ułatwia miksowanie i umożliwia wykorzystanie niższej prędkości obrotów. Przed przystąpieniem do miksowania lodu należy zawsze dodać filiżankę wody. Miksować około 5-30 sekund i sprawdzić konsystencję.

Następnie kontynuować miksowanie składników do uzyskania żądanej konsystencji.

Należy uważać, by składników nadmiernie nie zmiksować; moglibyśmy stracić konsystencję zalecaną w przepisie.

Używać malaksera zawsze z założoną pokrywą.

**NIE** zdejmować dzbanka z zespołu silnika w trakcie działania urządzenia.

Aby uniknąć zranienia się lub uszkodzenia urządzenia, nie wsadzać rąk lub narzędzi do pojemnika w trakcie działania urządzenia.

Kiedy urządzenie jest wyłączone, można użyć szpatułki.

66

### 2 Składniki stałe

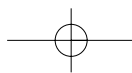
Należy szczególnie uważać w trakcie miksowania drobnych składników. W tym przypadku, od czasu do czasu należy przerwać miksowanie, zdjęć pokrywę i usunąć składniki z boków dzbanka i z ostrzy noży. Następnie, nałożyć ponownie pokrywę i kontynuować miksowanie. Jeżeli tym sposobem miksowanie się wydłuży, wybrać większą prędkość obrotów.

Aby włożyć do pojemnika składniki stałe, zdjęć dozownik z pokrywy i dodawać je stopniowo poprzez otwór w pokrywie. Produkty żywnościowe typu warzywa i sery należy zawsze pokroić w kostkę przed włożeniem ich do pojemnika.

### 3 Dania ciepłe

**Zawsze przed rozpoczęciem przygotowywania ciepłych dań, dozownik należy zdjąć z pokrywy.**

Ciepłe produkty żywnościowe powoli dodawać, maksymalnie 2 filiżanki na raz, poprzez otwór w pokrywie.



## P R Z E P I S Y

Praktyczne i łatwe w obsłudze, urządzenie umożliwi przygotowanie w krótkim czasie i z doskonałym rezultatem kremów, majonezu, sosów, omletów, racuchów, farszu do warzyw, mrożonych napojów, lodów cytrynowych z alkoholem i koktajli. W poniższym zbiorze przepisów znajduje się kilka sposobów pełnego i zróżnicowanego wykorzystania urządzenia. Przepisy te stanowią bazę wyjściową i z pewnością Wasza wyobraźnia wzbogaci sposoby użycia i przygotowania.

### B I T A Ś M I E T A N A

- 200ml śmietany

Wlać płynną śmietaną do pojemnika i włączyć urządzenie z prędkością 3 na około 20-30 sekund.

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

- 250gr.sera mascarpone
- 3 jajka
- 1/4 bitej śmietany
- 50gr. cukru

Wszystkie składniki (z wyjątkiem bitej śmietany) włożyć do pojemnika i włączyć urządzenie z prędkością 1 do uzyskania gładkiej konsystencji. Krem wlać do salatek i udekorować bitą śmietaną (przygotowaną jak w poprzednim przepisie). **Przed podaniem deser włożyć do lodówki na parę godzin.**

### M A J O N E Z

- 1 całe jajko
- olej dobrej jakości
- łyżka musztardy
- szczypta soli
- kilka kropel cytryny

Do pojemnika włożyć jajko, sól, musztardę i cytrynę i włączyć urządzenie z prędkością 2 na kilka sekund. Napełnić dozownik olejem i stale z prędkością 2 kontynuować miksowanie (dodając cały czas olej), dopóki majonez nie stężeje. **Sos idealny do gotowanych ryb.**

### M A J O N E Z Z T U Ń C Z Y K I E M

- 120gr. tuńczyka w oleju
- 150 gr. majonezu
- garść kaparów

Wszystkie składniki włożyć do pojemnika i mieszać kilka sekund z prędkością 1. Idealny do przygotowania cielęciny z tuńczykiem.

### S O S C Z E R W O N Y

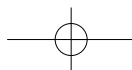
- 50gr. majonezu
- 10gr. ketchupu
- 4 krople sosu Worcester

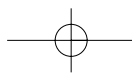
Wszystkie składniki włożyć do pojemnika i mieszać kilka sekund z prędkością 1. **Idealny do frytek i kanapek.**

### O M L E T Z C E B U Ł Ą

- 6 jajek
- 2 łyżki mleka
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju
- sól

Jajka wraz z mlekiem i solą miksować w pojemniku około 30 sekund z prędkością 1. Rozgrzać na patelni dwie łyżki oleju i przysmażyć pokrojoną cebulę. Masę wlać na patelnię i poczekać aż omlet lekko się zetnie, uważając by nie przywarł do dna patelni.





## CIASTO NA NALEŚNIKI

- 100gr. mąki
- 1dl. mleka
- 4 całe jajka
- sól

Wszystkie podane składniki włożyć do pojemnika i włączyć urządzenie z prędkością 1 na około 30 sekund. Powinniśmy otrzymać kremowe ciasto.

## CUKINIE Z TUNCYKIEM

- 4 cukinie
- 1 jajko
- 120 gr.tuńczyka w oleju
- 1 puszka całych pomidorów bez skórki
- 100gr. startego sera

Cukinie przeciąć wzdłuż, wydrążyć je łyżeczką i wyjąć miąższ, uważając by ich nie złamać. Do pojemnika włożyć miąższ cukini, jajko, tuńczyka, parmezan, sól, pietruszkę i włączyć malakser z prędkością 3 do uzyskania jednorodnej masy; wcześniej pokrojone cukinie napełnić farszem do ich połowy na długość. Włożyć je do żaroodpornego naczynia, do którego należy wlać trochę wody zmieszanej z kilkoma łyżkami oleju i odrobiną przetartych pomidorów; na cukiniach rozłożyć odrobinę masła. Piec w nagrzanym piekarniku około 40 minut. **Cukinie są najlepsze letnie.**

## NAPÓJ MROŻONY

- 1 jabłko
- 1dl. mleka

Pokroić jabłko na kawałki i włożyć do pojemnika wraz z mlekiem. Wszystko miksować z prędkością 3 około 1 minuty. **Naturalnie, można użyć dowolnych rodzajów owoców.**

## LODY CYTRYNOWE Z ALKOHOLEM

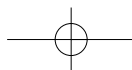
- 10 dkg lodów cytrynowych
- 1/2 szklanki wina Prosecco
- 1 kieliszek wódki

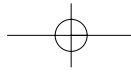
Wszystkie podane składniki włożyć do pojemnika i miksować z prędkością 3 około 1 minuty lub dopóki całość nie uzyska jednorodnej konsystencji.

## G R A N I T A

- lód
- dowolny syrop

Lód wsypać do pojemnika i wcisnąć przycisk PULSE na prędkość 3, dopóki cały lód nie zostanie jednolicie rozkruszony. Lód włożyć do szklanki i dodać syrop.





## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT!

