

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Po rozpakowaniu urządzenia, należy upewnić się czy jest ono w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości, nie używać miksera, 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 korzystania ze stabilizatora, gniazdek wielowtykowych i/lub przedłużaczy. Jeżeli ich użycie okaże się konieczne, korzystać wyłącznie ze stabilizatorów prostych lub wielokrotnych oraz przedłużaczy zgodnych z normami bezpieczeństwa zwracając uwagę, by nie przekroczyć limitu mocy wskazanego na stabilizatorze i/lub przedłużaczu.
- Modele wyposażone w uziemienie powinny być podłączone do skutecznego urządzenia uziemiającego, zgodnie z obowiązującymi normami dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie przestanie działać, należy się zwrócić wyłącznie do autoryzowanego serwisu technicznego.
- Urządzenie należy przeznaczyć wyłącznie do użytkowania, dla którego zostało wyraźnie zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania urządzenia uważa się za niewłaściwe i wobec tego niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z niewłaściwego, błędnego lub nieracjonalnego użycia urządzenia i/lub napraw wykonanych przez niewykwalifikowany personel.
- Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, 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.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.
- Nie używać urządzenia z mokrymi lub bosymi stopami.
- Nie wyjmować wtyczki z gniazdka pociągając za przewód zasilający.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, mróz, itp.).
- Nie dopuścić, by z urządzenia korzystały bez nadzoru dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Nie należy pozwolić na korzystanie z urządzenia przez osoby (w tym również dzieci) o ograniczony-

ch możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych, chyba że są one nadzorowane i pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna. Pilnować, by dzieci nie 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 przypadku uszkodzenia kabla, powinien go wymienić producent lub jego serwis techniczny, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku.
- 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 wyłączenie go z użytku poprzez odcięcie przewodu zasilającego.
- Niniejszą instrukcję starannie przechowywać na wypadek późniejszych konsultacji.
- Nie wlewać do pojemnika gorących płynów.

Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z żywnością są zgodne z zaleceniami normy europejskiej 1935/2004.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

OPIS URZĄDZENIA

- A. Dozownik
- B. Pokrywa
- C. Szklany pojemnik
- D. Zespół silnika
- E. Suwak **ON/OFF**/wskaźnik regulacji prędkości
- F. Przycisk „P” Pulse

PRZED UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy starannie umyć wszystkie akcesoria zwracając uwagę na ostrza (mogą zranić); 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 można wykonać w następujący sposób:
 1. Zdjąć pokrywę (A+B) przekręcając (Rys. 1).
 2. Zdjąć dozownik (A) ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Uwaga:

Nie korzystać z urządzenia nieprzerwanie przez ponad 1 minutę. Należy robić czterominutowe przerwy i ponownie rozpoczynać użytkowanie wykonując maksymalnie 5 cykli.

Po czym należy urządzenie zostawić do ostygnięcia.

- Stałe produkty należy pokroić w kostkę i dodać wody.
- Założyć pokrywę (B) na pojemnik.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilającego.
- Aby rozpocząć miksowanie składników wystarczy przesunąć suwak (E), aż do wybrania żądanej prędkości.

Gdy składniki osiągną żądaną konsystencję, suwak należy przesunąć do pozycji (0).

- Przed jakąkolwiek czynnością czyszczenia wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

ZASTOSOWANIE FUNKCJI “P”

Funkcja „P” (pulse) umożliwi lepszą kontrolę w czasie krótkiego miksowania składników.

Suwak (E) ustawić w położeniu “P” i nacisnąć przycisk (F) aż do uzyskania żądanego typu obróbki. Urządzenie pracuje, dopóki wciśnięty jest przycisk (F).

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.
- Włączyć letnią wodę do połowy pojemnika. Urządzenie włączyć na kilka sekund, a następnie opróżnić pojemnik.
Jeśli to możliwe, czynność powtórzyć.
Pojemnika i części wykonanych z tworzywa sztucznego nie należy myć w zmywarce do naczyń ani w gorącej wodzie.
- W przypadku szklanego pojemnika należy zachować wszelkie środki ostrożności, aby zapobiec gwałtownym uderzeniom.

W celu wykonania dokładniejszego czyszczenia można z pojemnika zdjąć podstawę obracając metalową nakrętkę znajdującą się na podstawie.

Po zakończeniu czynności czyszczenia, podstawę należy z powrotem zamocować i przykręcić.

- Zespół silnika i kabel zasilający przetrzeć wilgotną ściereczką lub gąbką.
Całkowicie wysuszyć przy użyciu miękkiej ściereczki.
- Starannie zwinąć kabel zasilający w podstawie zespołu silnika.

ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

1. Ogólne

- Aby osiągnąć żądany rezultat i zapobiec wydostawianiu 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 miksera zawsze z założoną pokrywą.
- NIE zdejmować pojemnika z zespołu silnika w czasie działania urządzenia.
- Aby uniknąć zranienia się lub uszkodzenia urządzenia, nie wkładać rąk czy narzędzi do pojemnika w czasie działania urządzenia.
Kiedy urządzenie jest wyłączone, można używać szpatułki.

