

GENERELLE RETNINGSLINJER

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

Legg merke til de følgende grunnleggende sikkerhetsregler:

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

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

BESKRIVELSE AV APPARATET

- | | |
|--|---|
| A. Målekopp/ tilfører (med hull) | E. Knivbladenhet |
| C. Fruktskål (kun enkelte modeller) | F. Motor |
| D. Blandemugge av glass (KF8140G) | G. ON/OFF-bryter og hastighetsvelger "P" |
| D1. Blandemugge av plast (KF8140) | |

FØR FØRSTE GANGS BRUK

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

Motoren må aldri nedsenkes i vann!

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

SLIK BRUKER DU APPARATET

- Plasser apparatet på en rett og tørr overflate. DU MÅ ALDRI KOBLE APPARATET TIL STRØMNETTET FØR ALLE DELENE ER RIKTIG PÅMONTERT.

- Sett blandemuggen fast på motoren
- Hell ingrediensene inn i blandemuggen.

Denne operasjonen kan utføres ved å:

- 1.Fjerne lokket fullstendig (**A+B**) ved å vri mot venstre.
 - 2.Sette på lokket (**B**) uten målekoppen (**A**).
 - 3.Ved hjelp av fruktskålen dersom dette medfølger (**C**) når det blir satt inn opp ned i hullet for lokket (**B**) (fig. 1).
- Apparatet er utstyrt med en praktisk målekopp (**A**) med hull, som er særlig nyttig hvis man vil helle inn noen dråper aroma eller essens ute å måtte åpne lokket (fig.2). I tillegg er det mulig å bruke målekoppen (**A**) opp-ned, med hullet lukket, for å måle mengder med f.eks olje (fig.3)

Merk deg følgende:

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

- Skjær opp matvarer som ikke er flytende i terninger, og tilsett vann.
- For modellene med blandemugge av glass, fører man inn lokket (**B**) på muggen, og vrir det med urretningen helt til sikkerhetsmekanismen, plassert på håndtaket på muggen, klikker på plass. Apparatet vil ikke fungere dersom lokket (**B**) ikke er riktig plassert på muggen.

For modellene med blandemugge av plast fører man inn lokket (**B**) på muggen, og vrir dette med urretningen helt til den settes fast helt i sporene.

- Sett støpslet i veggen.
- For å starte miksingen av ingrediensene, er det tilstrekkelig å vri bryteren **ON/OFF (G)** helt til man oppnår ønsket hastighet. Når ingrediensene har riktig konsistens kan føres bryteren tilbake i stillingen (**O**).
- Stillingen "**P**" gir apparatet maksimum hastighet, og gir samtidig god kontroll over korte arbeidsoperasjoner.
- Trekk ut kontakten før hver gang man starter rengjøring.

BRUK AV "P"-FUNKSJONEN

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

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

RENGJØRING AV APPARATET.

Motoren må ALDRI SENKES NED I VANN.

Kontroller at kontakten er trukket ut.

- Alle rester må fjernes med en slikkepott. For modellene med plastkanne må denne være av gummi for å unngå riper i overflaten.
- Hell på lunket vann til muggen er cirka halvfull. Sett apparatet i gang i noen sekunder og tøm så muggen.
Denne operasjonen bør gjentas flere ganger.
- Fjern blandemuggen, lokket, målekoppen, før disse vaskes i varmt såpevann. Deretter skylles og tørkes de godt.
- For å forenkle rengjøringsoperasjonene, demontere knivbladenheten på følgende måte:
 1. Fjern blandemuggen fra holderen på apparatet og snu den opp-ned.
 2. Fjern bøylen som finnes på kanten av målekoppen (**A**) i hulrommene som finnes på muggen.

basen til blandemuggen som står opp ned (se figur 4).

3. Vri målekoppen mot høyre (fig. 5) så lenge det går, helt til knivbladenheten blir hektet av (fig. 6)
4. Gjør alt rent, tørk, og monter så tilbake på plass. Sørg for å sette inn pakningen riktig, og deretter settes knivbladenheten inn i nedre del av blandemuggen.