**H**

### ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

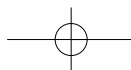
- A csomagolás eltávolítása után ellenőrizze a készülék épségét. Ha bármilyen kétsége merülne fel, ne üzemeltesse a gépet és kizárólag csak szakemberhez forduljon.
- A készülék csomagolására használt műanyagzacskót ne hagyja kisgyermekek közelében, mert veszélyforrást jelenthetnek.
- Ha a csatlakozó aljzat típusa nem felel meg a készülék villásdugójának, szakemberrel cseréltesse ki a csatlakozó aljzatot a megfelelő típusúra. A készülék hálózati csatlakoztatásához nem tanácsos elosztókat, többszörös konnektorokat és hosszabbítókat használni. Amennyiben ezek használata szükségessé válik, az érvényben levő biztonsági előírásoknak megfelelő egyes vagy többszörös elosztókat és hosszabbítókat használja és ügyeljen arra, hogy ne lépje túl az elosztón és/vagy hosszabbítón jelzett teljesítményhatárt.
- A földeléssel ellátott géptípusokat egy jó hatékonyságú, földelt elektromos hálózatra kell kapcsolni az érvényes elektromos biztonsági előírások figyelembevételével.
- Amennyiben leállna a készülék működése, a javításhoz kizárólag csak engedéllyel rendelkező szervizhez forduljon.
- A készüléket csak kifejezetten arra a célra lehet használni, amelyre tervezték. A készülék minden más célra történő használata helytelen és veszélyes. A gyártót nem terheli felelősség a helytelen, hibás és nem rendeltetésszerű használatból vagy nem szakember által végzett javításokból eredő károkért.
- A gép bekapcsolása előtt győződjön meg, hogy nincs a keze, haja, ruhája vagy valamilyen konyhaeszköz a keverőedényben. **Az keverőedény kései nagyon élesek, használatuknál legyen nagyon óvatos. Különösen fontos az alábbi biztonsági előírások betartása:**
- **Ne üzemeltesse üresen a turmixgépet!** A készülék legelső használata előtt gondosan mossa el az összes tartozékot. A művelet végrehajtásánál vigyázzon a shával törölje át a turmixgép motort tartalmazó alsó részét. **A turmixgép motort tartalmazó alsó részét**

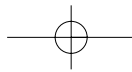
### sosem szabad vízbe mártani!

- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett értékkel.
  - Sose érjen a géphez vizes vagy nedves kézzel.
  - A készülék használatakor mindig viseljen cipőt és lába sose legyen vizes.
  - A hálózati vezetéknél fogva sose húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzattól.
  - Ne hagyja a készüléket különböző légköri elemek (eső, nap, fagy, stb.) közvetlen kitétségében.
  - Ne engedje, hogy a készüléket kisgyermek vagy cselekvőképtelen személyek felügyelet nélkül használják.
  - Ne hagyja, hogy a géppel kisgyermekek játszanak.
  - Húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzattól, amikor nem használja a készüléket.
  - Ne hagyja feleslegesen bekapcsolva a készüléket, mert potenciális veszélyforrást jelenthet.
  - Ne mártsa vízbe a készüléket.
  - A vezeték sérülése esetén azonnal végeztesse el a vezetékcsereét egy szakemberrel.
  - Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet elvégzése előtt kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról a csatlakozódugó kihúzásával.
  - Meghibásodás és/vagy rossz működés esetén kapcsolja ki a gépet és ne nyúljon a készülékhez. Az esetleges javítási műveleteket kizárólag csak a gyártó engedélyével rendelkező szervizben végeztesse el és a javításhoz kérje eredeti alkatrészek alkalmazását.
  - A készülék üzemeltetésének végleges befejezésekor a csatlakozódugó konnektorból való kihúzása után a tápvezeték levágása révén ajánlatos a készüléket a további használatra alkalmatlanná tenni.
  - Gondosan őrizze meg a használati utasítást, hogy a későbbekben is bármikor tanulmányozhassa.
- A konyhagép élelmiszerekkel érintkező részei és azok anyaga megfelel a CEE 89/109 irányelv követelményeinek.

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- |                               |                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| <b>A.</b> Adagoló (nyílással) | <b>E.</b> Kés egység                |
| <b>B.</b> Zárófedél           | <b>F.</b> Motor                     |
| <b>C.</b> Gyümölcstálca       | <b>G.</b> ON/OFF (BE/KI) / "P" gomb |
| <b>D.</b> Üveg keverőedény    | <b>H.</b> Sebességfokozat-jelző     |





## TUDNIVALÓK A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

A készülék legelső használata előtt gondosan mossa el az összes tartozékot. Mosás közben vigyázzon a késekre (élesek). Egy nedves ruhával törölje át a turmixgép motort tartalmazó alsó részét.

A turmixgép motort tartalmazó alsó részét sosem szabad vízbe mártani!

Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett értékkel.

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- Helyezze a gépet egy száraz és vízszintes felületre. **NE CSATLAKOZTASSA A KÉSZÜLÉKET AZ ELEKTROMOS CSA-TLAKOZÓALJZATBA A TARTOZÉKOK MEGFELELŐ FELSZERELÉSE ELŐTT.**
- Helyezze a motorra a keverőedényt.
- Öntse a hozzávalókat a keverőedénybe. Ezt a műveletet a következőképpen végezheti el:
  - 1.A komplett zárófedél **(A+B)** levételével, melyet az óramutató járásával ellentétes irányban kell forgatni.
  - 2.A fedél **(B)** visszahelyezésével az adagoló **(A)** nélkül.
  - 3.A fedél **(B)** nyílásába felfordítva illesztett gyümölcstálca **(C)** használatával (1. ábra).
- A készülék egy nyílással ellátott praktikus adagolóval **(A)** van felszerelve, amely hasznos lehet, amikor a zárófedél kinyitása nélkül (2. ábra) akar néhány csepp aromát/illóolajat tölteni a készülékbe. Emellett, ha felfordítja az adagolót **(A)** és betömi a rajta levő nyílást, azt mérőpohárként tudja használni pl. olajhoz (lásd 3. ábra).

### Figyelem!

3 percnél tovább folyamatosan ne működtesse a készüléket. Tartson 3 perces szüneteket, majd üzemeltesse újra a készüléket maximum 5 munkaciklusig. Ezután hagyni kell, hogy a gép teljesen lehűljön.

- Vágja fel kockákra a szilárd alapanyagokat és adjon hozzá vizet.
- **Illessze a zárófedelelet (B) a keverőedényre úgy, hogy a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba forgatja, amíg a keverőedény fülére helyezett biztonsági szerkezet nem kattant. A keverő nem üzemel, ha a zárófedél nincs megfelelően a keverőedényre helyezve.**
- **Illessze a villásdugót az elektromos csatlakozóaljzatba.**
- A hozzávalók feldolgozásának elkezdéséhez forgassa el az **ON/OFF (BE/KI) (G)** gombot és válassza ki a kívánt sebességfokozatot **(1/2/3)**. Amikor a hozzávalók állaga ill. sűrűsége eléri a kívánt mértéket, forgassa vissza a gombot a **(O)** állásba.
- A **"P"** állás (impulzuskapcsoló) a készülék maximum sebességgel való üzemeltetésére szolgál és lehetővé teszi a rövid munkafolyamatok jobb ellenőrzését.
- Húzza ki a villásdugót az elektromos csatlakozóaljzattól mielőtt bármilyen tisztítási műveletbe kezdene.

## A "P" FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A **"P"** (pulse) funkció segítségével jobban ellenőrizhetők a rövid munkafolyamatok.