2 Składniki stałe

- Należy szczególnie uważać w trakcie miksowania stałych składników. W tym przypadku, od czasu do czasu należy przerwać miksowanie, zdjęć pokrywę i zebrać składniki z boków pojemnika i z ostrza noży. Następnie, nałożyć z powrotem 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 przed dodaniem do pojemnika należy zawsze pokroić w kostkę.

3 Dania ciepłe

Zawsze przed rozpoczęciem przygotowywania ciepłych dań, dozownik należy zdjąć z pokrywy.
Ciepłe produkty żywnościowe dodawać powoli, maksymalnie 2 filiżanki na raz, przez 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 wszelkiego rodzaju koktajli. W poniższym zbiorze przepisów znajduje się kilka sposobów pełnego i zróżnicowanego wykorzystania urządzenia. Przepisy te stanowią bazę wyjściową i z pewnością Wasza wyobraźnia wzbogaci sposoby użytkowania i przygotowania.

B I T A Ś M I E T A N A

- 200ml śmietany

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

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 MIN na kilka sekund. Napętnić dozownik olejem. Olej wlewać bardzo powoli i kontynuować miksowanie, dopóki majonez nie stężeje. **Sos idealny do gotowanych ryb.**

S O S C Z E R W O N Y

- 50g majonezu
- 10g ketchupu
- 4 krople sosu Worcester

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

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

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

Wszystkie składniki (z wyjątkiem bitej śmietany) włożyć do pojemnika i włączyć urządzenie z prędkością MIN 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 Z T U Ń C Z Y K I E M

- 120g tuńczyka w oleju
- 150g majonezu
- garść kaparów

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

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 przez około 30 sekund z prędkością MIN. Rozgrzać na patelni dwie łyżki oleju i przysmażyć pokrojoną cebulę. Masę wlać na patelnię i poczekać aż omlet lekko się zetnie, uważając by nie przywarł do dna patelni.

CIASTO NA NALEŚNIKI

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

Wszystkie podane składniki włożyć do pojemnika i włączyć urządzenie z prędkością MIN na około 30 sekund. Otrzymane ciasto powinno być kremowe.

CUKINIE Z TUNCZYKIEM

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

Cukinie przeciąć wzdłuż, wydrążyć je łyżeczką i wyjąć miąższ uważając, by ich nie złamać. Do pojemnika włożyć miąższ cukini, jajko, tuńczyka, starty ser, sól, pietruszkę i włączyć mikser z średnią prędkością do uzyskania jednorodnej masy. Uprzednio przecięte na pół cukinie napełnić фаршем. Włożyć je do żaroodpornego naczynia wysmarowanego masłem, do którego należy wlać odrobinę wody zmieszanej z kilkoma łyżkami oleju i niewielką ilością przetartych pomidorów. Na cukiniach rozłożyć odrobinę masła. Piec w nagrzanym piekarniku około 40 minut. **Cukinie są najlepsze letnie.**

NAPOJ MROŻONY

- 1 jabłko
- 1dl. mleka

Jabłko pokroić na kawałki i włożyć do pojemnika wraz z mlekiem. Wszystko miksować ze średnią prędkością przez około 1 minutę. **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 ze średnią prędkością przez około jedną minutę lub do uzyskania jednorodnej konsystencji.

G R A N I T A

- lód
- dowolny syrop

Lód wsypać do pojemnika i trzymać wciśnięty przycisk PULSE, dopóki cały lód nie zostanie jednolicie pokruszony. **Lód włożyć do szklanki i dodać syrop.**

ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

- A csomagolás eltávolítása után ellenőrizze a készülék épségét. Ha bármilyen kétsége merülne fel, ne használja a gépet és forduljon szakemberhez.
- A készülék csomagolására használt műanyagzacskót ne hagyja kisgyermek közelében, mert veszélyforrást jelenthetnek.
- Ha a csatlakozóaljzat típusa nem felel meg a készülék villásdugójának, szakemberrel cseréltesse ki a csatlakozóaljzatot a megfelelő típusúra.
A készülék hálózati csatlakoztatásához nem tanácsos aljzat átalakítókat, elosztókat és/vagy hosszabbítókat használni. Amennyiben ezek használata szükséges, kizárólag csak az érvényben levő biztonsági előírásoknak megfelelő egyes és többférőhelyes elosztókat és hosszabbítókat használja és ügyeljen arra, hogy ne lépje túl az elosztón és/vagy hosszabbítón jelzett teljesítményhatárt.
- A földeléssel ellátott géptípusokat egy hatékonyan földelt elektromos hálózatra kell kapcsolni az érvényes elektromos biztonsági előírások figyelembevételével.
- Amennyiben leállna a készülék működése, a javítást kizárólag csak hivatalos márkaszervizben végeztesse.
- 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 és/vagy nem szakember által végzett javításokból eredő károkért.
- gép bekapcsolása előtt győződjön meg, hogy nincs a keze, haja, ruhája vagy valamilyen konyhaeszköz a keverőedényben. A kések nagyon élesek, használatuknál legyen nagyon óvatos.

