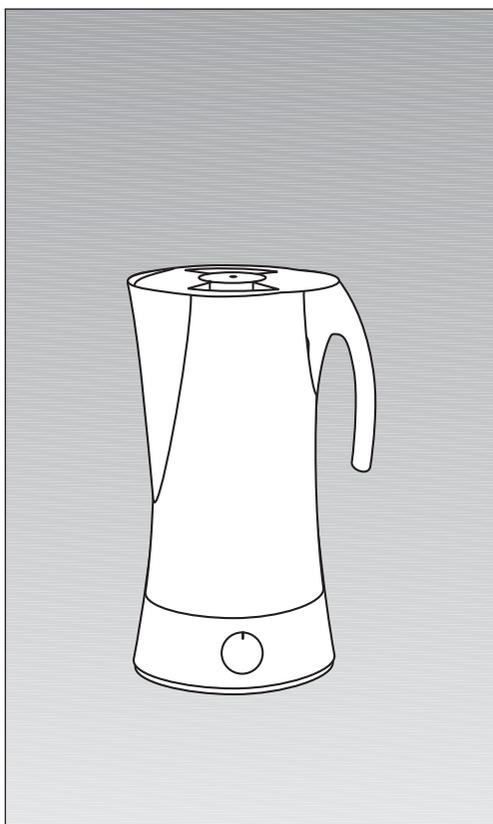


SIEMENS

Gebrauchsanleitung
Operating instructions
Notice d'utilisation
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje

Instrucciones de uso
Instruções de serviço
Οδηγίες χρήσης
Kullanma talimatı
Használati utasítás
Instrukcja obsługi
Указания за употреба
Инструкция
по эксплуатации
تعليمات الاستخدام



MB 91100

de

en

fr

it

nl

da

no

sv

fi

es

pt

el

tr

pl

hu

bg

ru

ar

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt. Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Das Gerät ist wartungsfrei.

Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Auf einen Blick

Bitte Bildseite ausklappen.

1 Drehschalter

Vor Gebrauch Drehschalter drücken und loslassen.

PULSE	=	Momentschaltung höchste Drehzahl, Drehschalter festhalten.
0	=	Stopp

Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar.

AUTO PULSE	=	automatischer Wechsel höchste Drehzahl – Stillstand
-----------------------	---	---

2 Motorblock

Beim Aufsetzen des Mixbechers Aufsetzposition beachten.

3a Deckel

Zum Öffnen des Deckels die Entriegelungstaste drücken.

3b Nachfüllöffnung

Trichter herausnehmen und Zutaten nachfüllen.

3c Trichter

Flüssige Zutaten nachfüllen.

4 Kabelaufwicklung

Kabel verstauen.

Sicherheitshinweise

⚠ **Stromschlag-Gefahr!**

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fernhalten.

Nach jedem Gebrauch Netzstecker ziehen, ebenso vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes und beim Auftreten einer Störung.

Die Zuleitung darf nicht in unmittelbarer Nähe von scharfen Kanten und heißen Flächen liegen.

Reparaturen am Gerät, wie z. B. der Austausch einer beschädigten Zuleitung, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, weil so Gefährdungen vermieden werden können.

Bei Unterbrechung der Stromzufuhr bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft danach wieder an.

Hinweise zur Entsorgung

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vorbereiten / Bedienen

Der Mixer ist geeignet für die Verarbeitung von 1,25 Liter Flüssigkeit bzw. 0,75 Liter heißer oder schäumender Flüssigkeit. Die optimale Verarbeitungsmenge fester Lebensmittel ist 80–100 Gramm.

Bei der Verarbeitung von Eis oder von gefrorenen Lebensmitteln **AUTO PULSE** benutzen.

- Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Mixermesser/rotierenden Antrieb!**

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen und immer mit verriegeltem Deckel arbeiten!

Mixbecher nur bei Stillstand des Gerätes abnehmen/aufsetzen. Nach dem Ausschalten

läuft das Messer noch kurze Zeit nach.

⚠ **Verbrühungsgefahr!**

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus.

Maximal 0,75 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!

Mixer niemals leer betreiben.

Betrieb nur möglich, wenn Mixbecher aufgesetzt und Deckel eingerastet ist.

- Kabel abwickeln.
- Motorblock auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Mixbecher aufsetzen (Aufsetzposition beachten).
- Zutaten einfüllen.
- Deckel aufsetzen: am vorderen Rand des Mixbechers einhängen (1.), zuklappen (2.) und den Deckel am hinteren Rand herunterdrücken bis er einrastet (Bild 6).
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter ausfahren: Schalter drücken und loslassen.
- Drehschalter auf die gewünschte Position stellen.

Hinweis: Wird der Mixbecher während der Arbeit vom Motorblock genommen, schaltet er sich automatisch aus.

Mixer erneut in Betrieb nehmen

- Drehschalter auf **0** stellen.
- Mixbecher aufsetzen (Aufsetzposition beachten).
- Drehschalter auf die gewünschte Position stellen.

Zutaten nachfüllen

- Drehschalter auf **0** stellen.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen

oder

- Trichter aus Deckel nehmen: Trichter gegen den Uhrzeigersinn drehen und herausziehen.
- Feste Zutaten während des Betriebes durch die Nachfüllöffnung einfüllen

oder

- Trichter aus dem Deckel nehmen: Trichter gegen den Uhrzeigersinn drehen und herausziehen.
- Trichter mit der großen Fläche auf den Deckel setzen und Flüssigkeiten durch den Trichter nachfüllen.

Nach dem Mixen

- Drehschalter auf **0** stellen.
- Mixbecher abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Deckel öffnen. Zum Abnehmen des Deckels, den Deckel vorher aushängen.

Tipp: Mixer am besten direkt nach Gebrauch reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Reinigen und Pflegen

⚠ **Stromschlag-Gefahr!**

Vor Arbeiten am Gerät immer den Netzstecker ziehen!

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Motorblock und Aluminium-Mantel nur feucht abwischen, bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.

Mixbecher reinigen

Tipp: Etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixbecher geben. Für wenige Sekunden auf **PULSE** oder **AUTO PULSE** schalten. Wasser ausschütten und den Mixbecher mit klarem Wasser spülen.

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Mixermesser!**

Niemals in den Mixbecher greifen. Mixermesser niemals mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknet nichts an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).

- Mixbecher kann zum Reinigen auseinander genommen werden: Haltering an der Unterseite des Mixbechers gegen den Uhrzeigersinn losschrauben (5a).
- Haltering, Aluminium-Mantel und Kunststoff-Einsatz des Mixbechers voneinander trennen (5b).
- Kunststoff-Einsatz, Deckel und Trichter können in der Spülmaschine gereinigt werden, Aluminium-Mantel feucht abwischen und abtrocknen.
- Zusammenbauen in umgekehrter Reihenfolge.
- Motorblock feucht abwischen und abtrocknen.

Aufbewahren

- Netzstecker ziehen.
- Drehschalter versenken: Schalter eindrücken und langsam loslassen.
- Kabel verstauen. Zusammengesetzten Mixbecher auf den Motorblock setzen.

Hilfe bei Störungen

Achtung!

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

Störung	Behebung
Mixer läuft nicht an.	<ul style="list-style-type: none"> • Mixbecher ganz aufsetzen. • Deckel so aufsetzen, dass er einrastet.
Überlastungsschutz wurde aktiviert.	<ul style="list-style-type: none"> • Mixer auf 0 stellen. • Mixbecher abnehmen, Verarbeitungsmenge reduzieren. • Mixer erneut in Betrieb nehmen.

Bei anderen Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Rezepte

Der Mixer ist geeignet zum

- Mischen und Schäumen von Flüssigkeiten,
- Zerkleinern und Hacken von rohem Obst, Gemüse, Nüssen und Schokolade,
- Pürieren von Suppen, gekochtem Obst und Gemüse,
- Zubereiten von Mayonnaisen und Soßen.

Verarbeitungsmenge

Maximal 1,25 l Flüssigkeit bzw. 0,75 l schäumende oder heiße Flüssigkeit verarbeiten.

Die optimale Verarbeitungsmenge bei festen Zutaten ist 80–100 g.

Mayonnaise

Hinweis: Im Mixer kann Mayonnaise nur aus ganzen Eiern zubereitet werden.

Grundrezept:

1 Ei

1 gehäufte TL Senf

1 EL Essig oder Zitronensaft

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

200–250 ml Öl

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Mixer auf niedrige Drehzahl schalten.
- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden bei niedriger Drehzahl vermischen. Trichter wenden.
- Mixer auf höchste Stufe schalten, das Öl durch den Trichter gießen und ca. 1 Minute mixen.

Höchstmenge: doppelte Menge Grundrezept

Tipp: Bei Zubereitung der Höchstmenge abschließend nochmals einige Sekunden mit

AUTO PULSE mixen.

Salatdressing

Grundrezept:

200 g saure Sahne

200 g Joghurt

1–3 Knoblauchzehen

2–3 EL Ketchup

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

3–6 EL Essig

- Alle Zutaten bei höchster Drehzahl ca. 1 Minute mixen.

Höchstmenge: doppelte Menge Grundrezept

Tipp: Das Dressing eignet sich für grünen und gemischten Salat.

Heiße Schokolade

50–75 g gekühlte Blockschokolade

½ l heiße Milch

Schlagsahne und Schokoraspel nach Wunsch

- Blockschokolade in Stücke (ca. 1 cm) schneiden und im Mixer bei höchster Drehzahl vollständig zerkleinern.
- Mixer ausschalten und die Milch durch den Trichter zugeben.
- 1 Minute bei höchster Drehzahl mixen.
- Heiße Schokolade in Gläser füllen und nach Wunsch mit geschlagener Sahne und Schokoraspel servieren.

Bananen-Eis-Shake

2–3 Bananen

2–3 geh. EL Vanilleeis oder Zitroneneis

2 Päckchen Vanillezucker

½ l Milch

- Zutaten bei höchster Drehzahl ca. 1 Minute mixen.

Sangria

1–2 Orangen

1 Zitrone

4–6 Eiswürfel

Zucker nach Geschmack

400 ml Rotwein

- Orangen und Zitronen schälen und in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten (außer Rotwein) bei höchster Drehzahl ca. 1 Minute fein mixen.
- Rotwein zugeben.
- Mixer kurz auf **AUTO PULSE** stellen, bis das Getränk aufgeschäumt ist.

Sportler-Cocktail

2–3 Orangen

1–2 Zitronen

½ –1 EL Zucker oder Honig

¼ l Apfelsaft

¼ l Mineralwasser

evtl. Eiswürfel

- Orangen und Zitronen schälen, in Stücke schneiden.
- Zutaten (außer Apfelsaft und Mineralwasser) bei höchster Drehzahl ca. 1 Minute mixen.
- Apfelsaft und Mineralwasser zugeben.
- Mixer kurz auf **AUTO PULSE** stellen, bis das Getränk aufgeschäumt ist.
- Cocktail in Gläser geben und nach Wunsch mit Eiswürfeln servieren.

Tomaten-Cocktail

5–6 Tomaten

1–2 Orangen

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Zucker

einige Tropfen Tabasco

Sahne zum Garnieren

- Tomaten in kochendem Wasser blanchieren, die Haut abziehen und abkühlen lassen.
- Orangen schälen und in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten (außer Sahne) bei höchster Drehzahl ca. 1 Minute mixen.
- Cocktail in Gläser füllen und mit einigen Tropfen Sahne garnieren.

Tipp: Der Tomaten-Cocktail eignet sich gut als alkoholfreier Aperitif.

Rote Grütze

400 g Früchte (entkernte Sauerkirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren)

100 ml Sauerkirschsafte

100 ml Rotwein

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Zitronensaft

1 Msp. Nelken (gemahlen)

1 Prise Zimt (gemahlen)

8 Blatt Gelatine

- Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen.
- Alle Zutaten (außer Gelatine) aufkochen.
- Die Gelatine ausdrücken und in der Mikrowelle schmelzen, nicht kochen.
- Heiße Früchte und Gelatine bei mittlerer Drehzahl ca. 1 Minute mixen.
- Grütze in kalt ausgespülte Schälchen füllen und kaltstellen.

Tipp: Rote Grütze schmeckt mit geschlagener Sahne oder Vanillesauce.

Früchte-Becher

500 g Früchte (z. B.: 200 g Erdbeeren, 1 Banane, 1 Orange, ½ Apfel)

50–100 g Zucker

400 ml kaltes Wasser

Eis nach Wunsch

- Früchte schälen und in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten (außer Eis) bei höchster Drehzahl ca. 1 Minute mixen.
- Evtl. zusammen mit dem Eis servieren.

Crêpes-Teig

½ l Milch

2 Eier

200 g Mehl

50 g zerlassene abgekühlte Butter

- Zuerst Milch und dann alle Zutaten in den Mixbecher geben und bei höchster Drehzahl zu einem glatten Teig mixen.
- Teig vor der weiteren Verarbeitung ½ Stunde ruhen lassen.
- Crêpes wie gewohnt zubereiten.

This appliance is designed for domestic and not industrial use.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

The appliance is maintenance-free.

Keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

1 Rotary switch

Before using the appliance, press and release the rotary switch.

PULSE	= Pulse switch maximum speed, grip rotary switch.
0	= Stop

Operating speed steplessly adjustable.

AUTO PULSE	= Automatic change maximum speed – standstill
-------------------	---

2 Motor block

When attaching the blender jug, note the attachment position.

3a Lid

To open the lid, press the release button.

3b Feed tube

Remove the funnel and add more ingredients.

3c Funnel

Add liquid ingredients.

4 Cord store

Stow the power cord.

Safety instructions

⚠ Risk of electric shock!

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

If the mains cable and/or appliance are damaged, do NOT use the appliance.

Keep children away from the appliance.

After using the appliance, before cleaning the appliance, if leaving the appliance unattended or if the appliance malfunctions, ALWAYS pull out the mains plug.

Do not lay the mains cable near sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, repairs such as replacing a damaged mains cable, should be carried out by our customer service only. If the power supply is interrupted, the appliance remains switched on and will start again when the power is restored.

Information concerning waste disposal

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Preparation / Operation

The blender is suitable for processing 1.25 litres / 2½ pints of liquid or 0.75 litres / 1 pt 7 oz of hot or foaming liquid. The optimum processing quantity of solid ingredients is 80–100 g / 3–3½ oz.

If processing ice or frozen food, use **AUTO PULSE**.

- Before using the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see “Cleaning and care”.

⚠ Risk of injury from sharp blender blades/rotating drive!

Never reach into the attached blender and always work with the lid locked.

Remove/attach the blender jug only when the appliance is at a standstill. When the appliance is switched off, the blade continues running briefly.

⚠ Risk of scalding!

If hot liquids are processed, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max.

0.75 litres / 1 pt 7 oz of hot or foaming liquid.

Warning!

Never operate the blender empty.

The blender cannot be operated until the blender jug has been attached and the lid locked into position.

- Unwind the cable.
- Place the motor block on a smooth, clean surface.
- Attach the blender jug (note attachment position).
- Add the ingredients.
- Attach the lid: hook in at the front edge of the blender jug (1), close (2) and press down the rear edge of the lid until it locks into position (Fig. 6).
- Insert the mains plug.
- Extend the rotary switch: press and release the switch.
- Set the rotary switch to the desired position.

Note: The blender jug switches off automatically if it is removed from the motor block during operation.

Restarting the blender

- Set the rotary switch to **0**.
- Attach the blender jug (note attachment position).
- Set the rotary switch to the desired position.

Adding more ingredients

- Set the rotary switch to **0**.
- Remove the lid and add the ingredients

or

- Take the funnel out of the lid: rotate the funnel in an anti-clockwise direction and remove.
- While operating the appliance, add solid ingredients through the feed tube.

or

- Take the funnel out of the lid: rotate the funnel in an anti-clockwise direction and remove.
- Place the funnel with the large area on the lid and pour liquid through the funnel.

After blending

- Set the rotary switch to **0**.
- Remove the blender jug.
- Press the release button and open the lid. First detach the lid and then remove.

Tip: It is recommended that the blender should be cleaned immediately after use; see “Cleaning and care”.

Cleaning and care

⚠ Risk of electric shock!

Before working on the appliance, always pull out the mains plug!

Warning!

Surfaces may be damaged.

Do NOT use abrasive cleaning agents.

Wipe the motor block and aluminium casing with a damp cloth only. If required, use a little washing-up liquid.

Cleaning the blender jug

Tip: Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender jug. Switch to **PULSE** or **AUTO PULSE** for a few seconds. Pour out the water and rinse the blender jug with clean water.

⚠ Risk of injury from sharp blender blades!

Never reach into the blender jug. Never touch the blender blades with bare hands. Clean with a brush.

To prevent ingredients from sticking to the blender and corroding the plastic (e.g. oils in spices), it is recommended that the blender should be cleaned immediately after use.

- The blender jug can be disassembled for cleaning: unscrew the retaining ring on the underside of the blender jug in an anti-clockwise direction (5a).
- Disassemble the retaining ring, aluminium casing and plastic insert (5b).
- The plastic insert, lid and funnel can be cleaned in the dishwasher. Wipe the aluminium casing with a damp cloth and wipe dry.
- Re-assemble in reverse sequence.
- Wipe the motor block with a damp cloth and wipe dry.

Storage

- Pull out the mains plug.
- Retract the rotary switch: press in the switch and slowly release.
- Stow the cable. Place the assembled blender jug on the motor block.

Troubleshooting

Warning!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Fault	Action
Blender does not start.	<ul style="list-style-type: none"> • Attach blender jug properly.
	<ul style="list-style-type: none"> • Attach lid ensuring that it locks into position.
Overload protection was activated.	<ul style="list-style-type: none"> • Set blender to 0. • Remove blender jug, reduce quantity of ingredients. • Restart blender.

If any other faults occur, please contact our customer service.

Recipes

The blender is suitable for

- mixing and foaming liquids,
- cutting and chopping raw fruit, vegetables, nuts and chocolate,
- puréeing soups, cooked fruit and vegetables,
- preparing mayonnaises and sauces.

Processing quantities

Process a maximum 1.25 l / 2½ pints of liquid or 0.75 l / 1 pt 7 oz of foaming or hot liquid.

The optimum processing quantity of solid ingredients is 80–100 g / 3–3½ oz.

Mayonnaise

Note: In the blender mayonnaise can be prepared from whole eggs only.

Basic recipe:

- 1 egg
- 1 heaped tsp. mustard
- 1 tbs. vinegar or lemon juice
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of sugar

200–250 ml / 7–9 fl oz oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Switch the blender to a low speed.
- Mix the ingredients (except the oil) for several seconds at a low speed. Turn the funnel.
- Switch the blender to the highest setting, pour the oil through the funnel and blend for approx. 1 minute.

Maximum quantity: double the quantity of the basic recipe

Tip: If processing the maximum quantity, finish off blending for several seconds on **AUTO PULSE**.

Salad dressing

Basic recipe:

- 200 g / 7 fl oz soured cream
- 200 g / 7 fl oz yoghurt
- 1–3 garlic cloves
- 2–3 tsp. ketchup
- 1 pinch of sugar
- 1 pinch of salt
- 3–6 tsp. vinegar

- Blend all ingredients at maximum speed for approx. 1 minute.

Maximum quantity: double the quantity of the basic recipe

Tip: The dressing is suitable for green and mixed salads.

Hot chocolate

50–75 g / 1¾–2¾ oz cooled cooking chocolate
½ l / 18 fl oz hot milk

Whipped cream and grated chocolate if required

- Cut the cooking chocolate into pieces (approx. 1 cm / ½ in) and cut up thoroughly in the blender at maximum speed.
- Switch off the blender and pour milk through the funnel.
- Blend at maximum speed for 1 minute.
- Pour the hot chocolate into glasses and, if required, serve with whipped cream and grated chocolate.

Banana ice shake

2–3 bananas

2–3 heaped tbs. vanilla or lemon ice cream

Few drops of vanilla essence

½ l / 18 fl oz milk

- Blend the ingredients at maximum speed for approx. 1 minute.

Sangria

1–2 oranges

1 lemon

4–6 ice cubes

Sugar to taste

400 ml / 14 fl oz red wine

- Peel the oranges and lemons and cut into pieces.
- Finely blend all ingredients (except red wine) at maximum speed for approx. 1 minute.
- Add red wine.
- Set blender briefly to **AUTO PULSE** until the drink foams.

Sportler cocktail

2–3 oranges

1–2 lemons

½–1 tbs. sugar or honey

¼ l / 9 fl oz apple juice

¼ l / 9 fl oz mineral water

Ice cubes if required

- Peel the oranges and lemons, cut into pieces.
- Blend the ingredients (except apple juice and mineral water) at maximum speed for approx. 1 minute.
- Add apple juice and mineral water.
- Set the blender briefly to **AUTO PULSE** until the drink foams.
- Pour the cocktail into glasses and, if required, serve with ice cubes.

Tomato cocktail

5–6 tomatoes

1–2 oranges

1 pinch of salt

1 pinch of pepper

1 pinch of sugar

A few drops of Tabasco

Cream

- Blanch the tomatoes in boiling water, remove the skins and leave to cool.
- Peel the oranges and cut into pieces.
- Blend all ingredients (except cream) at maximum speed for approx. 1 minute.
- Pour the cocktail into glasses and garnish with a few drops of cream.

Tip: The tomato cocktail is ideal as a saxon-alcoholic aperitif.

Red fruit jelly

400 g / 14 oz fruit (pitted sour cherries, raspberries, blackcurrants, strawberries, blackberries)

100 ml / 3½ fl oz sour cherry juice

100 ml / 3½ fl oz red wine

80 g / 3 oz sugar

Few drops of vanilla essence

2 tbs. lemon juice

1 pinch of cloves (ground)

1 pinch of cinnamon (ground)

8 leaves of gelatine

- Soak the gelatine in cold water for approx. 10 minutes.
- Bring all ingredients (except gelatine) to the boil.
- Squeeze out the gelatine and melt in the microwave, do not cook.
- Blend hot fruit and gelatine at a medium speed for approx. 1 minute.
- Pour the red fruit jelly into bowls rinsed in cold water and serve cold.

Tip: Garnish red fruit jelly with whipped cream or vanilla sauce.

Fruit sundae

500 g / 1lb 2oz fruit (e.g. 200 g / 7 oz strawberries, 1 banana, 1 orange, ½ apple)

50–100 g / 1¾–3½ oz sugar

400 ml / 14 fl oz cold water

Ice if required

- Peel the fruit and cut into pieces.
- Blend all ingredients (except ice) at maximum speed for approx. 1 minute.
- If required, serve with ice.

Crêpe dough

½ l / 18 fl oz milk

2 eggs

200 g / 7 oz flour

50 g / 1¾ oz melted, cooled butter

- First add the milk and then all the ingredients to the blender jug and blend at maximum speed to produce a smooth dough.
- Leave the dough to rest for ½ hour before processing further.
- Prepare crêpes as usual.

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales.

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Cet appareil ne demande pas d'entretien.

Veuillez conserver la notice d'utilisation.

Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez joindre la notice.

Description

Veuillez déplier les pages illustrées.

1 Interrupteur rotatif

Avant d'utiliser l'appareil, appuyez sur l'interrupteur rotatif puis relâchez.

PULSE	= Marche momentanée, vitesse la plus élevée, maintenir le bouton rotatif sur cette position
0	= Stop

La vitesse de travail est réglable en continu.

AUTO PULSE	= Changement automatique Vitesse la plus élevée – arrêt
-------------------	---

2 Bloc-moteur

Lorsque vous montez le bol mixeur, veillez à le mettre en place correctement.

3a Couvercle

Pour ouvrir le couvercle, appuyez sur la touche de déverrouillage.

3b Ouverture pour ajout

Retirez l'entonnoir puis ajoutez les ingrédients.

3c Entonnoir

Ajoutez les ingrédients liquides.

4 Enroulement du cordon

Rangez le cordon

Consignes de sécurité

⚠ **Risque d'électrocution!**

Branchez la fiche mâle de l'appareil dans une prise de courant et faites-le fonctionner en respectant les indications figurant sur la plaque signalétique.

N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si son cordon d'alimentation est endommagé.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants.

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant de le nettoyer, lorsque vous quittez la pièce, ou en cas de panne.

Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des arêtes vives ou des surfaces chaudes.

Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé. Lors d'une interruption de courant, l'appareil reste enclenché et se remet à fonctionner lorsque le courant revient.

Conseils pour la mise au rebut

Pour savoir comment vous débarrasser de l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou les services administratifs de votre mairie.

Préparatifs / Utilisation

Le mixeur est conçu pour préparer 1,25 litre de liquide ou 0,75 litre de liquide. La quantité optimale pour une préparation de consistance solide est de 80 à 100 grammes.

Pour préparer de la glace ou des aliments surgelés, utilisez la touche **AUTO PULSE**.

- Avant la première utilisation, nettoyez à fond l'appareil et ses accessoires. Voir le chapitre intitulé «Nettoyage et entretien».

⚠ **Risque de blessure avec la lame du mixeur/l'entraînement en rotation!**

Ne mettez jamais les mains dans le mixeur.

Utilisez-le uniquement avec le couvercle verrouillé.

Retirez/placez toujours le bol mixeur lorsque l'appareil est au repos. Une fois l'appareil éteint, la lame continue à tourner pendant un instant.

⚠ **Risque de brûlure!**

Lorsque vous mixez des préparations chaudes, de la vapeur s'échappe de l'entonnoir et atteint le couvercle.

Versez au maximum 0,75 litre de liquide chaud ou moussant.

Attention!

N'utilisez jamais le mixeur à vide.

Il fonctionne uniquement lorsque le bol mixeur est en place et le couvercle encranté.

- Déroulez le cordon.
- Posez le bloc-moteur sur une surface lisse et propre.
- Montez le bol mixeur (respectez bien la position).
- Versez les ingrédients.
- Mettez le couvercle en place: fixez-le sur le bord avant du bol mixeur (1), rabattez-le (2), puis appuyez sur le bord arrière du couvercle jusqu'à ce qu'il encrante (fig. 6).
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Faites sortir l'interrupteur rotatif: appuyez sur l'interrupteur puis relâchez.

- Amenez l'interrupteur sur la position désirée.

Remarque: si vous enlevez le bol mixeur du bloc-moteur en fonctionnement, ce dernier s'arrête automatiquement.

Remise en service du mixeur

- Amenez l'interrupteur rotatif sur **0**.
- Montez le bol mixeur (respectez bien la position).
- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position désirée.

Ajout d'ingrédients

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0**.
- Retirez le couvercle puis ajoutez les ingrédients *ou bien*

• Enlevez l'entonnoir du couvercle: faites tourner l'entonnoir en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

• Pendant le travail, versez les ingrédients solides par l'ouverture pour ajout

ou bien

• Enlevez l'entonnoir du couvercle: faites tourner l'entonnoir en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

• Placez la partie large de l'entonnoir sur le couvercle puis versez les ingrédients liquides dans l'entonnoir.

Après avoir mixé

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0**.
- Enlevez le bol mixeur.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage puis ouvrez le couvercle. Pour le retirer, vous devez d'abord le déboîter.

Conseil: il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation, voir le chapitre intitulé «Nettoyage et entretien».

Nettoyage et entretien

⚠ **Risque d'électrocution!**

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche mâle de la prise de courant

Attention!

Risque d'endommager le revêtement.

N'utilisez pas de détergents récurants.

Essuyez le bloc-moteur et le fourreau en aluminium uniquement avec un chiffon humide.

Si nécessaire, utilisez un peu de liquide pour la vaisselle.

Nettoyage du bol mixeur

Conseil: Versez un peu d'eau additionnée de liquide pour la vaisselle dans le bol mixeur monté. Faites fonctionner le mixeur pendant quelques secondes sur **PULSE** ou **AUTO PULSE**. Videz l'eau puis rincez le bol à l'eau claire.

⚠ **Risque de blessure avec la lame tranchante du mixeur!**

Ne mettez jamais les mains dans le bol mixeur.

Ne manipulez pas la lame du mixeur à mains nues. Pour la nettoyer, utilisez une brosse.

Il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation. Aucune matière ne reste ainsi collée et le plastique n'est pas attaqué (par exemple par les huiles essentielles présentes dans les épices).

- Pour nettoyer le bol mixeur, vous pouvez le démonter: dévissez le support se trouvant sous le bol mixeur en le faisant tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre (5a).
- Séparez le support, le fourreau en aluminium et le bol mixeur en plastique (5b).
- Le bol mixeur en plastique, le couvercle et l'entonnoir sont lavables au lave-vaisselle. Essuyez le fourreau en aluminium avec un chiffon humide puis laissez sécher.
- Pour le remontage, procédez dans l'ordre inverse.
- Essuyez le bloc-moteur avec un chiffon humide puis laissez sécher.

Rangement

- Retirez la fiche mâle de la prise de courant.
- Rentez l'interrupteur rotatif: appuyez sur l'interrupteur rotatif puis relâchez-le lentement.
- Rangez le cordon. Placez le bol mixeur assemblé sur le bloc-moteur.

Dérangements et remèdes

Attention!

Avant de remédier à une panne, retirez la fiche mâle de la prise de courant.

Dérangement	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez correctement en place le bol mixeur. • Placez le couvercle de sorte qu'il encrante.
La protection anti-surcharge a réagi.	<ul style="list-style-type: none"> • Positionnez le mixeur sur 0. • Retirez le bol mixeur, diminuez la quantité d'aliments à mixer. • Remettez l'appareil en service.

Si un autre type de panne survient, veuillez-vous adresser à notre service après-vente.

Recettes

Le mixeur est conçu pour

- mixer et faire mousser les liquides,
- broyer et hacher les fruits crus, les légumes, les noix et le chocolat,
- réduire en purée les soupes, les fruits cuits et les légumes,
- faire de la mayonnaise et des sauces.

Quantité d'aliments à mixer

Le mixeur est destiné à préparer au maximum 1,25 litre de liquide ou 0,75 litre de liquide chaud ou moussant.

La quantité optimale pour une préparation de consistance solide est de 80 à 100 grammes.

Mayonnaise

Remarque: pour préparer de la mayonnaise avec le mixeur, utilisez toujours des œufs entiers. Recette de base:

- 1 œuf
 - 1 cuiller à café bombée de moutarde
 - 1 cuiller à soupe de vinaigre ou de jus de citron
 - 1 pincée de sel
 - 1 pincée de sucre
 - 250–250 ml d'huile
- Les ingrédients doivent être tous à la même température.