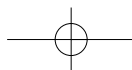
A készülék addig üzemel, amíg a **(G)** gomb a **"P"** funkciónak megfelelő állásban marad.

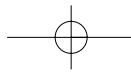
## A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

**A turmixgép motort tartalmazó alsó részét SOSE MÁRTSA vízbe!**

**Győződjön meg, hogy a villásdugó ki van húzva az elektromos csatlakozóaljzattól.**

- A keverőedényben maradt összes hozzávalót el kell távolítani egy spatula segítségével. A műanyag keverőedénnyel rendelkező modellek esetében használjon gumispatulát, hogy ne karcolja meg az edény felületét.
- Öntse fel félig a keverőedényt meleg vízzel. Üzemeltesse a készüléket néhány másodpercig, majd ürítse ki az edényt. Lehetőség szerint ismétlje meg a műveletet.
- Vegye le a keverőedényt, a zárófedelelet, az adagolót, majd mossa el langyos, szappanos vízzel.





Ezután öblítse el és alaposan törölje szárazra a tartozékokat.

- A tisztítási műveletek megkönnyítése érdekében néhány modellnél a késeket az alábbi módon ki lehet szerelni:
1. Vegye le a keverőedényt a készülékről és fordítsa a fejére.
  2. Illessze a "B" adagoló szélén található kapcsolókat a felfordított keverőedény alsó részén levő mélyedésekbe (lásd 4. ábra).
  3. Forgassa el az adagolót az óramutató járásával megegyező irányban (5. ábra) teljes ütközésig, majd húzza fel, hogy kikapcsolódjon a kés egység (6. ábra).
  4. Mossa el és törölje szárazra a kivett alkatrészt, majd szerelje vissza a készülékbe. Ügyeljen, hogy helyesen illessze vissza a tömitést, majd helyezze a kés egységet a keverőedény alsó részére, jól nyomja meg a megfelelő illeszkedés biztosítására és az adagoló (A) segítségével az óramutató járásával ellentétes irányban teljes ütközésig forgassa el a kés egységet.

**Tilos a keverőedény és az összes műanyag alkatrész mosogatógépben vagy forró vízzel való tisztítása!**

- Az üveg keverőedény esetében tanácsos betartani az összes óvintézkedést az erős ütések elkerülésére.
- A turmixgép motort tartalmazó alsó részét és a tápvezetéket egy nedves ruhával vagy egy szivaccsal törölje át.
- Ezután egy puha ruha segítségével teljesen törölje szárazra.
- A tápvezetéket gondosan tekerje fel a motor alsó részére.

**HASZNÁLATI TANÁCSOK**

**1. Általános tanácsok**

- A jó eredmény elérésére és a különböző hozzávalók edényből való kifröccsenésének megakadályozására a hozzávalókat egyenként adagolja a keverőedénybe.
- Ne töltsen meg a keverőedényt 3/4 részénél nagyobb mértékben. A kések működése folytán növekszik az anyagok térfogata. A nagyobb mennyiségű hozzávalókat igénylő recepteket több részletben kell elkészíteni.
- Ha a recept leírása nem köti ki másként, először mindig a folyékony, utána pedig a

szilárd hozzávalókat kell a keverőedénybe tenni. A folyadék ugyanis elősegíti az anyagok összedolgozását és lehetővé teszi alacsonyabb sebességfokozatok alkalmazását. A gép jégaprításra való használata előtt mindig tegyen egy pohár vizet a keverőedénybe.

- Működtesse a gépet 5-30 másodpercig és ellenőrizze a keverék állagát. Folytassa a hozzávalók összedolgozását a kívánt mértékű sűrűség eléréséig. Ügyeljen, hogy a géppel ne dolgozza össze túlságosan a hozzávalókat, mert elveszhet a recept által előírt étel vagy ital sűrűség ill. állag.
- A turmixgépet mindig csak zárófedéllel együtt szabad használni.
- NE vegye le a keverőedényt a motorról amíg a készülék üzemel.
- A sérülések ill. a készülék megrongálásának elkerülése érdekében a készülék működése közben sose tegye kezét vagy valamilyen konyhaeszközt a keverőedénybe. Ha a készülék kikapcsolt állapotban van, spatulát is használhat.

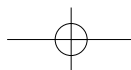
**2. Szilárd hozzávalók**

- Finom állagú hozzávalók feldolgozása során legyen különös figyelemmel a műveletek végzésére. Ebben az esetben időnként hagyja abba a munkát, vegye le a keverőedény zárófedelét és gyűjtse össze az edény falára ill. a késekre rakódott hozzávalókat. Ezután helyezze vissza a fedelet és folytassa a hozzávalók összedolgozását. Ha ezáltal túl hosszúvá válna a munkafolyamat, válasszon egy magasabb sebességfokozatot.
- Szilárd hozzávalók adagolására vegye le az edény fedeléről az adagolót és a fedél nyílásán keresztül több részletben öntse az edénybe az alapanyagokat. A zöldségeket és sajtokat a keverőedénybe helyezés előtt mindig fel kell kockáztatni.

**3 Meleg ételek és italok készítése**

**Meleg ételek ill. italok készítése előtt mindig le kell venni a zárófedélről az adagolót.**

- Lassan, egy alkalommal maximum 2 csészénként adagolja a keverőedénybe a meleg hozzávalókat a zárófedél nyílásán keresztül.





## R E C E P T E K

Ezzel a praktikus és könnyen kezelhető konyhagéppel remek eredményeket érhet el és rövid idő alatt különböző krémeket, majonézt, mártásokat, tojáslepényt, palacsintatésztát, töltött zöldséghez való töltelékeket, turmixitalokat, "sgroppino"-t és koktélokot készíthet. Az alábbi receptgyűjteményben néhány ötletet talál a készülék helyes és különböző célra történő alkalmazására. Ezek a receptek csak kiindulópontot jelentenek a készülék széleskörű használatára, amelyet az Ön fantáziája majd biztosan újabb felhasználási és receptötletekkel fog gazdagítani.

### T E J S Z Í N H A B

- 200 ml folyékony tejszín

Öntse a tejszínt az edénybe és kb. 20-30 percig működtesse a gépet a 3 sebességfokozaton.

### M A S C A R P O N E K R É M

- 250gr. mascarpone sajt
- 3 tojás
- 1/4 rész tejszínhab
- 50gr. cukor

Tegye az edénybe az összes hozzávalót (kivéve a tejszínhabot) és működtesse a gépet a 1 sebességfokozaton, amíg a keverék teljesen puhává, krémes állagúvá válik. Öntse a krémet fagyaltkelyhekbe és díszítse (az előző recept alapján készített) tejszínhabbal. Tálalás előtt az édességet egy pár óráig tartsa a hűtőszekrényben.