Különösen fontos az alábbi biztonsági előírások betartása:

- **NE üzemeltesse a turmixgépet üresen.**
- Ne érjen a géphez vizes vagy nedves kézzel.
- A készülék használatakor mindig viseljen cipőt és lába sose legyen vizes.
- A hálózati tápkábelnél fogva sose húzza ki a villásdugót a csatlakozóaljzataból.
- Ne hagyja a készüléket különböző légköri elemek (eső, nap, fagy, stb.) közvetlen kitétségében.
- Megfelelő felügyelet nélkül ezt a készüléket

nem szabad gyermekeknek vagy cselekvőképtelen személyeknek használni.

- Ne hagyja, hogy a géppel gyermekek játsszanak.
- Húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzataból, amikor nem használja a készüléket.
- Ne hagyja a készüléket feleslegesen bekapcsolva, mert az potenciális veszélyforrást jelent.
- Ne mártsa vízbe a készüléket.
- A sérült tápkábelt a veszélyek elhárítása érdekében a gyártóval vagy a márkaszervizzel kell kicseréltetni.
- Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet elvégzése előtt a csatlakozódugó kihúzásával kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Meghibásodás és/vagy rossz működés esetén kapcsolja ki a gépet és ne nyúljon a készülékhez.
Az esetleges javítási műveleteket kizárólag csak hivatalos márkaszervizben végeztesse és a javításhoz kérje eredeti alkatrészek alkalmazását.
- A készülék üzemeltetésének végleges befejezésekor a dugó hálózati csatlakozóaljzataból való kihúzása után a tápkábel levágása révén ajánlatos a készüléket a további használatra alkalmatlanná tenni.
- Gondosan őrizze meg a használati utasítást, hogy bármikor tanulmányozhassa.
- Ne öntsön forró folyadékokat a keverőedénybe.

Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak megfelelnek az 1935/2004/EK rendelet előírásainak.

A termék megfelelő módon történő hulladékkezelésére vonatkozó fontos tudnivalók a 2002/96/EC irányelv értelmében.

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejteztet termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználandó készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás-megtakarítás érhető el. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétygyűjtő edény (szemeteskuka) jelzés mutatja.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A. Adagoló
- B. Zárófedél
- C. Üveg keverőedény
- D. Készülékház
- E. **ON/OFF** tologomb / sebességfokozatjelző
- F. **PULSE** (IMPULZUS) nyomógomb

TUDNIVALÓK A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

A készülék legelső használata előtt gondosan mossa el az összes tartozékot. A művelet végrehajtásánál vigyázzon a kések közelében (nehogy megvágja magát). Egy nedves ruhával törölje át a turmixgép Készülékházát.

A turmixgép motort tartalmazó készülékházát 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 A HÁLÓZATI CSATLAKOZÓALJZATBA MIELŐTT MEGFELELŐEN FEL NEM SZERELTE A TARTOZÉKOKAT.**
- Helyezze a készülékházra 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 forgat.
2.A fedél (**B**) visszahelyezésével (2. ábra).

Figyelem!

1 percnél tovább folyamatosan ne működtesse a készüléket. Tartson 4 perces szüneteket és folytassa tovább a készülék használatát maximum 5 munkaciklusig. Ezután hagyja, hogy a gép teljesen lehűljön.

- Vágja fel kockákra a szilárd alapanyagokat és adjon hozzá vizet.
- **Illessze a zárófedelel (B) a keverőedényre.**
- **Illessze a villásdugót a csatlakozóaljzatba.**
- A hozzávalók feldolgozásának elkezdéséhez mozgassa az (**E**) tologombot és válassza ki a

kívánt sebességfokozatot.

Amikor a hozzávalók állaga ill. sűrűsége eléri a kívánt mértéket, forgassa vissza a gombot a (**0**) állásba.

- 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.

Helyezze az (**E**) tologombot a "P" állásba és meg-megszakítva nyomja le az (**F**) nyomógombot a kívánt feldolgozás ill. összekeverés elérésére.

A készülék addig üzemel, amíg az (**F**) gomb le van nyomva.

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

A turmixgép motort tartalmazó készülékházát SOSE MÁRTSA vízbe!

Győződjön meg, hogy a villásdugó ki van húzva a hálózati csatlakozóaljzattól.

- A keverőedényben maradt összes alapanyagot el kell távolítani egy spatula segítségével.
- Öntse fel félig a keverőedényt langyos vízzel. Működtesse a készüléket néhány másodpercig, majd ürítse ki az edényt. Lehetőség szerint ismétlje meg a műveletet. Ne tisztítsa mosogatógépben vagy forró vízzel a keverőedényt és a műanyag alkatrészeket.
- Az üveg keverőedény esetében tanácsos betartani az összes óvintézkedést nehogy erős ütések ériék.
- Egy alaposabb tisztításhoz a keverőedény alsó részét le lehet venni az alsó részen található gyűrű elforgatásával. A tisztítás befejezése után helyezze tegye vissza a helyére az alsó részt és csavarja fel.
- A turmixgép motort tartalmazó készülékházát és a tápkábelt egy nedves ruhával vagy egy szivaccsal törölje át. Törölje teljesen szárazra egy puha ruhával.
- A tápkábelt gondosan tekerje fel a készülékház alsó részére.

