

NL LEES EERST DEZE VOORSCHRIFTEN MET AANDACHT ALVORENS HET APPARAAT IN WERKING STELLEN**ALGEMENE AANWIJZINGEN**

- Verwijder de verpakking en controleer of het product intact is. Gebruik het apparaat niet indien u twijfels hebt, maar wend u uitsluitend tot gekwalificeerd personeel.
- De plastic zak waarin het product verpakt is, mag niet binnen het bereik van kinderen gelaten worden, aangezien het een potentiële gevaarbron is.
- Indien het stopcontact en de stekker van het apparaat incompatibel zijn, moet de stekker door gekwalificeerd personeel vervangen worden door een ander type dat wel geschikt is.
Het gebruik van adapters, meervoudige stopcontacten en/of verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht het gebruik hiervan noodzakelijk zijn, gebruik dan uitsluitend eenvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren die in overeenstemming zijn met de vigerende veiligheidsvoorschriften en let erop dat ze de op de adapter en/of verlengsnoer aangegeven vermogenslimiet niet overschrijden.
De modellen voorzien van een aarding, dienen te worden aangesloten op een doeltreffende aardleiding, zoals voorgeschreven door de geldende veiligheidsvoorschriften.
- Wend u uitsluitend tot een erkend service-centrum indien het apparaat ophoudt te functioneren.
- Het apparaat moet uitsluitend gebruikt worden voor het doel waarvoor het bestemd is. Ieder ander gebruik moet als oneigenlijk en dus gevaarlijk beschouwd worden. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade ten gevolge van een oneigenlijk, verkeerd en onverantwoordelijk gebruik en/of reparaties uitgevoerd door ongekwalificeerd personeel.
- Verzeker u ervan dat uw handen, haar, kleding en keukengerei uit de mengbeker zijn alvorens het apparaat in werking te stellen. **De messen zijn scherp: behandel ze daarom voorzichtig.**

Neem in het bijzonder de volgende fundamentele veiligheidsvoorschriften in acht:

- Zet de keukenmixer niet in werking wanneer hij leeg is.
- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen.
- Gebruik het apparaat niet op blote of natte voeten.
- Haalde stekker niet uit het stopcontact door aan het elektrisch snoer te trekken.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden zoals regen, zon, vorst enz.
- Sta niet toe dat het apparaat zonder toezicht door kinderen of onbekwamen gebruikt wordt.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
- Laat het apparaat niet nodeloos aanstaan, want het is een potentiële gevaarbron.
- Dompel het apparaat niet onder in water.
- Laat het snoer onmiddellijk door gekwalificeerd personeel vervangen indien het beschadigd is.
- Vóór elke schoonmaak- of onderhoudsbeurt, koppelt u het apparaat los van het elektriciteitsnet, door de apparaatstekker uit het stopcontact te trekken.
- Zet het apparaat uit in geval van storingen en/of een slechte werking en kom er verder niet aan.
Wend u voor eventuele reparaties uitsluitend tot gekwalificeerde service-centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen en hulpstukken.
- Indien besloten wordt het apparaat definitief af te danken, wordt aanbevolen eerst de stekker uit het stopcontact te trekken en vervolgens het apparaat onbruikbaar te maken door het netsnoer door te snijden.
- Bewaar deze gebruiksvoorschriften om ze later te raadplegen. De materialen en voorwerpen die met voedingsmiddelen in aanraking komen zijn in overeenstemming met de voorschriften van richtlijn EEG 89/109.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A.** Doseermaat (met gat)
- B.** Deksel
- C.** Fruitschaaltje
- D.** Glazen mengbeker

- E.** Messengroep
- F.** Motorhuis
- G.** Knop **ON/OFF/ "P"**
- H.** Indicator regeling snelheid

VÓÓR HET GEBRUIK

Was alle hulpstukken zorgvuldig af alvorens het apparaat voor het eerst in gebruik te nemen en pas op de (scherpe) messen; ga met een vochtige doek over het motorhuis.