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

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

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

NÜTZLICHE HINWEISE

1 Allgemeines

- Um gute Ergebnisse zu erzielen und zu verhindern, daß die Zutaten aus der Karaffe austreten, die Zutaten nach und nach in die Karaffe einfüllen.
- Füllen Sie die Karaffe höchstens zu 3/4 - die Tätigkeit der Klingen führt dazu, daß die werden in mehreren Arbeitsgängen zubereitet.
- Sofern es im Rezept nicht anders angegeben ist, erst die flüssigen und dann die festen Zutaten einfüllen. Die Flüssigkeit vereinfacht die Verarbeitung und es kann bei niedrigeren Geschwindigkeiten gearbeitet werden. Vor der Verarbeitung von Eis stets eine Tasse Wasser hinzufügen.
- Mixen Sie 5-30 Sekunden und prüfen Sie dann die Festigkeit. Verarbeiten Sie dann die Zutaten weiter, bis die gewünschte Festigkeit erzielt wurde. Achten Sie darauf, die Zutaten nicht zu lange zu bearbeiten, dies würde zu einem Verlust der Konsistenz führen.

- Verwenden Sie den Mixer immer mit aufgesetztem Deckel.
- Entfernen Sie die Karaffe NICHT vom Motorgehäuse, während das Gerät in Betrieb ist.
- Um Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, weder die Hände noch Küchengerätschaften in die Karaffe einführen, während das Gerät in Betrieb ist. Ist das Gerät ausgeschaltet, kann ein Schaber verwendet werden.

2 Feste Zutaten

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

3 Varmer tilberedninger

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

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

O P P S K R I F T E R

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

P I S K E T K R E M

- 2 dl. kremfløte

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

M A J O N E S

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

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

R O S A S A U S

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

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

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

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

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

T U N F I S K S A U S

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

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

O M E L E T T M E D L Ø K

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

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

C R E P E R Ø R E

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

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

F R A P P É

- 1 eple
- 1 dl. melk

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

I T A L I A I S

- Is
- smakssatt sirup

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

ZUCCHINI (COURGETTES) MED TUNFISK

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

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

S G R O P P I N O

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

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

GENERELLE INSTRUKTIONER

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

Bemærk følgende generelle sikkerhedsregler:

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

BESKRIVELSE AF APPARATET

- A. Målebæger (med påfyldningshul)
- B. Låg
- C. Frugtbakke (kun på nogle modeller)
- D. Glaskande (KF8140G)

- D1. Plastikkande (KF8140)
- E. Knivenhed
- F. Motordel
- G. Tænd-/sluk-knap og hastighedsreguleringsknap "P"

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

Giv agt:

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

- Skær faste fødevarer i terninger og tilsæt vand.
- Hvis det drejer sig om en model med glaskande, skal man sætte låget (**B**) på kanden ved at dreje det med uret, indtil man hører et klik fra sikkerhedsanordningen på kandens hank.

Apparatet fungerer ikke, hvis låget (**B**) ikke er sat rigtigt på kanden.

Hvis det drejer sig om en model med plastikkande, skal man sætte låget (**B**) på kanden ved at dreje det med uret, indtil det sidder fast i de særlige skinner.

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

ANVENDELSE AF FUNKTIONEN "**P**"

Funktionen "**P**" (pulse) giver en bedre kontrol i forbindelse med kortvarige blandeprocesser.

Apparatet bliver ved med at fungere, så længe knappen (**G**) bliver på funktionen "**P**".

RENGØRING AF APPARATET

SÆT ALDRIG motordelen ned i vand.

Sørg for, at stikket er trukket ud af stikkontakten.