HASZNÁLATI TANÁCSOK

1. Általános tanácsok

- A jó eredmény érdekében és a hozzávalók edényből való kifröccsenésének megakadályozása céljából az alapanyagokat egyenként adagolja a keverőedénybe.
- Ne töltsen meg a keverőedényt 3/4 résznel nagyobb mértékben. A kések hatására növekszik az anyagok térfogata. A nagyobb mennyiségű alapanyagokat igénylő recepteket több részletben kell elkészíteni.
- Ha a receptben nem szerepel másképpen, először a folyékony, utána pedig a szilárd hozzávalókat kell a keverőedénybe tenni. A folyadék ugyanis elősegíti az anyagok összedolgozását és lehetővé teszi alacsonyabb sebességfokozatok alkalmazását. Jégaprítás 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 állag ill. pépesség eléréséig. Ügyeljen, hogy a géppel ne dolgozza össze túlságosan a hozzávalókat, mert ezáltal elveszhet az étel recept szerint megkívánt állaga.
- A turmixgépet mindig zárófedéllel együtt használja.
- NE vegye le a keverőedényt a készülékháztól amíg a készülék üzemel.
- A sérülések ill. a készülék megrongálásának elkerülése érdekében a készülék működése közben sose tegye a kezét vagy valamilyen konyhaeszközt a keverőedénybe. Amikor a készülék ki van kapcsolva spatulát is lehet használni.

2. Szilárd alapanyagok

- Szilárd alapanyagok 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 alapanyagokat. Ezután helyezze vissza a fedelet és folytassa a hozzávalók összedolgozását. Ha ezáltal túl hosszúvá válna a munkafolyamat, válasszon egy magasabb sebességfokozatot.

- Szilárd alapanyagok adagolására vegye le az edény fedeléről az adagolót és a fedél nyílásán keresztül több részletben öntse az edénybe az alapanyagokat. A zöldségeket és sajtokat a keverőedénybe helyezés előtt mindig fel kell kockáztatni. keresztül több részletben öntse az edénybe az alapanyagokat. A zöldségeket és sajtokat a keverőedénybe helyezés előtt mindig fel kell kockáztatni.

3. Meleg ételek és italok készítése

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

- Lassan, egy alkalommal maximum 2 csészenként adagolja a keverőedénybe a meleg alapanyagokat a zárófedél nyílásán keresztül.

R E C E P T E K

Ezzel a praktikus és könnyen kezelhető készülékkel rövid idő alatt remek eredményt érhet el a konyhában és különböző krémeket, majonézt, mártásokat, tojáslepényt, palacsintatésztát, töltött zöldséghez való töltelékeket, turmixokat, "sgroppino"-t és koktélokot készíthet. Ebben a receptgyűjteményben néhány ötletet talál a készülék jobb kihasználásához. Ezek a receptek csak kiindulópontot jelentenek a készülék széleskörű használatához, melyet 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 közepes 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 a keverőedénybe és néhány másodpercig működtesse a gépet a MIN sebességfokozaton. Töltse fel olajjal az adagolót és folytassa a keverést mindaddig, amíg a majonéz kemény krémmé nem áll össze. **Nagyon jól illik főtt halhoz.**

(RÓZSASZÍN MÁRTÁS)

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

Tegye az összes hozzávalót a keverőedénybe, majd néhány másodpercen át dolgozza őket össze a MIN sebességfokozaton. **Ideális sült burgonyához 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 a keverőedénybe az összes hozzávalót (kivéve a tejszínhabot) és működtesse a gépet a MIN sebességfokozaton, amíg a keverék teljesen puhává, krémes állagúvá nem válik. Öntse a krémet fagyaltkelyhekbe és díszítse (az előző recept alapján készített) tejszínhabbal. Tálalás előtt egy pár óráig tartsa hűtőszekrényben az édességet.

T O N H A L M Á R T Á S

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

Tegye az összes hozzávalót a keverőedénybe és néhány másodpercen át dolgozza őket össze a MIN sebességfokozaton. **Ideális tonhalkrémes borjúszelet készítéséhez.**

H A G Y M Á S T O J Á S L E P É N Y

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

Keverje jól össze a tojásokat az edényben a tej és a só hozzáadásával a MIN sebességfokozaton kb. 30 másodpercig. 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 aljáról.