### M A J O N É Z

- 1 egész tojás
- olaj szükség szerint
- egy kiskanál mustár
- egy csipet só
- néhány csepp citrom

Tegye a tojást, a sót, a mustárt és a citromlevet az edénybe és néhány másodpercig működtesse a gépet az 2 sebességfokozaton. Töltse fel olajjal az adagolót és folytassa a keverést az 2 fokozaton (egy kis olaj fokozatos adagolásával) mindaddig, amíg a majonéz kemény krémé áll össze. **Nagyon jól illik főtt halhoz.**

### T O N H A L M Á R T Á S

- 120 g olajos tonhal
- 150 g majonéz
- ár szem kapribogyó

Tegye az összes hozzávalót az edénybe és keverje össze az egészet a készülék 1 sebességfokozaton néhány másodpercig történő üzemeltetésével. **deális tonhalas borjúszelet készítéséhez.**

### H A G Y M Á S T O J Á S L E P É N Y

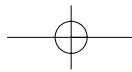
- 6 tojás
- 2 kanál tej
- 1 fej hagyma
- 2 kanál olaj
- só

Keverje jól össze a tojásokat az edényben a tej és a só hozzáadásával a 1 sebességfokozaton kb. 30 másodpercig működtetve a gépet. Melegítsen fel két kanál olajat egy serpenyőben és pirítsa meg az apróra vágott hagymát. Öntse a serpenyőbe a tojásos-tejes keveréket és süsse meg a tojáslepényt. Vigyázzon, hogy a lepény ne ragadjon le az edény aljára.

### R Ó Z S A S Z Í N M Á R T Á S

- majonéz
- 10 g ketchup
- 4 csepp Worchester-szós

Tegye az összes hozzávalót az edénybe, majd néhány másodpercen át keverje össze az egészet a géppel a 1 sebességfokozaton. **Ideális mártás sültkrumplihoz és emeletes szendvicsekhez ill. szendvicstortákhoz.**



## PALACSINTATÉSZTA

- 100 g liszt
- 1 dl tej
- 4 egész tojás
- só

Tegye az edénybe a receptben felsorolt összes hozzávalót és működtesse a gépet a 1 sebességfokozaton kb. 30 másodpercig. Az elkészült palacsintatészta fél folyékony, krémes állagúnak kell lennie.

## TONHALAS CUKKINI

- 4 közepes méretű cukkini
- 1 tojás
- 120 g olajos tonhal
- 1 doboz konzerv paradicsom
- v 100 g reszelt sajt

Vágja el hosszában a cukkinit és egy kanál segítségével vágja ki a húását. Ügyeljen, hogy a művelet végzése közben ne törjön el a zöldség. Tegye a keverőedénybe a cukkini kivájt húását, a tojást, a tonhalat, a reszelt (parmezán)sajtot, a sót és a petrezselymet és működtesse a gépet a 3 sebességfokozaton addig, amíg a keverék teljesen homogénné nem válik. Ezután töltsen meg a keveréssel az előzőleg hosszában kettévágott cukkinket. Helyezze a egy kivajazott tűzálló edénybe, amelybe néhány kanál olajjal, valamint a paradicsommal összekevert vizet is ad, majd egyenletesen ossza el a tálban a cukkiniket és tegyen vajdarabot mindegyik tetejére. Helyezze előmelegített sütőbe és süssön kb 40 percig. **Ez a töltött cukkini langyosan fogyasztva a legfinomabb.**

## TURMIXITAL

- 1 alma
- 1 dl tej

Aprítsa fel az almát és tegye az edénybe a tejjel együtt. Jól verje fel a keveréket a gép 3 sebességfokozatán kb. 1 percen át. **Természetesen ízlés szerint bármilyen más gyümölcsöt is fel lehet használni a turmixital készítéséhez.**

## SGROPPINO

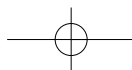
- 10 dkg citromfagylalt
- 1/2 pohár prosecco (száraz, habzó fehérbor)
- 1 kupica vodka

Tegye az összes hozzávalót az edénybe és kb. 1 percig kevergesse a 3 sebességfokozaton vagy addig, amíg teljesen homogén állagúvá válik.

## JÉGKÁSA ÜDÍTŐITAL

- jég
- gyümölcsszirup ízlés szerint

Töltse az összes jeget az edénybe és a PULSE gomb megnyomásával működtesse a gépet a 3 sebességfokozaton addig, amíg a jég egyenletesen szétmorzsolódik. Öntse az aprított jeget egy pohárba és adjon hozzá gyümölcsszirupot.



**CZ PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIŠE SI POZORNŮ PŘEŠTŮTE TYTO POKYNY K POUŽITÍ****VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ**

- Po odstranění obalu se přesvědčte o celistvosti spotřebiče. Pokud máte obavy, že je přístroj poškozený, nepoužívejte jej a obraťte se na kvalifikovaného odborníka.
- Nenechávejte sáček z umělé hmoty, ve kterém byl spotřebič zabalený, na dosah dětí. Mohl by pro ně být nebezpečný.
- V případě, že zásuvka a zástrčka nejsou kompatibilní, nechte vyměnit zásuvku za vhodný typ kvalifikovaným odborníkem. Nedoporučuje se použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovacích kabelů.  
Pokud je jejich použití nezbytné, použijte pouze jednoduché adaptéry nebo vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely, které jsou v souladu s platnými bezpečnostními normami. Dbejte na to, aby nedošlo k překročení limitu výkonu vyznačeném na adaptéru a/nebo na prodlužovacím kabelu.
- U modelů bez uzemnění musí být spotřebič zapojený na výkonný rozvod uzemnění v souladu s platnými předpisy o elektrické bezpečnosti.
- Pokud spotřebič přestane fungovat, obraťte se pouze na servisní středisko pověřené výrobcem.
- Tento přístroj musí být používán pouze k účelům, ke kterým byl vyroben.  
Každé jiné použití je nevhodné a tudíž nebezpečné. Výrobce není zodpovědný za případné škody způsobené nevhodným, chybným nebo nezodpovědným používáním přístroje, anebo pokud byly na spotřebiči provedeny opravy nekvalifikovanou osobou.
- Dávejte pozor na to, abyste v okamžiku spuštění mixéru neměli v mixovací nádobě ruce, šaty nebo kuchyňské náčiní. **Nůž mixéru je ostrý: zacházejte s ním opatrně.**  
**Dodržujte především následující základní směrnice bezpečnosti:**
- **NEUVÁDĚJTE mixér do provozu pokud je prázdný.**  
Před prvním použitím spotřebiče omyjte pečlivě veškeré příslušenství.

- Dávejte pozor na nůž mixéru (je ostrý).  
Těleso motoru otřete vlhkým hadříkem.  
V žádném případě neponořujte těleso motoru do vody!  
Ověřte si, zda napětí vedení souhlasí s napětím uvedeným na popisném štítku spotřebiče.
- Nesahejte na spotřebič mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud máte holé nebo mokré nohy.
- Nevytahujte zástrčku přípojného kabelu ze zásuvky el. proudu taháním za kabel.
- Dbejte na to, aby spotřebič vystavený atmosférickým vlivům (děšť, slunce, mraz atd.).
- Nedovolte, aby spotřebič používaly nesvéprávné osoby nebo děti bez dozoru.
- Nenechte děti, aby si se spotřebičem hrály.
- Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky el. proudu.
- Nenechávejte spotřebič zapnutý, pokud jej nepoužíváte. Je možným zdrojem nebezpečí.
- Neponořujte spotřebič do vody.
- Jestliže je přípojný kabel poškozený, nechte ho okamžitě vyměnit kvalifikovaným odborníkem.
- Před čištěním nebo údržbou přístroje vytáhněte zástrčku přípojného kabelu ze zásuvky el. proudu.
- Pokud je přístroj poškozený a/nebo nefunguje správně, vypněte jej a nesnažte se jej opravit. Případné opravy nechte provést pouze v servisním středisku pověřeném výrobcem a požadujte, aby bylo použito pouze originálních náhradních dílů a příslušenství.
- V případě, že budete spotřebič likvidovat, vytáhněte nejdříve přípojný kabel ze zásuvky el. proudu a potom kabel uřízněte. Spotřebič se tak stane nepoužitelným.
- Návod k použití si uschovejte, abyste do něj v případě potřeby mohli nahlédnout.  
Materiály a předměty, které jsou ve styku s potravinami jsou v souladu s předpisy Směrnice 89/109/EU.