- Alle madrester skal fjernes med en dejskraber. Til modeller med plastikkande skal der anvendes en dejskraber af gummi, så kandens overflade ikke ridses.
- Fyld kanden halvt op med lunkent vand. Lad apparatet køre i nogle sekunder og tøm derefter kanden. Gentag om nødvendigt proceduren.
- Fjern kanden, låget og målebægeret.
Før de vaskes i lunkent sæbevand. Skyl derefter og tør grundigt efter.
- For at gøre det nemmere at foretage rengøringen afmonteres på følgende måde:

1. Tag kanden af apparatets sokkel og vend den på hovedet.
2. Sæt krogene for enden af målebægeret (A) ind i de dertil beregnede fordybninger på kandens sokkel, som er vendt på hovedet (se figur 4).
3. Drej målebægeret med uret (fig. 5), indtil det er skruet helt i bund, og træk derefter, så knivenheden frigøres (fig.6).
4. Vask alle dele, tør dem og monter dem igen; man skal sørge for, at pakningen anbringes rigtigt og derefter placere knivenheden på kandens sokkel og presse den på plads; anvend til slut målebægeret (A) til at dreje knivenheden fuldstændigt mod uret.

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

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

RETNINGSLINIER

1 Generelt

- For at opnå de bedste resultater og undgå at spille 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 motordelen, medens

blenderen kører.

- For at undgå personskader eller skader på blenderen må der hverken stikkes hænder eller redskaber ned i kanden, mens blenderen er i brug. Der kan anvendes en dejskraber, når blenderen er slukket.

2 Faste ingredienser

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

3 Varme retter

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

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

O P S K R I F T E R

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

F L Ø D E S K U M

- 200 ml fløde

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

M A Y O N N A I S E

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

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

P I N K S O V S

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

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

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

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

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

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

O M E L E T M E D L Ø G

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

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

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

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

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

F R A P P É

- 1 æble
- 1 dl mælk

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

I T A L I A N I C E

- Is
- sirup med smag

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

ZUCCHINI (COURGETTES) MED TUNFISK

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

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

S G R O P P I N O

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

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

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 kvävningsoolyckor.
- 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 voltgränsen för adaptern eller förlängningssladden.
- Om apparaten slutar fungera skall du ta den till ett auktoriserat servicecenter.
- Apparaten får endast användas till det föremål som den har tillverkats till. All annan slags användning räknas som olämplig och därigenom farlig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella skador som beror på olämpligt, felaktigt eller ansvarslost bruk och/eller för reparationer som utförts på apparaten av oauktoriserad 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 apparaten användas av barn eller andra personer som inte klarar av det, utan noggrann handledning.
- Denna apparat bör inte användas av obehöriga personer eller barn utan tillsyn.
- 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 sladden är skadad skall den repareras omedelbart av personalen på ett servicecenter.
- Drag alltid ut kontakten ur vägguttaget före du börjar rengöra den eller utföra någon annan slags 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.

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

BESKRIVNING AV APPARATEN

- A. Måttkopp (med hål)
- B. Lock
- C. Fruktribricka (endast till vissa modeller)
- D. Glasbehållare (KF8140G)

- D1. Plastbehållare (KF8140)
- E. Knivar
- F. Motorhus
- G. Vred **ON/OFF** och hastighetsväljare "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.
- Håll ingredienserna i behållaren.
Detta kan du göra genom att:
 - Vrida hela locket (A+B) motsols och ta av det.
 - Sätta på locket (B) utan måttkoppen (A).
 - Sätta i fruktbrickan (C) (om sådan finns) upp och ned i hålet i locket (B) (fig. 1).
- Apparaten har en praktisk måttkopp (A) med hål som du kan använda när du vill hålla i några droppar aromämne/essens utan att öppna locket (fig. 2). Om du vänder måttkoppen (A) upp och ned och täpper igen hålet kan du också använda den för att mäta upp till exempel olja (se figur 3).

OBS:

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

- Skär fasta livsmedel i tärningar och tillsätt vatten.
- Sätt på locket (B) på glasbehållaren om sådan finns genom att vrida det medsols tills säkerhetsanordningen på behållarens handtag slår till. Mixern fungerar inte om locket (B) inte sitter på behållaren ordentligt.
- På modeller med plastbehållare sätter du på locket (B) på behållaren genom att vrida det medsols tills det hakar i gejderna.

Mixern fungerar inte om locket inte sitter på behållaren ordentligt.