- Réglez le mixeur sur une vitesse basse.
- Mélangez tous les ingrédients (sauf l'huile) pendant quelques secondes sur une vitesse basse. Tournez l'entonnoir.
- Réglez le mixeur sur la vitesse la plus élevée, versez l'huile par l'entonnoir et mixez pendant une minute environ.

Quantité maximale: doubler la recette de base

Conseil: si vous doublez la recette de base, terminez en mixant pendant quelques secondes de plus sur la position **AUTO PULSE**.

Sauce salade

Recette de base:

- 200 g de crème aigre
- 200 g de yaourt
- 1–3 gousses d'ail
- 2–3 cuillers à soupe de ketchup
- 1 pincée de sucre
- 1 pincée de sel
- 3–6 cuillers à soupe de vinaigre
- Mixez tous les ingrédients pendant une minute environ à vitesse élevée.

Quantité maximale: doubler la recette de base

Conseil: cette sauce salade se sert avec les salades vertes et les salades composées.

Chocolat chaud

50–75 g de chocolat à cuire (réfrigéré)

½ litre de lait chaud

Crème fouettée et chocolat râpé selon le goût.

- Cassez le chocolat en morceaux (de 1 cm env.), puis broyez-le complètement avec le mixeur réglé sur une vitesse élevée.
- Eteignez le mixeur puis ajoutez le lait par l'entonnoir.
- Mixez pendant une minute à vitesse élevée.
- Versez le chocolat chaud dans des verres. Servez avec de la crème fouettée et du chocolat râpé, selon le goût.

Milk-shake à la banane

2–3 bananes

2–3 cuillers à soupe bombées de glace à la vanille ou au citron

2 paquets de sucre vanillé

½ litre de lait

- Mélangez les ingrédients pendant une minute à vitesse élevée.

Sangria

1–2 oranges

1 citron

4–6 glaçons

Sucre (à volonté)

400 ml de vin rouge

- Pelez les oranges et le citron puis coupez-les en morceaux.
- Mixez finement tous les ingrédients (sauf le vin rouge) pendant une minute environ à une vitesse élevée.
- Ajoutez le vin rouge.
- Utilisez pendant un instant la touche **AUTO PULSE** jusqu'à ce que la boisson devienne mousseuse.

Boisson énergétique

2–3 oranges

1–2 citrons

½–1 cuiller à soupe de sucre ou de miel

¼ de litre de jus de pomme

¼ de litre d'eau minérale

en option: des glaçons

- Pelez les oranges et les citrons puis coupez-les en morceaux.
- Mixez les ingrédients (sauf le jus de pomme et l'eau minérale) pendant une minute environ à vitesse élevée.
- Ajoutez le jus de pomme et l'eau minérale.
- Utilisez pendant un instant la touche **AUTO PULSE** jusqu'à ce que la boisson devienne mousseuse.
- Versez le cocktail dans des verres puis servez avec des glaçons, selon le goût.

Cocktail à la tomate

5–6 tomates

1–2 oranges

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

1 pincée de sucre

Quelques gouttes de Tabasco

Crème pour la décoration

- Faites blanchir les tomates dans de l'eau bouillante, retirez la peau, puis laissez les refroidir.
- Pelez les oranges puis coupez-les en morceaux.
- Mixez tous les ingrédients (sauf la crème) pendant une minute environ à une vitesse élevée.
- Versez le cocktail dans des verres puis décorez avec quelques gouttes de crème.

Conseil: le cocktail à la tomate se boit en apéritif sans alcool.

Gelée de fruits rouges

400 g de fruits (griottes dénoyautées, framboises, groseilles, cassis, fraises, mûres)

100 ml de jus de griotte

100 ml de vin rouge

80 g de sucre

1 paquet de sucre vanillé

2 cuillers à soupe de jus de citron

1 clou de girofle (moulu)

1 pincée de cannelle (moulu)

8 feuilles de gélatine

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes pour qu'elle ramollisse.
- Faites bouillir tous les ingrédients (sauf la gélatine).
- Pressez la gélatine puis faites-la fondre au micro-ondes, sans la faire cuire.
- Mixez les fruits chauds et la gélatine pendant une minute environ à vitesse moyenne.
- Versez la gelée dans de petites coupes passées à l'eau froide puis laissez prendre au froid.

Conseil: la gelée de fruits rouges est délicieuse avec de la crème fouettée ou de la crème à la vanille.

Timbale de fruits

500 g de fruits (par ex. 200 g de fraises,

1 banane, 1 orange, ½ pomme)

50–100 g de sucre

400 ml d'eau froide

Glace selon le goût

- Pelez les fruits puis coupez-les en morceaux.
- Mixez tous les ingrédients (sauf la glace) pendant une minute environ à vitesse élevée.
- Servez éventuellement avec de la glace.

Pâte à crêpe

½ l de lait

2 œufs

200 g de farine

50 g de beurre fondu refroidi

- Versez tous les ingrédients dans le bol mixeur, en commençant par le lait. Mixez à vitesse élevée jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
- Laissez reposer la pâte pendant ½ heure avant de vous en servir.
- Faites les crêpes de façon habituelle.

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e non ad attività professionali. Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate.

L'apparecchio non richiede manutenzione. Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. Se si cede questo apparecchio a terzi, consegnare insieme le istruzioni per l'uso.

Guida rapida

Si prega di aprire le pagine con le figure.

1 Manopola a scomparsa

Prima dell'uso premere e rilasciare l'interruttore a scomparsa.

PULSE = funzione «intermittenza» massimo numero di giri, mantenere ruotato l'interruttore.

0 = Stop

Regolazione continua della velocità di lavoro.

AUTO PULSE = cambio automatico massima velocità – pausa

2 Blocco motore

Tenere presente la corretta posizione di applicazione del contenitore frullatore.

3a Coperchio

Per aprire il coperchio premere il pulsante di sblocco.

3b Apertura per l'aggiunta degli ingredienti

Togliere il bicchierino dosatore e versare gli ingredienti.

3c Bicchierino dosatore

Per aggiungere ingredienti liquidi.

4 Avvolgicavo

Per conservare il cavo.

Istruzioni di sicurezza

⚠ Pericolo di scarica elettrica!

Collegare e mettere in funzione l'apparecchio solo in base ai dati riportati sulla targhetta d'identificazione.

Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio. Estrarre la spina di alimentazione dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi ed in caso di guasto.

Il cavo di alimentazione non deve passare molto vicino a spigoli vivi ed a superfici molto calde. Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come per es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.

In caso d'interruzione dell'energia elettrica questo apparecchio resta inserito e riprende a funzionare dopo l'interruzione.

Avvertenze per la rottamazione

Chiedete informazioni sulle attuali possibilità di rottamazione al vostro rivenditore specializzato oppure alla vostra amministrazione comunale.

Preparazione / Uso

Il frullatore è idoneo per lavorare 1,25 l di liquido oppure 0,75 l di liquido molto caldo o che produce schiuma. La quantità ottimale per la preparazione di alimenti solidi è 80–100 grammi. Nella lavorazione di ghiaccio o di alimenti surgelati utilizzare **AUTO PULSE**.

- Pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori prima di usarli la prima volta, vedi capitolo «Pulizia e cura».

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti/ingranaggio in rotazione!

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato e lavorare sempre con il coperchio bloccato! Togliere/applicare il contenitore frullatore solo ad apparecchio fermo. Dopo avere spento l'apparecchio la lama continua brevemente la sua rotazione.

⚠ Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal bicchierino dosatore esce vapore. Introdurre massimo 0,75 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!

Non fare mai girare a vuoto il frullatore.

Il funzionamento è possibile solo quando il contenitore frullatore è applicato ed il coperchio è bloccato.

- Svolgere il cavo.
- Appoggiare il blocco motore su una superficie liscia e pulita.
- Applicare il contenitore frullatore (attenzione alla corretta posizione di applicazione).
- Introdurre gli ingredienti.

- Applicare il coperchio: agganciarlo al bordo anteriore del contenitore frullatore (1), chiudere (2) e premere il coperchio sul bordo posteriore fino a bloccarlo (figura 6).
- Inserire la spina di alimentazione.
- Estrarre la manopola: premerla e rilasciarla.
- Disporre la manopola sulla posizione desiderata.

Avvertenza: Se il contenitore frullatore durante il lavoro viene tolto dal blocco motore, il funzionamento s'interrompe automaticamente.

Rimettere in funzione il frullatore

- Disporre la manopola su **0**.
- Applicare il coperchio (fare attenzione alla posizione di applicazione).
- Disporre la manopola sulla posizione desiderata.

Introdurre gli ingredienti

- Disporre la manopola su **0**.
- Togliere il coperchio ed introdurre gli ingredienti.

oppure

- Togliere dal coperchio il bicchierino dosatore: ruotare il bicchierino dosatore in senso antiorario ed estrarlo.
- Introdurre gli ingredienti solidi durante il funzionamento attraverso l'apertura di aggiunta.

oppure

- Togliere il bicchierino dosatore dal coperchio: ruotare il bicchierino dosatore in senso antiorario ed estrarlo.
- Appoggiare il bicchierino dosatore con la superficie grande sul coperchio ed aggiungere i liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

Dopo avere frullato

- Disporre la manopola su **0**.
- Togliere il contenitore frullatore.
- Premere il pulsante di sblocco ed aprire il coperchio. Per togliere il coperchio bisogna prima sganciarlo.

Consiglio: è meglio lavare il frullatore subito dopo l'uso, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Pulizia e cura

⚠ Pericolo di scarica elettrica!

Prima di qualsiasi lavoro all'apparecchio, estrarre sempre la spina di alimentazione!

Attenzione!

Pericolo di danni alle superfici!

Non utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia. Strofinare solo con un panno umido il blocco motore ed il rivestimento di alluminio, se necessario utilizzare poco detersivo per piatti.

Pulire il contenitore frullatore

Consiglio: versare nel contenitore frullatore applicato un poco di acqua con detersivo. Ruotare per qualche secondo la manopola su **PULSE** oppure **AUTO PULSE**. Versare l'acqua e sciacquare il contenitore frullatore con acqua pulita.

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non introdurre mai le mani nel contenitore frullatore. Non toccare mai a mani nude la lama del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.

È preferibile pulire il frullatore subito dopo l'uso. Così facendo nulla si secca e la plastica non subisce corrosione.

- Il contenitore frullatore può essere scomposto per la pulizia: svitare in senso antiorario l'anello di arresto nella parte inferiore del contenitore frullatore (5a).
- Separare l'anello di arresto, il rivestimento di alluminio e l'inserto di plastica del contenitore frullatore (5b).
- Inserto di plastica, coperchio e bicchierino dosatore possono essere lavati in lavastoviglie, strofinare con un panno umido il rivestimento di alluminio e poi asciugarlo.
- Montaggio nell'ordine inverso.
- Strofinare con un panno umido il blocco motore e poi asciugarlo.

Conservare l'apparecchio

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Abbassare la manopola: premerla e rilasciarla lentamente.
- Avvolgere il cavo. Mettere il contenitore frullatore completo sul blocco motore.

Rimedio in caso di guasti

Attenzione!

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

Guasto	Eliminazione
Il frullatore non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il contenitore frullatore. • Applicare il coperchio in modo che sia arrestato correttamente.
Si è attivata la protezione contro i sovraccarichi.	<ul style="list-style-type: none"> • Disporre la manopola su 0. • Togliere il contenitore frullatore e ridurre il contenuto. • Rimettere il frullatore in funzione.

In caso di altri guasti, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Ricette

Il frullatore è idoneo per

- miscelare e lavorare liquidi a schiuma,
- sminuzzare e tritare frutta cruda, verdura, noci e cioccolato,
- fare a purea minestre, frutta e verdura cotte,
- preparare maionese e salse.

Quantità di lavorazione

Massimo 1,25 l di liquidi o 0,75 l di liquidi molto caldi o che producono schiuma.

La quantità di lavorazione ottimale con ingredienti solidi è 80–100 g.

Maionese

Avvertenza: nel frullatore la maionese può essere preparata solo con uova intere.

Ricetta base:

- 1 uovo
- 1 cucchiaino colmo di senape
- 1 cucchiaino di aceto o di succo di limone
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero
- 200–250 ml olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mettere il frullatore a bassa velocità.
- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) per alcuni secondi a bassa velocità. Capovolgere il bicchierino dosatore.
- Commutare il frullatore alla massima velocità, versare l'olio attraverso il bicchierino dosatore e frullare per ca. 1 minuto.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Consiglio: quando si prepara la quantità massima, alla fine frullare ancora per alcuni secondi con **AUTO PULSE**.

Dressing per insalata

Ricetta base:

- 200 g di panna acida
- 200 g yogurt
- 1–3 spicchi di aglio
- 2–3 cucchiaini di ketchup
- 1 pizzico di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 3–6 cucchiaini di aceto

- Frullare tutti gli ingredienti per ca. 1 minuto alla massima velocità.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Consiglio: il dressing è indicato per insalata verde ed insalata mista.

Cioccolata calda

50–75 g di cioccolato in pezzi raffreddato
½ l di latte molto caldo

panna montata e cioccolato grattugiato a volontà

- Tagliare il cioccolato in pezzetti (ca. 1 cm) e sminuzzarlo completamente nel frullatore alla velocità massima.
- Disinserire il frullatore ed aggiungere il latte attraverso il bicchierino dosatore.
- Frullare per 1 minuto alla velocità massima.
- Versare la cioccolata calda in bicchieri e servirla, a richiesta, con panna e cioccolato grattugiato.

Shake di banane e gelato

2–3 Banane

2–3 cucchiaini colmi di gelato alla vaniglia o gelato al limone

2 bustine di zucchero vanigliato

½ l di latte

- Frullare gli ingredienti per ca. 1 minuto alla velocità massima.

Sangria

1–2 arance

1 limone

4–6 cubetti di ghiaccio

Zucchero a volontà

400 ml di vino rosso

- Sbucciare le arance ed i limoni e tagliarli a pezzi.
- Frullare finemente tutti gli ingredienti (senza il vino rosso) per ca. 1 minuto alla velocità massima.
- Aggiungere il vino rosso.
- Disporre il frullatore su **AUTO PULSE** finché la bevanda forma schiuma.

Cocktail dello sportivo

2–3 arance

1–2 limoni

½–1 cucchiaino di zucchero o miele

¼ l di succo di mele

¼ l di acqua minerale

eventualmente cubetti di ghiaccio

- Sbucciare le arance ed i limoni e tagliarli a pezzi
- Frullare gli ingredienti (tranne il succo di mele e l'acqua minerale) per ca. 1 minuto alla velocità massima.
- Aggiungere il succo di mele e l'acqua minerale.
- Disporre il frullatore su **AUTO PULSE**, finché la bevanda forma schiuma.
- Versare il cocktail in bicchieri e servirlo, se richiesto, con cubetti di ghiaccio.

Cocktail di pomodori

5–6 pomodori

1–2 arance

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

1 pizzico di zucchero

alcune gocce di Tabasco

panna per guarnire

- Scottare i pomodori in acqua bollente, pelarli e lasciarli raffreddare.
- Sbucciare le arance e tagliarle a pezzi.
- Frullare tutti gli ingredienti (tranne la panna) per ca. 1 minuto alla velocità massima.
- Versare il cocktail in bicchieri e guarnirlo con qualche goccia di panna.

Consiglio: il cocktail di pomodori è molto indicato come aperitivo analcolico.

Dessert di frutti

400 g di frutti diversi (amarene snocciolate, lamponi, ribes, fragole, more)

100 ml di succo di amarene

100 ml di vino rosso

80 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

2 cucchiaini di succo di limone

1 punta di coltello di garofano (macinato)

1 pizzico di cannella (macinata)

8 fogli di gelatina

- Ammorbidire la gelatina per ca. 10 minuti in acqua fredda
- Fare bollire tutti gli ingredienti (tranne la gelatina).
- Spremere la gelatina e fonderla nel forno a microonde, senza farla bollire.
- Frullare i frutti caldi e la gelatina per ca. 1 minuto alla velocità media.
- Versare il dessert di frutti in ciotoline bagnate all'interno con acqua e conservare in frigo.

Consiglio: il dessert di frutti è gustoso con panna montata o salsa di vaniglia.

Coppa di frutti

500 g di frutti diversi (per es.: 200 g di fragole, 1 banana, 1 arancia, ½ mela)

50–100 g di zucchero

400 ml di acqua fredda

ghiaccio a richiesta

- Sbucciare i frutti e tagliarli a pezzi.
- Frullare tutti gli ingredienti (tranne il ghiaccio) per ca. 1 minuto alla velocità massima.
- Servire eventualmente con ghiaccio.

Pasta per crêpes

½ l di latte

2 uova

200 g di farina

50 g di burro fuso raffreddato

- Introdurre nel contenitore frullatore prima il latte e poi tutti gli ingredienti e frullare alla velocità massima fino ad ottenere un preparato fluido.
- Fare riposare per ½ ora prima di lavorarlo.
- Preparare le crêpes come al solito.

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en niet voor zakelijk gebruik.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Het apparaat is onderhoudsvrij.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

In één oogopslag

De pagina met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

1 Draaischakelaar

Voor het gebruik de draaischakelaar indrukken en loslaten.

PULSE	=	momentschakeling hoogste toerental, draaischakelaar vasthouden.
0	=	stop

Werk snelheid traploos instelbaar.

AUTO PULSE	=	automatische omschakeling hoogste toerental – stilstand
-------------------	---	---

2 Motorblok

Bij het plaatsen van de mengkom op de juiste positie letten.

3a Deksel

Op de ontgrendelknop drukken om het deksel te openen.

3b Vulopening

Vulbeker verwijderen en de ingrediënten toevoegen.

3c Vulbeker

Voor het toevoegen van vloeistoffen.

4 Snoerhouder

Voor het opbergen van het snoer.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ **Gevaar van elektrische schok!**

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt.

Leg het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of over hete oppervlakken.

Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijvoorbeeld het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door een deskundige. Bij stroomonderbrekingen blijft het apparaat ingeschakeld en na de stroomonderbreking gaat het automatisch weer lopen.

Afgifte van verpakking en oud apparaat

Vraag bij uw speciaalzaak of bij uw gemeente om actuele informatie over de afgifte van de verpakking en van uw oude apparaat.

Vorbereiden / bedienen

De mixer is geschikt voor het verwerken van 1,25 liter vloeistof of 0,75 liter hete of schuimende vloeistof. De optimale verwerkingshoeveelheid voor vaste levensmiddelen is 80–100 gram.

Bij de verwerking van ijs of bevroren levensmiddelen **AUTO PULSE** gebruiken.

- Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt, zie „Reinigen en onderhoud”.

⚠ **Verwondingsgevaar door scherpe mixermessen/roterende aandrijving!**

Nooit in de aangebrachte mixer grijpen en altijd werken met een vergrendeld deksel!

Mengkom uitsluitend verwijderen/aanbrengen als het apparaat stilstaat. Na het uitschakelen blijft het mes nog even draaien.

⚠ **Kans op brandwonden!**

Bij het verwerken van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de vulbeker in het deksel. Maximaal 0,75 liter hete of schuimende vloeistof in de mixer doen.

Attentie!

De mixer niet zonder ingrediënten gebruiken.

Het apparaat kan alleen worden gebruikt wanneer de mengkom is aangebracht en het deksel vast zit.

- Snoer afwikkelen.
- Motorblok op een gladde en schone ondergrond zetten.
- Mengkom aanbrengen (op de juiste positie letten).
- Ingrediënten toevoegen.
- Deksel aanbrengen: aan de voorste rand van de mengkom bevestigen (1), dichtklappen (2) en het deksel aan de achterste rand omlaag drukken tot het vast zit (afb. 6).
- Stekker in het stopcontact steken.

- Draaischakelaar omhoog zetten: schakelaar indrukken en loslaten.
 - Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- N.B.:** Als de mengkom tijdens het gebruik van het motorblok wordt genomen, schakelt het apparaat zichzelf automatisch uit.

Mixer opnieuw in gebruik nemen

- Draaischakelaar op **0** zetten.
- Mengkom aanbrengen (op de juiste positie letten).
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen

- Draaischakelaar op **0** zetten.
 - Deksel verwijderen en ingrediënten toevoegen
- of
- Vulbeker uit het deksel nemen: vulbeker tegen de klok in draaien en uit het deksel trekken.
 - Vaste ingrediënten tijdens het gebruik door de vulopening toevoegen

of

- Vulbeker uit het deksel nemen: vulbeker tegen de klok in draaien en uit het deksel trekken.
- Vulbeker met de grote zijde op het deksel plaatsen en de vloeistof in de vulbeker gieten.

Na het mixen

- Draaischakelaar op **0** zetten.
- Mengkom verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en het deksel openen. Het deksel eerst losmaken als u het wilt verwijderen.

Tip: U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen, zie „Reinigen en onderhoud”.

Reinigen en onderhoud

⚠ **Gevaar van elektrische schok!**

Vóór werkzaamheden aan het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact trekken.

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Het motorblok en de aluminium mantel alleen afvegen met een vochtige doek; indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.

Mengkom reinigen

Tip: Een beetje water met afwasmiddel in de aangebrachte mengkom doen. Enkele seconden de stand **PULSE** of **AUTO PULSE** inschakelen. Het water uitgieten en de mengkom uitspoelen met schoon water.

⚠ **Verwondingsgevaar door scherpe mixermessen!**

Nooit in de mengkom grijpen. Mixermes niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen. Er blijft dan niets kleven en de kunststof wordt niet aangetast (bijv. door vluchtige olie in kruiden).

- De mengkom kan voor de reiniging uit elkaar worden genomen: bevestigingsring aan de onderkant van de mengkom tegen de klok in losschroeven (5a).
- Bevestigingsring, aluminium mantel en kunststof inzetstuk van de mengkom uit elkaar nemen (5b).
- Kunststof inzetstuk, deksel en vulbeker kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Aluminium mantel afvegen met een vochtige doek en afdrogen.
- In omgekeerde volgorde weer in elkaar zetten.
- Motorblok afvegen met een vochtige doek en afdrogen.

Bewaren

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Draaischakelaar omlaag zetten: schakelaar indrukken en langzaam loslaten.
- Snoer opwickelen. De in elkaar gezette mengkom op het motorblok plaatsen.

Hulp bij stringen

Attentie!

De stekker uit het stopcontact trekken voordat u stringen verhelpt.

Storing	Oplossing
Mixer gaat niet lopen.	<ul style="list-style-type: none"> • Mengkom goed plaatsen • Deksel zodanig aanbrengen dat het vast zit.
Overbelastingsbeveiliging is geactiveerd.	<ul style="list-style-type: none"> • Mixer op 0 zetten. • Mengkom verwijderen, hoeveelheid in de kom verminderen. • Mixer opnieuw in werking zetten.

Neem bij andere stringen contact op met de klantenservice.

Recepten

De mixer is geschikt voor

- mixen en schuimen van vloeistoffen,
- fijnmaken en hakken van ongekookt fruit, groente, noten en chocolade,
- pureren van soep, gekookt fruit en gekookte groente,
- bereiden van mayonaise en sauzen.

Verwerkingshoeveelheid

Maximaal 1,25 l vloeistof of 0,75 l schuimende of hete vloeistof verwerken.

De optimale verwerkingshoeveelheid van vaste ingrediënten is 80–100 g.

Mayonaise

N.B.: In de mixer kan alleen mayonaise uit hele eieren worden bereid.

Basisrecept:

- 1 ei
- 1 volle theelepel mosterd
- 1 eetlepel azijn of citroensap
- 1 theelepel zout
- suiker naar smaak
- 200–250 ml olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Mixer op een laag toerental schakelen.
- Ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op een laag toerental. Vulbeker draaien.
- Mixer op het hoogste toerental schakelen, de olie in de vulbeker gieten en ca. 1 minuut mixen.

Maximale hoeveelheid: dubbele hoeveelheid van het basisrecept.

Tip: Bij bereiding van de maximale hoeveelheid tenslotte nog enkele seconden mixen op de stand **AUTO PULSE**.

Dressing voor salade

Basisrecept:

- 200 g zure room
- 200 g yoghurt
- 1–3 teentjes knoflook
- 2–3 eetlepels ketchup
- suiker naar smaak
- snuffje zout
- 3–6 eetlepels azijn
- Alle ingrediënten ca. 1 minuut mixen op het hoogste toerental.

Maximale hoeveelheid: dubbele hoeveelheid van het basisrecept.

Tip: De dressing is geschikt voor groene en gemengde salades.

Hete chocolade

50–75 g gekoelde chocolade in blokvorm

½ l hete melk

slagroom en chocoladevlokken naar wens

- Chocoladeblok in stukken van ca. 1 cm snijden en op het hoogste toerental fijnmaken in de mixer.
- Mixer uitschakelen en de melk toevoegen via de vulbeker.
- 1 minuut mixen op het hoogste toerental.
- Hete chocolade in glazen doen en naar wens serveren met geklopte room en chocoladevlokken.

Bananen-ijs-shake

2–3 bananen

2–3 volle eetlepels vanille-ijs of citroenijs

2 pakjes vanillesuiker

½ l melk

- Ingrediënten ca. 1 minuut mixen op het hoogste toerental.

Sangria

1–2 sinaasappels

1 citroen

4–6 ijsblokjes

suiker naar smaak

400 ml rode wijn

- Sinaasappels en citroenen schillen en in stukken snijden.
- Alle ingrediënten (behalve de rode wijn) ca. 1 minuut fijnmixen op het hoogste toerental.
- Rode wijn toevoegen.
- Mixer kort op **AUTO PULSE** zetten tot de drank schuimt.

Sportcocktail

2–3 sinaasappels

1–2 citroenen

½–1 eetlepel suiker of honing

¼ l appelsap

¼ l mineraalwater

eventueel ijsblokjes

- Sinaasappels en citroen schillen en in stukken snijden.
- De ingrediënten (behalve het appelsap en het mineraalwater) ca. 1 minuut mixen op het hoogste toerental.
- Appelsap en mineraalwater toevoegen.
- Mixer kort op **AUTO PULSE** zetten tot de drank schuimt.
- De cocktail in glazen doen en naar wens serveren met ijsblokjes.

Tomatencocktail

5–6 tomaten
 1–2 sinaasappels
 snufje zout
 peper
 suiker naar smaak
 enkele druppels tabasco
 room ter garnering

- Tomaten blancheren in kokend water, de schil verwijderen en laten afkoelen.
- De sinaasappels schillen en in stukken snijden.
- Alle ingrediënten (behalve de room) ca. 1 minuut mixen op het hoogste toerental.
- De cocktail in glazen doen en garneren met enkele druppels room.

Tip: De tomatencocktail is lekker als alcoholvrije aperitief.

Watergruwel

400 g fruit (ontpitte zure kersen, frambozen, rode bessen, aardbeien, bramen)
 100 ml sap van zure kersen
 100 ml rode wijn
 80 g suiker
 1 pakje vanillesuiker
 2 eetlepels citroensap
 1 mespuntje gemalen kruidnagelen
 snufje gemalen kaneel
 8 blaadjes gelatine

- Gelatine ca. 10 minuten laten weken in koud water.
- Alle ingrediënten (behalve de gelatine) aan de kook brengen.
- De gelatine uitpersen en in de magnetron smelten, niet koken.
- Het hete fruit en de gelatine ca. 1 minuut mixen op een gemiddeld toerental.
- De watergruwel in met koud water gespoelde kommen doen en in de koelkast zetten.

Tip: Watergruwel is lekker met geklopte room of vanillesaus.

Vruchtenmix

500 g fruit (bijv. 200 g aardbeien, 1 banaan, 1 sinaasappel, ½ appel)
 50–100 g suiker
 400 ml koud water
 ijs naar wens

- Fruit schillen en in stukken snijden.
- Alle ingrediënten (behalve het ijs) ca. 1 minuut mixen op het hoogste toerental.
- Eventueel samen met het ijs serveren.

Crêpedeeg

½ l melk
 2 eieren
 200 g meel
 50 g gesmolten en afgekoelde boter

- Eerst de melk en dan alle andere ingrediënten in de mengkom doen en tot een glad deeg mixen op het hoogste toerental.
- Het deeg ½ uur laten staan voordat het verder wordt verwerkt.
- Crêpes als gebruikelijk bereiden.

Maskinen er et husholdningsapparat og ikke beregnet til erhvervs-mæssig brug. Benyt kun maskinen til bearbejdning-mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Husholdningsapparatet er vedligeholdelsesfrit. Opbevar venligst brugsanvisningen og giv den videre til en senere ejer.

Overblik

Fold siden med illustrationerne ud.

1 Drejekontakt

Tryk på kontakten og slip den før brug.

PULSE	= momentfunktion højeste hastighed hold kontakten fast
0	= stop

Arbejdshastigheden indstilles trinløst.

AUTO PULSE	= automatisk skift højeste hastighed stilstand
-------------------	--

2 Maskine

Sørg for at blenderen kommer til at sidde rigtigt.

3a Låg

Låget åbnes ved at trykke på sikkerhedstasten.

3b Påfyldningsåbning

Tag tragtten af og fyld ingredienserne gennem åbningen.

3c Tragt

Påfyld flydende ingredienser.

4 Ledningsoprul

Til at gemme ledningen.

Sikkerhedsanvisninger

⚠ Fare for stød!

Apparatet skal tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.

Skal ekstrabeskyttes jf. stærkstrømsregl.

Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl. Hold børn væk fra apparatet.

Efter brugen, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Reparationer på el-apparater som f.eks. udskiftning af en beskadiget elektrisk ledning må kun foretages af fagfolk for at undgå skader. Apparatet er tændt, også selv om strømmen skulle svigte. Apparatet går derfor automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage.

Bortskaffelse

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret kan kommunen kontaktes.

Forberedelse / Betjening

Blenderen er beregnet til blanding af 1,25 liter væske eller 0,75 liter varme eller skummende væske. Den optimale blanding-mængde faste ingredienser er 80–100 gram.

Is eller frosne fødevarer skal blendes med **AUTO PULSE**.

- Rengør maskine og tilbehør, før den/det tages i brug for første gang (se „Rengøring og pleje“).

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe/roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i blenderen, når maskinen er i gang.

Låget skal altid være på, når blenderen er i gang! Blenderen må kun tages af og sættes på, når maskinen står stille. Maskinen kører kort efter, at den er slukket.

⚠ Fare for forbrænding!

Ved blanding af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtens låg.

Påfyld maks. 0,75 liter varm eller skummende væske.

OBS!