**POPIS PŘÍSTROJE**

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>A.</b> Dávkovač (s otvorem)     | <b>E.</b> Jednotka s noži                  |
| <b>B.</b> Víko                     | <b>F.</b> Těleso motoru                    |
| <b>C.</b> Táček na ovoce           | <b>G.</b> Otočný knoflík <b>ON/OFF/"P"</b> |
| <b>D.</b> Skleněná mixovací nádoba | <b>H.</b> Ukazatel regulace rychlosti      |

## PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIŠE

Před prvním použitím spotřebiče omyjte pečlivě veškeré příslušenství. Dávejte pozor na nože mixéru (jsou ostré). Těleso motoru otřete vlhkým hadříkem.

**V žádném případě neponořujte těleso motoru do vody!**

Ověřte si, zda napětí vedení souhlasí s napětím uvedeným na popisném štítku spotřebiče.

## POUŽITÍ

- Spotřebič umístěte na rovnou a suchou plochu. V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEZAPOJUJTE SPOTŘEBIŠ DO ZÁSUVKY EL. PROUDU, DOKUD SPRÁVNŮ NENAMONTUJETE VEŠKERÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ.
- Nasadte mixovací nádobu na těleso motoru.
- Naplňte mixovací nádobu potravinami. Tento úkon můžete provést následovně:
  - Odejměte celé zkompletované víko (A+B) tak, že jím otočíte proti směru hodinových ručiček.
  - Nasadte pouze víko (B) bez dávkovače (A).
  - Použijte táček na ovoce (C) tak, že jej nasadíte obrácený vzhůru nohama na otvor víka (B) (obr. 1).
- Spotřebič je vybavený praktickým dávkovačem s otvorem (A), který můžete používat především pokud potřebujete přidat několik kapek aromatické látky/přípravku aniž byste museli otvírat víko (obr. 2). Mimo to, můžete také ucpat otvor dávkovače a použít jej jako odměrku např. na olej (viz obrázek 3).

### Pozor:

*Mixér se smí používat bez přerušení po dobu 3 minut. Pak je třeba zastavit jej na 3 minuty a začít jej znovu používat na provedení maximálně 5 cyklů. Poté je nutno nechat spotřebič vychladnout.*

- Tuhé ingredience musíte nejdříve nakrájet na kostičky a přidat vodu.
- Nasadte víko (B) na mixovací nádobu. Musíte otáčet po směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte klapnutí, které signalizuje, že bezpečnostní zařízení umístěné na rukojeti nádoby se uzavřelo. Mixér nefunguje, pokud víko není správně umístěné na mixovací nádobě.**

- Zasuňte zástrčku spotřebiče do zásuvky el. proudu.**
- K mixování potravin stačí zapnout spotřebič tak, že otočíte knoflík **ON/OFF (G)** na požadovanou rychlost (1/2/3). Až budou potraviny rozmixované podle vašich představ, otočte knoflíkem do polohy (O).
- Poloha "P" je funkce, při které spotřebič mixuje na maximální rychlost. Tato funkce je výhodná při rychlém a krátkém mixování, zaručuje lepší kontrolu zpracování.
- Při každém čištění spotřebiče vytáhněte zástrčku mixéru ze zásuvky el. proudu.

## POUŽITÍ FUNKCE "P"

Funkce "P" (pulse) umožňuje lepší kontrolu při rychlém mixování.

Spotřebič funguje, dokud je knoflík (G) nastavený na funkci "P".

## ŠIŠTŮNÍ SPOTŘEBIŠE

### V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPONORUJTE TĚLESO MOTORU DO VODY.

**Překontrolujte si, aby zástrčka mixéru nebyla zapojená do zásuvky el. proudu.**

- Vyndejte veškeré zbytky potravin kuchyňskou stěrku. U modelů s mixovací nádobou z umělé hmoty používejte gumovou stěrku, abyste nepoškrábali povrch nádoby.
- Naplňte mixovací nádobu zhruba do poloviny vodou. Spusťte mixér na několik sekund. Potom nádobu vyprázdněte. Pokud je to možné, zopakujte shora uvedený úkon.
- Odejměte mixovací nádobu, víko, dávkovač a vše omyjte ve vlažné vodě s přípravkem na mytí nádobí. Potom je pečlivě opláchněte a osušte.
- Ke zjednodušení čištění spotřebiče je možné u některých modelů rozmontovat jednotku s noži. Postupujte následovně:
  - Odejměte skleněnou mixovací nádobu z podstavce spotřebiče a obraťte ji vzhůru nohama.
  - Háčky na dávkovači "A" zasuněte do příslušných otvorů, které se nacházejí na spodní straně mixovací nádoby obrácené vzhůru nohama (viz obr. 4).
  - Otočte dávkovačem po směru hodinových ručiček (obr. 5) až na doraz a potom zatáhněte, dokud se Vám nepodaří jednotku s noži (obr. 6) vyjmout.

4. Vše pečlivě omyjte, osušte a potom namontujte zpět. Musíte dávat pozor, abyste vložili těsnění správně do svého uložení a potom umístíte jednotku s noži do spodní části mixovací nádoby. Stiskněte na doraz a potom si pomozte dávkovačem (A) a zašroubujte nože proti směru hodinových ručiček až na doraz.

**Mixovací nádoba a veškeré součástky z umělé hmoty se nesmí mýt v myčce nádobí nebo v horké vodě.**

- Skleněná nádoba je křehká, je tudíž nutné s ní zacházet opatrně a vyvarovat se prudkým nárazům.
- Těleso motoru a přípojný kabel otřete vlhkým hadříkem nebo houbičkou.  
Vše pečlivě osušte měkkým, suchým hadříkem.
- Přípojný kabel oviňte okolo tělesa motoru.

## RADY PŘI POUŽÍVÁNÍ

### 1 Všeobecně

- Doporučujeme přidávat ingredience do mixovací nádoby postupně. Ingredience nebudou z nádoby vytékat a obdržíte vynikající výsledky.
- Naplňte mixovací nádobu max. do 3/4 - při mixování se objem ingrediencí v mixovací nádobě zvětší. Při přípravě většího množství, je nutné zpracovávat ingredience po částech.
- Obvykle se do mixovací nádoby nalévají nejdříve tekuté ingredience a pak se přidávají tuhé ingredience. Je ale možné, že některé recepty uvádějí jiný postup. Tekutiny usnadňují zpracování a lze použít větší rychlost. Při mixování ledu přidejte nejdřív skleničku vody.
- Mixujte 5 – 30 sekund a zkontrolujte hustotu. Pokračujte v mixování ingrediencí, dokud neobdržíte požadovanou hustotu.  
Dávejte pozor, abyste ingredience nerozmixovali příliš; správný stupeň hustoty je důležitý k obdržení dobrých výsledků receptů.
- Používejte mixér pouze s nasazeným víkem.
- **NEODSTRAŇUJTE** mixovací nádobu z tělesa motoru, pokud je spotřebič spuštěný.
- Pokud je mixér spuštěný, nevsunujte ruce nebo jiné náčiní do mixovací nádoby. Předejte tak zranění nebo poškození spotřebiče.  
Sěrku používejte pouze pokud je mixér vypnutý.