PALACSINTATÉSZTA

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

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

TURMIXITAL

- 1 alma
- 1 dl tej

Aprítsa fel az almát és tegye az edénybe a tejjel együtt. Verje fel a keveréket a gép közepes sebességfokozatán kb. 1 percen át. **Ízlés szerint természetesen bármilyen más gyümölcsöt is fel lehet használni a turmix készítéséhez.**

JÉGKÁSA ÜDÍTŐITAL

- jég
- gyümölcszírup ízlés szerint

Töltse az összes jeget a keverőedénybe és a PULSE gomb megnyomásával addig működtesse a gépet amíg a jég egyenletesen szét nem morzsolódik. Öntse az aprított jeget egy pohárba és adjon hozzá szirupot v. gyümölcszörpöt.

TONHALAS CUKKINI

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

Vágja el hosszában a cukkiniket és egy kanál segítségével vágja ki a húsuikat. Ügyeljen, hogy közben ne törjön el a zöldség. Tegye a keverőedénybe a cukkinik kivájt húsát, a tojást, a tonhalat, a reszelt parmezánsajtot, a sót és a petrezselymet és működtesse a gépet közepes sebességfokozaton addig, amíg a keverék teljesen homogénné nem válik. Ezután töltsen meg ezzel a keverékkel az előzőleg hosszában kettévágott cukkiniket. Helyezze a cukkiniket egy kivajazott tűzálló edénybe, amelybe néhány kanál olajjal és egy kis átpasszírozott paradicsommal összekevert vizet is adott, majd tegyen vajdarabot mindegyik tetejére. Helyezze előmelegített sütőbe és süsse kb 40 percig. **Ez a töltött cukkini langyosan fogyasztva a legfi-**

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 közepes sebességfokozaton vagy addig, amíg teljesen homogén állagúvá nem válik.

VŠEOBECNÉ POKYNY

- Po vybalení elektrospotřebiče zkontrolujte, zda je výrobek neporušený. V případě pochybností jej nepoužívejte a obraťte se pouze na kvalifikovaný personál.
- PVC sáček ve kterém je výrobek zabalený nesmí být ponechán v dosahu dětí. Může být zdrojem nebezpečí.
- V případě, e zásuvka není shodná se zástrčkou, je třeba nechat provést její výměnu odborným personálem.

Nedoporučujeme používání adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích šňůr. Pokud je přesto jejich použití nezbytné, používat výlučně jednoduché a vícecestné adaptéry a prodlužovací šňůry, které jsou ve shodě s platnými bezpečnostními normami a dbát přitom, aby nebyl překročen limit výkonu, který je vyznačen na adaptéru nebo na prodlužovací šňůře.

- Modely, které jsou opatřeny uzemněním musejí být napojeny na vhodné uzemňovací zařízení, tak jak ukládají platné normy pro elektrickou bezpečnost.
- V případě, že spotřebič přestane fungovat, obrátit se za účelem jeho opravy výlučně na autorizovaná servisní střediska.
- Spotřebič je určen výhradně k použití ke kterému vyvinut a vyroben. Jakékoliv jiné jeho použití je třeba považovat za nepřipustné a následkem toho i nebezpečné. Výrobce nemůže zodpovídat za škody, které jsou způsobeny nepatřičným a chybným užíváním výrobku a rovněž tak za opravy provedené nekvalifikovaným personálem. Před uvedením spotřebiče do chodu zabezpečit, aby ruce, vlasy a kuchyňské nástroje nepřišly do styku s nádobou. **Ostří nožů mohou způsobit pořezání: zacházet s ním opatrně.**

Základní bezpečnostní normy, které je třeba dodržovat:

- **Nepouštět mixér naprázdno.**
- Nedotýkat se spotřebiče mokřýma či vlhkýma rukama.
- Nepoužívat spotřebič pokud jste bosí nebo mřte mokr nohy.
- Nevytahovat zástrčku z přívodní zásuvky taháním za přívodní šňůru.
- Nenechávat spotřebič pod vlivem atmosférických vlivů (děště, slunce, mraz apod.).
- Nedovolit používání spotřebiče osobám (i dětem) s omezenými psycho-fyzickými a vnímacími scho-

pností anebo s nedostatečnými znalostmi a zkušenostmi, pokud nejsou pod vhodným dohledem a nejsou poučeny osobou zodpovědnou za jejich ochranu.

Dohlížet na děti a zabezpečit, aby spotřebič nepoužívaly ke hrám

- Pokud je přívodní šňůra pokozená, je třeba zajistit její výměnu u výrobce nebo v servisním středisku výrobce a tak předejít možnému riziku. Nenechávat dětem spotřebič ke hrám
- Pokud není spotřebič používán, je třeba vytáhnout zástrčku ze zásuvky.
- Nenechávejte spotřebič zbytečně zapnutý, může být příčinou možného nebezpečí.
- Neponořujte spotřebič do vody
- Výměnu poškozeného přípojného kabelu musí provést výrobce nebo výrobcem pověřené servisní středisko, aby se předešlo veškerému riziku.
- Před zahájením jakéhokoliv čištění nebo údržby je třeba vytáhnout zástrčku z přívodní zásuvky elektrického proudu.
- V případě poruchy nebo vadného chodu vypnout spotřebič a nerozmontovávat jej. Případné opravy smí být prováděny pouze v autorizovaných servisních střediscích. Vyžadujte výměnu pouze za originální náhradní díly.
- V případě, že se rozhodnete definitivně spotřebič vyřadit, nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického proudu a poté odřízněte přívodní šňůru tak, aby byl spotřebič dále nepoužitelný.
- Pečlivě uschovejte tento návod k použití tak, aby bylo možno kdykoliv do něj nahlédnout.
- Nevlévat do mixovací nádoby vařící tekutiny.

