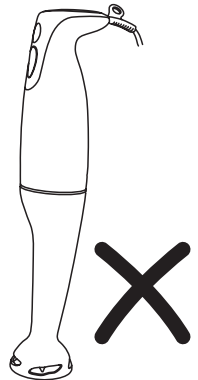
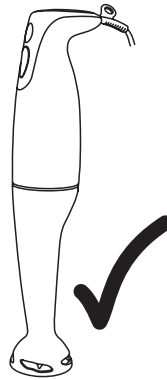
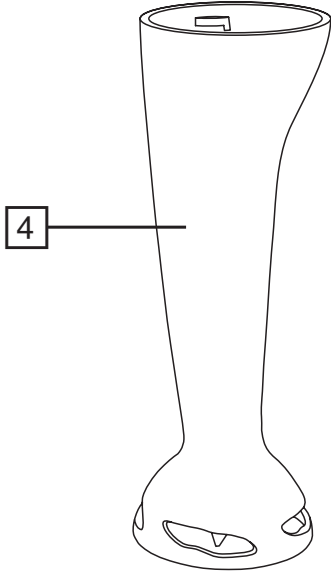
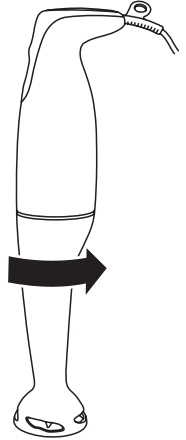
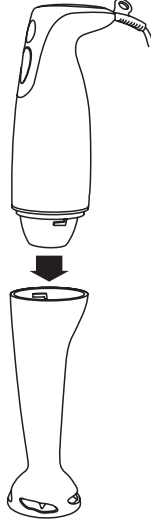
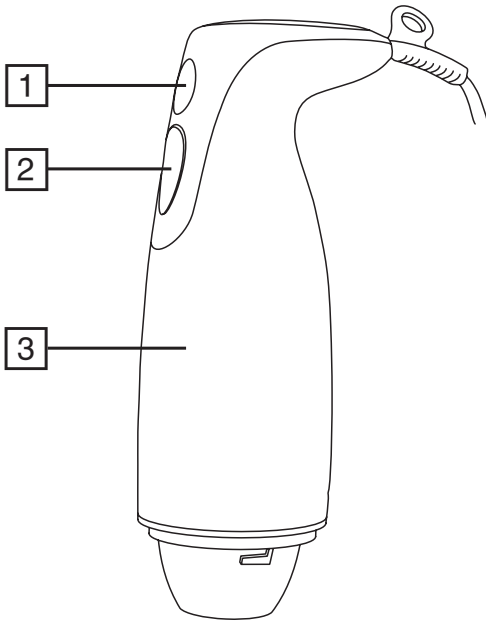




Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	39
Bedienungsanleitung	6	pokyny (Slovenčina)	42
mode d'emploi	9	instrukcja	45
instructies	12	upute (Hrvatski)	48
istruzioni per l'uso	15	navodila	51
instrucciones	18	οδηγίες	54
instruções	21	utasítások	57
brugsanvisning	24	talimatlar	60
bruksanvisning (Svenska)	27	instrucțiuni	63
bruksanvisning (Norsk)	30	инструкции (Български)	66
käyttöohjeet	33	تعليمات للاستخدام	69
инструкции (Русский)	36		



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.

Children must not use or play with the appliance.

Keep the appliance and cable out of reach of children.

Misuse of the appliance may cause injury.

Unplug the appliance before assembly, disassembly, or cleaning.

Don't leave the appliance unattended while plugged in.

 Never process hot or boiling liquids.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

 Don't put the handle in liquid.

- Don't use the wand in hot oil – even moderately hot oil can cause a nasty burn.
- Don't try to chip ice, don't try to chop raw meat, and take great care with the blades.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- Don't run the motor for more than 1 minute, or it may overheat. After 1 minute, switch off for at least 2 minutes, to let the motor cool.
- If blending hot liquids in a pan, always remove the pan from the heat and allow it to cool down a little before blending.
- Never leave the blender resting in the pan because the bottom of the pan could still be very hot and damage the blender.