Dompel het motorhuis nooit onder in water!

Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning aangeduid op het gegevensplaatje van het apparaat.

HOE HET APPARAAT TE GEBRUIKEN

- Plaats het apparaat op een droge en vlakke ondergrond. **SLUIT HET APPARAAT PAS AAN OP EEN STOPCONTACT WANNEER DE HULPSTUKKEN CORRET GEMONTEERD ZIJN.**
- Plaats de mengbeker op het motorhuis.
- Doe de ingrediënten in de mengbeker.
Deze handeling kan verricht worden:
 1. Door het hele deksel (**A+B**) tegen de wijzers van de klok in te draaien en te verwijderen.
 2. Door het deksel (**B**) aan te brengen zonder de doseermaat (**A**).
 3. Door het fruitschaaltje (**C**) omgekeerd in het gat van het deksel (**B**) te plaatsen (fig.1).
- Het apparaat is uitgerust met een handige doseermaat (**A**) met gat, nuttig wanneer men enkele druppels aroma/essence wilt toevoegen zonder het deksel te openen (fig. 2). Door de doseermaat (**A**) om te keren en het gat te dichtten, is het overigens mogelijk het te gebruiken als maatlepeltje voor bijvoorbeeld olie. (zie figuur 3)

Let op:

Het apparaat niet langer dan 3 opeenvolgende minuten gebruiken. Pauzeer dan 3 opeenvolgende en hernoem de werking, met een maximum van 5 cycli. Vervolgens het apparaat laten afkoelen.

- TSnijd de vaste etenswaren in blokjes en voeg water toe.
- **Breng het deksel (B) aan in de maatbeker door het in wijzerzin te draaien tot de veiligheidsinrichting op de handgreep van de maatbeker zelf vast klikt.**

De mixer werkt niet wanneer het deksel niet correct op de maatbeker werd geplaatst.

- **Steek de stekker in het stopcontact.**
- Om de ingrediënten te kunnen bewerken, hoeft u alleen de knop **ON/OFF (G)** op de gewenste snelheid in te stellen (**1/2/3**). Wanneer de ingrediënten de gewenste consistentie hebben, zet u de knop weer in de stand (**O**).
- De **P**-stand dient om het apparaat op maximumsnelheid te laten werken, zodat u de kortstondige bewerkingen beter onder controle hebt.
- Haal de stekker uit het stopcontact vóór elke onderhoudsbeurt.

HET GEBRUIK VAN DE FUNCTIE "P"

Met de functie "**P**" (**pulse**) kunnen kortstondige bewerkingen beter bestuurd worden.

Het apparaat blijft in werking zolang de knop (**G**) in de positie van de functie "**P**" blijft.

REINIGING VAN HET APPARAAT

Het motorhuis NOOIT ONDERDOMPELEN in water.

Zorg ervoor dat de stekker van het stroomsnoer niet in het stopcontact zit.

- Alle ingrediëntresten moeten met een spatel verwijderd worden. In de modellen met plastic mengbeker moet een rubberen spatel gebruikt worden om krassen te voorkomen.
- Giet de mengbeker halfvol met lauw water. Laat het apparaat een paar seconden werken en ledig de mengbeker.
Herhaal deze handeling indien mogelijk.
- Verwijder de mengbeker, het deksel en de doseermaat alvorens ze met lauw water en zeep af te wassen. Spoel ze en droog ze vervolgens goed af.
- Om de reiniging te vergemakkelijken, kan in sommige modellen de messengroep verwijderd worden, als volgt:
 1. Haal de mengbeker van de voet van het apparaat en draai hem om.

2. Voer de haken aan de uiteinden van de doseermaat (B) in de daarvoor bestemde uitsparingen aan de voet van de omgekeerde mengbeker (zie figuur 4).
3. Draai de doseermaat helemaal in wijzerzin (fig. 5) en trek tot de messengroep loskomt (fig. 6).
4. Was alles, droog af en ga over tot de hermontage. Let er hierbij op dat de pakking correct geplaatst wordt. Zet de messengroep op de voer van de mengbeker en druk goed aan tot hij stevig vastzit. Draai vervolgens met behulp van de doseermaat (A) de messengroep helemaal tegen de wijzers van de klok in.