Materiály a součásti které jsou určeny pro styk s potravinami splňují Evropskou normu 1935/2004.

Informace pro správném sešrotování výrobku ve smyslu Evropské Směrnice 2002/96



Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou pre-

vence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

POPIS SPOTŘEBIČE

- A. Dávkovač
- B. Víko
- C. Skleněná mixovací nádoba
- D. Těleso motoru
- E. Jezdec **ON/OFF** indikátor regulace rychlosti.
- F. Tlačítko "P" Pulzování

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

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

V žádném případě neponořujte těleso motoru do acqua!

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

POUŽITÍ

- Spotřebič umístěte na rovnou a suchou plochu. V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEZAPOJUJTE SPOTŘEBIČ DO ZÁSUVKY EL. PROUDU, DOKUD NENÍ SPRÁVNĚ NENAMONTOVÁNO VEŠKERÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ.
- Nasadte mixovací nádobu na těleso motoru.
- Naplňte mixovací nádobu potravinami. Tento úkon můžete provést takto:
 1. Odejměte celé víko díly (A+B) tak (obr. 1).
 2. Odejměte celé dávkovačem (A) tak, že jím otočíte proti směru hodinových ručiček (obr. 2).

Pozor:

Mixér se smí používat bez přerušení maximálně 1 minutu. Po uplynutí této doby je třeba přerušit provoz mezi jednotlivými cykly na 4 minuty a pak pokračovat v mixování po dobu maximálně 5 cyklů. Poté je třeba nechat mixér vychladnout.

- Tuhé přísady je třeba nejprve nakrájet na kostičky a přidat vodu.
- **Nasadte víko (B) na mixovací nádobu .**
- **Zasuňte zástrčku spotřebiče do zásuvky el. proudu.**
- Pro započetí zpracování přísad je třeba pomocí kurzoru **ON/OFF** a navolit požadovanou rychlost .

- Jakmile jsou přísady dostatečně rozmixovány, přemístít jezdec opět do polohy (O).
- Před prováděním čištění je třeba vytáhnout zástrčku ze zásuvky.

POUŽITÍ FUNKCE „P“

Poloha „P“ (pulse) umožňuje lepší kontrolu při rychlém způsobu zpracování.

Přesunout jezdec (E) do polohy „P“ a přerušovaně stisknout tlačítko (F), až dokud není dosaženo požadovaného zpracování.

Spotřebič je v provozu dokud je tlačítko (F) stisknuto.

ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE

V žádném případě NEPONOŘUJTE NIKDY těleso motoru do vody!

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

- Vyndejte veškeré zbytky potravin kuchyňskou stěrkou.
- Naplňte mixovací nádobu zhruba do poloviny vodou. Spusťte mixér na několik sekund a poté nádobu vyprázdněte. Pokud je to možné, opakujte tento úkon.

Mixovací nádobu a všechny součásti z plastu se nesmějí mýt v myčce ani v příliš horké vodě.

- Při manipulaci se skleněnou karafou je třeba postupovat opatrně a zabránit prudkým nárazům.

K provedení důkladného vyčištění je možné odmontovat nádobu od jejího podstavce. otočením objímky která je na tomto podstavci.

Po ukončení čištění nasadit nádobu nazpět na základnu a opět zašroubovat.

- Těleso motoru a přípojný kabel otřete vlhkým hadříkem nebo houbičkou. Vše pečlivě osušte měkkým, suchým hadříkem.
- Přípojný kabel oviňte okolo tělesa motoru.

RADY PRO POUŽÍVÁNÍ

1 Všeobecně

- K dosažení požadovaných výsledků a k zabránění rizika vystříkování obsahu z nádoby je vhodné přidávat přísady do nádoby mixéru postupně.
- Nenaplňovat nádobu do více než 3/4 obsahu-činností nožů se zvětší objem přísad v nádobě. Při práci s recepty kde je použito větší množství přísad je třeba provádět zpracování po více částech.
- Pokud není v receptu výslovně uveden jiný postup, je třeba nejprve vlévat tekuté přísady a následovně tuhé. Tekutina usnadňuje zpracování a umožňuje používat nižší rychlosti. Před zpracováním ledu je třeba nejprve vlít šálek vody.
- Provádět mixování po dobu 5 –30 vteřin a zkontrolovat tuhost obsahu. Pokračovat dále ve zpracování přísad, až do dosažení požadované tuhosti. Dbejte na správnou dobu zpracování přísad: příliš dlouhá doba způsobuje ztrátu soudržnosti pokrmu.
- Mixér používejte vždy s víkem.
- NESUNDÁVEJTE nádobu z těla motoru, dokud je spotřebič v chodu.
- K předcházení nebezpečí poranění či poškození spotřebiče nekládejte ruce nebo předměty do nádoby, pokud je spotřebič v chodu.
- Stěrku je možno používat pouze pokud je spotřebič vypnutý.