Benyt ikke blenderen i tomgang.

Blenderdrevet går kun i gang, når blenderen er sat på og låget er trykket på plads.

- Træk ledningen ud.
 - Stil maskinen på en glat, ren flade.
 - Sæt blenderen på og tryk den fast indtil stop.
 - Kom de ønskede fødevarer i blenderen.
 - Sæt låget på: stik det fast i den forreste del af blenderen (1.), klap det ned (2.) og tryk den bageste del fast, indtil det falder i hak (Fig. 6).
 - Sæt stikket i.
 - Kør drejekontakten ud: tryk på kontakten og slip den.
 - Stil drejekontakten i den ønskede position.
- Bemærk:** Blenderen slukker automatisk, hvis den fjernes fra maskinen, mens den går.

Blenderen tages i brug igen

- Stil drejekontakten på 0.
- Sæt blenderen på og tryk den fast indtil stop.
- Stil drejekontakten i den ønskede position.

Påfyldning af ingredienser

- Stil drejekontakten på 0.
- Tag låget af og påfyld ingredienser

eller

- tag tragten ud af låget: drej tragten mod venstre og tag den ud.
 - Påfyld faste ingredienser gennem påfyldningsåbningen, mens blenderen kører
- eller
- tag tragten ud af låget: drej tragten mod venstre og tag den ud.
 - Stil den store flade på tragten på låget og hæld væske gennem tragten.

Efter arbejdet

- Stil drejekontakten på 0.
- Tag blenderen af.
- Tryk på sikkerhedstasten og åben låget. Låget tages af ved at løfte låget af forinden.

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug (se „Rengøring og pleje“).

Rengøring og pleje

⚠ Fare for kortslutning!

Stikket skal altid trækkes ud, før der arbejdes på maskinen.

Pas på!

Overfladerne kan beskædige.

Der må ikke benyttes skurende rengøringsmidler. Maskine og aluminiumskappe må kun tørres af med en fugtig klud. Kom en smule opvaskemiddel på kluden efter behov.

Rengøring af blender

Tip: Kom en smule vand tilsat opvaskemiddel i det påsatte blenderbæger. Stil maskinen på **PULSE** eller **AUTO PULSE** i et par sekunder. Hæld vandet ud af beholderen og skyl beholderen ren med rent vand.

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive!

Stik aldrig hånden ned i blenderen. Berør aldrig blenderknivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug. Derved undgås, at noget klæber sig fast og at kunststoffet angribes (f.eks. æteriske olier i krydderier).

- Blenderbægeret kan skilles ad. Det letter rengøringen: Løsn ringen på undersiden af blenderbægeret (venstredrejning) (5a).
- Tag ring, aluminiumskappe og kunststofindsats af blenderbægeret (5b).
- Kunststofindsats, låg og tragt kan tåle opvaskemaskine. Aluminiumskappen tørres af med en fugtig klud og tørres tør.
- Det hele samles i omvendt rækkefølge.
- Maskinen tørres af med en fugtig klud og tørres tør.

Opbevaring

- Træk stikket ud.
- Forsænk drejekontakten: Tryk på kontakten og slip den langsomt.
- Oprul ledningen. Sæt det samlede blenderbæger på maskinen.

Afhjælpning af fejl

OBS!

Træk altid stikket ud forinden.

Fejl	Afhjælpning
Blenderen går ikke i gang.	<ul style="list-style-type: none"> • Sæt blenderbægeret rigtigt på. • Sæt låget på, til det falder i hak.
Overbelastningsbeskyttelse er aktiv.	<ul style="list-style-type: none"> • Stil blenderen på 0. • Tag blenderbægeret af. Reducér mængden af ingredienser. • Start blenderen igen.

Kontakt venligst vor kundeservice, hvis der opstår andre fejl.

Opskrifter

Blendere er velegnet til

- blanding af væsker,
- finhakning og hakning af rå frugt, grøntsager, nødder og chokolade,
- purering af supper, kogt frugt og grønt,
- blanding af mayonnaise og sovs.

Mængde

Maks. 1,25 l væske eller 0,75 l skummende eller varm væske.

Den optimale mængde er ved faste ingredienser 80–100 g.

Mayonnaise

Bemærk: Hvis mayonnaise blendes i blenderbægeret, skal der altid benyttes hele æg.

Grundopskrift:

1 æg

1 toppet tsk sennep

1 spsk eddike eller citronsaft

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

200–250 ml olie

Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.

- Stil blenderen på laveste hastighed.
- Kom æg, sennep, citronsaft, salt og sukker i blenderen og bland det hele i nogle sekunder på laveste hastighed. Vend tragten.
- Stil blenderen på højeste hastighed. Hæld langsomt olie gennem hullet i tragten og bland mayonnaisen i ca. 1 minut.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Tip: Mayonnaise af 2 x opskrift skal til sidst blandes i nogle sekunder med **AUTO PULSE**.

Salatdressing

Grundopskrift:

200 g creme fraiche

200 g yoghurt

1–3 fed hvidløg

2–3 spsk ketchup

1 knivspids sukker

1 knivspids salt

3–6 spsk eddike

- Kom alle ingredienserne i blenderbægeret og bland det hele ved højeste hastighed i ca. 1 minut.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Tip: Dressingen er velegnet til grøn og blandet salat.

Varm chokolademælk

50–75 g kølet blokchokolade

½ l varm mælk

Piskefløde og revet chokolade efter ønske

- Skær chokoladen i små stykker (ca. 1 cm) og finhak den helt i blenderen (maks. hastighed).
- Sluk for blenderen og tilsæt den varme mælk gennem tragten.
- Blend det hele i 1 minut (maks. hastighed).
- Hæld den varme chokolademælk i glas og servér flødeskum og revet chokolade efter ønske.

Vanille-banan-milk-shake

2–3 bananer

2–3 toppede spsk vanilleis eller citronis

2 små pakker vanillesukker

½ liter mælk

- Kom alle ingredienserne i blenderbægeret og blend det hele i ca. 1 minut (maks. hastighed).

Sangria

1–2 appelsiner

1 citron

4–6 isterninger

sukker efter smag

400 ml rødvin

- Skræl appelsinerne og citronen og skær dem i stykker.
- Kom appelsin- og citronstykker, isterninger og evt. sukker i blenderen og bland det hele fint i ca. 1 minut (maks. hastighed).
- Hæld rødvinen i.
- Stil blanderen på **AUTO PULSE** meget kort, indtil drikken begynder at skumme.

Sports-cocktail

2–3 appelsiner

1–2 citroner

½–1 spsk sukker eller honning

¼ l æblesaft

¼ l mineralvand

evt. isterninger

- Skræl appelsinerne og citronerne og skær dem i stykker.
- Kom appelsin- og citronstykker og sukker eller honning i blenderen og bland det hele i ca. 1 minut (maks. hastighed).
- Hæld æblesaften og mineralvandet i.
- Stil blanderen på **AUTO PULSE** meget kort, indtil drikken begynder at skumme.
- Hæld cocktailen i glas og servér drinken med isterninger efter ønske.

Tomat-cocktail

5–6 tomater

1–2 appelsiner

1 knivspids salt

1 knivspids peber

1 knivspids sukker

et par dråber Tabasco

fløde til garnering

- Blanchér tomaterne i kogende vand, træk skindet af tomaterne og lad dem køle af.
- Skræl appelsinerne og skær dem i stykker.
- Kom tomater, appelsiner, salt, peber, sukker og Tabasco i blenderbægeret og bland det hele i ca. 1 minut /maks. hastighed).
- Hæld cocktailen i glas og garnér drinken med et dråber fløde.

Tip: Tomat-cocktailen er velegnet som alkoholfri aperitif.

Rødgrød

400 g frugt (surkirsebær uden sten, hindbær,

ribs, jordbær, brombær)

100 ml surkirsebærsaft

100 ml rødvin

80 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

2 spsk citronsaft

1 knivspids nelliker (malet)

1 knivspids kanel (malet)

8 blad husblas

- Kom husblasen i koldt vand og lad den trække i ca. 10 minutter.
- Kom alle ingredienserne (undtagen husblas) i en gryde og giv dem et opkog.
- Tryk vandet ud af husblasen og lad den smelte i mikrobølgeovnen, må ikke koge.
- Kom den varme frugtblanding og husblasen i blenderbægeret og blend det hele i ca. 1 minut (middel hastighed).
- Kom den færdige rødgrød i en skål, som skal være skyllet i koldt vand, og stil den til afkøling.

Tip: Rødgrøden kan serveres med flødeskum eller vanillesovs.

Frugtkompot

500 g frugt (f.eks. 200 g jordbær, 1 banan,

1 appelsin, ½ æble)

50–100 g sukker

400 ml koldt vand

is efter eget ønske

- Skræl frugterne og skær dem i stykker.
- Kom frugt, sukker og vand i blenderbægeret og blend det hele i ca. 1 minut (maks. hastighed).
- Frugten kan f.eks. serveres til is.

Pandekagedej

½ l mælk

2 æg

200 g mel

50 g smeltet, afkølet smør

- Kom først mælken og herefter de øvrige ingredienser i blenderbægeret. Bland det hele til en glat dej ved maks. hastighed.
- Lad dejen hvile i ca. ½ time, før den benyttes.
- Lav pandekagerne som normalt.

Denne maskinen er beregnet for bruk i husholdning og ikke for industriell bruk. Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og bearbeidelsestider. Maskinen er vedlikeholdsfri. Vær vennlig og oppbevar bruksanvisningen. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

Et overblikk

Brett ut siden med bilder

1 Dreiebryter

Trykk på bryteren før start og slipp den.

PULSE = momentkopling
høyeste turtall, hold dreiebryteren fast.

0 = stopp

Arbeidshastigheten kan innstilles trinnløst.

AUTO PULSE = automatisk veksling høyeste turtall – stillstand

2 Motorblokk

Ved påsetting av miksebegeret må plasseringen passes på.

3a Lokk

For åpning av lokket trykkes låseknappen inn.

3b Påfyllingsåpning

Ta ut trakten og fyll på ingrediensene.

3c Trakt

For påfylling av væsker.

4 Kabeloppkveiling

For oppbevaring av kabelen.

Sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk støt!

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.

Den må kun brukes når strømkabelen og maskinen selv ikke viser tegn på ytre skader. Hold barn borte fra maskinen.

Trekk støpselet ut av stikkkontakten etter bruk, for rengjøring, hvis du forlater rommet eller hvis det oppstår feil.

Ikke dra strømkabelen over skarpe ting eller varme flater.

Reparasjoner på maskinen, f. eks. skifting av strømkabel, må kun foretas av vår kundeservice. Dette for å unngå at det oppstår fare.

Ved strøbrudd, forblir apparatet påslått og starter igjen når strømmen kommer igjen.

Anvisninger for kasting av gammel maskin

Ved skrotting av gammel maskin kan du forhøre deg med forhandleren eller hos kommunen som kan gi adressen til spesialdeponier.

Forberedning / Betjening

Mikseren er beregnet for bearbeiding av 1,25 liter væske hhv. 0,75 liter varm eller skummende væske. Den optimale bearbeidelsesmengden av faste matvarer er 80–100 gram.

Ved bearbeiding av is eller frosne varer, brukes **AUTO PULSE**.

- Apparatet og tilbehøret må vaskes grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende motor!

Du må aldri gripe ned i den påsatte mikseren og må kun arbeide når lokket er satt godt fast! Miksebegeret må kun tas av og settes på når motoren står stille. Etter utkopligen stopper kniven etter kort tid.

⚠ Fare for skolding!

Ved arbeid med varme ting, kommer det damp ut av trakten og ved lokket.

Fyll derfor på maksimalt 0,75 liter varm eller skummende væske.

OBS!

Mikseren må aldri settes i gang når den er tom.

Drift er kun mulig når miksebegeret er satt på og når lokket er smekket på.

- Rull ut kabelen.
- Sett motorblokken på et glatt og rent underlag.
- Sett på miksebegeret (ta hensyn til posisjonen).
- Fyll i ingrediensene.
- Sett på lokket: heng inn på forkanten av miksebegeret (1.), klapp igjen (2.) og trykk lokket ned ved bakkanten inntil det smekker i (bilde 6).
- Stikk inn støpselet.
- Skyv på dreiebryteren: trykk bryteren og slipp den igjen.
- Sett dreiebryteren på ønsket stilling.

Henvisning: Dersom miksebegeret blir tatt av motorblokken under arbeidet, slås mikseren automatisk av.

Når mikseren skal tas i bruk igjen.

- Sett dreiebryteren på **0**.
- Sett på miksebegeret (pass på posisjonen).
- Sett dreiebryteren på ønsket posisjon.

Påfylling av ingredienser

- Sett dreiebryteren på **0**.
 - Ta av lokket og fyll på ingrediensene
- eller
- Ta ut trakten av lokket: Drei trakten mot klokken retning og ta den ut.
 - Fyll på ingrediensene under driften igjennom påfyllingsåpningen.

eller

- Ta trakten ut av lokket: Drei trakten mot klokken retning og ta den ut.
- Sett trakten med den store flaten oppå lokket og hell på væske igjennom trakten.

Etter miksing

- Sett dreiebryteren på **0**.
- Ta av miksebegeret.
- Trykk utløsningsknappen og åpne lokket. For å ta av lokket, må det først henges av.

Tips: Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk, se "Rengjøring og pleie".

Rengjøring og pleie

⚠ Fare for elektrisk støt!

Før arbeider på apparatet må alltid støpselet trekkes ut.

Obs!

Overflatene kan bli skadet.

Bruk derfor ingen skarpe, skurende midler for rengjøring.

Motorblokken og aluminiumskapslingen må kun tørkes av med en fuktig klut, om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel.

Rengjøring av miksebegeret.

Tips: Fyll litt vann med oppvaskmiddel i det påsatte miksebegeret. Slå på **PULSE** eller **AUTO PULSE** i få sekunder. Slå av vannet og skylt begeret med klart vann.

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe mikserkniver!

Du må aldri gripe ned i det påsatte miksebegeret. Mikserkniven må ikke tas i med bare hender. For rengjøring må det brukes en børste.

Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk. Dermed oppstår det ikke tørkede rester og kunststoffoverflaten blir ikke angrepet (f. eks. av eteriske oljer i krydder).

- Miksebegeret kan tas fra hverandre for rengjøring: skru holderingen på undersiden av miksebegeret mot klokken retning (5a).
- Skill så holderingen, aluminium-kapslingen og kunststoffinnsatsen fra hverandre (5b).
- Kunststoff-innsatsen, lokket og trakten kan rengjøres i oppvaskmaskin, aluminiumskapslingen tørkes av med en fuktig klut og må tørkes igjen.
- Sammensettingen skjer i motsatt rekkefølge.
- Motorblokken tørkes av med en fuktig klut og tørkes igjen.

Oppbevaring

- Trekk ut kontakten.
- Senk ned dreiebryteren: trykk på bryteren og slipp den igjen langsomt.
- Vikle opp kabelen, sett det sammensatte miksebegeret oppå motorblokken.

Hjelp ved feil

OBS!

Før feil blir utbedret, må kontakten/støpselet trekkes ut.

Feil	utbedring
Mikseren går ikke.	• Sett miksebegeret skikkelig på.
	• Sett lokket på slik at det smekker i.
Beskyttelsen mot overbelastning er aktivert.	<ul style="list-style-type: none"> • Sett mikseren på 0. • Ta av miksebegeret, reduser mengden som skal bearbejdes. • Sett mikseren igang igjen.

Ved andre feil må du henvende deg til kundeservice.

Oppskrifter for mikser

Mikseren er egnet for å

- blande og skumme opp væsker
- hakke rå frukt, grønnsaker, nøtter og sjokolade
- mosing av supper, kokt frukt og grønnsaker
- lage majones og sauser.

Arbeidsmengder

Maksimalt 1,25 liter væske hhv. 0,75 liter varm eller skummende væske.

Den optimale arbeidsmengden av faste matvarer er 80–100 gram.

Majones

I denne mikseren kan du kun lage majones av hele egg.

Grunnoppskrift:

- 1 egg
- 1 teskje sennep
- 1 spiseskjeer sitronsaft eller eddik
- 1 knivsodd salt
- 1 knivsodd sukker
- 200–250 ml olje

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Slå mikseren på lavt turtall.
- Bland sammen alle ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på lavt trinn. Vende traktet.
- Slå mikseren over på høyeste trinn. La oljen renne igjennom traktet og miks i ca. 1 minutt.

Største mengde: dobbelt mengde av grunnoppskriften.

Tips: Ved tilberedning av største mengde må det til slutt arbeides i noen sekunder med **AUTO PULSE**.

Salatsaus

Grunnoppskrift:

- 200 g sur fløte
- 200 g joghurt
- 1–3 båter hvitløk
- 2–3 ss tomatketchup
- 1 knivsodd sukker
- 1 knivsodd salt
- 2–6 ss eddig
- Alle ingrediensene mikses med høyeste turtall i ca. 1 minutt.

Største mengde: dobbelt mengde grunnoppskrift

Tips: Denne sausen egner seg godt til grønn eller blandet salat.

Varm sjokolade

50–75 g kaldt kokesjokolade

½ l varm melk

Litt kremfløte og raspet sjokolade alt etter ønske

- Brekk kokesjokoladen i stykker (ca. 1 cm), og hakk den i mikseren på høyeste trinn.
- Slå av mikseren og hell på melken igjennom traktet.
- Miks så på høyeste trinn i 1 minutt.
- Fyll den varme sjokoladen i glass og server den alt etter ønske med vispet kremfløte og med raspet sjokolade.

Bananis-shake

2–3 bananer

2–3 toppete ss vaniljeis eller sitronis

2 pk. vaniljesukker

½ l melk

- Miks ingrediensene på høyeste turtall i ca. 1 minutt.

Sangria

1–2 appelsiner

1 sitron

4–6 isbiter

Sukker etter smak

400 ml rødvin

- Skrell appelsinene og sitronen og skjær dem i stykker.
- Miks alle ingrediensene (unntatt rødvinen) på høyeste turtall i ca. 1 minutt.
- Hell på rødvinen.
- Sett mikseren i kort tid på **AUTO PULSE**, inntil drikken skummer.

Sportscocktail

2–3 appelsiner

1–2 sitroner

½–1 ss sukker eller honning

¼ l eplesaft

¼ l mineralvann ("Farris")

evt. isbiter

- Skrell appelsinene og sitronen og skjær dem i stykker.
- Miks alle ingrediensene (unntatt eplesaft og mineralvann) på høyeste turtall i ca. 1 minutt.
- Hell på eplesaften og mineralvannet.
- Sett mikseren i kort tid på **AUTO PULSE**, inntil drikken skummer.
- Hell cocktailen i glass og server etter ønske med isbiter.

Tomatcocktail

5–6 tomater
 1–2 appelsiner
 1 knivsodd salt
 1 knivsodd pepper
 1 knivsodd sukker
 noen dråper tabascosaus

Fløte for pynting

- Tomatene blansjeres i kokende vann, trekk av skinnen og la dem avkjøle.
- Skjær opp tomatene i skiver.
- Miks alle ingrediensene (unntatt fløten) på høyeste turtall i ca. 1 minutt.
- Hell cocktailen i glass og server etter ønske med litt fløte.

Tips: Denne tomatcocktailen egner seg godt som alkoholfri aperitif.

Rødgrøt

400 g frukt (kirsebær uten stein, bringebær, solbær, jordbær, bjørnebær)
 100 ml kirsebærsaft
 100 ml rødvin
 80 g sukker
 1 pk vaniljesukker
 2 ss sitronsaft
 1 knivsodd nellik (malt)
 1 knivsodd kanel (malt)

8 blad gelatin

- La gelatinen mykes opp i kaldt vann i ca. 10 minutter.
- Kok opp alle ingrediensene (unntatt gelatinen).
- Trykk ut gelatinen og la den smelte i mikrobølgen, ikke koke.
- Miks den varme frukten og gelatinen ved middels turtall i ca. ett minutt.
- Fyll rødgrøten i kaldt skyllete skåler og still den på et kjølig sted.

Tips: Rødgrøt smaker godt med vispet kremfløte eller vaniljesaus.

Fruktbeger

500 g frukt (f. eks. 200 g jordbær, 1 banan, 1 appelsin, ½ eple)
 50–100 g sukker
 400 ml kaldt vann
 Is etter ønske

- Skrell frukten og skjær den i stykker.
- Miks alle ingrediensene (unntatt isen) på høyeste turtall i ca. 1 minutt.
- Serveres evt. sammen med is.

Deig for Crepés (tynne pannekaker)

½ l melk

2 egg

200 g mel

50 g smeltet, avkjølt smør

- Hell først i melken og deretter de andre ingrediensene i miksebegeret som deretter mikses med høyeste turtall til en glatt deig.
- La deigen stå og hvile seg ca. ½ time før du bearbeider den videre.
- Tilbered så crepés slik som vanlig.

Denna produkt är en hushållsapparat och alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Använd mixern för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Mixern är underhållsfri. Spara bruksanvisningen. Låt den följa med mixern vid ett ev. ägarbyte.

Beskrivning av mixern

Vik ut uppslaget med bilder.

1 Strömvred

Före användning: Tryck på strömvredet och släpp det sedan.

- PULSE** = momentläge; så länge vredet hålls i det läget arbetar mixern på högsta hastighet
- 0** = Stopp

Inställningen av arbetshastigheten sker steglöst.

- AUTO PULSE** = mixern växlar automatiskt mellan högsta hastighet och stillastående läge.

2 Motordel

Observera hur mixerbägarens handtag ska vara vänt när den sätts på motordelen.

3a Lock

Öppna locket genom att trycka på öppningsknappen i handtaget.

3b Påfyllnadsöppning

Ta bort tratten och fyll på genom öppningen i locket.

3c Tratt

Fyll på vätskor genom tratten.

4 Sladdförvaring

Här kan sladden förvaras när maskinen inte används.

Säkerhetsanvisningar

⚠ Risk för elektriska stötår!

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på mixerns typskylt. Mixern får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensamma använda mixern.

Låt inte heller barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du använt färdigt mixern, före rengöring, om du går ut ur rummet och vid ett eventuellt fel.

Låt inte sladden ligga nära vassa kanter eller heta kokplattor/kokzoner eller andra heta ytor.

Skador på mixern, t.ex. om sladden skulle skadas, får endast repareras av service. Detta för att undvika olyckor.

Efter ett ev. strömvredsbrott fortsätter mixern automatiskt.

Förpackningsmaterialet och ev. gammal mixer

Hör med din kommun var du kan lämna förpackningsmaterialet och den gamla mixern (om du har sådan).

Montering och start

Mixern är lämplig för att bearbeta 1,25 liter vätska resp. 0,75 liter het eller skummande vätska. Bearbetningsresultatet av fasta livsmedel blir som bäst när mängden är 80–100 gram.

Använd **AUTO PULSE** för att krossa is eller när livsmedlet är djupfryst.

- Rengör motorblock och samtliga delar grundligt före första användningen, se avsnittet "Skötsel och rengöring".

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna/det roterande uttaget!

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern när den sitter på motordelen. Starta aldrig mixern förrän locket sitter på!

Mixern ska vara avstängd när mixerbägararen placeras på resp. lossas från motordelen. Kniven fortsätter rotera en kort stund sedan du stängt av motorn.

⚠ Risk för skållskador!

När du mixer heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket.

Håll därför aldrig i mer än 0,75 liter het eller skummande vätska.

Obs!

Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den.

Mixern går inte att starta förrän mixerbägararen sitter fast på rätt sätt och locket är isatt ordentligt.

- Rulla ut sladden.
- Ställ motordelen på plant, rent och torrt underlag.
- Sätt mixerbägararen på motordelen (observera att handtaget ska vara vänt till höger om strömbrytaren).
- Håll i ingredienserna.
- Sätt på locket så här enligt bild 6: Stick först ned locket i framkanten på mixerbägararen enligt pil 1. Fäll sedan ned locket enligt pil 2 och tryck nedåt tills det fastnar.

- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Tryck ut strömvredet så här: Tryck in strömvredet och släpp det sedan.
- Vrid strömvredet till önskat läge.

Obs! Om mixerbägaren lossas från motordelen under arbetets gång stängs motorn automatiskt av.

Starta mixern på nytt

- Vrid strömvredet till **0**.
- Sätt mixerbägaren på motordelen (handtaget ska vara vänt till höger om strömbrytaren).
- Vrid strömvredet till önskat läge.

Påfyllning

- Vrid strömvredet till **0**.
 - Ta av locket och håll i ingredienserna.
- eller
- Ta upp tratten ur locket genom att vrida tratten moturs och sedan dra ut den.
 - Fasta livsmedel kan fyllas på genom öppningen i locket under arbetets gång (se bild 3b).

eller

- Ta upp tratten ur locket genom att vrida tratten moturs och sedan dra ut den.
- Vänd tratten upp och ned enligt bild 3c och fyll på vätskor, t.ex. olja, genom tratten.

När arbetet är färdigt

- Vrid strömvredet till **0**.
- Lyft av mixerbägaren.
- Öppna locket genom att trycka på öppningsknappen i handtaget. Observera att locket först lyfts uppåt i den ände som är riktad mot handtaget innan det helt kan tas loss.

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning, se avsnittet "Skötsel och rengöring".

Skötsel och rengöring

⚠ Risk för elektriska stötar!

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget före all slags rengöring!

Obs!

Mixerns ytor kan skadas.

Använd inga starka rengöringsmedel. Motordelen och höljet av aluminium torkas endast av med fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.

Rengöra mixerbägaren

Tips: Håll lite vatten och diskmedel i mixerbägaren medan den fortfarande sitter på motordelen. Låt mixern gå några få sekunder i läge **PULSE** eller **AUTO PULSE**. Håll ur vattnet och skölj mixerbägaren med rent vatten.

⚠ **Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!**

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixerbägaren. Ta aldrig i knivarna med händerna. Använd en borste för att rengöra dem.

Rengör helst mixern genast efter användning. Då fastnar inget och plasten blir inte angräpnad (t.ex. av eteriska oljor i kryddor). Före rengöringen tas mixerenheten bort från motordelen.

- Mixerenheten kan tas isär för rengöring. Vrid ringen på mixerenhetsens undersida moturs tills den lossnar enligt bild 5a.
- Nu kan ring, hölje av aluminium och mixerbägare tas isär enligt bild 5b.
- Mixerbägaren med kniv, lock och tratt kan rengöras i diskmaskin. Höljet av aluminium torkas av med fuktig duk och torkas därefter torrt.
- Montering sker i omvänd ordning.
- Motordelen torkas endast av med fuktig duk och torkas därefter torr.

Förvaring

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Strömvredet ska vara intryckt: Tryck in det och släpp det sedan långsamt.
- Rulla ihop sladden enligt bild 4. Placera den ihopmonterade mixerenheten på motordelen.

Råd vid fel

Obs!

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget före all slags felsökning.

Fel	Åtgärd
Mixern startar inte.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera att mixerenheten sitter fast på rätt sätt. • Kontrollera att locket satts fast på rätt sätt.
Överlastningsskyddet har utlösts.	<ul style="list-style-type: none"> • Vrid strömvredet till 0. • Lyft av mixerenheten, minska mängden ingredienser. • Starta mixern på nytt.

Vid andra typer av fel, ta kontakt med service.

Recept

Mixern är lämplig för att

- mixa och skumma upp vätskor
- finfördela och hacka mandel, nötter, persilja och blockchoklad
- puréa soppor, rå och kokt frukt och råa och kokta grönsaker i vätska
- mixa bärsåser
- göra majonnäs och andra såser.

Mängder

Mixern är lämplig för att bearbeta 1,25 liter vätska resp. 0,75 liter het eller skummande vätska.

Bearbetningsresultatet av fasta livsmedel blir som bäst när mängden är 80–100 gram.

Majonnäs

Obs! I denna mixer kan endast majonnäs på hela ägg göras.

Grundrecept:

- 1 ägg
- 1 tsk fransk senap
- 1 msk vinäger eller citronsaft
- 1 krm salt
- 1 krm socker
- 2–2½ dl matolja

Ingredienserna måste ha samma temperatur.

- Ställ in låg hastighet.
- Mixa samtliga ingredienser utom oljan under några sekunder på låg hastighet. Vänd sedan tratten upp och ned.
- Öka till högsta hastighet och håll därefter matoljan genom tratten. Låt mixern gå ca. 1 minut.

Maximal mängd: 2 ggr grundreceptet

Tips: Om du gör maximal mängd, avsluta med att mixa ytterligare några sekunder på **AUTO PULSE**.

Salladsdressing

Grundrecept:

- 1½ dl gräddfil
- 1½ dl naturell yoghurt
- 1–3 vitlöksklyfter
- 2–3 msk ketchup
- 1 krm socker
- 1 krm salt
- ½–1 dl vinäger

- Mixa samtliga ingredienser på högsta hastighet ca. 1 minut.

Maximal mängd: 2 ggr grundreceptet

Tips: Denna dressing lämpar sig för grönsallad och blandsallad.

Varm choklad

50–75 g kall blockchoklad

½ liter het mjölk

Grädde och chokladrasp enligt önskemål

- Skär blockchokladen i bitar (ca. 1 cm) och finfördela dem i mixern på högsta hastighet.
- Stäng av mixern. Tillsätt mjölken genom locket.
- Mixa 1 minut på högsta hastighet.
- Håll upp den heta chokladen på glas. Servera enligt önskemål med vispad grädde och chokladrasp.

Shake på banan och glass

2–3 bananer

2–3 msk vaniljglass eller citronglass

2 tsk vaniljsocker

½ liter mjölk

- Mixa ingredienserna ca. 1 minut på högsta hastighet.

Sangria

1–2 apelsiner

1 citron

4–6 isbitar

socker efter smak

4 dl rödvin

- Skala apelsinerna och citronerna och skär dem i bitar.
- Mixa alla ingredienser (utom rödvinet) ca. 1 minut på högsta hastighet.
- Tillsätt rödvinet.
- Ställ in läge **AUTO PULSE** och Mixa en kort stund tills drinken blivit skummig.

Sportdryck-citruscocktail

2–3 apelsiner

1–2 citroner

½–1 msk socker eller honung

2½ dl apelsinjuice

2½ dl mineralvatten

ev. isbitar

- Skala apelsinerna och citronerna och skär fruktköttet i bitar.
- Mixa alla ingredienser (utom apelsinjuicen och mineralvattnet) i ca. 1 minut på högsta hastighet.
- Tillsätt apelsinjuicen och mineralvattnet.
- Ställ in läge **AUTO PULSE** och mixa en kort stund tills drinken blivit skummig.
- Håll upp sportdrycken på glas och servera ev. med isbitar.