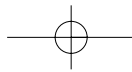
### 2 Tuhé ingredience

- Při mixování tuhých ingrediencí je nutné věnovat zpracování větší pozornost. Občas musíte přerušit mixování, odejmout víko a seškrábnout ze stěn nádoby a z nožů ingredience, které se na ně přichytily. Potom víko znovu nasadíte a pokračujte v mixování. Pokud se vám zdá, že mixování tímto způsobem zabere příliš mnoho času, nastavte mixér na vyšší rychlost.
- Při přidávání tuhých ingrediencí do mixovací nádoby musíte nejdříve odejmout z víka dávkovač a pak otvorem vložit potřebné ingredience. Potraviny, jako např. zelenina a sýr, se musí nejdříve nakrájet na kostičky a teprve potom je můžete vložit do mixovací nádoby.

### 3 Mixování teplých pokrmů

**Než začnete mixovat teplé pokrmy, musíte nejdříve odejmout dávkovač z víka.**

- Teplé pokrmy určené k mixování musíte dávat do mixovací nádoby pomalu otvorem ve víku. Přidávejte pokaždé maximálně 2 šálky teplého pokrmu.



## R E C E P T Á Ř

Váš mixér je praktický a snadno ovladatelný spotřebič, se kterým můžete ve velice krátkém čase připravit vynikající krémy, majonézy, omáčky, omelety, palačinky, náplně do zeleninových pokrmů, frappé, šerbety a koktejly. V tomto receptáři je uvedeno několik příkladů, jak můžete co nejlépe a různorodě využít váš spotřebič. Tyto recepty mohou sloužit jako základ. Jsme si jisti, že Vaše fantazie rozšíří použití mixéru a obohatí přípravu různých pokrmů.

### NAŠLEHÁNÍ ŠLEHAČKY

- 200ml šlehačky ke šlehání

Nalijte tekutou šlehačku do mixovací nádoby, mixér nastavte na rychlost 3 a spusťte na zhruba 20-30 sekund.

### KRÉM MASCARPONE

- 250g sladkého sýra mascarpon
- 3 vejce
- 1/4 našlehané šlehačky
- 50g cukru

Dejte všechny ingredience (kromě našlehané šlehačky) do mixovací nádoby, nastavte na rychlost 1 a mixujte, dokud hmota nebude hezky vláčná. Nalijte krém do misek a ozdobte našlehanou šlehačkou (šlehání viz předcházející recept). Nechte moučník vychladnout v chladničce několik hodin a teprve pak podávejte.

### M A J O N É Z A

- 1 celé vejce
- lžička hořčice
- několik kapek citronu
- olej
- špetka soli

Dejte vejce, sůl, hořčici a citron do mixovací nádoby. Nastavte mixér na rychlost 2 a spusťte na několik sekund. Nalijte do dávkovače olej a pokračujte v míchání s rychlostí 2 (postupně přilévejte olej), dokud majonéza nezhoustne. **Majonéza je ideální k ochucení vařené ryby.**

### R Ů Ž O V Á O M Á Š K A

- 50 g majonézy
- 4 kapky Worchesterové omáčky
- 10g kečupu

Vložte všechny ingredience do mixovací nádoby a mixujte několik sekund s rychlostí 1. **Ideální k ochucení smažených hranolek a club sandwichů.**

### O M Á Š K A S T U Ň Á K E M

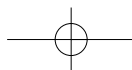
- 120 g tuňáku konzervovaného v oleji
- 150 g majonézy
- hrst kaparů

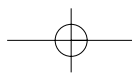
Dejte všechny ingredience do mixovací nádoby, nastavte mixér na rychlost 1 a mixujte několik sekund. **Tato omáčka je ideální k přípravě telecího s tuňákovou omáčkou.**

### V A J E Š N Á O M E L E T A S C I B U L Í

- 6 vajíček
- 1 cibule
- sůl
- 2 lžíce mléka
- 2 lžíce oleje

Vložte vejce do mixovací nádoby a zpracujte je spolu s mlékem a solí na rychlost 1 zhruba po 30 sekund. Na pánev nalijte dvě lžíce oleje, přidejte nadrobno nakrájenou cibulku a nechte osmahnout. Rozmixovanou hmotu nalijte na pánev a nechte smažit, dokud nezhoustne. Dávejte pozor, aby se omeleta nepřichytila.





## TÚSTO NA PALAŠINKY (CRŠPES)

- 100g mouky
- 1dl. mléka
- 4 celá vejce
- sůl

Vložte do mixovací nádoby všechny uvedené ingredience, nastavte mixér na rychlost 1 a spusťte na zhruba 30 sekund. Dobře zpracovaná hmota musí být krémovitá.

## CUKÍNY S TUŇÁKEM

- 4 zelené cukíny
- 1 vejce
- 120g tuňáku konzervovaného v oleji
- 1 konzerva rajčatového protlaku
- 100g nastrouhaného sýra

Cukíny rozkrojte po délce, lžící vydlabejte opatrně měkký vnitřek tak, aby se cukíny nepoškodily. Do mixovací nádoby vložte vydlabanou dužinu, vejce, tuňák, sýr (typ parmezán), sůl, petržel. Nastavte mixér na rychlost 3 a mixujte, dokud neobdržíte stejnoměrně hustou hmotu. Rozkrojené a vydlabané cukíny naplňte touto hmotou.

Do pekáčku vymazaného máslem nalijte trochu rajčatového protlaku rozmíchaného s troškou vody a několika lžícemi oleje. Plněné cukíny naskládejte do pekáčku a pokladte kousky másla. Nechte péci ve vyhřáté troubě asi 40 minut. **Takto připravené cukíny jsou výborné vložné.**

## F R A P P É

- 1 jablko
- 1dl. mléka

Jablko rozkrájejte na kousky a vložte do mixovací nádoby. Přidejte mléko. Mixér nastavte na rychlost 3 a mixujte zhruba 1 minutu. **Můžete samozřejmě použít i jiné druhy ovoce. Záleží na vaší chuti.**

## S O R B E T T O

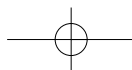
- 1dg citronové zmrzliny
- 1/2 sklenice suchého bílého vína
- 1 sklenička vodky

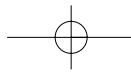
Nalijte všechny shora uvedené ingredience do mixovací nádoby a zhruba 1 minutu je mixujte s rychlostí 3 nebo dokud neobdržíte stejnoměrně rozmixovanou hmotu.