- Vrid på vredet **ON/OFF (G)** för att ställa in önskad hastighet (**1/2/3**) och börja bearbeta ingredienserna. Sätt tillbaka vredet i läge **“0”** när ingredienserna har önskad konsistens.
- Läget **“P”** används för att köra apparaten på maximal hastighet med bättre kontroll över korta tillagningar.
- Dra ut stickproppen ur eluttaget innan du utför någon form av rengöring.

ATT ANVÄNDA FUNKTIONEN “P”

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

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

RENGÖRING AV APPARATEN

DOPPA ALDRIG ned motorhuset i vatten.

Se till att stickproppen inte sitter i eluttaget.

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

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

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

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

1 Allmänna råd

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

2. Fasta ingredienser

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

3 Varma ingredienser

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

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

R E C E P T

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

V I S P A D G R Ä D D E

- 2 dl vispgrädde

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

M A S C A R P O N E - K R Ä M

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

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

M A J O N N Ä S

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

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

T O N F I S K S Å S

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

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

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

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

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

O M E L E T T M E D L Ö K

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

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

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

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

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

ZUCCHINI (SQASH) MED TONFISK

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

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

F R A P P É

- 1 äpple
- 1 dl mjölk

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

S G R O P P I N O

- 100 g citronsorbet
- 1/2 glas mousserande vitt vin
- 1 vodkashot

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

ITALIENSK ISDRINK

- Is
- Syrup till smaksättning

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

YLEISIÄ OHJEITA

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

Terät ovat hyvin teräviä, käsittele niitä varovasti.

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita:

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

LAITTEEN KUVAS

- A. Mittakuppi (aukollinen)
- B. Kansi
- C. Hedelmävatit (ei kaikissa malleissa)
- D. Lasikannu (KF8140G)

- D1. Muovikannu (KF8140)
- E. Teräyksikkö
- F. Moottoriosia
- G. ON/OFF ja nopeuden valintanuppi "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 paikallisverkkosi jännite vastaa laitteen arvokylttiin merkittyä jännitettä.

KÄYTTÖ

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

Huomio:

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

- Paloittele kiinteät ainekset kuutioiksi ja lisää vesi.
- Lasikannulla varustetuissa malleissa kiinnitä kannun kansi (B) paikoilleen kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes kuulet kannun kahvaan sijoitetun turvalaitteen naksahduksen. Tehosekoitin ei toimi, mikäli kansi (B) ei ole oikein paikallaan.

Muovikannulla varustetuissa malleissa kiinnitä kansi (B) kannuun kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se asettuu tarkoitusta varten oleville ohjaimille.

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

“P” TOIMINNON KÄYTTÖ

“P” (pulse) toiminnon avulla voit sekoittaa ainekset nopeasti ja tarkasti.

Tehosekoitin toimii niin kauan, kun pidät nuppia (G) toiminnon “P” kohdalla.

LAITTEEN PUHDISTAMINEN

ÄLÄ KOSKAAN upota moottoriosaa veteen.

Varmista, ettei pistoke ole kiinni pistorasiassa.

- Poista kannuun jääneet ruoka-aineet lastalla. Käytä kumilastaa muovikannulla varustettujen laitteiden puhdistamiseen, jottei kannun pinta pääse naarmuuntumaan.
- Kaada kannuun lämmintä vettä puoleenväliin saakka. Käynnistä laite muutamaksi sekunniksi ja tyhjennä kannu. Toista tämä toimenpide tarvittaessa.
- Poista kannu, kansi ja mittakuppi ja pese ne lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- Lasikannulla varustetuissa malleissa teräyksikkö voidaan poistaa, suorita tämä seuraavalla tavalla:
 1. Poista kannu tukialustaltaan ja käännä se ympäri.
 2. Aseta mittakupin (A) päässä olevat kiinnittimet ylösalaisin käännetyyn kannun pohjalla oleviin uriin (katso kuva 4).

3. Käännä mittakuppia myötäpäivään (kuva 5) aina loppuun saakka ja vedä, kunnes teräyksikkö (kuva 6) irtoaa paikaltaan.
4. Pese ja kuivaa kaikki osat. Asenna yksikkö uudelleen paikoilleen ja varmista, että tiiviste asettuu oikein paikoilleen. Sijoita teräyksikkö tämän jälkeen kannun pohjalle ja paina voimakkaasti kunnes se asettuu täysin paikoilleen. Käännä teräyksikköä tämän jälkeen vastapäivään loppuun saakka mittakuppia (A) käyttämällä.