Tomatcocktail

5–6 tomater
 1–2 apelsiner
 1 krm salt
 1 krm vitpeppar
 1 krm socker
 några droppar tabasco
 grädde till garnering

- Blanchera tomaterna i kokande vatten. Dra av skinet och låt svalna.
- Skala apelsinerna och skär fruktköttet i bitar.
- Mixa alla ingredienser (utom grädden) ca. 1 minut på högsta hastighet.
- Häll upp på glas och garnera med några droppar grädde.

Tips: Tomatcocktailen är en god alkoholfri aperitif.

Saftpudding

400 g frukt vinbär, hallon, jordgubbar, björnbär eller urkärnade körsbär
 1 dl vinbärssaft, koncentrerad
 1 dl rödvin
 1 dl socker
 1 tsk vaniljsocker
 2 msk citronsaft
 1 krm nejlikor (malda)
 1 krm kanel (mald)

- 8 gelatinblad
- Blötlägg gelatinbladen ca. 10 minuter i kallt vatten.
 - Koka upp alla ingredienser (utom gelatinet). Häll försiktigt över dem i mixerbägaren.
 - Krama vattnet ur gelatinbladen och smält dem på svag värme i kastrull på spisen eller i mikrovågsugn, koka inte.
 - Tillsätt det flytande gelatinet genom locket på mixerbägaren på medelhastighet.
 - Mixa de heta frukterna och gelatinet ca. 1 minut på medelhastighet.
 - Häll upp i små skålar sköljda i kallt vatten. Ställ kallt att stelna till saftpudding.

Tips: Saftpuddingen smakar bra tillsammans med vispad grädde eller vaniljsås.

Fruktbägare

500 g frukt (t.ex. 200 g jordgubbar, 1 banan, 1 apelsin, ½ äpple)
 1–1½ dl socker
 4 dl kallt vatten
 glass, mängd och smak efter önskemål

- Skala frukterna och skär i bitar.
- Mixa alla ingredienser (utom glassen) ca. 1 minut på högsta hastighet.
- Servera ev. med glass.

Crêpes – pannkakssmet

½ liter mjölk

2 ägg

3¼ dl vetemjöl

50 g smält smör som fått svalna

- Häll först mjölken och därefter övriga ingredienser i mixerbägaren och mixa till slät smet på högsta hastighet.
- Låt smeten vila ½ timme i kylskåpet.
- Grädda crêpes eller pannkakor.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ei ammattikäyttöön. Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja. Laite on huoltovapaa. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa se laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Tehosekoittimen osat

Käännä esiin kuvasivut.

1 Valitsin

Paina valitsinta ennen käyttöä ja päästä irti.

PULSE = pitoasento, suurin kierrosnopeus, pidä valitsin alaspainettuna

0 = seis

Käyttönopeuden voi säätää portaattomasti.

AUTO PULSE = intervalliasento, suurin kierrosnopeus – pysäytymisvaihe

2 Moottoriosia

Varo ettei moottoriosia vaurioidu asetettaessa kannu sen päälle.

3a Kansi

Avaa kansi painamalla avaamispainiketta.

3b Täyttöaukko

Poista suppilo ja lisää ainekset kannuun.

3c Suppilo

Nestemäisten aineiden lisäämiseen.

4 Liitäntäjohdon kelaus

Johdon säilyttämiseen.

Turvallisuusohjeita

⚠ Sähköiskun vaara!

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon. Käytä tehosekoitinta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Pidä tehosekoitin poissa pienten lasten ulottuvilta. Irrota pistoke pistorasiasta aina laitteen käytön jälkeen, ennen laitteen puhdistamista, kun poistut huoneesta tai kun laitteeseen tulee käyttöhäiriö. Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Laitteen saa korjata, esim. vaihtaa viallisen liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike vahinkojen välttämiseksi. Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.

Hävittämisoheja

Lähempiä tietoja hävittämismahdollisuuksista saat koneen myyjäliikkeestä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Valmistelut / käyttö

Tehosekoitin soveltuu nesteiden (1,25 litraa) tai kuumien ja kuohuvien nesteiden (0,75 litraa) käsittelyyn. Kiinteiden aineiden optimaalinen käsittelymäärä on 80–100 grammaa. Kun käsittelet jäätelöä tai pakastettuja elintarvikkeita, käytä intervalliasentoa **AUTO PULSE**.

- Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen käyttöä, katso kohta "Puhdistus".

⚠ Varo teräviä sekoitusteriä/pyörivää käyttöäkselia – loukkaantumiswaara!

Älä pistä sormia paikoilleen asetettuun tehosekoittimeen.

Käytä tehosekoitinta vain, kun kansi on lukittuna paikoilleen! Irrota/kiinnitä kannu vain laitteen ollessa pysähdyksissä. Terä pyörii vielä jonkin aikaa tehosekoittimen pysäyttämisen jälkeen.

⚠ Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,75 litraa.

Huom.!

Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Käyttö on mahdollista vain, kun kannu on kiinnitetty paikoilleen ja kansi on lukittuna.

- Kelaa liitäntäjohto auki.
- Aseta moottoriosia sileälle ja puhtaalle alustalle.
- Aseta kannu paikoilleen (huomioi kiinnitysasento).
- Täytä ainekset.
- Aseta kansi paikoilleen: kiinnitä kansi ensin kannun etureunaan (1.), käännä kannun päälle (2.) ja paina kiinni takareunaan niin, että kansi napsahtaa paikoilleen (kuva 6).
- Laita verkkopistoke pistorasiaan.
- Paina sisänpainettava valitsin ulos, ja päästä sitten irti.
- Käännä valitsin haluamaasi asentoon.

Huomautus: Jos kannu poistetaan toiminnan aikana moottoriosasta, moottori kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Tehosekoittimen käynnistäminen uudelleen

- Käännä valitsin asentoon **0**.
- Aseta kannu paikoilleen (huomioi kiinnitysasento).
- Käännä valitsin haluamaasi asentoon.

Ainesten lisääminen

- Käännä valitsin asentoon **0**.
- Irrota kansi ja lisää ainekset

tai

- poista suppilo kannesta: käännä suppiloa vastapäivään ja irrota.
- Lisää kiinteät ainekset täyttäaukon kautta tehosekoittimen ollessa toiminnassa

tai

- poista suppilo kannesta: käännä suppiloa vastapäivään ja irrota.
- Aseta suppilo leveä puoli edellä kannen päälle ja kaada nestemäiset ainekset kannuun suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0**.
- Poista kannu.
- Paina avaamispainiketta ja avaa kansi. Ota kansi pois irrottamalla se kannun etureunasta.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen, katso ”Puhdistus”.

Puhdistus

⚠ Sähköiskun vaara!

Irrota verkkopistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.

Huom.!

Laitteen pinta voi vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä. Puhdista moottoriosan ja alumiinivaippa vain kostealla liinalla pyyhkien, käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.

Kannun puhdistus

Ohje: Kaada paikoilleen kiinnitettyyn kannuun vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Kytke tehosekoitin päälle pari sekunniksi asettamalla valitsin asentoon **PULSE** tai **AUTO PULSE**. Kaada vesi pois ja huuhtele kannu puhtaalla vedellä.

⚠ Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!

Älä pistä sormia kannuun. Älä koske sekoitusterään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen. Näin siihen ei jää mitään muovipintaa syövyttäviä aineita (esim. mausteiden eteerisiä öljyjä).

- Kannun voi purkaa osiin puhdistamista varten: Kierrä kannun kiinnitysrengas irti kääntämällä vastapäivään (5a).
- Irrota toisistaan kiinnitysrengas, kannun alumiinivaippa ja muovinen sisäosa (5b).
- Muovisen sisäosan, kannen ja suppilon voit pestä astianpesukoneessa.
- Pyyhi alumiinivaippa puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa.
- Kokoonpano päinvastaisessa järjestyksessä.
- Pyyhi moottoriosan puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa.

Säilytys

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta.
- Paina sisäänpainettava valitsin sisään, ja päästä hitaasti irti.
- Kelaat liitäntäjohto johdon säilytystilaan. Aseta kokoonpantu kannu moottoriosan päälle.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Huom.!

Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen häiriön poistoa.

Häiriö	Toimenpide
Tehosekoitin ei käynnisty	<ul style="list-style-type: none"> • Aseta kannu kunnolla paikoilleen • Aseta kansi paikoilleen niin, että se napsahtaa kiinni
Ylikuormitusuoja aktivoitui	<ul style="list-style-type: none"> • Aseta valitsin asentoon 0 • Ota kannu pois, vähennä aineksia • Käynnistä tehosekoitin uudelleen

Käännä muissa häiriötapaüksissa valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Ruokaohjeet

Tehosekoitin soveltuu

- nesteiden sekoittamiseen ja vaahdottamiseen,
- raakojen hedelmien/marjojen, kasvien, pähkinöiden ja suklaan hienontamiseen ja rouhimiseen,
- keittojen, keitettyjen hedelmien/marjojen ja kasvien soseuttamiseen,
- majoneesin ja kastikkeiden valmistamiseen.

Käsittelymäärät

Käsittele enintään 1,25 litraa nesteitä tai 0,75 litraa kuumia ja kuohuvia nesteitä.

Kiinteiden aineiden optimaalinen käsittelymäärä on 80–100 grammaa.

Majoneesi

Ohje: Majoneesin voi valmistaa tehosekoittimessa vain kokonaisista kananmunista.

Perusohje:

1 kananmuna

1 tl sinappia

1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

riipaus suolaa

riipaus sokeria

200–250 ml öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä

- Kytke tehosekoitin alhaiselle kierrosnopeudelle.
- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti alhaisella kierrosnopeudella. Käytä suppiloa.
- Kytke kone maksimi nopeudelle, kaada öljyä hitaasti suppilon kautta ja sekoita noin minuutti.

Maksimimäärä: kaksi kertaa perusohje

Ohje: Kun valmistat maksimimäärän, käännä valitsin lopuksi vielä asentoon **AUTO PULSE** muutamaksi sekunniksi.

Salaattikastike

Perusohje:

200 g crème fraîchea

200 g jogurttia

1–3 valkosipulin kynttä

2–3 rkl ketsuppia

riipaus sokeria

riipaus suolaa

3–6 rkl etikkaa

- Sekoita kaikkia aineksia maksimi nopeudella noin minuutti.

Maksimimäärä: kaksi kertaa perusohje

Ohje: Kastike sopii vihreälle salaatilelle.

Kuuma suklaajuoma

50–75 g taloussuklaata

½ l kuumaa maitoa

vispikermää ja suklaarouhetta haluttaessa

- Leikkaa taloussuklaa noin sentin kokoisiksi paloiksi ja hienonna tehosekoittimessa maksimi nopeudella.
- Kytke tehosekoitin pois päältä ja kaada maito suppilon läpi.
- Sekoita maksimi nopeudella noin minuutti.
- Annostele kuuma suklaa laseihin ja tarjoile haluttaessa kermavaahdon ja suklaarouheen kanssa.

Banaanipirtelö

2–3 banaania

2–3 rkl vanilja- tai sitruunajäätelöä

1–2 tl vaniljasokeria

½ l maitoa

- Sekoita maksimi nopeudella noin minuutti.

Sangria

1–2 appelsiinia

1 sitruuna

4–6 jääpalaa

sokeria maun mukaan

400 ml punaviiniä

- Kuori ja paloittele appelsiinit ja sitruuna.
- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi punaviiniä) maksimi nopeudella noin minuutti.
- Lisää punaviini.
- Aseta valitsin hetkeksi asentoon **AUTO PULSE**, kunnes juoma vaahtoa.

Urheilijan sportti-cocktail

2–3 appelsiinia

1–2 sitruunaa

½–1 rkl sokeria tai hunajaa

¼ l omenamehua

¼ l kivennäisvettä

mahd. jääpaloja

- Kuori ja paloittele appelsiinit ja sitruunat.
- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi omenamehua ja kivennäisvettä) maksimi nopeudella noin minuutti.
- Lisää omenamehu ja kivennäisvesi.
- Aseta valitsin hetkeksi asentoon **AUTO PULSE**, kunnes juoma vaahtoa.
- Annostele juoma laseihin ja tarjoile haluttaessa jääpalojen kanssa.

Tomaatti-cocktail

5–6 tomaattia

1–2 appelsiinia

riipaus suolaa

riipaus pippuria

riipaus sokeria

muutama tippa tabaskoa

kermaa koristelemiseen

- Kiehauta tomaatit nopeasti vedessä, poista kuori ja anna tomaattien jäähtyä.
- Kuori ja paloittele appelsiinit.
- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi kermaa) maksimi nopeudella noin minuutti.
- Annostele juoma lasseihin ja koristele muutamalla tilkalla kermaa.

Ohje: Tomaatti-cocktail sopii hyvin alkoholittomaksi aperitiiviksi.

Marjakiisseli

400 g marjoja (kivettömiä kirsikoita, vadelmia, herukoita, mansikoita, karhunvatukoita)

100 ml kirsikkamehua

100 ml punaviiniä

80 g sokeria

1–2 tl vaniljasokeria

2 rkl sitruunamehua

riipaus neilikkaa (jauhettua)

riipaus kanelia (jauhettua)

8 liivatelehettä

- Pane liivatelehdet liikoamaan kylmään veteen noin 10 minuutiksi.
- Kiehauta kaikki ainekset (paitsi liivatelehdet).
- Purista liivatteen kuiviksi ja sulata mikrossa, älä keitä.
- Sekoita kuumia marjoja ja liivatelehtiä keskivälillä nopeudella noin minuutti.
- Annostele kiisseli kylmällä vedellä huuhdeltuihin annostelumaljoihin ja vie kylmään.

Ohje: Marjakiisseli maistuu kermavaahdon tai vaniljakastikkeen kanssa.

Marjainen hedelmähyve

500 g marjoja/hedelmiä (esim.: 200 g mansikoita, 1 banaani, 1 appelsiini, ½ omenaa)

50–100 g sokeria

400 ml kylmää vettä

jäätelöä haluttaessa

- Kuori ja paloittele hedelmät.
- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi jäätelöä) maksimi nopeudella noin minuutti.
- Evtl. Tarjoile haluttaessa jäätelön kanssa.

Creps-taikina

½ l maitoa

2 kananmuna

200 g jauhoja

50 g sulatettua jäähtynyttä voita

- Kaada ensin maito ja sitten kaikki muut ainekset kannuun ja sekoita maksimi nopeudella tasaiseksi taikinaksi.
- Anna taikinan levätä ennen jatkokäsittelyä ½ tuntia.
- Valmista crepsit totuttuun tapaan.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo. Asimismo no se deberán sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. El aparato no requiere un mantenimiento específico.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, la página con las ilustraciones.

1 Mando giratorio

Antes de utilizar el aparato, desenclavar el mando giratorio, pulsándolo y soltándolo.

PULSE	=	Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones)
0	=	Parada

La velocidad de trabajo se puede ajustar de modo continuo.

AUTO PULSE	=	Cambio automático Máximo número de revoluciones – Parada
-------------------	---	--

2 Unidad básica (bloque motor)

Al montar el vaso batidor, prestar atención a la posición de montaje correcta.

3a Tapa

Para abrir la tapa, pulsar la tecla de desbloqueo.

3b Abertura para incorporar ingredientes

Retirar el embudo e incorporar los ingredientes necesarios.

3c Embudo

Colocarlo sobre la abertura para incorporar ingredientes, para agregar ingredientes líquidos.

4 Dispositivo de enrollamiento del cable

Para recoger el cable de conexión.

Advertencias generales de seguridad

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso, antes de limpiarlo, al abandonar la cocina o en caso de comprobar defectos en el mismo.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes.

Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes.

Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato (por ejemplo la sustitución del cable de conexión), sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y reanuda su funcionamiento tan pronto como se ha restablecido la alimentación de corriente.

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados

Solicite una información detallada a este respecto a su Distribuidor, Ayuntamiento o Administración local.

Preparativos / Manejo del aparato

La batidora es apropiada para elaborar una máxima cantidad de alimentos líquidos de 1,25 litros (en caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,75 litros). La óptima cantidad de elaboración para productos sólidos es de 80–100 gramos.

En caso de elaborar helados o alimentos congelados, se aconseja utilizar la función **AUTO PULSE**.

- Limpiar a fondo el aparato y el accesorio antes de usarlos por primera vez. Véase al respecto también el capítulo «Cuidados y limpieza».

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/de la rotación del motor!

¡No introducir nunca las manos en el vaso de la batidora montada!

Retirar o montar el vaso sólo estando la batidora parada. ¡Atención! Tras desconectar la batidora, la cuchilla gira durante algunos instantes.

⚠ ¡Peligro de quemadura!!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa.

Llenar como máximo 0,75 litros de líquido caliente o con propensión a formar espuma.

¡Atención!

¡No hacer funcionar nunca la batidora en vacío!

La batidora sólo puede funcionar con el vaso colocado y la tapa encajada.

- Enrollar el cable.
- Colocar la unidad básica (bloque motor) sobre una base lisa y limpia.
- Montar el vaso en la máquina (prestar atención a la posición de montaje correcta).
- Introducir los alimentos que se desean elaborar en el vaso.
- Montar la tapa en el vaso: Engancharla en el borde delantero del vaso (1), replegarla (2). Presionar el borde posterior de la tapa, hasta que ésta encaje (Fig. 6).
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Desenclavar el mando giratorio: Pulsar el mando y soltarlo.
- Colocar el mando giratorio en la posición deseada.

Advertencia: En caso de retirar el vaso de la unidad básica o quitar la tapa superior (bloque motor) durante el funcionamiento de la máquina, el motor se desconecta automáticamente.

Reanudar el funcionamiento de la batidora

- Colocar el mando giratorio en la posición «0».
- Montar el vaso en la unidad básica (bloque motor). Téngase presente la posición de montaje correcta.
- Colocar el mando giratorio en la posición deseada.

Agregar los ingredientes en el vaso

- Colocar el mando giratorio en la posición «0».
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes en el vaso
-
- retirar el embudo de la tapa: Girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) y extraerlo de la tapa.
- Incorporar los ingredientes sólidos a través de la abertura, con la batidora en funcionamiento
-
- retirar el embudo de la tapa: Girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) y extraerlo de la tapa.

- Montar el embudo con la mayor superficie sobre la tapa y agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

Tras concluir el trabajo con la batidora

- Colocar el mando giratorio en la posición «0».
- Retirar el vaso de la batidora.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y abrir la tapa. Para retirar la tapa, desengancharla previamente.

Consejo práctico: Se recomienda limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Cuidados y limpieza

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Antes de efectuar cualquier trabajo en la batidora, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

¡Atención!

¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas!

No usar agentes frotadores para su limpieza. Limpiar la unidad básica (bloque motor) y el cuerpo exterior (envoltura) de aluminio sólo con un paño húmedo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).

Limpiar el vaso de la batidora

Consejo práctico: Poner un poco de agua con agente lavavajillas (para lavado a mano) en el vaso montado en la batidora. Activar durante unos instantes la función **PULSE** o **AUTO PULSE**. Verter el agua al desagüe y enjuagar el vaso con agua limpia.

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchilla cortante!

¡No introducir nunca las manos en el interior del vaso de la batidora! ¡No tocar nunca la cuchilla con las manos! ¡Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla!

Limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no queda expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias.

- El vaso se puede desarmar para limpiarlo: Desenroscar el anillo de sujeción de la parte inferior del vaso, girándolo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) (5a).

- Separar el anillo de sujeción, el cuerpo exterior (envoltura) de aluminio y el cuerpo interior de plástico (5b).
- El cuerpo interior de plástico, la tapa y el embudo se pueden lavar en el lavavajillas. Limpiar el cuerpo exterior de aluminio con un paño húmedo. Secarlo.
- Armar el vaso siguiendo el orden inverso al descrito para su desmontaje.
- Limpiar la unidad básica (bloque motor) con un paño húmedo. Secarla.

Guardar la máquina

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Enclavar el mando giratorio: Presionar el mando y soltarlo lentamente.
- Recoger el cable de conexión. Colocar el vaso montado sobre la unidad básica (bloque motor).

Localización de averías

¡Atención!

Antes de iniciar los trabajos de reparación, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

Avería	Forma de subsanarla
La batidora no se pone en marcha.	<ul style="list-style-type: none"> • Montar y encajar correctamente el vaso en la unidad básica (bloque motor).
	<ul style="list-style-type: none"> • Montar la tapa. Cerciorarse de que ha encajado correctamente.
El circuito de protección contra sobrecarga se ha activado.	<ul style="list-style-type: none"> • Colocar el mando de la batidora en la posición «0». • Retirar el vaso; reducir las cantidades de alimentos. • Volver a poner en marcha la batidora.

Si a pesar de observar las indicaciones anteriormente citadas no se hubiera eliminado la avería, deberá avisarse al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Recetas

La batidora es apropiada para

- mezclar y batir líquidos
- triturar y picar frutas crudas, verdura, nueces y chocolate
- hacer purés de verduras o frutas cocidas
- preparar mayonesas y salsas

Máximas cantidades de elaboración admisibles

Máxima cantidad de líquido admisible = 1,25 litros; en caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,75 litros.

La cantidad óptima de elaboración para productos sólidos = 80–100 gramos.

Mayonesa

¡Atención! ¡En la batidora, las mayonesas sólo se pueden elaborar con huevos enteros!

Receta básica:

- 1 huevo
- 1 cucharilla colmada de mostaza
- 1 cucharada soper de vinagre o zumo de limón
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 200–250 ml de aceite

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Seleccionar una velocidad de trabajo lenta.
- Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos a una velocidad de trabajo lenta. Colocar el embudo en posición inversa.
- Colocar el mando selector en las posición de máxima velocidad de trabajo. Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Batir durante un minuto.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Consejo práctico: En caso de trabajar con la máxima cantidad admisible, batir los ingredientes adicionalmente durante unos segundos en la posición **AUTO PULSE**.

Aderezo de ensaladas

Receta básica:

- 200 gramos de nata líquida
- 200 gramos de yogur
- 1–3 dientes de ajo
- 2–3 cucharadas soperas de ketchup
- 1 pizca de azúcar
- 1 pizca de sal
- 3–6 cucharadas soperas de vinagre

- Mezclar todos los ingredientes durante aprox. 1 minuto con la máxima velocidad de trabajo.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Consejo práctico: El aderezo es apropiado para ensaladas de lechuga o mixtas.

Batido de chocolate

50–75 granos de chocolate para repostería refrigerado

½ litro de leche caliente

Nata montada y virutas de chocolate, según el gusto personal.

- Cortar el chocolate en trozos de aprox. 1 cm. Poner el chocolate en el vaso y ajustar la máxima velocidad de trabajo. Triturar el chocolate completamente.
- Desconectar la batidora. Agregar la leche caliente a través del embudo.
- Batir durante un minuto con la máxima velocidad de trabajo.
- Verter el chocolate caliente en los vasos y servirlo con nata montada y raspaduras de chocolate según el gusto personal.

Batido de plátano

2–3 plátanos

2–3 cucharadas soperas colmadas de helado devainilla o limón

2 sobrecitos de azúcar de vainilla

500 ml de leche

- Batir los ingredientes durante aprox. un minuto con la máxima velocidad de trabajo.

Sangría

1–2 naranjas

1 limón

4–6 cubitos de hielo

azúcar a discreción

400 ml de vino tinto

- Pelar las naranjas y el limón. Cortarlas en trozos.
- Batir todos los ingredientes, excepto el vino tinto, con la máxima velocidad de trabajo durante aprox. un minuto.
- Agregar el vino tinto.
- Seleccionar brevemente la función **AUTO PULSE** y batir hasta formar espuma.

Cóctel para deportistas

2–3 naranjas

1–2 limones

½ –1 cucharada soper colmada de azúcar o miel

¼ litro de jugo de manzana

¼ litro de agua mineral

cubitos de hielo en caso de desearlo

- Pelar las naranjas y los limones. Cortarlas en trozos.
- Batir todos los ingredientes, excepto el jugo de manzana y el agua mineral, con la máxima velocidad de trabajo durante aprox. un minuto.
- Agregar el jugo de manzana y el agua mineral.
- Seleccionar brevemente la función **AUTO PULSE** y batir hasta formar espuma.
- Verter el cóctel en los vasos y servirlo con cubitos de hielo en caso de desearlo.

Cóctel de tomates

5–6 tomates

1–2 naranjas

1 pizca de sal

1 pizca de pimienta molida

1 pizca de azúcar

unas gotas de tabasco

nata para decorar

- Blanquear (escaldar) los tomates en agua hirviendo. Pelarlos y dejarlos enfriar.
- Pelar las naranjas y cortarlas en trozos.
- Batir todos los ingredientes, excepto la nata, con la máxima velocidad de trabajo durante aprox. un minuto.
- Verter el cóctel en los vasos y adornarlo con unas gotas de nata.

Sugerencia: Este cóctel se puede servir como aperitivo sin alcohol.

Jalea de frutas roja

400 gramos de frutas (guindas deshuesadas, frambuesas, grosellas, fresas, moras)

100 ml de jugo de guindas

100 ml vino tinto

80 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

2 cucharadas soperas de zumo de limón

1 pizca de clavo molido

1 pizca de canela molida

8 láminas de gelatina

- Ablandar las láminas de gelatina poniéndolas en agua fría durante aprox. diez minutos.
- Cocer todos los ingredientes, excepto la gelatina.
- Exprimir la gelatina y fundirla en el microondas. ¡No cocerla!
- Mezclar la gelatina y las frutas calientes a una velocidad de trabajo media, durante aprox. un minuto
- Verter la jalea en fuentes pequeñas o platos individuales enjuagados previamente con agua fría. Ponerla a enfriar.

Sugerencia: La jalea de frutas roja se puede servir con nata montada o salsa de vainilla.

Copa de frutas

500 gramos de fruta (por ejemplo 200 gramos de fresas, un plátano, una naranja, ½ manzana)

50–100 gramos de azúcar

400 ml de agua fría

helado al gusto personal

- Pelar las frutas y cortarlas en trozos.
- Batir todos los ingredientes, excepto el helado, con la máxima velocidad de trabajo durante aprox. un minuto.
- Servir con el helado.

Masa para crêpes

½ litro de leche

2 huevos

200 gramos de harina

50 gramos de mantequilla tibia

- Poner primero la leche en el vaso de a batidora. Hacer lo propio con los ingredientes restantes. Mezclar con la máxima velocidad de trabajo hasta formar una masa lisa y uniforme.
- Dejar reposar la masa ½ hora antes de elaborarla.
- Preparar las crêpes del modo acostumbrado.

Este aparelho foi concebido para utilização doméstica e não para fins industriais. Utilizar o aparelho apenas para as quantidades e tempos normais no lar. O aparelho não carece de manutenção. Conservar as instruções de serviço em local seguro. Caso o aparelho mude de proprietário, entregue-lhe também as instruções de serviço.

Familiarização com o aparelho

Por favor desdobre as páginas com as ilustrações.

1 Selector

Antes da utilização, premir o selector e, depois, libertá-lo.

- «PULSE» = Ligação momentânea com a rotação máxima, fixar o selector.
- 0 = Stop

A velocidade de funcionamento é regulável sem escalonamento.

- «AUTO PULSE» = transição automática da rotação máxima – paragem.

2 Bloco do motor

Ao montar o copo do misturador, ter em atenção a posição de montagem.

3a Tampa

Para abrir a tampa, accionar a tecla de desbloqueio.

3b Abertura de enchimento

Retirar o funil e deitar os ingredientes.

3c Funil

Deitar os ingredientes líquidos.

4 Enrolamento do cabo

Para arrumar o cabo.

Instruções de segurança

⚠ Perigo de choques eléctricos!

Ligar e utilizar o aparelho somente de acordo com as indicações constantes da chapa de características.

Utilizar o aparelho somente, se o mesmo não apresentar quaisquer danos.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

Depois de cada utilização, retirar a ficha da tomada, igualmente também, antes da limpeza, antes de abandonar o local de utilização e ao verificar-se uma anomalia.

O cabo eléctrico não deve estar próximo de arestas aguçadas nem de superfícies quentes.

Reparações no aparelho, como p. ex. a substituição dum cabo eléctrico danificado, só deverão ser efectuadas pelos nossos técnicos, pois, só assim, evitará situações de perigo. Caso se verifique uma interrupção no fornecimento de corrente, o aparelho continua ligado, arrancando, de novo, quando a corrente voltar.

Indicações sobre reciclagem

Informe-se junto do seu agente especializado, ou das entidades municipais da sua zona, acerca dos processos de reciclagem actualizados.

Preparação / utilização

O misturador está preparado para o tratamento de 1,25 litros de líquidos ou 0,75 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma. A quantidade de tratamento optimizada de ingredientes sólidos é de 80–100 gramas. Ao trabalhar-se gelo ou alimentos congelados, utilizar a fase «AUTO PULSE».

- Antes da primeira utilização limpar bem o aparelho e os acessórios, ver «Limpeza e Manutenção».

⚠ Perigo de fermentos devido às lâminas afiadas/accionamento rotativo!

Nunca pegar no misturador montado e trabalhar sempre com a tampa bloqueada!

Desmontar/montar sempre o copo do misturador com o aparelho parado. Depois do aparelho ter sido desligado, as lâminas de corte ainda se movimentam por alguns instantes.

⚠ Perigo de queimaduras!

Ao trabalharem-se misturas de líquidos quentes, verifica-se uma saída de vapor na tampa, através do funil. Deitar no copo o máximo de 0,75 litros de líquido quente ou que desenvolva espuma.

Atenção!

Nunca trabalhar com o misturador em vazio.

O funcionamento só é possível se o copo estiver montado e tampa estiver encaixada.

- Desenrolar o cabo.
- Colocar o bloco do motor sobre uma base lisa e limpa.
- Montar o copo misturador (Ter em atenção a posição de encaixe).
- Juntar os ingredientes.
- Montar a tampa: prendê-la no bordo da frente do copo misturador (1), deslocá-la para baixo (2) e, depois, pressioná-la no bordo traseiro, até que a mesma engate (Fig. 6).

- Ligar a ficha à tomada.
- Libertar o selector rotativo. Premir o interruptor e, depois, libertá-lo.
- Rodar o selector para a posição desejada.

Nota: Se o copo misturador for arrastado pelo bloco do motor durante o funcionamento, o mesmo desliga automaticamente.