De mengbeker en alle plastic onderdelen mogen niet in de vaatwasmachine of met kokend water gewassen worden.

- Met de glazen mengbeker wordt aangeraden de nodige voorzorgsmaatregelen te treffen om hevige stoten te voorkomen.
- Haal een vochtige doek of een sponsje over het motorhuis en het elektrisch snoer. Droog vervolgens goed af met een zachte doek.
- Wind het elektrisch snoer zorgvuldig op aan de onderkant van het motorhuis.

GEBRUIKSTIPS

1 Algemeen

- Om goede resultaten te bekomen en niet het risico te lopen dat de ingrediënten uit de mengbeker komen, moeten de ingrediënten per kleine beetjes toegevoegd worden.
- Vul de mengbeker voor niet meer dan $\frac{1}{2}$ - door de meswerking wordt het volume van de ingrediënten in de mengbeker groter. Recepten met grote hoeveelheden moeten in meerdere keren uitgevoerd worden.
- Tenzij het recept het tegendeel voorschrijft, moeten eerst de vloeibare en daarna de vaste ingrediënten in de mengbeker gebracht worden. Met vloeistoffen is de bewerking gemakkelijker en kunnen lage snelheden gebruikt worden. Voeg altijd een kop water toe voordat u ijs gaat bewerken.

- Mix 5-30 seconden en controleer de substantie. Ga verder met de bewerking van de ingrediënten tot de gewenste substantie bereikt is. Let erop de ingrediënten niet te lang te mixen. Dit zou het recept niet ten goede komen.
- Gebruik de mixer altijd met het deksel op zijn plaats.
- Verwijder de maatbeker NIET van het motorhuis wanneer het apparaat in werking is.
- Steek uw handen of keukengerei niet in de mengbeker wanneer het apparaat in werking is; u zou zich kunnen verwonden of het apparaat beschadigen. Wanneer het apparaat uit staat kan een spatel gebruikt worden.

2 Vaste ingrediënten

- Bij de bereiding van vaste ingrediënten moet heel voorzichtig te werk gegaan worden. In dat geval moet de bewerking af en toe onderbroken worden, het deksel verwijderd en de ingrediënten van de zijkanten van de mengbeker en van de messen verwijderd worden. Zet daarna het deksel weer op zijn plaats en ga verder met de bewerking. Verhoog de snelheid indien de bewerking te lang duurt.
- Om vaste voedingsstoffen toe te voegen in de mengbeker, verwijdert u de doseermaat van het deksel en voegt u de ingrediënten beetje bij beetje toe door de dekselopening. Voedingsmiddelen als groenten en kaas moeten altijd eerst in blokjes gesneden worden.

3 Bereiding van warme gerechten

Verwijder altijd de doseermaat van het deksel vóór u met de bereiding van warme gerechten begint.

- Vul de mengbeker door de dekselopening langzaam met warme voedingsmiddelen, ten hoogste 2 koppen tegelijk.

R E C E P T E N

Met uw praktisch en handig apparaat kunt u in korte tijd heerlijke crèmes, mayonaise, sauzen, omeletten, pannenkoekjes, groentevulsels, milkshakes, sgroppino en allerhande cocktails bereiden. Deze recepten doen u ideeën aan de hand voor een zo volledig mogelijk gebruik van het apparaat. Ze zijn een uitgangspunt voor uw ongetwijfeld rijke fantasie en kooktalent.

S L A G R O O M

- 200 ml opklopbare room
- Giet de vloeibare room in de mengbeker en laat het apparaat ongeveer 20-30 seconden werken op snelheid 3.