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

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

KÄYTTÖOHJEITA

1 Yleistä

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

2 Kiinteät ainekset

- On syytä kiinnittää erityistä huomiota hienojen aineiden käsittelemiseen. Sekoitettaessa 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 pitkeytyy, voi valita suuremman sekoitusnopeuden.
- Lisätäkseen kannuun kiinteitä aineita, poista kannen mitta-astia ja lisää kiinteät aineet vähitellen kannun reiästä. Vihannekset ja juustot tulee leikata kuutioiksi ennen lisäämistä.

3 Kuumat ainekset

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

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

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

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

K E R M A V A A H T O

- 2 dl kuohukermaa

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

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

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

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

M A J O N E E S I

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

K R E P I T

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

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

F R A P P E

- 1 omena
- 1 dl maitoa

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

I T A L I A N I C E

- Jäätä
- maustettua siirappia

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

KESÄKURPITSAA TONNIKALALLA

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

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

S G R O P P I N O

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

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

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 wielowoltowych 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.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie może służyć jako zabawka dla dzieci.
- 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 wymogi dyrektywy CEE 89/109.

OPIS URZĄDZENIA

A. Dozownik (z otworem)

B. Pokrywa

C. Taca na owoce (tylko w niektórych modelach)

D. Szklany pojemnik (KF8140G)

D1. Plastikowy pojemnik (KF8140)

E. Ostrza

F. Zespół silnika

G. Pokrętko **ON/OFF** i wyboru prędkości **"P"**

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, jeżeli została dostarczona (**C**) 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 kropel 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 trzuminutowe przerwy i ponownie rozpocząć użytkowanie wykonując maksymalnie 5 cykli. Po czym należy urządzenie zostawić do ostygnięcia.

- Stałe produkty należy pokroić w kostkę i dodać wody.
- Dla modeli ze szklanym pojemnikiem, założyć pokrywę (**B**) na pojemnik obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do zwolnienia zawo-

ru bezpieczeństwa znajdującego się na uchwycie pojemnika. Urządzenie nie będzie zadziało, jeżeli pokrywa (**B**) nie została poprawnie założona.

Dla modeli z plastikowym pojemnikiem, założyć pokrywę (**B**) na pojemnik obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do przyłączenia jej w odpowiednie otwory.

- Włożyć wtyczkę w gniazdko zasilające.
- Aby rozpocząć miksowanie składników wystarczy przekręcić pokrętkę **ON/OFF (G)** aż do wybrania żądanej prędkości (**1/2/3**). Kiedy składniki osiągną żądaną konsystencję należy przekręcić pokrętkę do pozycji **"0"**.
- 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 pokrętkę (**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 czynności czyszczenia, należy wymontować ostrza w następujący sposób:
 1. Wyjąć pojemnik z podstawy urządzenia i odwrócić go.

2. Włożyć haczyki znajdujące się po bokach dozownika (A) 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 nałożoną 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.

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 różnicowanego 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 śmietanę 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 cięć 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 NALESNIKI

- 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 jednnorodnej masy; wcześniej pokrojone cukinie napęlnić 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.**

NAPOJ 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 jednnorodnej konsystencji.

G R A N I T A

- lód
- dowolny syrop

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

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 kisgyermek 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 csatlakozóaljzathoz.
 - 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.
 - Gyermekek vagy más, csökkent képességű személyek kizárólag megfelelő felügyelet mellett használhatják a készüléket.
 - Ne hagyja a gyermekeket a készülékkel játszani.
 - Ne hagyja, hogy a géppel kisgyermek játsszanak.
 - Húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzathoz, 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

- A.** Adagoló (nyílással)
- B.** Zárófedél
- C.** Gyümölcstálca (csak egyes modelleknél)
- D.** Üveg keverőedény (KF8140G)