Pôr o misturador, de novo, em funcionamento

- Rodar o selector para a posição **0**.
- Montar o copo misturador (Ter em atenção a posição de engate).
- Rodar o selector para a posição desejada.

Adicionar os ingredientes

- Rodar o selector para a posição **0**.
- Retirar a tampa e adicionar os ingredientes

ou

- Retirar o funil da tampa: rodar o funil em sentido contrário aos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Adicionar os ingredientes sólidos, durante o funcionamento, através da abertura de enchimento

ou

- Retirar o funil da tampa: rodar o funil em sentido contrário aos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Assentar o funil com a superfície maior sobre a tampa e adicionar os líquidos através do funil.

Depois de misturar

- Rodar o selector para a posição **0**.
- Desmontar o copo misturador.
- Premir a tecla de desbloqueio e abrir a tampa. Para retirar a tampa, é necessário, primeiro, desencaixá-la.

Sugestão: De preferência, limpar o misturador imediatamente a seguir à utilização, ver «Limpeza e manutenção».

Limpeza e manutenção

⚠ Perigo de choques eléctricos!

Antes de qualquer intervenção no aparelho, desligue sempre a ficha da tomada!

Atenção!

As superfícies exteriores podem sofrer danos.

Não utilizar quaisquer produtos de limpeza abrasivos.

O bloco do motor e o revestimento de alumínio, devem ser limpos com um pano húmido e, se necessário, utilizar um pouco de detergente suave para lavar loiça à mão.

Limpeza do copo misturador

Sugestão: Deitar um pouco de água com detergente para a loiça no copo misturador montado. Ligar durante alguns segundos para as fases «PULSE» ou «AUTO PULSE». Deitar a água fora e enxaguar o copo misturador com água limpa.

⚠ Perigo de ferimentos devida à lâmina muito afiada!

Nunca introduzir as mãos no copo misturador. Não tocar na lâmina com as mãos. Para limpeza utilize sempre uma escova.

De preferência, limpe sempre o misturador depois da utilização. Assim, os ingredientes não secam e o plástico não é atacado (p. ex. através de óleos destilados contidos nos condimentos).

- O copo misturador pode ser desmontado para limpeza. Desapertar o anel de retenção na parte de baixo do copo misturador, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (5a).
- Desmontar o anel de retenção, o revestimento de alumínio e a guarnição de plástico do copo misturador (5b).
- A guarnição de plástico, a tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Limpar o revestimento de alumínio e, depois, secá-lo.
- A montagem é feita na sequência inversa.
- Limpar o bloco do motor com um pano húmido e, depois, secá-lo.

Arrumação

- Desligar a ficha da tomada.
- Embutir o selector: Pressionar o interruptor para dentro e, depois, libertá-lo lentamente.
- Arrumar o cabo na sua cavidade. Montar o copo misturador no bloco do motor.

Ajuda em caso de anomalia

Atenção!

Antes de eliminar a anomalia, desligar sempre a ficha da tomada.

Anomalia	Como remediar
Misturador não arranca	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar a montagem do copo misturador. • Montar a tampa de forma que fique bem encaixada.
Foi activado o dispositivo de protecção contra sobrecargas	<ul style="list-style-type: none"> • Colocar o misturador na posição 0. • Desmontar o copo misturador e reduzir a quantidade a ser tratada. • Colocar o misturador novamente em funcionamento.

No caso de se verificarem outras anomalias, dirija-se aos nossos Serviços Técnicos.

Receitas

O misturador é indicado para

- misturar e bater líquidos,
- triturar e cortar frutos e legumes crus, nozes e chocolates,
- fazer purés, frutos cozidos e legumes,
- preparar maioneses e molhos.

Quantidade a ser trabalhada

Trabalhar, no máximo, 1,25 l de líquidos ou 0,75 l de líquidos que desenvolvam muita espuma ou quentes.

A quantidade de tratamento optimizada de ingredientes sólidos é de 80–100 g.

Maionese

Nota: No misturador só pode ser preparada maionese com ovos inteiros.

Receita base:

- 1 ovo
- 1 colher de chá cheia de mostarda
- 1 colher de sopa de vinagre ou sumo de limão
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar
- 200–250 ml de óleo

Os ingredientes têm que estar todos à mesma temperatura.

- Ligar o misturador para a rotação mínima.
- Misturar os ingredientes (excepto o óleo) durante alguns segundos com rotação baixa. Virar o funil.
- Ligar o misturador para a rotação máxima, deitar o óleo através do funil e misturar durante ca. de 1 minuto.

Quantidade máxima: Dobro da receita base.

Sugestão: No tratamento da quantidade máxima e, para finalizar, deverá, mais uma vez, misturar durante alguns segundos com «**AUTO PULSE**».

Molho para saladas

Receita base:

- 200 gr. de natas azedas
- 200 gr. de iogurte
- 1–3 dentes de alho
- 2–3 colheres de sopa de «ketchup»
- 1 pitada de açúcar
- 1 pitada de sal
- 3–6 colheres de sopa de vinagre
- Misturar todos os ingredientes com a rotação máxima, durante ca. de 1 minuto.

Quantidade máxima: Dobro da receita base.

Sugestão: O molho é indicado para vários tipos de saladas (ex. alface, mistas, etc.)

Chocolate quente

50–75 gr. de chocolate em tablete refrigerada
½ l de leite quente

Natas batidas e rasas de chocolate a gosto

- Cortar o chocolate em pedaços (ca. 1 cm) e triturá-los completamente no misturador com a rotação máxima.
- Desligar o misturador e adicionar o leite através do funil.
- Misturar durante ca. de 1 minuto na rotação máxima.
- Deitar o chocolate quente em copos e servir com natas batidas e rasas de chocolate a gosto.

Batido de banana com gelado

2–3 bananas

2–3 colheres de sopa cheias de gelado

de baunilha ou de limão

2 pacotinhos de açúcar baunilhado

½ l de leite

- Misturar os ingredientes na rotação máxima, durante ca. de 1 minuto.

Sangria

1–2 laranjas

1 limão

4–6 cubos de gelo

Açúcar a gosto

400 ml de vinho tinto

- Descascar as laranjas e o limão e cortá-los em pedaços.
- Misturar finamente todos os ingredientes (excepto o vinho tinto) na rotação máxima durante ca. de 1 minuto.
- Adicionar o vinho tinto.
- Ligar, por um curto período, o misturador para «**AUTO PULSE**», até a bebida ter desenvolvido espuma.

Cocktail para desportistas

2–3 laranjas

1–2 limões

½–1 colher de sopa de açúcar ou mel

¼ l de sumo de maçã

¼ l de água mineral

eventualmente alguns cubos de gelo

- Descascar as laranjas e os limões e cortá-los em pedaços.
- Misturar os ingredientes (excepto o sumo de maçã e a água mineral), na rotação máxima, durante ca. de 1 minuto.
- Adicionar sumo de maçã e água mineral.
- Ligar o misturador, por breve período, para «**AUTO PULSE**», até a bebida ter desenvolvido espuma.
- Deitar a bebida em copos e servir com cubos de gelo a gosto pessoal.

Cocktail de tomate

5–6 tomates

1–2 laranjas

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta

1 pitada de açúcar

algumas gotas de Tabasco

natas para guarnecer

- Branquear os tomates em água a ferver, retirar as peles e deixar arrefecer.
- Descascar as laranjas e cortá-las em pedaços.

- Misturar todos os ingredientes (excepto as natas) na rotação máxima durante ca. de 1 minuto.
- Deitar o cocktail em copos e guarnecer com um pouco de natas.

Sugestão: O cocktail de tomate é indicado como aperitivo sem álcool.

Sobremesa vermelha

400 gr. de frutos (ginjas sem caroço, framboesas, groselhas, morangos, amoras de silvas)

100 ml de sumo de ginja

100 ml de vinho tinto

80 gr. de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

2 colheres de sopa de sumo de limão

1 pitada de cravinho (moído)

1 pitada de canela (moída)

8 folhas de gelatina

- Amolecer a gelatina em água fria durante 10 minutos.
- Aquecer todos os ingredientes (excepto a gelatina) até levantar fervura.
- Esmagar e, depois, derreter a gelatina no micro ondas sem deixar ferver.
- Misturar os frutos quentes e a gelatina durante ca. 1 minuto, a uma rotação média.
- Deitar o preparado em taças pequenas e deixar arrefecer no frigorífico.

Sugestão: A sobremesa vermelha resulta melhor, se for servida com natas batidas ou com creme de baunilha.

Taças de frutos

500 gr. de frutos (p. ex.: 200 gr. de morangos, 1 banana, 1 laranja, ½ maçã)

50–100 gr. de açúcar

400 ml de água fria

Gelo a gosto

- Descascar e cortar os frutos em pedaços.
- Misturar todos os ingredientes (excepto o gelo) com a rotação máxima, durante ca. de 1 minuto.
- Eventualmente servir com o gelo, conforme o gosto.

Massa para crepes

½ l de leite

2 ovos

200 gr. de farinha

50 gr. de manteiga derretida arrefecida

- Primeiro deitar o leite e, depois, todos os ingredientes, no copo misturador e com a rotação máxima mexer até se obter uma massa lisa.
- Antes da massa continuar a ser trabalhada, deve repousar durante ½ hora.
- Preparar os crepes como habitualmente.

Αυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση.

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

Σε περίπτωση που η συσκευή παραχωρηθεί σε τρίτους, δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

1 Περιστρεφόμενος διακόπτης

Πριν τη χρήση πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη και αφήστε τον ελεύθερο.

PULSE	=	στιγμιαία λειτουργία μέγιστος αριθμός στροφών, κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη
0	=	θέση εκτός λειτουργίας (stop)

Η ταχύτητα λειτουργίας μπορεί να ρυθμιστεί χωρίς διαβαθμίσεις.

AUTO PULSE	=	αυτόματη αλλαγή μεγαλύτερος αριθμός στροφών – ακινητοποίηση
-------------------	---	---

2 Μπλοκ κινητήρα

Κατά την τοποθέτηση του ποτηριού του μίξερ προσέξτε τη θέση τοποθέτησης.

3a Καπάκι

Για το άνοιγμα του καπακιού πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης.

3b Άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

Βγάλτε το χωνί και συμπληρώστε τα υλικά.

3c Χωνί

Προσθέτετε τα υγρά υλικά.

4 Περιτύλιγμα καλωδίου

Εκεί μαζεύεται το καλώδιο.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το τροφοδοτικό καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φως από την πρίζα.

Το τροφοδοτικό καλώδιο δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή καυτές επιφάνειες.

Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνονται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ούτως ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος η συσκευή παραμένει σε κατάσταση λειτουργίας και συνεχίζει να δουλεύει μετά την αποκατάσταση του ρεύματος.

Υποδείξεις απόσυρσης

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

Προετοιμασία/Χειρισμός

Το μίξερ είναι κατάλληλο για την επεξεργασία 1,25 λίτρων υγρών ή αντίστοιχα 0,75 λίτρων καυτών υγρών ή υγρών που αφρίζουν.

Η ιδανική ποσότητα επεξεργασίας στερεών τροφίμων είναι 80–100 γραμμάρια.

Για την επεξεργασία πάγου ή κατεψυγμένων τροφίμων χρησιμοποιείτε το **AUTO PULSE**.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στην παράγραφο "Καθαρισμός και φροντίδα".

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Δουλεύετε μόνο με ασφαλισμένο το καπάκι!

Αφαιρείτε/τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη. Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας το μαχαίρι εξακολουθεί να περιστρέφεται ακόμα για λίγο.

Δ Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι.

Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,75 λίτρα το πολύ καυτό υγρό ή υγρό που αφρίζει.

Προσοχή!

Μη λειτουργείτε ποτέ το μίξερ χωρίς φορτίο.

Η λειτουργία είναι δυνατή μόνον, όταν έχει τοποθετηθεί το ποτήρι και έχει ασφαλιστεί το καπάκι.

- Ξετυλίγετε το καλώδιο.
- Τοποθετείτε το μπλοκ κινητήρα επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (προσέξτε τη θέση τοποθέτησης).
- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι: κρεμάστε το στην εμπρόσθια άκρη του ποτηριού (1.), κλείστε το (2.) και πιέστε το καπάκι στην πίσω άκρη προς τα κάτω, μέχρι να κουμπώσει (εικόνα 6).
- Βάζετε το φινις στη πρίζα.
- Έξοδος του περιστρεφόμενου διακόπτη: Πατήστε τον διακόπτη και αφήστε τον ελεύθερο.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή θέση.

Υπόδειξη: Σε περίπτωση που κατά την εργασία πάρετε το ποτήρι του μίξερ από το μπλοκ κινητήρα, τότε αυτό τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας.

Εκ νέου θέση του μίξερ σε λειτουργία

- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0.
- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (προσέξτε τη θέση τοποθέτησης).
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή θέση.

Συμπλήρωση υλικών

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0.
- Αφαιρείτε το καπάκι και προσθέτετε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί από το καπάκι: Στρέψτε το χωνί αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και τραβήξτε το προς τα έξω.
- Προσθέτετε τα στερά υλικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- αφαιρείτε το χωνί από το καπάκι: Στρέψτε το χωνί αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και τραβήξτε το προς τα έξω.

- Τοποθετείτε το χωνί με τη μεγάλη επιφάνειά του επάνω στο καπάκι και χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την ανάμιξη

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0.
- Αφαιρείτε το ποτήρι του μίξερ.
- Πατάτε το πλήκτρο απασφάλισης και ανοίγετε το καπάκι. Για την αφαίρεση του καπακιού ξεκρεμάστε προηγουμένως το καπάκι.

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση, βλ. στην παράγραφο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Καθαρισμός και φροντίδα**Δ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Πριν από τις εργασίες στη συσκευή τραβάτε πάντοτε το φινις από την πρίζα!

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού και απορρυπαντικά που χαράζουν. Σκουπίζετε το μπλοκ κινητήρα και το αλουμινένιο περίβλημα μόνο με βρεγμένο πανί, αν χρειαστεί χρησιμοποιήστε λίγο απορρυπαντικό πιάτων.

Καθαρισμός του ποτηριού του μίξερ

Συμβουλή: Βάλτε λίγο νερό με απορρυπαντικό μέσα στο τοποθετημένο ποτήρι του μίξερ. Ρυθμίστε για μερικά δευτερόλεπτα στο **PULSE** ή **AUTO PULSE**. Χύστε το νερό και ξεπλύντε το ποτήρι του μίξερ με καθαρό νερό.

Δ Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες του μαχαιριού!

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο ποτήρι του μίξερ. Μην αγγίζετε ποτέ το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν θα κολλήσει τίποτα και το πλαστικό υλικό δεν θα προσβληθεί (π.χ. από τα αιθέρια έλαια των μπαχαρικών).

- Το ποτήρι του μίξερ μπορεί για τον καθαρισμό να αποσυναρμολογηθεί: Ξεβιδώστε τον δακτύλιο συγκράτησης στην κάτω μεριά του ποτηριού του μίξερ στρέφοντάς τον αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (5a).
- Ξεχωρίστε τον δακτύλιο συγκράτησης, το αλουμινένιο περίβλημα και το πλαστικό ένθετο του ποτηριού του μίξερ (5b).

- Το πλαστικό ένθετο, το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Το αλουμινένιο περίβλημα το σκουπίζετε με βρεγμένο πανί και το στεγνώνετε.
- Η συναρμολόγηση γίνεται με την αντίστροφη σειρά.
- Σκουπίζετε το μπλοκ κινητήρα με βρεγμένο πανί και το στεγνώνετε.

Φύλαξη της συσκευής

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Βυθίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη: πιέστε τον διακόπτη και αφήστε τον αργά ελεύθερο.
- Τυλίγεται το καλώδιο στον χώρο περιτυλίγματος. Τοποθετείτε το συναρμολογημένο ποτήρι του μίξερ επάνω στο μπλοκ κινητήρα.

Αντιμετώπιση βλαβών

Προσοχή!

Πριν την αντιμετώπιση οποιασδήποτε βλάβης τραβάτε το φιν από την πρίζα.

Βλάβη	Αντιμετώπιση
Το μίξερ δεν ξεκινά.	<ul style="list-style-type: none"> • Τοποθετήστε το ποτήρι του μίξερ μέχρι το τέρμα. • Τοποθετήστε το καπάκι έτσι, ώστε να κουμπώσει.
Έχει ενεργοποιηθεί η προστασία υπερφόρτωσης.	<ul style="list-style-type: none"> • Ρυθμίστε το μίξερ στο 0. • Βγάλτε το ποτήρι του μίξερ, μειώστε την ποσότητα των επεξεργαζομένων τροφίμων. • Θέτετε το μίξερ εκ νέου σε λειτουργία.

Σε περίπτωση άλλων βλαβών παρακαλείσθε να απευθύνεστε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Συνταγές

Το μίξερ είναι κατάλληλο για

- την ανάμιξη και το άφρισμα υγρών,
- το κόψιμο και το τρίψιμο ωμών φρούτων, λαχανικών, καρυδιών και φουντουκιών και σοκολάτας,
- την πολτοποίηση σουπών, βρασμένων φρούτων και λαχανικών,
- την ετοιμασία μαγιονέζας και σαλτσών.

Ποσότητα επεργασίας

Επεξεργάζεστε το πολύ 1,25 l υγρών ή αντίστοιχα 0,75 l καυτών υγρών ή υγρών που αφρίζουν.

Η ιδανική ποσότητα επεξεργασίας στερεών υλικών είναι 80–100 g.

Μαγιονέζα

Υπόδειξη: Στο μίξερ μπορείτε να ετοιμάσετε μαγιονέζα μόνο από ολόκληρα αβγά.

Βασική συνταγή:

1 αβγό

1 γεμάτη κ.τσ. μουστάρδα

1 κ.σ. ξύδι ή χυμός λεμονιού

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

200–250 ml λάδι

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Θέτετε το μίξερ σε λειτουργία με μικρό αριθμό στροφών.
- Ανακατεύετε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα σε μικρό αριθμό στροφών. Γυρίζετε το χωνί.
- Ρυθμίζετε το μίξερ στην υψηλότερη βαθμίδα, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και χτυπάτε το μίγμα επί 1 λεπτό περίπου.

Μέγιστη ποσότητα: δύο φορές τη βασική συνταγή

Συμβουλή: Αν ετοιμάζετε τη μέγιστη ποσότητα αναμίξτε στο τέλος ξανά για μερικά δευτερόλεπτα με το **AUTO PULSE**.

Σάλτσα σαλάτας

Βασική συνταγή:

200 g ξυνή κρέμα γάλακτος

200 g γιαούρτι

1–3 σκελίδες σκόρδο

2–3 κ.σ. κέτσαπ

1 πρέζα ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

3–6 κ.σ. ξύδι

- Ανακατεύετε όλα τα υλικά επί 1 περίπου λεπτό στον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.

Μέγιστη ποσότητα: δύο φορές τη βασική συνταγή

Συμβουλή: Η σάλτσα είναι κατάλληλη για πράσινη και ανάμικτη σαλάτα.

Καυτό ρόφημα σοκολάτας

50–75 g παγωμένη σοκολάτα (μπλοκ)

½ l ζεστό γάλα

Σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα κατά προτίμηση

- Κόβετε τη σοκολάτα σε κομμάτια (περ. 1 cm) και την τρίβετε καλά στο μίξερ με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.
- Θέτετε το μίξερ εκτός λειτουργίας και ρίχνετε το γάλα μέσα από το χωνί.
- Αναμιγνύετε 1 λεπτό στην υψηλότερη βαθμίδα.
- Μοιράζετε την καυτή σοκολάτα σε ποτήρια και τη σερβίρετε κατά προτίμηση με σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα.

Μιλκ-σέικ μπανάνας με παγωτό

2–3 μπανάνες

2–3 κ.σ. παγωτό βανίλια ή λεμόνι

2 φακ. βανίλια

½ l γάλα

- Αναμιγνύετε τα υλικά επί 1 περίπου λεπτό στον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.

Σανγκρία

1–2 πορτοκάλια

1 λεμόνι

4–6 παγάκια

Ζάχαρη κατά προτίμηση

400 ml κόκκινο κρασί

- Καθαρίζετε τα πορτοκάλια και το λεμόνι και τα κόβετε σε κομμάτια.
- Αναμιγνύετε καλά όλα τα υλικά (εκτός από το κόκκινο κρασί) επί 1 περίπου λεπτό στον υψηλότερο αριθμό στροφών.
- Προσθέτετε το κόκκινο κρασί.
- Θέτετε το μίξερ για λίγο στο **AUTO PULSE**, μέχρι να αφρίσει το ποτό.

Βιταμινούχο κοκτέιλ

2–3 πορτοκάλια

1–2 λεμόνια

½–1 κ.σ. ζάχαρη ή μέλι

¼ l χυμός μήλου

¼ l μεταλλικό νερό

ενδοχομένως παγάκια

- Καθαρίζετε τα πορτοκάλια και τα λεμόνια και τα κόβετε σε κομμάτια.
- Αναμιγνύετε καλά τα υλικά (εκτός από τον χυμό μήλου και το νερό) επί 1 περίπου λεπτό στον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.
- Προσθέτετε τον χυμό μήλου και το νερό.
- Θέτετε το μίξερ για λίγο στο **AUTO PULSE**, μέχρι να αφρίσει το ποτό.
- Χύνετε το κοκτέιλ σε ποτήρια και το σερβίρετε κατά προτίμηση με παγάκια.

Κοκτέιλ ντομάτας

5–6 ντομάτες

1–2 πορτοκάλια

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα πιπέρι

1 πρέζα ζάχαρη

Μερικές σταγόνες ταμπάσκο

Σαντιγί για γαρνιτούρα

- Ζεματίζετε τις ντομάτες σε βραστό νερό, τις ξεφλουδίζετε και τις αφήνετε να κρυσώσουν.
- Καθαρίζετε τα πορτοκάλια και τα κόβετε σε κομμάτια.
- Αναμιγνύετε καλά τα υλικά (εκτός από την σαντιγί) επί 1 περίπου λεπτό στον υψηλότερο αριθμό στροφών.
- Χύνετε το κοκτέιλ σε ποτήρια και το γαρνίρετε με μερικές σταγόνες σαντιγί.

Συμβουλή: Το κοκτέιλ ντομάτας είναι κατάλληλο ως απεριτίφ χωρίς αλκοόλ.

Ζελές με κόκκινα φρούτα

400 g φρούτα (βύσσινα χωρίς κουκούτσι, φραμπουάζ, φραγκοστάφυλλα, φράουλες, βατόμουρα)

100 ml βυσσινάδα

100 ml κόκκινο κρασί

80 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

2 κ.σ. χυμός λεμονιού

1 πρέζα γαρίφαλο (τριμμένο)

1 πρέζα κανέλα (τριμμένη)

8 φύλλα ζελατίνη

- Μαλακώνετε τη ζελατίνη σε κρύο νερό επί περ. 10 λεπτά.
- Βράζετε όλα τα υλικά (εκτός από τη ζελατίνη).
- Στίβετε τη ζελατίνη και τη λιώνετε στον φούρνο μικροκυμάτων, μην τη βράσετε.
- Αναμιγνύετε τα καυτά φρούτα και τη ζελατίνη σε μέτριο αριθμό στροφών επί περ. 1 λεπτό.
- Ρίχνετε το ζελέ σε μικρά μπολ, τα οποία έχετε ξεπλύνει προηγουμένως με κρύο νερό και τα βάζετε στο ψυγείο.

Συμβουλή: Ο ζελές με κόκκινα φρούτα μπορεί να σερβιριστεί με σαντιγί ή με σάλτσα βανίλιας.

Κοκτέιλ φρούτων

500 g φρούτα (π.χ.: 200 g φράουλες,
1 μπανάνα, 1 πορτοκάλι, ½ μήλο)
50–100 g ζάχαρη
400 ml κρύο νερό

Παγωτό κατά προτίμηση

- Καθαρίζετε τα φρούτα και τα κόβετε σε κομμάτια.
- Αναμιγνύετε όλα τα υλικά (εκτός από το παγωτό) με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών επί περ. 1 λεπτό.
- Τα σερβίρετε ενδεχομένως με το παγωτό.

Ζύμη για κρέπες

½ l γάλα

2 αβγά

200 g αλεύρι

50 g λιωμένο, κρύο βούτυρο

- Βάζετε πρώτα το γάλα και μετά όλα τα υλικά μέσα στο ποτήρι του μίξερ και τα αναμιγνύετε σε λεία ζύμη με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.
- Πριν την περαιτέρω επεξεργασία αφήνετε τη ζύμη επί ½ ώρα σε θερμοκρασία δωματίου.
- Ψήνετε τις κρέπες ως συνήθως.

Bu cihaz, evde kullanılmak üzere üretilmiş olup, ticari kullanım için elverişli değildir.

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız.

Bu cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Cihazı başka birine verdiğiniz zaman, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel Bakış

Lütfen resimlerin bulunduğu sayfaları iyice açınız.

1 Ayar düğmesi

Kullanmadan önce ayar düğmesine basıp, ardından yine serbest bırakınız.

PULSE	= Moment ayarı azami devir sayısı, düğmeyi sabit tutunuz
0	= Stop

Çalıştırma devir sayısı kademesiz olarak ayarlanabilir.

AUTO PULSE	= Otomatik değişme en yüksek devir – durma
-------------------	--

2 Motor bloğu

Karıştırma kabını takarken, takma pozisyonuna dikkat ediniz.

3a Kapak

Kapağı açmak için kapak kilidini açma düğmesine basınız.

3b Malzeme ilave etme ağı

Huniyi dışarı çıkarınız ve malzemeleri ilave ediniz.

3c Huni

Sıvı malzeme ilave etmek içindir.

4 Kablo sarma düzeni

Kabloyu sarıp muhafaza etmek içindir.

Güvenlik Bilgileri

⚠ **Ceryan çarpma tehlikesi!**

Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde ceryan prizine bağlayıp çalıştırınız.

Cihazın bağlantı kablosunda veya kendisinde bir arıza varsa, ceryana kesinlikle bağlamayınız ve kullanmayınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Her kullanımdan sonra, cihazın temizlenmesinden önce, cihazın yanından ayrılırken ve bir arıza durumunda cihazın fişini prizden çıkarınız.

Cihazın elektrik kablosu keskin kenarların ve sıcak yüzeylerin yakınından geçirilmemelidir. Her hangi bir tehlikeye yer vermemek için, cihazda yapılacak tamir çalışmaları (örn. özüllü ceryan kablolarının değiştirilmesi) sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır. Elektrik beslemesi kesildiği zaman cihaz yine açık konumunda kalır ve elektrıklar tekrar geldiğinde yine devreye girer.

Cihazın Giderilmesi

Bu konu hakkında satıcınızdan veya ilgili şehir belediyesindeki görevlilerden bilgi alabilirsiniz.

Cihazın Hazırlanması / Kullanılması

Bu mikser 1,25 litre sıvı malzeme veya 0,75 litre sıcak veya köpüren malzeme işlemek için elverişlidir. İşlenebilecek en uygun katı malzeme miktarı ise 80–100 gramdır.

Buz veya dondurulmuş besinler işlemek için **AUTO PULSE** fonksiyonu kullanılmalıdır.

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz ("Temizlenmesi ve Bakımı" bölümüne bkz.).

⚠ **Mikserin keskin bıçaklarından/dönen motordan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser ekinizi sokmayınız ve cihazı daima kapağını kapatarak çalıştırınız.

Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz.

⚠ **Haşlanma tehlikesi!**

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar.

En fazla 0,75 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

Cihaz sadece karıştırma kabı takılı ve kapağı kapalıyken çalıştırılabilir.

- Elektrik kablosunu tamamen açınız.
- Motor bloğunu düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine yerleştiriniz.
- Karıştırma kabını yerine takınız (takma pozisyonuna dikkat ediniz).
- İşlenecek malzemeleri doldurunuz.
- Kapağı kapatınız: Karıştırma kabının ön kenarına takınız (1.), kapatınız (2.) ve kapak iyice kapanıncaya kadar, kabın arka kenarına denk gelen kısımda kapağı aşağı bastırınız (Resim 6).

- Elektrik fişini prize takınız.
- Ayar düğmesine basarak dışarı çıkmasını sağlayınız.
- Ayar düğmesini istediğiniz pozisyona ayarlayınız.

Not: Karıştırma kabı cihaz çalışırken motor bloğundan çıkarılırsa, cihaz otomatik olarak kapanır.

Mikserin tekrar çalıştırılması

- Ayar düğmesini **0** pozisyonuna ayarlayınız.
- Karıştırma kabını yerine takınız (takma pozisyonuna dikkat ediniz).
- Ayar düğmesini istediğiniz pozisyona ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi

- Ayar düğmesini **0** pozisyonuna ayarlayınız.
- Kapağı açıp, ilave etmek veya doldurmak istediğiniz malzemeleri doldurunuz.

veya

- Huniyi kapaktan çıkarınız: Huniyi saatin çalışma istikametinin tersi yönünde çevirip, çekip yerinden çıkarınız.
- Katı malzemeleri cihaz çalışırken azar azar malzeme ilave etme ağızından miksera doldurunuz.

veya

- Huniyi kapaktan çıkarınız: Huniyi saatin çalışma istikametinin tersi yönünde çevirip, çekip yerinden çıkarınız.
- Huniyi büyük ağız kapağa doğru olacak şekilde kapağın üzerine oturtunuz ve sıvı malzemeleri huni üzerinden miksera doldurunuz.

Karıştırma İşleminin Sonra

- Ayar düğmesini **0** pozisyonuna ayarlayınız.
- Karıştırma kabını cihazdan çıkarınız.
- Kapak kilidini açmak için ilgili düğmeye basınız ve kapağı açınız. Kapağı yerinden çıkarmak için, önce kapağı takıldığı yerden çıkarınız.

Not: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra mikseri hemen temizlemeniz iyi olur, bkz. "Temizlenmesi ve Bakımı".

Cihazın Temizlenmesi ve Bakımı

⚠ **Cereyan çarpma tehlikesi!**

Cihazda herhangi bir işlem (bakım, temizlik, onarım) yapmadan önce elektrik fişini priden çıkarınız.

Dikkat!

Cihazın üst yüzeyi zarar görebilir.