2 Tuhé přísady

- Během práce s mixérem je třeba věnovat zvláštní pozornost zpracování tuhých přísad. Práci je třeba občas přerušit, sundat víko a shrnout přísady nahromaděné na stěnách nádoby a na nožích. Poté nasadit víko a pokračovat ve zpracování. Pokud se tímto postupem prodlouží zpracování, je třeba zvolit vyšší rychlost.
- Při přidávání tuhých přísad do nádoby je třeba sejmut dívkovač z víka z nádoby a přidávat je postupně otvorem ve víku. Potraviny jako je zelenina a sýry je třeba před přidáním do nádoby vždy nakrájet na kostičky.

3 Příprava teplých přísad

Před započetím přípravy receptů na teplé pokrmy je vždy třeba sejmut dívkovač z víka.

- Teplé potraviny je třeba přidávat pomalu, maximálně 2 šálky najednou, a to přes otvor ve víku.

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.

ŠLEHAČKA

- 200ml šlehačky ke šlehání

Tekutou smetanu vlijte do mixovací nádoby a spusťte chod na střední rychlost, zhruba po dobu 20-30 vteřin.

KRÉM MASCARPONE

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

Všechny přísady (kromě šlehačky) vlijte do mixovací nádoby a nechte běžet na rychlost MIN, až dokud směs není napěněná. Krém vlijte do pohárů a ozdobte šlehačkou (našlehanou podle předcházejícího receptu). Před podáváním nechte dezert několik hodin v ledničce.

MAJONÉZA

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

Do mixovací nádoby vložte vejce, hořčici, sůl a citron a nechte běžet na rychlost MIN po dobu několika vteřin. Dávka naplnit olejem a velmi zvolna vlévat do nádoby, pokračovat v míchání až dokud majonéza nezhoustne. **Omáčka je ideální jako příloha k vařené rybě.**

TUŇÁKOVÁ OMÁČKA

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

Všechny přísady vlijte do mixovací nádoby a nechte mixovat na rychlost MIN po dobu několika vteřin. **Ideální k přípravě telecího v tuňákové omáčce**

ŠERVENÁ OMÁČKA

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

Všechny přísady vlijte do mixovací nádoby a nechte běžet na rychlost MIN po dobu několika vteřin. **Ideální doplněk k hranolkům a sendvičům.**

OMELETA S CIBULÍ

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

Vejce vložte do mixovací nádoby, přidejte mléko a sůl a nechte zpracovávat na rychlost MIN po dobu zhruba 30 vteřin. Na vařiči nechte rozehřát pánev s dvěma lžicemi oleje a nechte osmažit nakrájenou cibuli. Pak do pánve přilijte směs a nechte omeletu mírně ztuhnout. Dbát přitom, aby se zesponu nepřichýtila.

TÚSTO NA PALAŠINKY (CRŠPES)

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

Všechny přísady vlit do mixovací nádoby a nechat zpracovávat na rychlost MIN po dobu zhruba 30 vteřin. Těstíčko musí být spíše krémovitě husté.

TUNÁKOVÉ CUKÍNY

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

Cukiny podélně rozkrojíte a pomocí lžičky uvnitř vyhloubíte, postupovat opatrně, aby se nerozbily. Do nádoby vložit vydlabanou dřev, vejce, tuňáka, nastrouhaný parmazán, sůl, petržel a nechat běžet mixér na střední rychlost až dokud není směs rovnoměrně rozmixovaná; připravenou hmotou naplnit předem vydlabané cukiny rozkrojené na půlky. Vložit cukiny do předem vymaštěného pekáčku, zalít trochou vody s několika lžícemi vody a trochou rajčatového protlaku a poklást kousky másla. Pěct v předehřáté troubě po dobu asi 40 minut. Cukiny jsou dobré teplé.

F R A P P É

- 1 jablko
- 1dl. mléka

Jablko nakrájete na kousičky, vložit do mixovací nádoby a přilít mléko. Mixovat vše na střední rychlost zhruba po dobu jedné minuty. **Samozřejmě je možné použít jiný druh ovoce, dle chuti.**

SORBET

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

Všechny uvedené suroviny vložit do mixovací nádoby a mixovat je při chodu na střední rychlost po dobu asi 1 minuty, až se směs stane homogenní

LEDOVÁ TŘÍŠT

- led
- sirup dle chuti

Vložit vše do mixovací nádoby a s zmačknout PULSE, až dokud se všechny led stejnoměrně nerozdrť. Nalít ledovou tříšť do sklenic a přilít sirup.