M A S C A R P O N E C R È M E

- 250 gram mascarpone • 3 eieren
 - 1/4 liter slagroom • 50 gram suiker
- Giet de crème in dessertbakjes en versier hem met de (zoals in het vorige recept beschreven opgeklopte) slagroom. Laat het dessert een paar uur in de koelkast staan alvorens het op te dienen.

M A Y O N A I S E

- 1 heel ei
 - voldoende olie
 - een theelepel mosterd
 - een snuifje zout
 - een paar druppels citroensap
- Doe het ei, het zout, de mosterd en het citroensap in de mengbeker en laat de mixer een paar seconden lang draaien op snelheid 2. Vul de doseermaat met olie en ga door met mixen op snelheid 2 terwijl u voortdurend olie bijgiet) totdat de mayonaise stevig genoeg is. **Ideaal bij gekookte vis.**

T O N I J N S A U S

- 120 gram tonijn in olie
 - 150 gram mayonaise
 - een handvol kappertjes
- Doe alle ingrediënten in de mengbeker en mix ze een paar seconden lang op snelheid 1. **Ideaal voor de bereiding van kalfsvlees met tonijnsaus.**

C O C K T A I L S A U S

- 50 gram mayonaise • 10 gram ketchup
 - 4 druppels worchester
- Doe alle ingrediënten in de mengbeker en laat het apparaat enkele seconden lang werken op snelheid 1. **Ideaal voor frites en club sandwiches.**

O M E L E T M E T U I E M

- 6 eieren
 - 2 eetlepels melk
 - 1 ui
 - 2 eetlepels olie
 - zout
- Meng de eieren ongeveer 30 seconden lang onder de melk en het zout in de mengbeker op snelheid 1. Zet een bakpan met twee eetlepels olie op het vuur en fruit de gesneden ui. Giet het mengsel in de bakpan en laat de omelet gaar worden zonder hem aan te bakken.

BESLAG VOOR PANNENKOEKEN

- 100 gr. bloem
- 4 hele eieren
- 1 dl melk
- zout

Doe alle ingrediënten in de mengbeker en laat de machine ongeveer 30 seconden lang op snelheid 1 werken. Het beslag moet romig zijn.

COURGETTES MET TONIJN

- 4 courgettes
- 120 gr. tonijn in olie
- 100 gr. geraspte kaas
- 1 ei
- 1 blik gepelde tomaten

Snijdt de courgettes in de lengte, verwijder het vruchtvlies met behulp van een lepel zonder de courgettes kapot te maken. Vul de mengbeker met het vruchtvlies, het ei, de tonijn, de geraspte kaas, het zout en peterselie en laat de keukenrobot werken op snelheid 3 tot alles goed vermengd is, en vul de eerder in de lengte gesneden courgettes met het mengsel.

Plaats ze in een met boter besmeerde ovenvaste schotel, waarin u een beetje water vermengd met een paar lepels olie en wat gepelde en gezeefde tomaten. Verdeel een paar klontjes boter over de courgettes die u in een voorverwarmde oven ongeveer 40 minuten laat bakken. **De courgettes zijn lauwwarm lekker.**

M I L K S H A K E

- 1 appel
- 1 dl melk

Snijdt de appel in stukjes en doe deze met de melk in de mengbeker. Mix alles gedurende ongeveer 1 minuut op snelheid 3. Er kunnen natuurlijk allerlei soorten fruit gebruikt worden.

SGROPPINO (ALCOHOLSORBET)

- 1 ons citroenijs
- 1/2 half glas droge witte wijn (prosecco)
- 1 glaasje wodka

Vul de mengbeker met bovengenoemde ingrediënten, die u mixt op snelheid 3 gedurende ongeveer 1 minuut, of tot u een homogeen mengsel bekomt.

I J S D R A N K

- ijsblokjes
- stroop naar believen

Vul de mengbeker met ijsblokjes en zet de PULSE-knop op snelheid 3 omdat het ijs in homogene stukjes vermalen is. Giet het fijn gemalen ijs in een glas en giet er de stroop bij