Ovalamak için kullanılan, çizme ihtimali olan deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Motor bloğunu ve alüminyum gövdeyi sadece nemli bir bez ile siliniz. Gerekli görürseniz, biraz bulaşık suyu (sıvı deterjan) kullanınız.

Karıştırma kabının temizlenmesi

Not: Cihaza takılı olan karıştırma kabının içine biraz su ve bulaşık deterjanı doldurunuz. Birkaç saniye **PULSE** veya **AUTO PULSE** fonksiyonunu çalıştırınız. Deterjanlı suyu dökünüz ve karıştırma kabını temiz su ile durulayınız.

⚠ **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksera elinizi sokmayınız. Mikser bıçağına kesinlikle çıplak elle dokunmayınız. Temizlemek için bir fırça kullanınız.

Mümkünse mikseri kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. Böylelikle miksera hiçbir besin artığı yapışıp kalmaz ve plastik parçalar etkilenmez (örneğin baharatların içindeki eterli yağlardan dolayı oluşabilecek zararlar).

- Karıştırma kabını temizlemek için parçalarına ayırabilirsiniz: Karıştırma kabının altındaki tutucu bileziği saatin çalışma istikametinin tersine çevirerek açınız (5a).
- Tutucu bileziği, alüminyum gövdeyi ve karıştırma kabının plastik ünitesini birbirlerinden ayırınız (5b).
- Plastik ünite, kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilirler. Alüminyum gövde nemli bir bez ile silinmeli ve sonra silinerek kurulmalıdır.
- Sökme işleminin tersi yönde tekrar monte ediniz.
- Motor bloğunu nemli bir bez ile siliniz ve sonra kurulayınız.

Cihazın Muhafaza Edilmesi

- Fişi elektrik prizinden çıkarınız.
- Ayar düğmesine basıp cihazın içine sokunuz: Düğmeyi içeriye doğru bastırıp, yavaşça serbest bırakınız.
- Kabloyu kablo gözüne yerleştiriniz. Toplanmış (birleştirilmiş) karıştırma kabını motor bloğundaki yerine takınız.

Arıza Durumda Yardım

Dikkat!

Herhangi bir arızayı gidermeden önce, fişi elektrik prizinden çıkarınız.

Arıza	Giderilmesi
Mikser çalışmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> • Karıştırma kabını yerine tam olarak oturtunuz. • Kapağı yerine tam olarak oturtunuz.
Aşırı yüklenme emniyeti devreye girdi.	<ul style="list-style-type: none"> • Mikseri 0 pozisyonuna ayarlayınız. • Karıştırma kabını yerinden çıkarınız, işlenen malzeme miktarını azaltınız. • Mikseri tekrar çalıştırınız.

Diğer arızalarda yetkili servisimize başvurunuz.

Tarifler

Bu cihaz şu işlemler için uygundur:

- Sıvı malzemeleri karıştırmak ve köpürtmek.
- Çiğ sebze, meyve, fındık, çeviz ve çikolata doğramak.
- Çorba için katı malzeme, pişmiş meyve ve sebze pürelemek.
- Mayonezlerin ve sosların hazırlanması.

İşleme miktarları

Bu mikser 1,25 litre sıvı malzeme veya 0,75 litre sıcak veya köpüren malzeme işlemek için elverişlidir.

İşlenebilecek en uygun katı malzeme miktarı ise 80–100 gramdır.

Mayonez

Mikserde mayonez sadece bütün yumurta kullanılarak hazırlanabilir.

Temel tarif:

- 1 yumurta
- 1 dolu kahve kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı sirke veya limon suyu
- 1 tutam tuz
- 1 tutam şeker
- 200–250 ml likit yağ

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Mikserde düşük bir devir sayısı ayarlayınız.
- Bütün malzemeleri (yağ hariç) düşük devirde karıştırınız. Huniyi çeviriniz.
- Mikseri en yüksek devir sayısına ayarlayınız, yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve yaklaşık 1 dakika karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin iki misli.

Not: Azami miktar işlenirse, sonunda mayonezi ek olarak birkaç saniye **AUTO PULSE** fonksiyonu ile karıştırınız.

Salata sosu

Temel tarif:

- 200 g krema
- 200 g yoğurt
- 1–3 diş sarmısak
- 2–3 çorba kaşığı keçap
- 1 tutam şeker
- 1 tutam tuz
- 3–6 çorba kaşığı sirke

- Bütün malzemeleri en yüksek devir sayısında yaklaşık 1 dakika karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin iki misli.

Not: Bu salata sosu yeşil ve karışık salata için kullanılabilir.

Çikolatalı süt

50–70 g soğutulmuş kalıp çikolata

0,5 l sıcak süt

İsteğe göre kremşanti ve çikolata parçacıkları

- Çikolatayı parçalayınız (yaklaşık 1 cm büyüklükte parçalar) ve en yüksek devir sayısında mikserin içinde doğrayınız.
- Mikseri kapatınız ve huni üzerinden sıcak sütü ilave ediniz.
- 1 dakika en yüksek devir sayısında karıştırınız.
- Çikolatalı sıcak sütü bardaklara doldurunuz ve isteğe göre bardaklara kremşanti ve çikolata parçacıkları ilave ederek servis yapınız.

Vanilyalı muzlu süt

2–3 muz

2–3 dolu çorba kaşığı vanilyalı dondurma veya limonlu dondurma

2 paket vanilya şekeri

0,5 l süt

- Bütün malzemeleri en yüksek devirde yaklaşık 1 dakika karıştırınız.

Sangria

1–2 portakal

1 limon

4–6 parça küp buz

İsteğe göre şeker

400 ml kırmızı şarap

- Portakalların ve limonun kabuğunu soyunuz ve parça parça kesiniz.
- Bütün malzemeleri (kırmızı şarap hariç) en yüksek devirde yaklaşık 1 dakika karıştırınız.
- Kırmızı şarap ilave ediniz.
- İçecek köpürünceye kadar, mikseri **AUTO PULSE** fonksiyonunda çalıştırınız.

Sporcu kokteyli

2–3 portakal

1–2 limon

0,5–1 çorba kaşığı şeker veya bal

0,25 l elma suyu

0,25 l maden suyu

İsteğe göre buz

- Portakalların ve limonların kabuğunu soyunuz ve parça parça kesiniz.
- Bütün malzemeleri (elma suyu ve maden suyu hariç) en yüksek devirde yaklaşık 1 dakika karıştırınız.
- Elma suyunu ve maden suyunu ilave ediniz.
- İçecek köpürünceye kadar, mikseri **AUTO PULSE** fonksiyonunda çalıştırınız.
- Kokteyli bardaklara doldurunuz ve isteğe göre buz koyarak servis yapınız.

Domates kokteyli

5–6 domates

1–2 portakal

1 tutam tuz

1 tutam karabiber

1 tutam şeker

birkaç damla tabasco

Garnitür olarak biraz krema

- Domatesleri kaynar suya daldırınız (kısa süre haşlayınız), kabuklarını soyunuz ve soğumaya bırakınız.
- Portakalların kabuğunu soyunuz ve parça parça kesiniz.

- Bütün malzemeleri (krema hariç) en yüksek devirde yaklaşık 1 dakika karıştırınız.
- Kokteyli bardaklara doldurunuz ve süs olarak birkaç damla krema ilave ediniz.

Not: Domates kokteyli alkolsüz aperitif olarak da çok uygundur.

Kırmızı puding

400 g meyve (çekirdeksiz vişne, ahududu,

Frenk üzümü, çilek, böğürtlen)

100 ml vişne suyu

100 ml kırmızı şarap

80 g şeker

1 paket vanilya şekeri

2 çorba kaşığı limon suyu

1 bıçak ucu karanfil (öğütülmüş)

1 tutam tarçın (öğütülmüş)

8 tabaka jelatin

- Jelatinleri soğuk suda yaklaşık 10 dakika yumuşatınız.
 - Bütün malzemeleri (jelatin hariç) kaynatınız.
 - Jelatini eziniz ve mikrodalga fırında eritiniz; kaynatmayınız!
 - Sıcak meyveleri ve jelatini orta devir sayısında yaklaşık 1 dakika karıştırınız.
 - Pudingi soğuk su ile çalkanmış kaselere doldurunuz ve soğuk bir yerde bekletiniz.
- Not:** Kırmızı puding, çırpılmış krema veya vanilya sosu ile yenilirse daha lezzetli olur.

Meyve kasesi

500 g meyve (örn. 200 g çilek, 1 muz,

1 portakal, yarım elma)

50–100 g şeker

400 ml soğuk su

İsteğe göre buz

- Meyvelerin kabuklarını soyunuz ve parça parça doğrayınız.
- Bütün malzemeleri (buz hariç) en yüksek devirde yaklaşık 1 dakika karıştırınız.
- İsteğe göre buz koyarak servis yapınız.

Krep hamuru

0,5 l süt

2 yumurta

200 g un

50 g eritilmiş soğuk tereyağı

- Önce sütü ve sonra tüm malzemeleri karıştırma kabına doldurunuz ve en yüksek devir sayısında düz bir hamur oluşuncaya kadar karıştırınız.
- Hamuru işlemeye devam etmeden önce yarım saat bekletiniz.
- Krepleri bildiğiniz gibi hazırlayınız.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym, a nie do użytku zarobkowego.

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Instrukcję obsługi i użytkowania proszę starannie przechowywać.

Instrukcję obsługi i użytkowania proszę przekazać wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu użytkownikowi.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

1 Wyłącznik obrotowy

Przed użyciem urządzenia nacisnąć wyłącznik obrotowy i zwolnić.

PULSE	= włączenie chwilowe wyłącznik przytrzymać.
0	= stop

Prędkość robocza nastawialna jest bezstopniowo

AUTO PULSE	= zmiany automatyczne najwyższa liczba obrotów – zatrzymanie
-------------------	--

2 Korpus urządzenia z silnikiem

Przy nakładaniu dzbanka miksera zwracać uwagę na odpowiednią pozycję.

3a Pokrywa

W celu otwarcia pokrywy nacisnąć przycisk zwalniający blokadę.

3b Otwór wspany

Zdjąć lejek i włożyć potrzebne składniki.

3c Lejek

Ułatwia dodawanie płynnych składników.

4 Zwijanie przewodu elektrycznego

Chowanie elektrycznego przewodu zasilającego.

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej.

Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie lub w przypadku awarii wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie.

Aby uniknąć zagrożeń naprawę urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym. W przypadku przerwy w dopływie prądu urządzenie pozostaje włączone i rozpoczyna pracę natychmiast, jeżeli prąd ponownie płynie.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia

Aktualne informacje o sposobie usunięcia zużytego urządzenia można uzyskać w punkcie zakupu, albo w urzędzie miasta lub gminy.

Przygotowanie / obsługa

Mikser przeznaczony jest do obróbki maksymalnie 1,25 litra płynnych składników, względnie 0,75 litra gorących lub pieniących płynów. Optymalna ilość miksowanych składników stałych wynosi 80–100 gramów. Do miksowania lodu lub produktów mrożonych zastosować **AUTO PULSE**.

- Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia”.

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/obracającym się napędem!**

Nie wkładać rąk do zamontowanego miksera i pracować tylko z założoną pokrywą! Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy. Po wyłączeniu miksera nóż obraca się jeszcze jakiś czas.

⚠ **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

W czasie obróbki gorących produktów wydostaje się para przez lejek w pokrywie. Można miksować maksymalnie 0,75 litra gorących lub pieniących płynów.

Uwaga!

Nie wolno nigdy włączać pustego miksera. **Urządzenie można włączyć tylko wtedy, jeżeli dzbanek jest nałożony na korpus urządzenia, a pokrywa zamknięta, aż do zatrasku.**

- Odwinąć elektryczny przewód zasilający.
- Korpus urządzenia postawić na gładkim i czystym podłożu.
- Nałożyć dzbanek miksera (zwracać uwagę na odpowiednią pozycję).
- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę: zawiesić na przednim brzegu dzbanka miksera (1), zamknąć (2) i wcisnąć na tylnym brzegu, aż do zatrasku (rysunek 6).
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Wysunąć pokrętło wyłącznika; wyłącznik nacisnąć i zwolnić.
- Wyłącznik nastawić w odpowiedniej pozycji.

Wskazówka: Jeżeli w czasie pracy silnika zdejmujemy dzbanek miksera z korpusu urządzenia, urządzenie wyłącza się automatycznie.

Ponowne uruchamianie miksera

- Pokrętło wyłącznika przekręcić na **0**.
- Nałożyć dzbanek miksera (zwracać uwagę na właściwą pozycję).
- Wyłącznik nastawić w odpowiedniej pozycji.

Dokładanie składników

- Pokrętło wyłącznika przekręcić na **0**.
 - Zdjąć pokrywę i dodać składniki.
- albo*
- Wyjąć lejek z pokrywy: lejek przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć.
 - Stałe składniki dodawać stopniowo przez otwór wyspowy w czasie pracy miksera.

albo

- Wyjąć lejek z pokrywy: lejek przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć.
- Lejek nałożyć dużą powierzchnią na pokrywę i dodać przez lejek płynne składniki.

Po zmiksowaniu

- Pokrętło wyłącznika nastawić na **0**.
- Zdjąć dzbanek miksera.
- Nacisnąć przycisk zwalniania blokady i otworzyć pokrywę. Pokrywę zdjąć z zawieszona.

Wskazówka: Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu, patrz rozdział „Czyszczenie urządzenia“.

Czyszczenie urządzenia**⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego!

Uwaga!

Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu.

Nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących.

Korpus z silnikiem i obudowę aluminiową wycierać wilgotną ścierką, w razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie dzbanka miksera

Wskazówka: Do założonego dzbanka miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć na kilka sekund na **PULSE** lub **AUTO PULSE**. Wylać wodę i wypłukać dzbanek czystą wodą.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera!

Nie wolno wkładać rąk do dzbanka miksera.

Noży miksera nie należy chwycić gołymi rękoma. Do czyszczenia noży używać szczotki.

Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu. W ten sposób nic nie przyschnie i tworzywo sztuczne nie ulegnie zniszczeniu (np. pod wpływem olejków eterycznych lub przypraw).

- Dzbanek miksera można rozłożyć na części, co ułatwi czyszczenie: Pierścień mocujący na dnie dzbanka odkręcić przekręcając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (5a).
- Pierścień mocujący, obudowę aluminiową i wkład dzbanka z tworzywa sztucznego rozłączyć (5b).
- Wkład z tworzywa sztucznego, pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń, obudowę aluminiową wytrzeć wilgotną ścierką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Montaż przeprowadzić w odwrotnej kolejności.
- Korpus urządzenia wytrzeć wilgotną ścierką, a następnie wytrzeć do sucha.

Przechowywanie

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Schować pokrętło wyłącznika: pokrętło wcisnąć i zwolnić.
- Przewód elektryczny zwinąć. Zmontowany dzbanek nałożyć na korpus z silnikiem.

Usuwanie drobnych usterek

Uwaga!

Przed przystąpieniem do usuwania usterek wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Usterka	Usunięcie
Mikser nie włącza się.	<ul style="list-style-type: none"> Dzbanek miksera dokładnie nałożyć. Pokrywę ustawić prawidłowo, aż do zatrasku.
Wyłącznik ochrony przed przeciążeniem zadziałał.	<ul style="list-style-type: none"> Mikser nastawić na 0. Zdjąć dzbanek miksera, zmniejszyć ilość obrabianych produktów. Mikser ponownie włączyć.

W przypadku wystąpienia innych usterek proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Przepisy kulinarne

Mikser przeznaczony jest do

- miksowania i ubijania płynów,
- rozdrabniania i siekania surowych owoców, jarzyn, orzechów i czekolady,
- rozcierania zup, gotowanych owoców i jarzyn,
- przygotowania majonezu i sosów.

Ilości obrabianych produktów

Można przygotować maksymalnie 1,25 litra płynów, względnie 0,75 litra pniących lub gorących płynów.

Optymalna ilość przygotowanych produktów stałych wynosi 80–100 g.

Majonez

Wskazówka: W mikserze można przygotować majonez tylko z całych jajek.

Przepis podstawowy:

- 1 jajko
- 1 czubata łyżeczka musztardy
- 1 łyżka soku cytrynowego lub octu
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru
- 200 do 250 ml oliwy

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Mikser nastawić na niskie obroty.
- Wszystkie składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na niskich obrotach.

- Mikser przełączyć na wysokie obroty, oliwę dolewać powoli przez lejek i miksować ok. 1 minutę.

Maksymalna ilość: dwa razy przepis podstawowy.

Wskazówka: Przy przygotowywaniu maksymalnej ilości miksować produkty na zakończenie jeszcze kilka sekund przy nastawieniu na **AUTO PULSE**.

Sos do sałatek

Przepis podstawowy:

- 200 g kwaśnej śmietany
- 200 g jogurtu
- 1–3 ząbki czosnku
- 2–3 łyżki ketchupu
- 1 szczypta cukru
- 1 szczypta soli
- 3–6 łyżek octu

- Wszystkie składniki miksować ok. 1 minutę na najwyższych obrotach.

Maksymalna ilość: dwa razy przepis podstawowy.

Wskazówka: Sos nadaje się do zielonej i mieszanej sałaty.

Gorąca czekolada

50–75 g ochłodzonej czekolady w tabliczce

½ l gorącego mleka

Bitą śmietaną i wiórki czekoladowe według uznania

- Czekoladę pokroić na kawałki (ok. 1 cm) i całkowicie rozdrobnić w mikserze na najwyższych obrotach.
- Wyłączyć mikser i wlać mleko przez lejek.
- Miksować 1 minutę na najwyższych obrotach.
- Gorącą czekoladę wlać do kieliszków, przybrać bitą śmietaną i posypać wiórkami czekoladowymi.

Shake waniliowo-bananowy

2–3 banany

2–3 czubate łyżki lodów waniliowych lub cytrynowych

2 paczki cukru waniliowego

½ l mleka

- Składniki miksować ok. 1 minutę na najwyższych liczbie obrotach.

Sangria

2–3 pomarańcze

1 cytryna

4–6 kostek lodu

cukier do smaku

400 ml czerwonego wina

- Pomarańcze i cytryny obrać ze skórki, pokroić na kawałki.
- Wszystkie składniki (oprócz czerwonego wina) zmiksować drobno ok. 1 minutę na najwyższych obrotach.
- Dodać czerwone wino.
- Mikser nastawić na kilka sekund na **AUTO PULSE** i miksować, aż do spienienia napoju.

Koktajl sportowców

2–3 pomarańcze

1–2 cytryny

½–1 łyżka cukru lub miodu

¼ l soku jabłkowego

¼ l wody mineralnej

ewentualnie kostki lodu

- Pomarańcze i cytryny obrać ze skórki, pokroić na kawałki.
- Wszystkie składniki (oprócz soku jabłkowego i wody mineralnej) miksować ok. 1 minutę na najwyższych obrotach.
- Dodać sok jabłkowy i wodę mineralną.
- Mikser nastawić na kilka sekund na **AUTO PULSE** i miksować, aż do spienienia napoju.
- Koktajl wlać do kieliszków, można podawać z kostkami lodu.

Koktajl pomidorowy

5–6 pomidorów

1–2 pomarańcze

1 szczypta soli

1 szczypta pieprzu

1 szczypta cukru

kilka kropli tabasco

śmietana do przybrania

- Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i ochłodzić.
- Pomarańcze obrać ze skórki, pokroić na kawałki.
- Wszystkie składniki (oprócz śmietany) miksować ok. 1 minutę na najwyższych obrotach.
- Koktajl wlać do kieliszków i udekorować kilkoma kroplami śmietany.

Wskazówka: Koktajl pomidorowy nadaje się doskonale jako bezalkoholowy aperitif.

Galaretka z owocami

400 g owoców (wypestkowane wiśnie, maliny, porzeczki, truskawki, jeżyny)

100 ml soku wiśniowego

100 ml czerwonego wina

80 g cukru

1 paczka cukru waniliowego

2 łyżki soku cytrynowego

1 goździk (mielony)

1 szczypta cynamonu (mielonego)

8 płatów żelatyny

- Żelatynę namoczyć ok. 10 minut w zimnej wodzie.
- Wszystkie składniki (oprócz żelatyny) zagotować.
- Żelatynę odcisnąć i rozpuścić podgrzewając w kuchence mikrofalowej, nie gotować.
- Gorące owoce i żelatynę miksować ok. 1 minutę na średnich obrotach.
- Galaretkę wlać do kompotierek wyflukanych zimną wodą i ochłodzić.

Wskazówka: Galaretka z owocami smakuje doskonale z bitą śmietaną lub sosem waniliowym.

Nektar owocowy

500 g owoców (np. 200 g truskawek, 1 banan, 1 pomarańcza, ½ jabka)

50–100 g cukru

400 ml zimnej wody

lody według uznania

- Owoce obrać i pokroić na kawałki.
- Wszystkie składniki (oprócz lodów) miksować ok. 1 minutę na najwyższych obrotach.
- Podawać ewentualnie z lodami.

Ciasto naleśnikowe

½ l mleka

2 jajka

200 g mąki

50 g stopionego, schłodzonego masła

- Do dzbanka miksera wlać najpierw mleko, następnie dodać pozostałe składniki i miksować na najwyższych obrotach, aż powstaną gładkie ciasto.
- Ciasto pozostawić ok. ½ godziny.
- Smażyć naleśniki jak zwykle.

Ezen készülék nem a szolgáltató iparban, hanem háztartásban történő alkalmazásra készült.

A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja.

A készülék nem igényel karbantartást.

Kérjük, hogy a használati utasítást orizze meg. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja vele együtt.

A készülék részei

Kérjük nyissa ki az ábrás oldalt.

1 Forgó kapcsoló

Használat előtt a forgó kapcsolót nyomja meg, majd engedje el.

PULSE	= pillanat üzemmód legmagasabb fordulatszám, a forgó kapcsolót ne engedje el.
0	= Stop

A munkavégzési sebesség fokozatmentesen beállítható.

AUTO PULSE	= automatikus váltás legmagasabb fordulatszám – szünet
-------------------	--

2 Motorblokk

A keveropohár elhelyezése során ügyeljen az elhelyezési pozícióra.

3a Fedél

Ha ki akarja nyitni a fedelet, akkor nyomja meg a nyitó-nyomógombot.

3b Utántöltő nyílás

Vegye ki a tölcserít és töltsse be a hozzávalókat.

3c Tölcserít

Folyékony hozzávalók utántöltése.

4 Kábelfeltekerő

Kábel tárolása.

Biztonsági útmutató

⚠ **Áramütés-veszély!**

A készüléket csak a típustáblán szereplő adatoknak megfelelően csatlakoztassa és üzemeltesse.

Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozó vezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Gyerekeket ne engedjen a készülék közelébe.

A hálózati csatlakozót mindig húzza ki, ha befejezte a munkát, mielőtt elkezdené tisztítani a készüléket, mielőtt elhagyja a helyiséget ill. a készülék meghibásodása esetén.

A csatlakozó vezeték nem lehet éles szélek vagy forró felület közvetlen közelében.

A készülék javítását, mint pl. egy hibás csatlakozó vezeték kicserélését kizárólag vevoszolgáltatunk végezheti el, mert esetleges veszélyek csak így kerülhetnek el.

Az áramellátás megszakadása esetén a készülék bekapcsolva marad és ennek elmúltával ismét bekapcsol.

Környezetvédelmi tudnivalók

A megfelelő hulladékgyűjtő helyekről a szakkereskedőktől vagy az önkormányzattól szerezheti be a szükséges információkat.

Elokészítés / Üzemeltetés

A kevero 1,25 liter folyadék feldolgozására alkalmas ill. 0,75 liter forró vagy habzó folyadék feldolgozására. Szilárd élelmiszerek esetén az optimális feldolgozandó mennyiség 80–100 gramm.

Ha fagyaltot vagy fagyasztott élelmiszereket dolgoz fel, akkor az **AUTO PULSE** nyomógombot nyomja meg.

- A készüléket és a tartozékokat az első használat előtt alaposan tisztítsa meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” c. részt.

⚠ **Az éles keverőkés használata/forgása következtében fellépo veszély!**

Soha ne nyúljon a feltett turmixfeltétbe és csak zárt fedéllel dolgozzon!

A keveropoharat csak akkor vegye le/helyezze vissza, ha a készülék áll. Kikapcsolás után a kés rövid ideig még forog.

⚠ **Leforrázási veszély!**

Ha forró anyagokat dolgoz fel, akkor a fedélben levo tölcserén keresztül goz távozik el.

Maximum 0,75 liter forró vagy habzó folyadékot töltsön be.

Figyelem!

A keverot soha ne üzemeltesse üresen.

A készülék csak akkor üzemel, ha a keveropohár és a fedél is a helyére kattant.

- Csavarja le a kábelt.
- A motorblokkot helyezze sima és tiszta felületre.
- Helyezze el a keveropoharat (ügyeljen az elhelyezési pozícióra).
- Töltse be a hozzávalókat.
- Helyezze el a fedelet: a keveropohár elülso szélén akassza be (1.), csukja rá (2.), és a pohár hátsó szélén nyomja le a fedelet úgy, hogy bekattanjon (6 ábra).
- A hálózati dugaszolót dugja az aljzatba.
- A forgó kapcsolót engedje ki: nyomja meg a kapcsolót, majd engedje el.
- A forgó kapcsolót állítsa a kívánt pozícióba.

Megjegyzés: amennyiben a keveropoharat munka közben leveszi a motorblokkról, akkor ez automatikusan kikapcsol.

A kevero ismételt üzembe helyezése

- A forgó kapcsolót állítsa a **0**-ra.
- Helyezze el a keveropoharat (ügyeljen az elhelyezési pozícióra).
- A forgó kapcsolót állítsa a kívánt pozícióba.

Hozzávalók betöltése

- A forgó kapcsolót állítsa a **0**-ra.
- Vegye le a fedelet és töltse be a hozzávalókat vagy
- a tölcseért vegye ki a fedélbol: a tölcseért csavarja az óramutató járásával ellentétes irányba és húzza ki.
- Szilárd hozzávalókat üzemeltetés közben az utántöltő-nyíláson keresztül töltsön utána vagy
- a tölcseért vegye ki a fedélbol: a tölcseért csavarja az óramutató járásával ellentétes irányba és húzza ki.
- A tölcseért a nagy felülettel helyezze a fedélre és a folyadékot a tölcseén keresztül töltsön utána.

A turmixelés után

- A forgó kapcsolót a **0**-ra állítsa.
- Vegye le a keveropoharat.
- A nyitó-nyomógombot nyomja meg és nyissa ki a fedelet. A fedél levételéhez a fedelet először akassza ki.

Tipp: legjobb, ha a keverot használat után közvetlenül megtisztítja, lásd a „Tisztítás és ápolás“ c. részt.

Tisztítás és ápolás**⚠ Áramütés veszélye!**

A hálózati dugaszolót mindig húzza ki, mielőtt a készüléken valamilyen munkába kezd!

Figyelem!

A készülék felülete megsérülhet. Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához, a motorblokkot és az alumínium borítást csak nedves ruhával törölje át, amennyiben szükséges, használjon némi mosogatószert.

A keveropohár tisztítása

Tipp: a készülékre helyezett keveropohárba tegyen némi mosogatószert. Néhány másodpercre a **PULSE** vagy az **AUTO PULSE** üzemmódra kapcsoljon. A vizet öntse ki és a keveropoharat öblítse ki tiszta vízzel.

⚠ Az éles keverokés használata következtében fellépo balesetveszély!

Soha ne nyúljon a keveropohárba. A keverokést soha ne fogja meg szabad kézzel. A tisztításhoz használjon kefért.

Lejobb, ha a keverot használat után azonnal megtisztítja. Így nem szárad rá semmi, és a muanyagot sem kezdi ki semmi (pl. a fuszerek illó olaja).

- A keveropoharat tisztításhoz szét lehet szedni: a keveropohár alján található tartógyurut az óramutató járásával ellentétes irányban csavarja le (5a).
- A tartógyurut, az alumínium borítást és a keveropohár muanyag betétjét válassza szét (5b).
- A muanyag betétet, a fedelet és a tölcseért elmosogathatja a mosogatógépbén, az alumínium borítást nedves, majd száraz ruhával törölje át.
- Ezután ellentétes sorrendben szerelje össze a készüléket.
- A motorblokkot nedves, majd száraz ruhával törölje át.

Tárolás

- A hálózati dugaszolót húzza ki.
- A forgó kapcsolót súlyessze le; a kapcsolót nyomja be, majd lassan engedje el.
- A kábelt csavarja fel, az összeszerelt keveropoharat helyezze a motorblokkra.

Segítség üzemzavar esetén

Figyelem!

Mielőtt nekilát egy hiba elhárításának, mindig húzza ki a hálózati dugaszolót.

Hibajelenség	Elhárítás
A kevero nem kapcsol be.	<ul style="list-style-type: none"> A keveropoharat tökéletesen helyezze el. A fedelet tegye úg y rá, hogy bekattanjon.
A túlterhelés-védelem aktivizálódott.	<ul style="list-style-type: none"> A keverot állítsa a 0-ra. Vegye le a keveropoharat, csökkentse a feldolgozandó mennyiséget. A keverot ismételten helyezze üzembe.

Amennyiben más üzemzavar lépne fel, forduljon vevoszolgálatunkhoz.

Receptek

A kevero alkalmas

- folyadékok keverésére és habosra keverésére,
- nyers gyümölcs és zöldségfélék, mogyoró- és diófélék valamint csokoládé felaprításához,
- levesek, főtt gyümölcs és zöldségfélék pépesítéséhez,
- majonéz és különböző mártások elkészítéséhez.

Feldolgozandó mennyiség

Maximum 1,25 l folyadék ill. 0,75 l habzó vagy forró folyadék dolgozható fel a készülékkel.

Szilárd hozzávalók esetében az optimális feldolgozandó mennyiség 80–100 gramm.

Majonéz

Megjegyzés: A keveroben csak egész tojásból lehet majonézt készíteni.

Alaprecept:

- 1 tojás
- 1 púpozott evokanál mustár
- 1 evokanál ecet vagy citromlé
- 1 csipet só
- 1 csipet cukor
- 200–250 ml olaj

Minden hozzávaló azonos homérsékletu kell, hogy legyen.

- A keverot kapcsolja alacsony fordulatszámra.
- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig keverje össze alacsony fordulatszámon, a tölcseért fordítsa meg.
- A keverot kapcsolja a legmagasabb fokozatra, az olajat töltse be a tölcserén keresztül és kb. 1 percig keverje.