## OCHUCENÁ LEDOVÁ TŘÍŠŤ

- led
- ovocný sirup

Nasypte led do mixovací nádoby a stiskněte tlačítko PULSE s rychlostí 3, dokud se veškerý led dobře nerozmixuje. Ledovou tříšť nasypete do skleničky a přidejte ovocný sirup.





## ДО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ НАСТОЯЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

**RU**

### ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

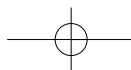
- После того, как снята упаковка, убедитесь в целостности аппарата. Если возникли сомнения, не пользуйтесь им и обратитесь к квалифицированному специалисту.
  - Пластиковый мешок, в котором находится прибор, не должен оставаться в пределах досягаемости детей, так как он представляет потенциальную опасность.
  - В случае несоответствия типа вилки и розетки, попросите квалифицированного специалиста заменить розетку на подходящую. Не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или удлинители. Если их использование будет необходимо, применяйте только простые переходники или тройники и удлинители, соответствующие действующим нормам безопасности, обращая внимания на то, что нельзя превышать предел мощности, указанный на переходнике и/или удлинителе.
  - Модели с предусмотренным заземлением должны быть подключены к эффективному заземлению в соответствии с действующими нормами электробезопасности.
  - Если прибор выйдет из строя, обращайтесь только в уполномоченный сервисный центр.
  - Прибор должен использоваться только в тех целях, для которых он предназначен. Любой другой вид эксплуатации рассматривается как несоответствующий и потому опасный. Производитель не может нести ответственность за возможный ущерб, вызванный несоответствующей, ошибочной и неправильной эксплуатацией, и за ремонт, выполненный неквалифицированным персоналом.
  - До включения прибора убедитесь, что в стакан-сборник не попадут пальцы, волосы, одежда и кухонные принадлежности. Ножом можно порезаться, обращайтесь с ними с осторожностью.
- В частности соблюдайте следующие основные меры безопасности:**
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не приводите в действие пустой миксер.** До первого использования прибора тщательно промойте все аксессуары, осторожно обращаясь с ножами (они острые); корпус мотора протрите влажной тканью.

### **Ни в коем случае не погружайте корпус мотора в воду!**

- Убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке прибора.
  - Не касайтесь прибора мокрыми или влажными руками.
  - Не пользуйтесь прибором босиком или с мокрыми ногами.
  - Не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за провод.
  - Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождь, солнце, снег и т.д.).
  - Не разрешайте детям или недееспособным людям без присмотра пользоваться прибором.
  - Не разрешайте детям играть с прибором.
  - Извлекайте вилку из розетки электропитания, когда прибор не используется.
  - Не оставляйте прибор бесполезно подключенным к электросети, так как он является потенциальным источником опасности.
  - Не погружайте прибор в воду.
  - В случае повреждения шнура электропитания своевременно отдайте его квалифицированному специалисту для замены.
  - До выполнения ухода любого вида отключите прибор от сети электропитания, вынув вилку из розетки.
  - В случае неисправности или неработоспособности выключите прибор и не пытайтесь самостоятельно его отремонтировать. Для проведения ремонта обращайтесь только в квалифицированные сервисные центры, требуя использования оригинальных запасных частей и аксессуаров.
  - Если вы окончательно решите выбросить прибор, рекомендуется после извлечения вилки из розетки электропитания отрезать шнур электропитания, сделав невозможным дальнейшее использование прибора.
  - Бережно храните настоящие инструкции для повторных консультаций.
- Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами соответствуют требованиям директивы CEE 89/109.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- |                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>A.</b> Дозатор (с отверстием)    | <b>E.</b> Узел с ножами             |
| <b>B.</b> Крышка                    | <b>F.</b> Корпус мотора             |
| <b>C.</b> Воронка для фруктов       | <b>G.</b> Переключатель ON/OFF/ "P" |
| <b>D.</b> Стекланный стакан-сборник | <b>H.</b> Индикатор скорости        |





### ДО НАЧАЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

До первого использования прибора тщательно промойте все аксессуары, осторожно обращаясь с ножами (они острые); корпус мотора протрите влажной тканью.

**Ни в коем случае не погружайте корпус мотора в воду!**

Убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке прибора.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- установите прибор на сухой и ровной поверхности. НЕ СОЕДИНЯЙТЕ ПРИБОР С СЕТЬЮ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ПРАВИЛЬНО НЕ УСТАНОВЛЕНА АКССУАРИ.

- Установите стакан-сборник на корпус мотора.

- Поместите ингредиенты в стакан-сборник.

Эта операция может быть выполнена следующим образом:

1. Повернув против часовой стрелки, снимите крышку (A+B).
2. Вставьте крышку (B) без дозатора (A)
3. Вставьте воронку для фруктов (C) в отверстие в крышке (B), перевернув ее, рис. 1.

- Аппарат оснащен практичным дозатором (A) с отверстием, полезным в тех случаях, когда необходимо добавить несколько капель ароматизатора/эссенции, не открывая крышки, рис. 2, кроме этого, перевернув дозатор (A) и закрыв отверстие, можно использовать его, например, как мерку для масла. (см. рис. 3)

#### **Внимание:**

*Не пользуйтесь прибором непрерывно более 3 минут. Делайте остановку на 3 минуты и выполняйте не более 5 циклов. После этого необходимо дать прибору остыть.*

- Порежьте твердые продукты на кубики и добавьте воды.
- Установите крышку (B) на стакан-сборник, поверните по часовой стрелке до щелчка предохранительного устройства, находящегося на ручке стакана. Миксер не работает, если крышка установлена на стакане-смесителе неправильно.
- Вставьте вилку в розетку электропитания.
- Для того, чтобы начать обработку ингредиентов, достаточно повернуть переключатель ON/OFF (G) на требуемую скорость (1/2/3). Когда ингредиенты достигнут требуемой консистенции, переведите регулятор в положение (O).
- Положение "P" предназначено для включения прибора на максимальной скорости, обеспечивая лучший контроль при коротких циклах.
- До выполнения любой операции по уходу выньте вилку из розетки электропитания.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ "P"

Функция "P" (пульсация) обеспечивает лучший контроль при выполнении коротких операций.

Прибор работает до тех пор, пока переключатель (G) удерживается в положении "P".

### ОЧИСТКА ПРИБОРА

**НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПОГРУЖАЙТЕ корпус мотора в воду.**

**Убедитесь, что вилка вынута из розетки электропитания.**

- Все остатки ингредиентов необходимо удалить при помощи лопатки. Для очистки стакана-сборника из пластика используйте резиновые лопатки, чтобы не поцарапать поверхность.
- Добавьте теплой воды до заполнения половины стакана-сборника. Включите прибор на несколько секунд и слейте воду из стакана-сборника. По возможности повторите операцию.
- Снимите стакан-сборник, крышку, дозатор и промойте их в теплой мыльной

воде. Затем сполосните и тщательно высушите.

- Для облечения очистки некоторые модели позволяют снять узел с ножами следующим образом:
  1. Снимите стакан-сборник с прибора и переверните.
  2. Вставьте защелки, расположенные по краям дозатора "B" углубления, которые на основании перевернутого стакана-сборника, рис. 4.
  3. Поверните дозатор по часовой стрелке, рис. 5, до упора, затем потяните и снимите ножи, рис. 6.
  4. Промойте все части, высушите и затем соберите, правильно установив уплотнение, установите узел с ножами на основание стакана-сборника, нажмите на него до полного входа, затем, воспользовавшись дозатором (A), поверните узел с ножами против часовой стрелки до упора.