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 внимание 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. **Ножами можно порезаться, обращайтесь с ними с осторожностью.**

В частности соблюдайте следующие основные меры безопасности:

- **НЕ включайте миксер, когда он пустой.**
- 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 пользоваться прибором людям (в том числе и детям) с пониженными психофизическими возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда за ними внимательно следят, и они обучены

- ответчающим за их безопасность человеком. Следите за детьми, удостоверьтесь, что они не играют 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.
 - Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, что позволит избежать любого риска.
 - 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.
 - Не вливайте в стакан-сборник кипящие жидкости.
- Материалы и части прибора, контактирующие с пищевыми продуктами соответствуют правилам европейской инструкции 1935/2004.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A. Дозатор
- B. Крышка
- C. Стекланный стакан-сборник
- D. Корпус мотора
- E. Переключатель ON/OFF/указатель регулировки скорости
- F. Кнопка "P" Pulse

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 прямой поверхности. НЕ СОЕДИНЯЙТЕ ПРИБОР С СЕТЬЮ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ПРАВИЛЬНО НЕ УСТАНОВЛЕНА АКССЕСУАРЫ.
- Установите стакан-сборник на корпус мотора.
- Поместите ингредиенты в стакан-сборник.
Эта операция может быть выполнена следующим образом:
 1. Повернув снимите крышку (A+B) , рис. 1.
 2. Повернув против часовой стрелки, дозатором (A), рис. 2.

Внимание:

Не пользуйтесь прибором непрерывно более 1 минуты. Делайте остановку на 4 минуты и выполняйте не более 5 циклов. После этого необходимо дать прибору остыть.

- Порезьте твердые продукты на кубики и добавьте воды.
- Установите крышку (B) на стакан-сборник.
- Вставьте вилку в розетку электропитания.

- Для того, чтобы начать обработку ингредиентов, достаточно повернуть переключатель (E) на требуемую скорость.

Когда ингредиенты достигнут требуемой консистенции, переведите регулятор в положение (0).

- До выполнения любой операции по уходу выньте вилку из розетки электропитания.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА "P"

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

Установите регулятор (E) в положение "P", периодически нажимайте кнопку (F) до получения требуемой степени готовности.

Прибор работает, пока нажата кнопка (F).

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.
- Добавьте теплой воды до заполнения половины стакана-сборника. Включите прибор на несколько секунд и слейте воду из стакана-сборника.
По возможности повторите операцию.
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.
- Для более тщательной очистки можно снять подставку стакана-сборника, повернув зажимное кольцо, находящееся на самой подставке.
После выполнения очистки установите подставку, повернув ее.
- 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. Основные советы

- 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.
- Обработывайте 5-50 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 твердых ингредиентов. В таком случае время от времени необходимо прервать обработку, снять крышку и собрать ингредиенты со стенок и с ножей. Затем закройте крышку и продолжайте обработку. Если при таком подходе обработка затягивается, выберите более высокую скорость.
- Для добавления твердых пищевых продуктов в стакан-сборник снимите дозатор с крышки и постепенно добавляйте их через отверстие в крышке. Такие продукты, как зелень и сыр до помещения в стакан-сборник должны быть разрезаны на кубики.

3 Приготовление горячих блюд

До начала готовки горячих блюд необходимо не забывать вынимать дозатор из крышки.

- Медленно добавляйте горячие продукты, максимально 2 чашки за один раз, через отверстие в крышке.

РЕЦЕПТЫ

Практичный и удобный прибор, находящийся в вашем распоряжении позволит быстро приготовить прекрасные кремы, майонез, соусы, яичницу, блинчики, наполнители для зелени, фрэппе, сгрoppiно и разнообразные коктейли. В рецептах содержатся некоторые идеи по наиболее полному и разнообразному использованию прибора. Рецепты – это первоначальная база, 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 на среднюю скорость примерно на 20—30 секунд.

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 MIN на несколько секунд. Налейте в дозатор масло, вливайте его очень медленно, и продолжайте помешивать пока майонез не загустеет. Идеальный соус для вареной рыбы.

РОЗОВЫЙ СОУС

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

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

КРЕМ ИЗ МАСКАРПОНЕ

- 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 MIN, 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.

СОУС С ТУНЦОМ

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

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

ЯИЧНИЦА С ЛУКОМ

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

Перемешивайте яйца в стакане-сборнике на скорости MIN 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.

ТЕСТО ДЛЯ БЛИНОВ

- 100 г муки
- 1 дл молока
- 4 целых яйца
- соль

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

ТЕСТО ДЛЯ БЛИНОВ

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

Поместите все упомянутые ингредиенты в стакан-сборник и перемешивайте на средней скорости 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 средней скорости в течение примерно 1 минуты. Могут использоваться те фрукты, которые вам нравятся.

Г Р А Н И Т Е

- лед
- сироп по вкусу

Поместите весь лед в стакан-сборник и включите режим PULSE пока лед не превратится в однородную массу. **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, тертый сыр грана, соль, укроп и включите прибор на средней скорости до получения однородной смеси; начините смесью 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.**