Maximális mennyiség: az alaprecept kétszerese

Tipp: ha a maximális mennyiséget készíti el, akkor végezetül még egyszer nyomja meg az **AUTO PULSE** gombot és néhány másodpercig még így keverje.

Salátaöntet

Alaprecept:

- 200 g tejfő
- 200 g joghurt
- 1–3 gerezd fokhagyma
- 2–3 evokanál ketchup
- 1 csipet cukor
- 1 csipet só
- 3–6 evokanál ecet

- Az összes hozzávalót a legmagasabb fordulatszámon kb. 1 percig keverje.

Maximális mennyiség: az alaprecept kétszerese

Tipp: az öntet leveles és vegyes salátákhoz adható.

Forró csokoládé

50–75 g hutött tömbcsokoládé

½ l forró tej

tejszín és tortadara ízlés szerint

- A tömbcsokoládét darabolja fel (kb. 1 cm-es kockákra) és a keveroben a legmagasabb fordulatszámon teljesen aprítsa fel.
- Kapcsolja ki a keverot és a tejet a tölcserén keresztül adja hozzá.
- 1 percig a legmagasabb fordulatszámon keverje.
- A forró csokoládét töltse poharakba és ízlés szerint felvert tejszínhabbal és tortadarával díszítve tálalja.

Banános-fagylaltos turmixital

2–3 banán

2–3 púpozott evokanál vaníliafagylalt vagy citromfagylalt

2 csomag vaníliás cukor

½ l tej

- A hozzávalókat a legmagasabb fordulatszámon kb. 1 percig keverje.

Sangria

1–2 narancs

1 citrom

4–6 jégkocka

ízlés szerint cukor

400 ml vörösbort

- A narancsot és a citromot hámozza meg és vágja darabokra.
- Minden hozzávalót (a vörösbort kivételével) legmagasabb fordulatszámon kb. 1 percen keresztül keverje finomra.
- Öntse hozzá a vörösbort.
- A keverőt rövid időre állítsa az **AUTO PULSE** állásba és az italt keverje habosra.

Sportoló-koktél

2–3 narancs

1–2 citrom

½–1 evokanál cukor vagy méz

¼ l almale

¼ l ásványvíz

esetleg jégkocka

- A narancsot és a citromot hámozza meg és vágja darabokra.
- A hozzávalókat (az almale és az ásványvíz kivételével) a legmagasabb fordulatszámon kb. 1 percig keverje.
- Öntse hozzá az almalevet és az ásványvizet.
- A keverőt rövid időre állítsa az **AUTO PULSE** állásba és az italt keverje habosra.
- A koktélt öntse ki poharakba és ízlés szerint jégkockával tálalja.

Paradicsom-koktél

5–6 paradicsom

1–2 narancs

1 csipet só

1 csipet bors

1 csipet cukor

néhány csepp Tabasco

tejszín díszítéshez

- A paradicsomot forrásban lévő vízben blansírozza, húzza le a héját és hagyja lehulni.
- A narancsot hámozza meg és vágja darabokra.
- Minden hozzávalót (a tejszín kivételével) a legmagasabb fordulatszámon kb. 1 percig keverje.

- A koktélt töltsé poharakba és díszítse néhány csepp tejszínnel.

Tipp: a paradicsom-koktél kituno alkoholmentes aperitifként.

Piros gyümölcszselé

400 g gyümölcs (magozott meggy, málna, ribizli, eper, szeder)

100 ml meggylé

100 ml vörösbort

80 g cukor

1 csomag vaníliás cukor

2 evokanál citromlé

1 késhegynyi szegfuszeg (orölt)

1 csipet fahéj (orölt)

8 levél zselatint

- A zselatint hideg vízben kb. 10 percig áztassa.
- Minden hozzávalót (a zselatint kivételével) forraljon össze.
- A zselatint nyomkodja ki és a mikrohullámú sütőben olvassza fel, ne főzze.
- A forró gyümölcsöt és a zselatint közepes fordulatszámon kb. 1 percig keverje.
- A gyümölcszselét töltsé hideg vízzel kiöblített tálkába és hutse le.

Tipp: a piros gyümölcszselét felvert tejszínhabbal vagy vaníliamártással tálalja.

Gyümölcskehely

500 g gyümölcs (pl. 200 g eper, 1 banán, 1 narancs, ½ alma)

50–100 g cukor

400 ml hideg víz

ízlés szerint fagylalt

- A gyümölcsöt hámozza meg és vágja darabokra.
- Minden hozzávalót (a fagylalt kivételével) a legmagasabb fordulatszámon kb. 1 percig keverje.

Palacsinta tészta

½ l tej

2 tojás

200 g liszt

50 g felolvasztott, majd lehutott vaj

- Eloszor a tejet, majd az összes többi hozzávalót tegye a keveropohárba és a legnagyobb fordulatszámon keverje sima tésztává.
- A további feldolgozás előtt hagyja a tésztát ½ órát pihenni.
- Készítse el a palacsintát a megszokott módon.

Този уред е предназначен за употреба в домакинството, а не за промишлено приложение.

Използвайте уреда само, за да обработвате обичайните за домакинството количества и за обичайното време.

Уредът не се нуждае от поддръжка.

Молим, запазете упътването за употреба.

Ако предавате уреда на други лица, предавайте заедно с него и упътването за употреба.

На един поглед

Молим, разтворете страниците със схемите.

1 Въртящ се ключ за включване и изключване.

Преди употреба натиснете въртящия се ключ за включване и изключване и го освободете.

PULSE = моментно включване, максимални обороти, задържайте въртящия се ключ за включване и изключване.

0 = стоп

Скоростта за работа може да бъде настройвана плавно.

AUTO PULSE = автоматично превключване максимални обороти – покой

2 Задвижващ блок

Когато поставяте миксер – чашата, спазвайте положението за монтиране.

3а Капак

Еа да отворите капака, натиснете деблокиращия бутон.

3б Отвор за поставяне на продуктите

Извадете фунията и поставете продуктите.

3с Фуния

Служи за наливане на течни продукти.

4 Място за навиване на проводника

Служи за застопоряване на проводника.

Указания за сигурност

⚠ Опасност от токов удар!

Захранвайте и експлоатирайте уреда само съгласно цитираните на типовата табелка данни.

Използвайте уреда само, ако захранващият проводник и самият уред не са повредени.

Не допускайте деца в близост до уреда.

След всяка употреба, както и преди почистване, преди да напуснете помещението и когато се прояви повреда, изтегляйте щепсела от контакта.

Захранващият проводник не трябва да се намира в непосредствена близост до остри ръбове и горещи повърхности.

Поправки на уреда, като напр. подмяна на повреден захранващ проводник, могат да бъдат извършвани само от нашата служба за работа с клиенти, тъй като така се избягват евентуални рискове.

При прекъсване на електрозахранването, уредът остава включен и след това отново се задвижва.

Указания за изхвърляне

Информация за актуалните разпоредби относно изхвърлянето на уреда можете да получите от специализирания Ви търговец или от Вашето общинско управление.

Подготовка / Обслужване

Миксерът е пригоден за обработка на 1,25 литра течност съответно 0,75 литра гореща или пенлива течност. Оптималното количество за обработка при твърди хранителни продукти е 80–100 грама. Когато обработвате лед или замразени хранителни продукти, използвайте режима «**AUTO PULSE**».

- Преди първата употреба почистете уреда и околната зона основно, виж глава «Почистване и поддръжка».

⚠ Опасност от нараняване посредством остри режещи повърхности на миксера/въртящите се елементи от задвижването!

Никога не бъркайте в монтирания миксер и винаги работете с добре затворен капак! Поставяйте/демонтирайте миксер – чашата само в спряло състояние на уреда. След като сте изключили уреда, ножът продължава да се движи още известно време.

⚠ Опасност от изгаряне!

Когато обработвате горещи продукти, през фунията на капака излиза пара. Поставяйте максимум 0,75 литра гореща или пенлива течност.

Внимание!

Никога не експлоатирайте миксера, когато е празен.

Експлоатацията на миксера е възможна само при монтирана миксер – чаша и добре затворен капак.

- Отвийте проводника.
- Поставете задвижващия блок върху равна и чиста основа.
- Монтирайте миксер – чашата (спазвайте правилното положение за монтиране).
- Поставете продуктите.

- Поставете капака: окачете го на предния ръб на миксер – чашата (1.), затворете го (2.) и го притиснете надолу към задния ръб, докато пасне добре (схема 6).
- Включете щепсела към мрежата.
- Изтеглете въртящия се ключ за включване и изключване: натиснете ключа и го освободете.
- Поставете ключа за включване и изключване на желаната позиция.

Забележка: Ако свалите миксер – чашата по време на работа на задвижващия блок, той автоматично се изключва.

За да експлоатирате миксера отново

- Поставете въртящия се ключ за включване и изключване на положение 0.
- Поставете миксер– чашата (спазвайте правилното положение за монтиране).
- Поставете въртящия се ключ за включване и изключване на желаната позиция.

Поставяне на продукти

- Поставете въртящия се ключ за включване и изключване на положение 0.
- Свалете капака и поставете продуктите

или

- Извадете фунията от капака: завъртете фунията в посока, обратна на часовниковата стрелка, и я изтеглете.
- Поставете фунията на капака с голямата повърхност отдолу и налейте течностите през фунията.

или

- Извадете фунията от капака: завъртете фунията в посока, обратна на часовниковата стрелка и я изтеглете.
- Поставете фунията върху капака със страната, която има по- голяма площ и сипвайте течности през нея.

След приключване на работа с миксера

- Поставете въртящия се ключ за включване и изключване на положение 0.
- Свалете миксер – чашата.
- Натиснете деблокиращия бетон и отворете капака. за да свалите капака, предварително го откачете.

Идея: Най-добре е да почиствате миксера веднага, след като сте работили с него, виж глава «Почистване и поддръжка».

Почистване и поддръжка

⚠ Опасност от токов удар!

Преди да предприемате някаква работа по уреда, винаги изтегляйте щепсела от контакта!
Внимание!

Повърхностите могат да се увредят.

Не използвайте абразивни почистващи препарати. Еадвижващият блок и алуминиевата му облицовка се избърсват само с влажна кърпа, като ако е необходимо, се използва малко препарат за миене.

Почистване на миксер – чашата

Идея: Поставете малко вода с препарат за миене в монтираната миксер – чаша. Включете за кратко (няколко секунди) на позиция «PULSE» или «AUTO PULSE». Излейте тази вода и изплакнете миксер – чашата с чиста вода.

⚠ Опасност от нараняване посредством острието ноже на миксера!

Никога не бъркайте в миксер – чашата.

Никога не докосвайте ножа на миксера с голи ръце. За почистване ползвайте четка.

Най-добре е да почиствате миксера веднага след употреба. Така нищо няма да засъхне, а също така няма да се развалят и пластмасовите части (напр. посредством етеричните масла в подправките).

- За почистване миксер – чашата може да бъде разглобена: развийте придържащия пръстен на долната страна на миксер – чашата в посока, обратна на часовниковата стрелка (5a).
- Разделете придържащия пръстен, алуминиевата облицовка и пластмасовия набор на миксер – чашата (5b).
- Пластмасовият набор, капака и фунията могат да бъдат почиствани в съдомиялна машина, алуминиевата облицовка се избърсва с влажно и се подсушава.
- Сглобява се в обратен ред.
- Еадвижващият блок се избърсва с влажно и се подсушава.

Съхранение

- Изтеглете щепсела от контакта.
- Натиснете въртящия се ключ за включване и изключване навътре: натиснете ключа навътре и след това го освободете бавно.
- Навийте захранващия проводник. Поставете сглобената миксер – чаша върху задвижващия блок.

Помощ при повреди

Внимание!

Преди да отстранявате повреда, изтеглийте щепсела от контакта.

Повреда	Отстраняване
Миксерът не се задвижва.	<ul style="list-style-type: none"> • Поставете миксер – чашата докрай. • Поставете капака така, че да се затвори добре.
Активира се защитата от претоварване.	<ul style="list-style-type: none"> • Поставете миксера на положение 0. • Свалете миксер – чашата, намалете количеството продукти, които обработвате. • Отново включете миксера.

При други повреди се обръщайте, моля, към нашата служба за работа с клиенти.

Рецепти

Миксерът е пригоден за

- смесване и разбиване на пяна на течности,
- надребняване и наклъцване на сурови плодове, зеленчуци, орехи и шоколад,
- приготвянето на крем – супи и пюрета от сварени плодове и зеленчуци,
- приготвянето на майонези и сосове.

Количества, които могат да се обработват с миксера

Обработвайте максимум 1,25 л течности съответно 0,75 л пенливи или горещи течности. Оптималното количество за обработка на твърди хранителни продукти е 80–100 г.

Майонеза

Забележка: В миксера може да се приготвя само майонеза от цели яйца.

Основна рецепта:

1 яйце

1 препълнена чаена лъжичка горчица

1 супена лъжица оцет или лимонов сок

1 щипка сол

1 щипка захар

200–250 мл олио

Всички продукти трябва да са с еднаква температура.

- Включете миксера на ниски обороти.
- Разбъркайте продуктите (без олиото) няколко секунди на ниски обороти. Обърнете фунията.
- Превключете миксера на най-бързата степен, наливайте олиото през фунията и разбъркайте около 1 минута.

Максимално количество: двойното количество по основната рецепта

Идея: Когато приготвяте максималното количество, на края включете на «**AUTO PULSE**» и разбъркайте още няколко секунди.

Салатен сос

Основна рецепта:

200 г неподсладена сметана

200 г кисело мляко

1–3 скилидки чесън

2–3 супени лъжици кетчуп

1 щипка захар

1 щипка сол

3–6 супени лъжици оцет

- Разбъркайте всички продукти на максимални обороти за около 1 минута.

Максимално количество: двойното количество по основна рецепта

Идея: Сосът е подходящ за зелени и смесени салати.

Горещ шоколад

50–75 г охладени шоколадови блокчета

0,5 л горещо мляко

По желание разбита сметана и шоколадови пръчици

- Нарезете шоколадовите блокчета на парчета (около 1 см) и ги надребнете напълно в миксера при максимални обороти.
- Изключете миксера и налейте млякото през фунията.
- Разбъркайте 1 минута на максимални обороти.
- Сипете горещия шоколад в стъклени чаши и по желание сервирайте с разбита сметана и шоколадови пръчици.

Бананов сладоледов шейк

2–3 банана

2–3 препълнени супени лъжици ванилов или лимонев сладолед

2 пакетчета ванилия на прах

0,5 л мляко

- Разбърквайте продуктите около 1 минута при максимални обороти.

«Зангрия»

1–2 портокала

1 лимон

4–6 кубчета лед

Захар на вкус

400 мл червено вино

- Обелете портокалите и лимоните и ги нарежете на парчета.
- Разбърквайте всички продукти (без червеното вино) около 1 минута при максимални обороти, докато станат фина маса.
- Прибавете червеното вино.
- Превключете миксера за кратко на положение «AUTO PULSE», докато напитката се разбие на пяна.

Коктейл за спортисти

2–3 портокала

1–2 лимона

0,5–1 супена лъжица захар или мед

0,250 л ябълков сок

0,250 л минерална вода

евентуално кубчета лед

- Обелете портокалите и лимоните, нарежете ги на парчета.
- Разбърквайте продуктите (без ябълковия сок и минералната вода) около 1 минута при максимални обороти.
- Прибавете ябълковия сок и минералната вода.
- Превключете миксера за кратко на положение «AUTO PULSE», докато напитката се разбие на пяна.
- Налейте коктейла в стъклени чаши и по желание го сервирайте с кубчета лед.

Коктейл от домати

5–6 домата

1–2 портокала

1 щипка сол

1 щипка черен пипер

1 щипка захар

няколко капки сос «Табаско»

сметана за гарнитура

- Бланширайте доматиите във вряща вода, обелете кожата им и ги оставете да изстинат.
- Обелете портокалите и ги нарежете на парчета.

- Разбивайте всички продукти (без сметаната) около 1 минута при максимални обороти.
- Налейте коктейла в стъклени чаши и го гарнирайте с няколко капки сметана.

Идея: Коктейлът от домати е подходящ за безалкохолен аперитив.

Десерт «Червени зърна»

400 г плодове (вишни без костилки, малини, къпини, ягоди, боровинки)

100 мл сок от вишни

100 мл червено вино

80 г захар

1 пакетче ванилия на прах

2 супени лъжици лимонев сок

1 щипка карамфил (смяля)

1 щипка кимион (смяля)

8 листа желатин

- Поставете желатина в студена вода за около 10 минути, за да омекне.
- Възварете всички продукти (без желатина).
- Изцедете желатина и го стопете на микровълнова печка, без да го варите.
- Разбърквайте горещите плодове и желатина на средни обороти около 1 минута.
- Изсипете десерта в облени със студена вода купички и го оставете на студено.

Идея: Този десерт е по-вкусен с разбита сметана или със сос от ванилия.

Плодов коктейл

500 г плодове (напр.: 200 г ягоди, 1 банан,

1 портокал, половин ябълка)

50–100 г захар

400 мл студена вода

по желание лед

- Обелете плодовете и ги нарежете на парчета.
- Разбърквайте всички продукти (без леда) около 1 минута при максимални обороти.
- можете евентуално да сервирайте заедно с леда.

Тесто за палачинки

0,5 л мляко

2 яйца

200 г брашно

50 г стопено охладено масло

- Първо поставете в миксер – чашата млякото, след това всички продукти и ги разбийте при максимални обороти на гладко тесто.
- Преди да го обработвате в последствие, оставете тестото да постои половин час.
- Пригответе палачинките както обикновено.

Этот миксер не предназначен для использования на производстве, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве. С помощью данного миксера можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Миксер не нуждается в техобслуживании. Пожалуйста, храните инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче миксера другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Общие сведения

Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками.

1 Поворотный переключатель

Перед использованием миксера нажмите на переключатель и отпустите его.

PULSE	= моментальное включение на максимальную скорость, переключатель следует придерживать рукой.
0	= остановка

Рабочая скорость регулируется плавно.

AUTO PULSE	= автоматическое переключение от максимальной скорости к остановке
-------------------	--

2 Блок двигателя

При установке стакана миксера на блок двигателя проследите за тем, чтобы он занял правильное положение.

3а Крышка

Для того чтобы открыть крышку, нажмите на кнопку деблокировки.

3б Загрузочное отверстие

Для загрузки твердых продуктов воронка извлекается из отверстия.

3с Воронка

Воронка предназначена для наполнения миксера жидкостью.

4 Приспособление для намотки электрошнура

Для хранения электрошнура в смотанном виде.

Указания по обеспечению безопасности

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!

Миксер следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в табличке с техническими характеристиками.

Миксером можно пользоваться, только если он сам и его сетевой шнур находятся в полном порядке.

Не подпускайте детей близко к миксеру.

Вилку следует отсоединять от розетки после каждого пользования миксером, перед чисткой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур об острые кромки или горячие поверхности.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт миксера (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы.

При отключении электроэнергии миксер остается включенным и после подачи электроэнергии самостоятельно снова начинает работать.

Указания по утилизации

Информацию о том, как правильно проводить утилизацию, Вы можете получить в торговой организации, продавшей Вам этот миксер, или в административных органах по месту Вашего проживания.

Подготовка / Обслуживание

Миксер предназначен для переработки 1,25 литра холодной жидкости или 0,75 литра горячей или сильнопенящейся жидкости. При загрузке в миксер не более 80–100 граммов твердых продуктов гарантируется их оптимальная переработка. Измельчение пищевого льда или замороженных продуктов следует проводить в режиме работы «**AUTO PULSE**».

- Перед использованием в первый раз необходимо провести тщательную чистку миксера и его принадлежностей, как описано в разделе «Чистка и уход».

⚠ Существует опасность травмирования острым ножом миксера или вращающимися деталями привода!

Никогда не опускайте руку в установленный на блок двигателя стакан миксера! Работайте только с заблокированной крышкой!

Стакан миксера следует устанавливать и снимать только при полной остановке двигателя. После выключения миксера его нож еще некоторое время продолжает вращаться.

⚠ Существует опасность ошпаривания!

При переработке горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. В миксер можно вливать максимум 0,75 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Никогда не оставляйте миксер работать вхолостую.

Миксер начинает работать только после установки стакана на место и фиксации крышки со щелчком.

- Размотайте электрошнур.
- Установите блок двигателя на гладкую и чистую поверхность.
- Установите на блок двигателя стакан миксера (проследите за тем, чтобы он занял правильное положение).
- Загрузите продукты.
- Установите на место крышку: вставьте выступы крышки под штырьки, расположенные впереди (1), закройте крышку (2) и нажмите на нее в области ручки так, чтобы она зафиксировалась со щелчком (рисунок 6).
- Вставьте вилку в розетку.
- Выдвиньте переключатель из гнезда: нажмите на него и затем отпустите.
- Установите переключатель в нужное положение.

Примечание: Если стакан миксера снимается с блока двигателя во время его работы, то двигатель автоматически выключается.

Повторный ввод миксера в эксплуатацию

- Установите поворотный переключатель в положение «0».
- Установите стакан миксера на место (проследите за тем, чтобы он занял правильное положение).
- Установите поворотный переключатель в нужное положение.

Загрузка продуктов

- Установите переключатель в положение «0».

- Снимите крышку и загрузите продукты.

Или

- Извлеките воронку из крышки: поверните воронку против часовой стрелки и снимите ее.
- Твердые продукты загружаются во время работы миксера через загрузочное отверстие.

Или

- Извлеките воронку из крышки: поверните воронку против часовой стрелки и снимите ее.
- Установите воронку большой поверхностью на крышку и влейте жидкость в миксер через воронку.

После взбивания продуктов

- Установите поворотный переключатель в положение «0».
- Снимите стакан миксера.
- Нажмите на кнопку деблокировки и откройте крышку. Для того чтобы снять крышку, сначала следует освободить ее выступы из-под штырьков.

Рекомендация: Лучше всего провести чистку миксера сразу после использования (смотрите раздел «Чистка и уход»).

Чистка и уход

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!

Перед началом обслуживания миксера всегда отсоединяйте вилку от розетки!

Внимание!

Поверхность миксера можно легко повредить.

Поэтому ни в коем случае не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

Блок двигателя и кожух из алюминия следует всего лишь протирать влажной тряпкой. В воду для протирки можно при необходимости добавить немного средства для мытья посуды вручную.

Чистка стакана миксера

Рекомендация: Добавьте в стакан миксера немного воды со средством для мытья посуды вручную. Переведите переключатель на несколько секунд в положение «PULSE» или «AUTO PULSE». Затем вылейте грязную воду и промойте стакан в чистой воде.

⚠ Существует опасность травмирования острым ножом миксера!

Никогда не опускайте руку в стакан миксера. Никогда не беритесь за нож миксера голый рукой. Для его чистки пользуйтесь щеткой.

Миксер лучше всего чистить сразу после его использования. В результате ничто не присохнет к его стенкам, и пластмассовые детали не будут подвергаться неблагоприятному воздействию, например, эфирных масел, содержащихся в пряностях.

- Для удобства чистки стакан миксера можно разобрать. Для этого поверните стопорное кольцо, расположенное внизу стакана миксера, против часовой стрелки (5a) и вывинтите его.
- Стопорное кольцо, алюминиевый кожух и пластмассовую вставку миксера отделите друг от друга (5b).
- Пластмассовую вставку, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине. Алюминиевый кожух протрите влажной тряпкой и затем вытрите его насухо.
- Сборка стакана миксера проводится в обратном порядке.
- Блок двигателя также протрите влажной тряпкой и затем вытрите насухо.

Хранение

- Отсоедините вилку от розетки.
- Утопите поворотный переключатель: нажмите на него и затем медленно отпустите.
- Намотайте кабель на приспособление для его хранения. Собранный стакан миксера установите на блок двигателя.

Помощь при устранении неисправностей

Внимание!

Перед тем как устранить неисправность, отсоедините вилку от розетки.

Неисправность	Устранение
Миксер не начинает работать	<ul style="list-style-type: none"> • Правильно установите стакан миксера. • Закройте стакан крышкой так, чтобы она зафиксировалась со щелчком.
Сработала система защиты двигателя от перегрузки	<ul style="list-style-type: none"> • Установите переключатель в положение «0». • Снимите стакан миксера и уменьшите количество перерабатываемых продуктов. • Снова введите миксер в эксплуатацию.

При возникновении других неисправностей обращайтесь, пожалуйста, в Службу сервиса нашей фирмы.

Рецепты

Миксер предназначен для

- смешивания и взбивания жидкостей,
- измельчения сырых фруктов, овощей, орехов и шоколада,
- приготовления пюре из вареных овощей и фруктов, а также супов- пюре,
- приготовления майонеза и различных соусов.

Количество перерабатываемых продуктов

Миксер предназначен для переработки 1,25 литра холодной жидкости или 0,75 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

При загрузке в миксер не более 80–100 г твердых продуктов гарантируется их оптимальная переработка.

Майонез

Примечание: В этом миксере можно приготавливать майонез только из целых яиц.

Основной рецепт:

- 1 яйцо,
 - 1 ч. л. с горкой горчицы,
 - 1 ст. л. уксуса или лимонного сока,
 - 1 щепотка соли,
 - 1 щепотка сахара,
 - 200–250 мл растительного масла.
- Все компоненты должны иметь одинаковую температуру.
- Установите переключатель на самую малую скорость.
 - Все компоненты, кроме растительного масла, смешивайте в течение нескольких секунд на малой скорости. Поверните воронку другой стороной.
 - Включите миксер на максимальную скорость, влейте растительное масло через воронку и взбивайте все вместе в течение приблизительно одной минуты.

Наибольшее количество: удвоенное количество продуктов из основного рецепта.

Рекомендация: При приготовлении наибольшего количества майонеза в заключение следует еще раз на несколько секунд перевести переключатель в положение «**AUTO PULSE**».

Соус для салата

Основной рецепт:

- 200 г сметаны,
 - 200 г йогурта,
 - 1–3 зубчика чеснока,
 - 2–3 ст. л. кетчупа,
 - 1 щепотка сахара,
 - 1 щепотка соли,
 - 3–6 ст. л. уксуса.
- Все компоненты взбиваются при максимальной скорости в течение приблизительно одной минуты.

Наибольшее количество: двойное количество продуктов из основного рецепта.

Рекомендация: Соус подходит как для заправки зеленого салата, так и смешанного.

Горячий шоколад

50–75 г охлажденного плиточного шоколада,

½ л горячего молока,

взбитые сливки и тертый шоколад по желанию.

- Нарежьте плиточный шоколад на кусочки (ок. 1 см) и полностью измельчите его в миксере на максимальной скорости.
- Выключите миксер и влейте через воронку молоко.
- Взбивайте все в течение одной минуты на максимальной скорости.
- Разлейте горячий шоколад по стаканам и при желании подайте их на стол со взбитыми сливками и тертым шоколадом.

Коктейль из бананов с мороженым

2–3 банана,

2–3 ст. л. с горкой ванильного или

лимонного мороженого,

2 пакетика ванильного сахара,

½ л молока.

- Все компоненты взбиваются в миксере на максимальной скорости в течение приблизительно одной минуты.

Сангари

1–2 апельсина,

1 лимон,

4–6 кубиков пищевого льда,

сахар по вкусу,

400 мл красного вина.

- Апельсины и лимоны очистите от кожуры и нарежьте на кусочки.
- Все компоненты (кроме красного вина) взбивайте в миксере на максимальной скорости в течение приблизительно одной минуты.
- Добавьте красное вино.
- Ненадолго переведите переключатель миксера в положение «**AUTO PULSE**», чтобы напиток вспенился.

Коктейль для спортсменов

2–3 апельсина,

1–2 лимона,

½–1 ст. л. сахара или меда,

¼ л яблочного сока,

¼ л минеральной воды,

пищевой лед по желанию.

- Апельсины и лимоны очистите от кожуры и нарежьте на кусочки.
- Все компоненты (кроме яблочного сока и минеральной воды) взбивайте в миксере на максимальной скорости в течение приблизительно одной минуты.
- Добавьте яблочный сок и минеральную воду.
- Ненадолго переведите переключатель миксера в положение «**AUTO PULSE**», чтобы напиток вспенился.
- Разлейте коктейль по стаканам и при желании подайте его со льдом.

Томатный коктейль

5–6 помидоров,

1–2 апельсина,

1 щепотка соли,

1 щепотка перца,

1 щепотка сахара,

несколько капель соуса «Табаско»,

сливки в качестве украшения.

- Опустите помидоры ненадолго в кипящую воду, снимите кожицу и дайте им остыть.
- Очистите апельсины от кожуры и нарежьте их кусочками.
- Все компоненты (кроме сливок) взбивайте в миксере на максимальной скорости в течение приблизительно одной минуты.
- Разлейте коктейль по стаканам и украсьте его несколькими каплями сливок.

Рекомендация: Томатный коктейль хорошо подходит в качестве безалкогольного аперитива.

Фруктовое желе

400 г фруктов (вишни без косточек,

малина, смородина, клубника, ежевика),

100 мл вишневого сока,

100 мл красного вина,

80 г сахара,

1 пакетик ванильного сахара,

2 ст. л. лимонного сока,

1 щепотка молотой гвоздики,

1 щепотка молотой корицы,

8 листочков желатина.

- Дайте желатину набухнуть в холодной воде в течение приблизительно 10 минут.
- Все компоненты (кроме желатина) вскипятите.
- Отожмите желатин и растопите его в микроволновой печи, но не доводите до кипения.
- Взбивайте горячие фрукты и желатин в миксере на средней скорости в течение приблизительно одной минуты.
- Разлейте желе по вазочкам, предварительно ополоснув их холодной водой, и поставьте их в холодильник.

Рекомендация: Фруктовое желе очень хорошо комбинируется со взбитыми сливками или ванильным соусом.

Фруктовый коктейль

500 г фруктов (напр., 200 г клубники,

1 банан, 1 апельсин, ½ яблока),

50–100 г сахара,

400 мл холодной воды,

мороженое по желанию.

- Очистите фрукты от кожуры и нарежьте на кусочки.
- Все компоненты (кроме мороженого) взбивайте в миксере на максимальной скорости в течение приблизительно одной минуты.
- При желании фруктовый коктейль можно подать на стол вместе с мороженым.

Рецепт теста для французских блинчиков

½ л молока,

2 яйца,

200 г муки,

50 г растопленного и охлажденного масла.