- D1.** Műanyag keverőedény (KF8140)
- E.** Kés egység
- F.** Motor
- G.** ON/OFF gomb és "P" sebesség választókapcsoló

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 **(B)** fedél nyílásába felfordítva illesztett, egyes modelleknél megtalálható **(C)** gyümölcstálca 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.
- **Az üveg keverőedénnyel ellátott modelleknél illessze a (B) zárófedele a keverőedényre úgy, hogy addig forgatja fedele a óramutató járásával megegyező irányba, amíg a keverőedény fülére helyezett biztonsági szerkezet kattánását nem hallja. A gép nem üzemel, ha a (B) zárófedél nincs megfelelően a keverőedényre helyezve.**
A műanyag keverőedénnyel ellátott modelleknél illessze a (B) zárófedele a keverőedényre úgy, hogy a fedele addig forgatja az óramutató járásával megegyező irányba, amíg az be nem pattan a megfelelő vezetősínbe.
- **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 **"0"** 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 ismételje meg a műveletet.
 - Vegye le a keverőedényt, a zárófedelet, az adagolót, majd mossa el langyos, szappanos vízzel. Ezután öblítse el és alaposan törölje szárazra a tartozékokat.
 - A tisztítási műveletek megkönnyítése érdekében az alábbiak szerint szerelje ki a kés egységet:
1. Vegye le a keverőedényt a készülékről és fordítsa a fejére.
 2. Illessze az (A) adagoló szélén található rögzítőkapcsokat 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 illeszse vissza a tömítést, 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 tápvezetékét egy nedves ruhával vagy egy szivaccsal törölje át.
- Ezután egy puha ruha segítségével teljesen törölje szárazra.
- A tápvezetékét 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 jégapritásra 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 kockázní.

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 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 krémmé áll össze. **Nagyon jól illik főtt halhoz.**

RÓZSASZÍN MÁRTÁS

- majonéz
- 10 g ketchup
- 4 csepp Worcester-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.**

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 fagylaltkelyhekbe és díszítse (az előző recept alapján készített) tejszínhabbal. Tálalás előtt az édességet egy pár óráig tartsa a hűtőszekrényben.

T Ó 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.**

HAGYMÁS TOJÁSLEPÉNY

- 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 süssse meg a tojáslepényt. Vigyázzon, hogy a lepény ne ragadjon le az edény aljára.

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 palacsintatésztának félfolyékony, krémes állagúnak kell lennie.

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.**

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.

TONHALAS CUKKINI

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

Vágja el hosszában a cukkinit és egy kanál segítségével vágja ki a húsat. Ügyeljen, hogy a művelet végzése közben ne törjön el a zöldség. Tegye a keverőedénybe a cukkini kivájt húsat, 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 keverékkel 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 süssen kb. 40 percig. **Ez a töltött cukkini langyosan fogyasztva a legfinomabb.**

SGRÖPPINO

- 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.

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 nequalifikovanou 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 nebyl vystavený atmosférickým vlivům (déšť, slunce, mráz atd.).
 - Nedovolte, aby spotřebič používaly nesvéprávné osoby nebo děti bez dozoru.
 - Není dovoleno použití tohoto spotřebiče dětem a nesvéprávným osobám bez náležitého dohledu.
 - Nedovolte dětem aby si se spotřebičem hrály.
 - 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 nesazte 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

- A. Dávkovač (s otvorem)
- B. Víko
- C. Táček na ovoce (jen u některých modelů)
- D. Skleněná mixovací nádoba (KF8140G)

- D1. Plastová mixovací nádoba (KF8140)
- E. Jednotka s noži
- F. Těleso motoru
- G. Otočný knoflík **ON/OFF** a volič rychlostí **"P"**

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 nepořádkujte těleso motoru do vody!

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

POUŽITÍ

- Spotřebič umístíte na rovnou a suchou plochu. V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEZAPOJUJTE SPOTŘEBIŠ DO ZÁSUVKY EL. PROUDU, DOKUD SPRÁVNĚ NENAMONTUJETE VEŠKERÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ.