**Стакан-сборник и все части из пластика нельзя мыть в посудомоечной машине или кипятком.**

- При манипуляции со стеклянным стаканом-сборником рекомендуется предпринять все меры предосторожности для того, чтобы избежать сильных ударов.
- Протрите корпус мотора и шнур электропитания влажной тканью или губкой.  
Тщательно высушите сухой тканью.
- Аккуратно намотайте шнур электропитания на основание корпуса мотора.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

### 1 Общие рекомендации

- Для того, чтобы получить хорошие результаты и не рисковать выбросом ингредиентов из стакана-сборника, заполняйте его постепенно.
- Не наполняйте стакан-сборник более чем на 3/4, воздействие ножей увеличивает объем ингредиентов в стакане-сборнике. Рецепты, которые требуют большого количества ингредиентов, выполняются за несколько раз.

- Если в рецепте не будет указано противоположное, сначала добавляйте жидкие ингредиенты, а затем твердые. Жидкость облегчает обработку и позволяет использовать низкие скорости. До обработки льда добавляйте чашку воды.
- Обрабатывайте 5-30 секунд, а затем проверяйте консистенцию. Продолжайте обрабатывать ингредиенты до получения требуемой консистенции. Старайтесь не подвергать ингредиенты слишком большой обработке, это может вызвать неправильную по отношению к рецепту консистенцию.
- Пользуйтесь миксером только с установленной крышкой.
- НЕ снимайте стакан-сборник с корпуса мотора, когда прибор работает.
- Для того, чтобы избежать ранений или повреждения прибора не влезайте в стакан-сборник руками или инструментами, когда прибор работает. Когда прибор выключен, можно использовать лопатку.

### 2 Твердые ингредиенты

- Необходимо проявлять повышенное внимание во время обработки мелких ингредиентов. В таком случае время от времени необходимо прервать обработку, снять крышку и собрать ингредиенты со стенок и с ножей. Затем закройте крышку и продолжайте обработку. Если при таком подходе обработка затягивается, выберите более высокую скорость.
- Для добавления твердых пищевых продуктов в стакан-сборник снимите дозатор с крышки и постепенно добавляйте их через отверстие в крышке. Такие продукты, как зелень и сыр до помещения в стакан-сборник должны быть разрезаны на кубики.

### 3 Приготовление горячих блюд

- До начала готовки горячих блюд необходимо не забывать вынимать дозатор из крышки.**
- Медленно добавьте горячие продукты, максимально 2 чашки за один раз, через отверстие в крышке.

## СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

Практичный и удобный прибор, находящийся в вашем распоряжении позволит быстро приготовить прекрасные кремы, майонез, соусы, яичницы, блинчики, наполнители для зелени, фραπε, сгруппины и разнообразные коктейли. В приведенных ниже рецептах содержатся некоторые идеи по наиболее полному и разнообразному использованию прибора. Эти рецепты являются начальной базой и наверняка ваша фантазия обогатит их с точки зрения использования и готовки.

### ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

- 200 мл сливок
- Залейте жидкие сливки в стакан-сборник и включите скорость 3 примерно на 20—30 секунд.

### АЖЕБ БА и ААЖГВЕ

- 250 г сыра маскарпоне • 3 яйца
  - 1/4 л взбитых сливок • 50 г сахара
- Положите все ингредиенты (за исключением взбитых сливок) в стакан-сборник и включите прибор на скорости 1, пока смесь не станет мягкой. Разложите крем по бокалам и украсьте взбитыми сливками. До подачи на стол выдержите крем в холодильнике в течение пары часов.

### МАЙОНЕЗ

- 1 яйцо целиком • масло растительное
- чайная ложка горчицы • щепотка соли
- несколько капель лимона

Положите яйцо, соль, горчицу и лимон в стакан-сборник и включите прибор на скорости 2 на несколько секунд. Наполните дозатор маслом и на той же скорости 2 продолжайте перемешивание (постоянно добавляя масло) до сгущения майонеза. **Идеальный соус для вареной рыбы.**

### СОУС С ТУНЦОМ

- 120 г тунца в масле
- 150 г майонеза
- горсть каперсов

Положите все ингредиенты в стакан-сборник и перемешивайте на скорости 1 в течение нескольких секунд. **Идеальный соус для телятины под тунцом.**

### РОЗОВЫЙ СОУС

- 50 г майонеза • 10 г кетчупа
- 4 капли соуса Worcester

Положите все ингредиенты в стакан-сборник и перемешивайте на скорости 1 в течение нескольких секунд. **Идеальный соус для жареного картофеля и сэндвичей.**

### ОМЛЕТ С ЛУКОМ

- 6 яиц • 2 ложки молока
- 1 луковица • 2 ложки масла
- соль

Перемешивайте яйца в стакане-сборнике на скорости 1 в течение приблизительно 30 секунд с молоком и солью. Поставьте на огонь сковороду с двумя ложками масла и пережарьте нарезанную луковицу. Перелейте смесь в сковороду и слегка прожарьте яичницу, стараясь, чтобы она не прилипла к дну.

## БЛИННОЕ ТЕСТО

- 100 г муки
- 100 г муки
- 4 целых яйца
- соль

Положите в стакан-сборник все упомянутые ингредиенты и включите прибор на скорости 1 примерно на 30 секунд. Должно получиться мягкое тесто.

## С Г Р О П П И Н О

- 100 г лимонного мороженого
- 1/2 стакана вина просекко
- 1 рюмка водки

Поместите все упомянутые ингредиенты в стакан-сборник и перемешивайте на скорости 3 примерно в течение одной минуты или до тех пор, пока смесь не станет однородной.

## Ф Р А П П Е

- 1 яблоко
- 1 дл молока

Разрежьте яблоко на кусочки и положите в стакан-сборник с молоком. Перемешайте смесь на скорости 3 в течение примерно 1 минуты. **Могут использоваться те фрукты, которые вам нравятся.**

## Г Р А Н И Т Е

- лед
- сироп по вкусу

Пересыпьте весь лед в стакан-сборник, нажмите кнопку ИМПУЛЬС – PULSE и перемешивайте на скорости 3 до тех пор, пока лед не разобьется равномерно. Положите лед в бокал и добавьте сироп.

## ЦУККИНИ С ТУНЦОМ

- 4 цуккини
- 1 яйцо
- 120 г тунца в масле
- 1 банка очищенных помидоров
- 100 г тертого сыра

Разрежьте цуккини по длине, очистите ложкой и снимите мякоть, стараясь ее не повредить. В стакан-сборник положите мякоть, яйцо, тунца, сыр грана, соль, укроп и включите прибор на скорости 3 до получения однородной смеси; начините смесь предварительно вдоль разрезанные пополам цуккини. Положите цуккини в кастрюлю из стекла пирекс, смазанную маслом, и добавьте немного воды, перемешанной с парой ложек масла и небольшим количеством протертых очищенных помидоров; распределите по цуккини несколько кусочков сливочного масла. Готовьте в горячей печи в течение 40 минут. Такие цуккини вкусны в теплом виде.