- Сначала влейте в миксер молоко, затем добавьте остальные компоненты и взбивайте все вместе на максимальной скорости до тех пор, пока не получится гладкое тесто.
- Перед последующей переработкой тесту следует дать постоять в течение ½ часа.
- Пекутся французские блинчики обычным образом.

عصير الطماطم

من ٥ إلى ٦ ثمرات طماطم

من ١ إلى ٢ ثمرة برتقال

قليل من الملح

قليل من السكر

قليل من محلول الطيباسكو

كريمة لتزين الكوب

• توضع الطماطم لفترة قصيرة في ماء مغلي ثم تنزع القشرة عنها وتترك حتى تبرد.

• يقشر البرتقال ويقطع إلى قطع صغيرة.

• تضرب كافة المقادير (فيما عدا الكريمة) مع أعلى درجة دوران لمدة دقيقة تقريبا.

• يصب الكوككتيل في أكواب ويزين الكوب بالكريمة.

نصائح: عصير الطماطم مشروب فاتح للشهية بدون كحول يمكن تناوله قبل الطعام.

خليط الفواكه الحمراء المهروسة

٤٠٠ غرام فواكه (كرز، تنزع منه النواة، توت شوكي، عنب الذئب،

فراولة، حب العليق)

١٠٠ كرز مُز

١٠٠ ميلي لتر نيبيد أحمر

٨٠ غرام سكر

١ كيس فانيليا

ملعقتان كبيرتان عصير ليمون

قليل من القرنفل (المطحون)

قليل من القرفة (المطحونة)

٨ ورقات جيلاتين

• ينقع الجيلاتين في ماء بارد حوالي ١٠ دقائق.

• تغلى كافة المقادير (فيما عدا الجيلاتين)

• يهرس الجيلاتين ويوضع في الفرن الكهربائي حتى يصبح سائل ولكن بدون غليان.

• تضرب الفواكه والجيلاتين على درجة الدوران المتوسطة لمدة دقيقة تقريبا.

• يوضع خليط الفواكه في أطباق بعد غسلها بماء بارد وتوضع في الثلاجة.

نصائح: يمكن تقديم هذه الفواكه بعد إضافة كريمة مخففة أو صلصة الفانيليا إليها.

طبق فاكهة بارد

٥٠٠ غرام فواكه (على سبيل المثال: ٢٠٠ غرام فراولة، موزة، برتقالة،

نصف تفاحة)

من ٥٠ إلى ١٠٠ غرام سكر

٤٠٠ ميلي لتر ماء بارد

أيس كريم حسب الرغبة

• تقشر الفواكه وتقطع إلى قطع صغيرة.

• تضرب كافة الفواكه (فيما عدا الأيس كريم) مع أعلى درجة دوران لمدة دقيقة تقريبا.

• ثم تقدم الفواكه مع أيس كريم حسب الرغبة.

عجين الكريه Crêpes

نصف لتر حليب

بيضتان

٢٠٠ غرام طحين

٥٠ غرام زبد سائل وبارد

• يصب الحليب ثم توضع المقادير الأخرى في الخلاط ويشغل مع أعلى سرعة دوران حتى تتحول المقادير إلى عجين ناعم.

• ثم يترك العجين حوالي نصف ساعة قبل استئناف إعداده.

• ثم يجهز الكريه بالطريقة المعتادة.

الوصفات

الخلاط معد خصيصا لتحضير ما يلي:

- خلط وخفق السوائل،
- تقطيع وفرم الفواكه والخضر الطازجة ، المكسرات والشكولاته،
- هرس مكونات الحساء والخضر والفواكه المسلوقة.
- لتحضير المايونيز والصلصات المختلفة.

الكمية التي يمكن إعدادها

أقصى كمية سوائل يمكن إعدادها تقدر ب ١,٢٥ لتر أو كمية ٠,٧٥ لتر من السوائل الساخنة أو الرغوية . بالنسبة للمواد الغذائية الجامدة فتقدر الكمية النموذجية التي يمكن إعدادها بحوالي ٨٠ إلى ١٠٠ غرام .

صلصات المايونيز

نصائح: يمكن فقط باستخدام هذا الخلاط إعداد صلصات المايونيز باستخدام البيض بكامله المقادير الأساسية عدد ١ بيضة

١ ملعقة كبيرة مسرّدة

ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون

قليل من الملح

قليل من السكر

حوالي ٢٠٠ إلى ٢٥٠ ميلي لتر زيت

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة

- يشغل الجهاز على درجة دوران بطيء .
- تخلط كافة المكونات (فيما عدا الزيت) لعدة ثوان بدرجة دوران بطيء.
- يقبل القمع.

• ثم يشغل الجهاز على أعلى درجة تشغيل ثم يضاف الزيت من خلال القمع يضرب الخليط لمدة دقيقة .

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف المقدار الأساسي

نصائح: عند تحضير أقصى كمية يجب خلط المكونات مرة أخرى عدة ثوان على درجة التشغيل **AUTO PULSE**.

صلصة لتحضير السلطات

المقادير الأساسية

٢٠٠ غرام كريمة

٢٠٠ غرام زبادى

من ١ إلى ٣ فصوص ثوم

من ١ إلى ٣ ملاعق صلصة كيتشب

قليل من السكر

قليل من الملح

من ٣ إلى ٦ ملاعق خل كبيرة

• تضرب كافة المقادير بالخلط على أقصى سرعة دوران لمدة دقيقة تقريبا.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف المقدار الأساسي

نصائح: هذه الصلصة تستخدم لعمل السلطة الخضراء أو السلطة المخملطة.

مشروب شكولاتة ساخن

من ٥٠ إلى ٧٥ غرام شكولاته مثلجة

نصف لتر لبن ساخن

كريمة سائلة وشكولاته مبشورة حسب الرغبة

- تقطع الشكولاته إلى قطع (حوالي ١ سم) ثم توضع بالخلط وتضرب مع أعلى درجة دوران حتى تهرس تماما.
- يطفأ الخلاط يضاف اللبن الساخن من خلال القمع.
- ويضرب الخليط معا لمدة دقيقة مع أعلى درجة تشغيل.
- يصب مشروب الشكولاتة الساخن فى الأكواب ويزين الكوب بالكريمة المخففة وقطع الشكولاتة المبشورة.

لبن بالوز والفانيليا

عدد ٢-٣ ثمرة موز

من ٢ إلى ٣ ملاعق كبيرة آيس كريم بالفانيليا أو الليمون

عدد ٢ كيس فانيليا

نصف لتر لبن

- تضرب كافة المقادير مع أعلى درجة دوران لمدة دقيقة تقريبا.

مشروب (كوكتل) – للرياضيين

عدد من ٢ إلى ٣ ثمرة برتقال

عدد من ١ إلى ٢ ثمرة ليمون

من نصف إلى ملعقة سكر أو عسل

ربع لتر عصير تفاح

ربع لتر ماء معدنية

يمكن إضافة بعض قطع الثلج

- يقشر البرتقال والليمون ويقطع إلى أجزاء صغيرة .
- تضرب كافة المقادير (فيما عدا عصير التفاح والماء المعدنية) مع أعلى درجة دوران لمدة دقيقة تقريبا.
- ثم يضاف عصير التفاح والماء المعدنية.
- ثم يشغل الجهاز فترّة قصيرة على درجة **AUTO PULSE** حتى تتكون رغواى أعلى المشروب.
- يصب الكوكتل فى أكواب ويضاف إليه بعض قطع الثلج حسب الرغبة.

إعادة تشغيل الخلاط

يفضل تنظيف الخلاط بعد الانتهاء من استخدامه مباشرة. حيث لا تجف المحتويات بداخله مما يؤدي إلى تلف المواد الصناعية المصنع منها الوعاء (على سبيل المثال عن طريق الزيوت الأثرية أو التوابل).

يمكن فصل وعاء الخلط حتى تتمكن من تنظيفه : يمكنك حل حلقة تثبيت أسفل قاعدة وعاء الخلط بإدارتها في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة (5a).

يمكن نزع كل من حلقة التثبيت والوعاء الألومنيوم والإناء الداخلي المصنع من مواد صناعية (5b).

يمكن وضع الإناء الداخلي والغطاء والقمع بغسالة الأواني الكهربائية، بينما يجب تنظيف الوعاء الألومنيوم بقطعة قماش مبللة ثم يجف. ثم يعاد تركيب هذه الأجزاء بنفس الخطوات معكوسة.

تنظف قاعدة المحرك بقطعة قماش مبللة.

حفظ الجهاز

يفضل التيار الكهربائي عن الجهاز بنزع القابس من المقبس.

إدخال المفتاح الدوار: يضغط على المفتاح ثم يترك ببطء.

يلف سلك الكهرباء. ثم يوضع وعاء الخلط بعد إعادة تركيبه على قاعدة المحرك.

نصائح للمساعدة على إزالة الأعطال

تنبيه هام!

يجب فصل التيار الكهربائي عن الجهاز بنزع القابس من المقبس قبل الشروع في إصلاح العطل.

العطل	كيفية إزالته
الخلاط لا يعمل.	• يجب تركيب وعاء الخلط بشكل صحيح.
	• وضع الغطاء حتى يثبت في مكانه بصوت مسموع.
حماية الجهاز من سوء الاستخدام.	• يضبط الخلاط على درجة 0.
	• يرفع وعاء الخلط، وتقلل كمية المقادير المستخدمة.
	• ثم يعاد تشغيل الخلاط.

عند حدوث أعطال أخرى يجب الاتصال بمراكز خدمة العملاء التابع لنا.

• يجب ضبط المفتاح الدوار على درجة 0.

• يركب وعاء الخلط مع الانتباه إلى وضع التركيب الصحيح)

• يضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المناسبة.

إضافة المكونات

• يضبط المفتاح الدوار على درجة 0 .

• يرفع الغطاء وتضاف المكونات أو

• ينزع القمع من الغطاء : يدار القمع في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم يفصل عن الغطاء .

• تضاف المواد الغذائية الجامدة من خلال فتحة إضافة المواد أثناء عمل الجهاز.

أو

• ينزع القمع من الغطاء : يدار القمع في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم يفصل عن الغطاء .

• يركب القمع بوضع السطح الأكبر على الغطاء ثم تضاف السوائل من خلال القمع

بعد انتهاء عملية الخلط

• يجب ضبط المفتاح الدوار على درجة 0 .

• يفصل وعاء الخلط عن القاعدة .

• يضغط على مفتاح الفك ويفتح الغطاء.

• عند نزع الغطاء يجب أن يرفع الغطاء أولاً.

نصائح: يفضل تنظيف الجهاز بعد الاستخدام مباشرة (أنظر فقرة التنظيف والعناية)

التنظيف والعناية بالجهاز

⚠ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

يجب فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس قبل البدء في تنظيف الجهاز.

رجاء الانتباه!

قد يعرض السطح الخارجي للضرر. لا تستخدم مواد تنظيف خشنة. تُسمح قاعدة المحرك والوعاء الألومنيوم الخارجي باستخدام قطعة قماش مبللة، ويضاف إليها منظف سائل عند الضرورة.

تنظيف وعاء الخلط

نصائح: ضع قليل من الماء والصابون السائل في وعاء الخلاط، وركب الوعاء على القاعدة، ثم شغل الخلاط على درجة PULSE أو AUTO

PULSE لعدة ثوان قليلة. ثم اسكب الماء واغسل وعاء الخلط بماء صافي.

⚠ خطر حدوث إصابات من خلال سكين الخلاط الحاد

ممنوع منعاً باتاً إدخال اليد داخل الخلاط. ممنوع منعاً باتاً لمس السكين باليد. يجب استخدام فرشاه عند تنظيفها.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط وهو غير مناسب للاستخدام في المجال الحرفي.

لا يجب استخدام الجهاز إلا لتحضير الكميات المعتادة في الاستخدام المنزلي ولفترات عادية كذلك كما هو الحال في المطابخ المنزلية. هذا الجهاز لا يحتاج لعمليات صيانة دورية.

رجاء الاحتفاظ بتعليمات الاستخدام. ويرجى أن يتم إرفاق تعليمات الاستخدام بالجهاز عند إعطائه إلى شخص آخر.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

١ مفتاح دوار

قبل التشغيل يضغط على المفتاح الدوار ثم يترك.

Pulse = مفتاح التشغيل للحظي

أعلى عدد لفات المحرك ،

تثبيت المفتاح الدوار بأمساكه

0

= توقف

ضبط سرعة التشغيل بدون تدرج

Auto

= التغيير يتم تلقائياً

Pulse

أعلى عدد لفات المحرك - توقف

2 قاعدة المحرك

يجب عند تركيب وعاء الخلط مراعاة وضع تركيبه الصحيح.

3a الغطاء

يتم فتح الغطاء بالضغط على زر الفك

3b فتحة إضافة المواد

يرفع القمع وتضاف المواد المطلوبة

3c القمع

يستخدم لإضافة السوائل

4 تجهيز لف السلك الكهربائي

حفظ السلك الكهربائي

⚠️ إرشادات للأمان

خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة ببطاقة الطراز فقط.

لا يجب استخدام الجهاز إلا في حالة عدم وجود أي تلف أو عطب بأسلاك توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه.

يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.

يجب فصل التيار الكهربائي عن الجهاز بسحب القابض من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدامه وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال.

لا يجب تواجد سلك توصيل الكهرباء مباشرة بالقرب من حواف حادة أو مسطحات ساخنة.

لا يجب إجراء أية إصلاحات بالجهاز، كاستبدال سلك توصيل الكهرباء على سبيل المثال، إلا عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لنا وذلك لتجنب أية مخاطر محتملة.

عند انقطاع التيار الكهربائي يظل الجهاز في وضع التشغيل ويعمل مرة أخرى بمجرد عودة التيار الكهربائي.

إرشادات التخلص من الجهاز

نرجو الاستعلاء من التاجر المتخصص لديكم أو من إدارة المحي عن أحدث طرق التخلص من الأجهزة الكهربائية.

إعداد / استخدام الجهاز

الجهاز معد لتحضير كمية من السوائل تقدر ب ١,٢٥ لتر أو كمية ٠,٧٥ لتر من السوائل الساخنة أو الرغوية . بالنسبة للمواد الغذائية الجامدة فتقدر الكمية النموذجية التي يمكن إعدادها بحوالي ٨٠ إلى ١٠٠ غرام .

يجب ضبط درجة التشغيل **AUTO PULSE** عند وضع أيس كريم أو مواد مثلجة بالخلاط.

• يجب تنظيف الجهاز وكافة الملحقات جيداً قبل الشروع في استخدامها أول مرة (انظر فقرة التنظيف والعناية)

⚠️ **خطر حدوث إصابات من خلال السكنين الخلاط الحاد أو من خلال أدوات العمل الدائرية!**

ممنوع منعاً باتاً إدخال اليد داخل الخلاط بعد تركيبه ويجب إحكام غلق الغطاء قبل التشغيل. لا يجب نزع أو تركيب وعاء الخلط إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل. بعد توقف الجهاز عن العمل يظل السكنين في حركة دوران فترة قصيرة.

⚠️ خطر التعرض للحرق بالسوائل الساخنة:

أثناء تحضير السوائل الساخنة يتنازع البخار من القمع المثبت على الغطاء. أقصى كمية يمكن تحضيرها من السوائل الساخنة أو الرغوية تقدر ب ٠,٧٥ لتر. **تنبيه هام!**

ممنوع منعاً باتاً تشغيل الخلاط وهو خال.

يمكن تشغيل الجهاز فقط بعد الانتهاء من تركيب وعاء الخلط وإحكام غلق الغطاء

- يجب فك السلك الكهربائي بالكامل.
- يجب وضع قاعدة الخلاط على سطح أملس ونظيف.
- يركب وعاء الخلط (يجب مراعاة وضع التركيب الصحيح).
- تعبأ المواد المراد خلطها.
- يركب الغطاء على الحافة الخارجية لوعاء الخلط (1) ثم يوضع على الوعاء (2) ثم يضغط على الحافة الأخرى للغطاء حتى يعلق بإحكام ويصوت مسموع (صورة 6).
- يتم توصيل الكهرباء للجهاز بإدخال القابض من المقبس.
- تشغيل المفتاح الدوار : يتم بالضغط على المفتاح ثم تركه.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
- **تنبيه:** في حالة نزع وعاء الخلط من قاعدة المحرك أثناء التشغيل يتوقف الخلاط عن العمل تلقائياً.

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Family Line

0 18 05-54 74 36 (EUR 0,12/Min)
Siemens-Hausgeräte

Besuchen Sie uns im Internet:
<http://www.siemens.de/hausgeraete>

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden.

Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert. Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland gebracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

GB Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to change without notice.

FR Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part.

En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

IT Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifiche.

NL Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie.

Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

DK Garanti

På dette apparat yder SIEMENS 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation.

Skulle Deres SIEMENS apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: AAG Service-Center, Telegrafvej 6, orange indgang, 2750 Ballerup, Tlf. 44-686868. På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokaleforhandler.

NO Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Endringerforbeholdes.

SE Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehålles.

FI Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämä takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

ES Garantía

Para este aparato rigen las condiciones de garantía establecidas por las correspondientes Sociedades Nacionales. Estas pueden solicitarse al distribuidor en donde se adquirió el aparato o directamente en la Sociedad Nacional del país correspondiente.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA. Servicio de Garantía válido para Alemania: Véase la última página de estas instrucciones.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

PT Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido.

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto.

Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Reservados os direitos de alteração.

GR Εγγύηση

Για τη συσκευή αυτή ισχύουν οι όροι εγγύησης που έχουν εκδοθεί από την αντιπροσωπεία μας στη χώρα αγοράς της συσκευής. Σχετικές λεπτομέρειες θα σας δώσει, αν χρειαστεί, ανά πάσα στιγμή το ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

Για να ζητήσετε παροχές εγγύησης, πρέπει να παρουσιάσετε οπωσδήποτε το παραστατικό αγοράς.

Επιφυλασσόμεθα για αλλαγές.

TR Garanti

Bu cihaz için, yurtdışındaki mümessilliklerimizde vermiş olduğumuz garanti şartları geçerlidir. Bu hususuda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz.

Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığımızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişikliklerimizdeyiz.

PL Gwarancja

Urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Warunki gwarancji

Warunki gwarancji są regulowane odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dn. 30.05.1995 r. „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

HU Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet.

Minőségtanúsítás:

A 2/1984. (III.10.) BKM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A változtatás jogát fenntartjuk!

BG Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробености ще Ви даде Вашият търговец, от където сте купили уреда по всяко време при запитване от Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупка.

Запазване правото на промени.

Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно «Закона РФ о защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая Техника» по телефону (095) 737-2825.

Телефон диспетчерской службы по ремонту: (095) 737-2961
Технические консультации по телефону: (095) 737-2975
Прием заявок на ремонт и рекламаций: (095) 737-2982 (факс)
Информация о приборах (095) 737-2786

Условия гарантийного обслуживания сервисными службами изготовителя

(в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»)

- 1 Требования потребителей, соответствующие законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 12 месяцев со дня начала действия гарантийного срока, при условии, что неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых наемых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов. Гарантийное обслуживание приборов осуществляется в уполномоченных изготовителем пунктах авторизованного сервисного обслуживания (см. список адресов). Возмещение убытков, связанных с недостатками продукции, осуществляется в соответствии с действующим законодательством.
- 2 Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.
- 3 Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ13109-87.
- 4 Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются нами или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за Службой сервиса. Заменяемые детали переходят в собственность Службы сервиса.
- 5 Стационарно подключенные крупные приборы ремонтируются по месту подключения. Малые бытовые приборы весом менее 5 кг, на которые распространяются гарантийные обязательства, ремонтируются в нашей сервисной мастерской.
- 6 После истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги.
- 7 Использование прибора в целях, отличных от бытовых, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- 8 Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (индивидуальным предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение всего срока его эксплуатации.

Срок службы на крупные бытовые приборы, кухонные комбайны и пылесосы составляет 10 лет. Срок службы на мелкие бытовые приборы составляет 2 года.

Внимание! Не допускайте попадания внутрь приборов воды, пыли, бытовых насекомых и грызунов – это может привести к повреждению приборов.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора

Адреса сервисных центров на территории СНГ:

МОСКВА, ООО «БСХ Бытовая Техника», сервис от производителя, 117071, Москва, ул. Малая Калужская, 19; тел: (095) 737-29-61 (многоканальный), факс: (095) 737-29-82

МОСКВА, ООО «Фирма Универсал» (только подключение), 109088, Москва, 2-ая ул. Машиностроения, 17А; тел: (095) 177-87-13, факс: (095) 177-84-80

АЛМАТЫ, ТОО «Комбитехцентр», 480096, Алматы, ул. Исаева, 111; тел: (3272) 68-98-98, факс: (3272) 68-26-52

АНГАРСК, АПК «ТЕЛЕТОН», 665831, Ангарск, 8 микрорайон, 8-8а; тел: (3951) 56-03-90, факс: (39518) 6-43-99

АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Инжинирингдрев Плюс», 163061, Архангельск, ул. Садовая, 43, кв. 1-3; тел/факс: (8182) 43-41-24

АСТРАХАНЬ, ООО «АСТРАСЕРВИС», 414041, Астрахань, ул. Яблочкова, 16; тел: (8512) 39-82-16, факс: (8512) 39-85-12

БАРНАУЛ, ЗАО «ОРК Хелми», 656011, Барнаул, ул. Пролетарская, 113; тел/факс: (3852) 26-84-62

БЕЛГОРОД, АОЗТ «Выбор», 308013, Белгород, ул. Пушкина, 49А; тел: (0722) 32-65-92, факс: (0722) 32-69-29

БИЙСК, ТОО «Снежная шапка», 659305, Бийск, ул. Воинов-интернационалистов, 72/1; тел: (3854) 23-45-83, факс: (3854) 25-24-41

БЛАГОВЕЩЕНСК, ЧП Бондарев, 675000, Благовещенск, Милицейский пер., 4; тел: (4162) 44-14-42, факс: (4162) 44-49-97

БРЕСТ, ООО ПКФ «Золак», 224028, Брест, ул. Орловская, 10; тел: (0162) 42-63-94, факс: (0162) 26-24-72

БРЯНСК, ООО «Селена-Сервис», 241037, Брянск, пер. Пилотов, 8; тел/факс: (0832) 41-82-54

ВИТЕБСК, ООО «Салби-Витебск», 210015, Витебск, ул. Чкалова, 3; тел: (02122) 1-78-35, факс: (0212) 37-75-97

ВЛАДИВОСТОК, ООО «ДФЦ Бош-Сименс», 690091, Владивосток, ул. Мордовцева, 5; тел: (4232) 22-73-69

ВЛАДИКАВКАЗ, ТТЦ ООО «Арктика», 362015, Владикавказ, пр. Коста, 15; тел: (8672) 75-50-07, факс: (8672) 75-65-79

ВЛАДИМИР, ООО «Электрон-Сервис», 600000, Владимир, ул. Ново-Ямская, 73; тел/факс: (09222) 4-08-19

ВЛАДИМИР, ООО «Ромашка Плюс», 600017, Владимир, ул. Горького, 32; тел/факс: (0922) 23-52-06

ВОЛГОГРАД, ООО «Умбриэль», 400005, Волгоград, ул. Рокоссовского, 58; тел: (8442) 37-79-19, факс: (8442) 32-58-17

ВОЛОДА, ООО «Скерцо», 160017, Вологда, ул. Ленинградская, 77; тел: (8172) 21-79-90, факс: (8172) 21-53-27

ВОРОНЕЖ, АОЗТ «Россия Универмаг», 394030, Воронеж, ул. Кольцовская, 35; тел: (0732) 52-63-69, факс: (0732) 52-63-70

ВЯЗНИКИ, ООО «Электрон-Сервис», 601400, Вязники, ул. Ленина, 51; тел/факс: (09233) 2-52-67

ГОМЕЛЬ, ООО «Салби-Гомель», 246000, Гомель, ул. Интернациональная, 10; тел/факс: (0232) 53-96-25

ГРОДНО, ООО «Салби-Гродно», 230009, Гродно, ул. Горького, 72-210; тел: (0152) 39-92-59, факс: (0152) 31-51-13

ДНЕПРОПЕТРОВСК, ООО «Козак», 320005, Днепропетровск, наб. Победы, 32; тел/факс: (0562) 46-07-54

ДОНЕЦК, АО «Донецк-Взгутья», 340059, Донецк, ул. Складская, 5; тел: (0622) 94-00-33, факс: (0622) 94-02-62

ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Евротехника-Сервис», 620014, Екатеринбург, ул. Бардина, 28; тел: (3432) 28-98-26, факс: (3432) 43-26-11

ЕРЕВАН, ООО «Зигзаг», 375001, Ереван, ул. Чаренца, 25; тел: (8852) 55-27-57, факс: (8852) 56-09-99

ЗАПОРОЖЬЕ, СП «Транс-Сервис», 330037, Запорожье, ул. Рекордная, 6; тел: (0612) 12-03-03

ЗАПОРОЖЬЕ, ЧП «Рембитсервис», 330000, Запорожье, ул. Патриотическая, 58, кв. 24; тел/факс: (0612) 34-96-09

ИВАНОВО, ООО «Сканер-Инвест-Сервис», 153004, Иваново, 1-я Сибирская ул., 15; тел: (0932) 37-19-03, факс: (0932) 41-88-81

ИЖЕВСК, ЗАО «ДС», 426000, Ижевск, ул. Карла Маркса, 393; тел: (3412) 23-16-62, факс: (3412) 22-28-63

ИЖЕВСК, ТОО ПКФ «ТАН», 426063, Ижевск, ул. Ключевой пос., 63А; тел: (3412) 75-34-64, факс: (3412) 75-77-77

ИНТА, ЧП Нестерович, 169830, Инта, ул. Кирова, 29; тел/факс: (821-45) 6-38-19

ИРКУТСК, АПК «Телетон», 664075, Иркутск, ул. Академическая, 70; тел: (3952) 46-06-27, факс: (3952) 46-40-15

КАЗАНЬ, ООО «Фирма Осень», 420061, Казань, ул. Космонавтов, 26; тел: (8432) 75-18-38, факс: (8432) 76-93-88

КАЛИНИНГРАД, ЧП «Автотурбытсервис», 236039, Калининград, ул. Багратиона, 49; тел: (0112) 44-29-08, факс: (0112) 47-14-41

КАМЕШКОВО, ООО «Электрон-Сервис», 601330, Камешково, ул. Ленина, 4; тел: (09248) 2-20-88, факс: (09248) 2-45-66

КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650065, Кемерово, пр-т Ленина, 137/3; тел: (3842) 51-05-33, факс: (3842) 51-44-40

КИЕВ, СП «Транс-Сервис», 252034, Киев, ул. Рейтарская, 37; тел: (044) 212-23-02, факс: (044) 12-44-43

КИЕВ, ООО «Три О Сервис», 252060, Киев, ул. Щусева, 38, кв. 1; тел: (044) 212-59-17, факс: (044) 440-22-16

КИРОВ, ООО «Электрон-Сервис», 610021, Киров, ул. Производственная, 18; тел: (8332) 29-21-90, факс: (8332) 25-87-56

КИШИНЕВ, ООО «БСХГ-Тех», 2012, Кишинев, ул. Александров, 34; тел: (0422) 22-43-02, факс: (0422) 74-86-92

КОВРОВО, ООО «Электрон-Сервис», 601900, Ковров, пр. Ленина, 10; тел/факс: (09232) 3-47-86

КОСТРОМА, ООО «Гепард-Сервис», 156013, Кострома, ул. Молочная гора, 3, к. 1; тел/факс: (0942) 31-25-01

КРАСНАЯ ГОРБАТКА, ООО «Ромашка Плюс», 602330, Красная Горбатка, ул. Садовая, 22; тел/факс: (09236) 2-12-53

КРАСНОДАР, ООО «Кубань-Бизнес-Сервис», 350000, Краснодар, ул. Толыева, 8; тел: (8612) 55-98-02, факс: (8612) 33-45-37

КРАСНОЯРСК, Сервисцентр «Бизнесцев», 660020, Красноярск, ул. Дудинская, 12А; тел/факс: (3912) 27-67-20

КРАСНОЯРСК, ООО «Бирюса-Сервис», 660069, Красноярск, ул. Волгоградская, 5А; тел: (3912) 62-27-25, факс: (3912) 64-77-60

КУРГАН, ООО «Евротехника-Сервис», 640000, Курган, ул. Красина, 41; тел: (35222) 5-47-54

КУРСК, ООО «Брикс», 305041, Курск, ул. Л. Толстого, 9; тел: (07122) 2-35-86, факс: (0712) 31-16-33

КУРСК, А/К «Скафф», 305000, Курск, пл. Красная, 2/4, подъезд 4; тел: (0712) 56-41-87

ЛАКИНСК, ООО «Ромашка Плюс», 601201, Лакинск, пр. Ленина, 8, к. 3; тел/факс: (09242) 4-24-02

ЛИПЕЦК, ООО «ОПТИМА», 398059, Липецк, ул. Коммунальная, 9А; тел/факс: (0742) 77-89-81

ЛУГАНСК, ЗАО «Модус-Н», 348029, Луганск, кв. Щербакова, 2; тел: (0642) 95-20-49

МАГАДАН, ООО «Кибера», 685000, Магадан, ул. Пролетарская, 59; тел: (413122) 5-99-03, факс: (413122) 5-96-44

МАГНИТОГОРСК, ООО «Норма», 455000, Магнитогорск, ул. Строителей, 48; тел/факс: (3511) 22-09-33

МАХАЧКАЛА, АОЗТ «Люкс Лтд», 367002, Махачкала, пр-т Ленина, 113А; тел: (8722) 68-25-82, факс: (8722) 67-95-87

МИНСК, ЗАО «Цвет-Сервис», 220113, Минск, ул. Якуба Коласа, 52; тел: (0172) 62-65-66, факс: (0172) 62-66-73

МУРМАНСК, «СПС Мурманск – Технический центр», 183038, Мурманск, ул. С. Перовской, 37; тел: (8152) 45-87-01, факс: (8152) 45-09-49

МУРОМ, ООО «Ромашка Плюс», 602200, Муром, ул. Толстого, 29А; тел: (09234) 2-29-06, факс: (09234) 4-72-61

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ТПД ООО «Марина», 423814, Набережные Челны, Московский пр-т, 56/14; тел/факс: (8439) 58-79-32

* Указанные сервисные центры осуществляют как ремонт, так и подключение бытовой техники.