- Nasadíte 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.
- Nasadíte pouze víko (B) bez dávkovače (A).
- Použít tácek na ovoce (je-li součástí příslušenství) (C) vložený obráceně do příslušného otvoru 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 otevírat víko (obr. 2). Mimo to, můžete také ucpat otvor dávkovače a použít jej jako odměrku např. na olej (viz obrázky 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.
- Pro modely se skleněnou mixovací nádobou položit víko (B) na mixovací nádobu a otáčet jím ve směru hodin. ručiček až do zapadnutí bezpečnostní západky která se nachází na rukojeti této nádoby.

Elektrospotřebič nefunguje, pokud není víko (B) umístěno na nádobě popsaným způsobem.

U modelů s plastovou mixovací nádobou položit víko (B) na nádobu a otáčet jím ve směru hodin. ručiček až do jeho zaháknutí do příslušných vodičků.

- 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 "0".
- 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".

ŠÍSTŮNÍ SPOTŘEBIŠE

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPONOŘUJTE TĚLESO MOTORU DO VODY.

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

- Vyndejte veškeré zbytky potravin kuchyňskou stěrkou. U modelů s mixovací nádobou z umělé hmoty používejte gumovou stěrkou, 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 lze sundat sadu nožů následujícím způsobem:
 - Odejměte skleněnou mixovací nádobu z podstavce spotřebiče a obraťte ji vzhůru nohama.
 - Vložit úchyty, které jsou na kraji dávkovače (A) do k příslušných jamek, které se nacházejí na

spodku obrácené mixovací nádoby (viz. obr. 4).

3. 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 umístěte 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 nejdříve 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, nevstupte ruce nebo jiné náčiní do mixovací nádoby.

Předejte tak zranění nebo poškození spotřebiče. Sěrter používejte pouze pokud je mixér vypnutý.

2 Tuhé ingredience

- Při mixování tuhých ingrediencí je nutné věnovat zpracovávání 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 pokračujete 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
- olej
- lžička hořčice
- špetka soli
- několik kapek citronu

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 vařených ryb.**

R Ů Ž O V Á O M Á Š K A

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

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

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 nepřichýtila.

TÚSTO NA PALAŠINKY (CRĚPES)

- 100g mouky
- 1 dl. 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.

F R A P P É

- 1 jablko
- 1 dl. 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.**

OCHUCENÁ LEDOVÁ TŘÍŠT

- led
- ovocný sirup

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

CUKÍNY S TUŇÁKEM

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

Cukiny rozkrojte po délce, lžící vydlabejte opatrně měkký vnitřek tak, aby se cukiny 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 cukiny naplňte touto hmotou.

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

S O R B E T T O

- 1 dg 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.

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 разрешать детям или неспособным людям использовать данный прибор без присмотра.
 - Не разрешать 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

- A. Дозатор (с отверстием)
- B. Крышка
- C. Воронка для фруктов (только для определенных моделей)
- D. Стекланный стакан-сборник (KF8140G)

- D1. Пластиковый стакан-сборник (KF8140)
- E. Узел с ножами
- F. Корпус мотора
- G. Ручка **ON/OFF** и переключатель скорости "P"

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 УСТАНОВЛЕНЫ АКСЕССУАРЫ.

- 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), если она предусмотрена, 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.
- Для моделей со стеклянным стаканом-сборником: установите крышку (B) на стакан-сборник, поверните по часовой стрелке до щелчка предохранительного устройства, находящегося на ручке стакана. Прибор не работает, если крышка (B) установлена на стакане-сборнике неправильно.
Для моделей с пластиковым стаканом-сборником: установите крышку (B) на стакан-сборник, поверните по часовой стрелке до зацепления с направляющими.
- 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 "0".
- 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 того, чтобы выполнить операции по очистке, снимите узел с ножами следующим образом:
 1. Снимите стакан-сборник с прибора и переверните.
 2. Вставьте защелки, расположенные по краям дозатора (А) углубления, которые находятся на основании перевернутого стакана-сборника, см. 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 (А), 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 нарезаны 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, фраппе, сгруппини 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 ААЖИГВЕ

- 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 – Р 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.