HOUSEHOLD USE ONLY

DIAGRAMS

- | | |
|--------------|----------|
| 1. low (I) | 4. wand |
| 2. high (II) | 5. blade |
| 3. handle | |

FITTING/REMOVING ATTACHMENTS

1. Unplug the appliance.
2. To fit the wand, push it on to the end of the handle, and turn it anti-clockwise.
3. To remove the wand, turn it clockwise, then pull the wand off the handle.

THE SPEED BUTTONS

1. Put the plug into the power socket.
 2. Press the top button for low speed, release it to switch off.
 3. Press the bottom button for high speed, release it to switch off.
- Generally, large quantities, thick mixes, and a high ratio of solids to liquids suggest longer timings and slower speeds.
 - Smaller quantities, thinner mixes, and more liquids than solids suggest shorter timings and higher speeds.

THE WAND

- Generally, the wand can do anything a normal blender can do, but faster, and with less washing up – make mayonnaise, milkshakes, smoothies, or fruit drinks in the beaker. You can blend, pulp or purée ingredients in the pan or bowl you're going to cook them in.

- Whatever container you use, make sure it's on a stable, flat surface, and support it with your free hand, to prevent it wandering over the work surface.
- Don't immerse the wand past its junction with the handle.
- When using it in hot liquids, don't let the blade break the surface at an angle, as you might spray liquid outside the bowl/pan/container.
- Don't switch on till the blade is inside the food container.
- Switch off before lifting the blade from the food container.

CARE AND MAINTENANCE

1. Switch the appliance off, and unplug it.
2. Take great care with the blades – don't handle them directly, use a nylon washing-up brush.
3. Wipe the handle surfaces with a soft damp cloth.
4. Clean the blade end of the wand in hot soapy water, with a nylon brush.
5. Don't put any part of the appliance in a dishwasher.



ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

RECIPES

= handful

= bunch

= clove(s)

= tablespoon (15ml)

= teaspoon (5ml)

g = grams

ml = millilitres

LEEK & POTATO SOUP

150 g leeks

2 stock cubes

salt and pepper

150 g potatoes

800 ml water

Process the leeks and potatoes for 2 second. Transfer to a large pan. Add the water and stock cubes. Bring to the boil, stirring. Reduce the heat. Cover the pan. Simmer for 20 minutes. Remove from the heat. Cool for 30 minutes. Process till smooth. Bring to serving temperature (don't let it boil). Adjust the seasoning. Serve with bread.

For Vichyssoise, add a couple of chives to the leeks and potatoes, add a knob of butter to the pan before heating, cool the soup instead of re-heating it, and whisk in 150ml of cream before serving it cold.

SPICY PUMPKIN SOUP

900 g pumpkin

2 leeks

900 ml chicken/vegetable stock

2 single cream/crème fraiche

1 coriander leaves

2 vegetable oil

2 garlic

1 ground ginger

1 ground coriander

salt and pepper

Peel, deseed, and cut the pumpkin into chunks. Heat the oil in a pan. Add the leeks, garlic and spices. Stir for 3 minutes. Add the stock and pumpkin. Bring to the boil, stirring. Reduce the heat. Cover the pan. Simmer for 20-30 minutes. Remove from the heat. Stir in the coriander and cream. Cool for 30 minutes. Process till smooth. Bring to serving temperature (don't let it boil). Adjust the seasoning. Serve with bread.

CORIANDER PESTO

2 coriander leaves

60 g pine nuts

60 g Parmesan, grated

2 garlic

125 ml olive oil

Process the coriander, garlic, pine nuts and half the oil till smooth. Transfer to a large bowl. Stir in the Parmesan. Add oil to adjust the consistency: For a dip: thick. For a topping: medium. For pasta sauce: thin.

FRUITY SMOOTHIES

Process everything till smooth.

4 🥄 yogurt
200 ml milk
2 🥄 oatmeal
1 banana
2 🥄 honey
2 apples, cored

170 g chocolate ice cream
300 ml orange juice

150 g hazelnut yogurt
1 banana
200 ml milk

300 ml chocolate milk
2 pears, cored

200 ml yogurt
1 mango, stone removed
200 ml milk
1 🥄 honey

300 ml milk
1 banana
12 strawberries

400 ml milk
1 banana
4 🥄 honey
2 🥄 vanilla extract

360 ml lemonade
125 g vanilla ice cream
70 g blueberries

300 ml orange juice
300 ml cranberry juice
1 banana

4 halves of tinned apricot
80 ml apricot juice (from tin)
2 peaches, stone removed
4 🥄 yogurt
200 ml milk
2 🥄 honey

600 ml apple juice
1 mango, stone removed
300 ml apple juice
90 g raspberries
12 strawberries

400 ml apple juice
1 kiwi fruit, peeled
150 g melon

350 ml lemonade
125 ml chocolate ice cream
100 g cherries, stones removed

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN


Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sowie von Personen, die über keine Erfahrung oder Kenntnisse in der Handhabung verfügen, geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen.

Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf. Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen. Ziehen Sie vor dem Auf- oder Abbau oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker vom Strom.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.

 Verarbeiten Sie unter keinen Umständen heiße oder kochende Flüssigkeiten.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

 Legen Sie das Grundgerät nicht in Flüssigkeit.

- Der Stabmixer darf nicht zum Rühren von heißem Öl verwendet werden, da dieses - auch wenn es nur mäßig warm ist - schwere Verbrennungen verursachen kann.
- Versuchen Sie allerdings nicht, Eis oder rohes Fleisch zu hacken und achten Sie insbesondere darauf, dass die Klingen nicht beschädigt werden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungszwecken.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- Den Motor nicht länger als 1 Minute lang laufen lassen – er könnte sonst heißlaufen. Nach 1 Minute den Motor mindestens 2 Minuten lang ausschalten, damit der Motor abkühlen kann.
- Mixen Sie heiße Flüssigkeiten in einer Pfanne, nehmen Sie die Pfanne stets vom Herd herunter und lassen Sie das Ganze vor dem Mixen ein wenig abkühlen.
- Lassen Sie den Mixer nicht in der Pfanne liegen, da der Pfannenboden immer noch sehr heiß sein und den Mixer beschädigen könnte.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

- | | |
|----------------|--------------|
| 1. Niedrig (I) | 4. Stabmixer |
| 2. Hoch (II) | 5. Messer |
| 3. Grundgerät | |

ANBRINGEN/ABNEHMEN VON ZUBEHÖRTEILEN

1. Den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.
2. Um den Stabmixer einzusetzen, positionieren Sie ihn oben am Griff, drücken Sie ihn herunter und drehen ihn entgegen dem Uhrzeigersinn.

- Um den Stabmixer zu entfernen, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und ziehen ihn dann vom Griff.

GESCHWINDIGKEITSTASTEN

- Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
 - Drücken Sie die obere Taste für langsame Mixergeschwindigkeit. Zum Stoppen lassen Sie die Taste einfach los.
 - Drücken Sie die untere Taste für hohe Mixergeschwindigkeit. Zum Stoppen lassen Sie die Taste einfach los.
- Im Allgemeinen benötigen größere Mengen oder dickflüssigere Mischungen mit einem größeren Anteil an festen Bestandteilen längere Zubereitungszeiten und eine geringere Rührgeschwindigkeit.
 - Für kleinere Mengen oder dünnflüssigere Mischungen mit einem geringeren Anteil an festen Bestandteilen werden kürzere Zubereitungszeiten und eine höhere Rührgeschwindigkeiten empfohlen.

STABMIXER

- Der Stabmixer kann im Allgemeinen wie ein normaler Mixer genutzt werden (z.B. für Mayonnaise, Milchshakes, Smoothies, Fruchtsäfte im Messbecher), allerdings arbeitet er schneller und verursacht weniger Abwasch. Außerdem können Sie die Zutaten direkt in der Pfanne oder Schüssel mischen oder pürieren, in der Sie diese zubereiten möchten.
- Unabhängig davon, welches Gefäß Sie verwenden, sollten Sie darauf achten, dass es stabil auf einer ebenen Fläche steht. Halten Sie das Gefäß mit der freien Hand fest, damit es nicht über die Arbeitsfläche wandert.
- Achten Sie darauf, dass der Stabmixer nicht weiter als bis zu seinem Anschluss zum Griff gedrückt wird.
- Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten darf das Messer des Stabmixeres nicht schräg gehalten werden, da sonst Flüssigkeit aus dem Messbecher spritzen kann.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, solange sich das Messer noch außerhalb des Mixbehälters befindet.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Messer aus dem Mixbehälter heben.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Achten Sie besonders auf die Klingen – berühren Sie diese nie direkt, benutzen Sie zur Reinigung eine Nylonbürste.
- Wischen Sie die Oberfläche des Gehäuses mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Klinge des Mixstabes in warmem Seifenwasser mit einer Nylonbürste.
- Das Grundgerät und seine Einzelteile dürfen nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.



UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

REZEPTE

= Hand voll

= Bund

= Zehe/Zehen

= Esslöffel

= Teelöffel

g = Gramm

ml = Milliliter

LAUCH- UND KARTOFFELSUPPE

150 g Lauch

150 g Kartoffeln

2 Brühwürfel

800 ml Wasser

Salz und Pfeffer

Verrühren Sie Lauch und Kartoffeln 2 Sekunden lang. Geben Sie die Masse in eine große Pfanne. Geben Sie Wasser und Brühwürfel hinzu. Unter Rühren zum Kochen bringen. Verringern Sie die Hitze. Decken Sie die Pfanne zu. 20 Minuten köcheln lassen. Nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte. Lassen Sie sie 30 Minuten abkühlen. Verarbeiten Sie alles zu einer cremigen Masse. Auf Serviertemperatur bringen (nicht zum Kochen bringen). Schmecken Sie die Suppe mit den Gewürzen ab. Mit Brot servieren.

Für Vichyssoise geben Sie etwas Schnittlauch zu Lauch und Kartoffeln, geben eine Butterflocke in die Pfanne und erhitzen sie; lassen Sie die Suppe abkühlen, statt wieder aufzuwärmen und schlagen Sie 150 ml Sahne unter und servieren Sie sie kalt.

WÜRZIGE KÜRBISSUPPE

2 🍄 Knoblauchzehen	900 ml Hühner-/Gemüsebrühe	900 g Kürbis
1 🌿 Korianderblätter	2 🍷 Sahne/Crème fraîche	2 🍷 Pflanzenöl
1 🍷 Gemahlener Ingwer	1 🍷 Gemahlener Koriander	2 Lauch

Salz und Pfeffer

Den Kürbis schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne. Geben Sie Lauch, Knoblauch und Gewürze hinzu. 3 Minuten lang verrühren. Brühe und Kürbis hinzugeben. Unter Rühren zum Kochen bringen. Verringern Sie die Hitze. Decken Sie die Pfanne zu. 20-30 Minuten köcheln lassen. Nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte. Koriander und Sahne unterrühren. Lassen Sie sie 30 Minuten abkühlen. Verarbeiten Sie alles zu einer cremigen Masse. Auf Serviertemperatur bringen (nicht zum Kochen bringen). Schmecken Sie die Suppe mit den Gewürzen ab. Mit Brot servieren.

PESTO AUS KORIANDER

2 🌿 Korianderblätter	2 🍄 Knoblauchzehen	750 g Pinienkerne
125 ml Olivenöl	60 g geriebener Parmesan	

Verrühren Sie Koriander, Knoblauch, Pinienkerne und die Hälfte des Öls zu einer cremigen Masse. Geben Sie dann die Mischung in eine größere Schüssel. Vermischen Sie sie mit dem Parmesan. Fügen Sie Öl hinzu, um die Konsistenz anzupassen: Als Dip: dick Als Belag: medium. Als Pastasauce: dünn.

FRUCHTIGE SMOOTHIES

Verrühren Sie alles zu einer cremigen Masse.

4 🍷 Joghurt	360 ml Limonade
200 ml Milch	125 g Vanilleeis
2 🍷 Haferflocken	70 g Heidelbeeren
1 Banane	300 ml Orangensaft
2 🍷 Honig	300 ml Cranberrysaft
2 Äpfel, entkernt	1 Banane
170 g Schokoladeneis	4 Aprikosenhälften aus der Dose
300 ml Orangensaft	80 ml Aprikosensaft (aus der Dose)
150 g Haselnuss-Joghurt	2 Pfirsiche, entsteint
1 Banane	4 🍷 Joghurt
200 ml Milch	200 ml Milch
300 ml Schokoladenmilch	2 🍷 Honig
2 Birnen, entkernt	600 ml Apfelsaft
200 ml Joghurt	1 Mango, Stein entfernt
1 Mango, Stein entfernt	300 ml Apfelsaft
200 ml Milch	90 g Himbeeren
1 🍷 Honig	12 Erdbeeren
300 ml Milch	400 ml Apfelsaft
1 Banane	1 Kiwi, geschält
12 Erdbeeren	150 g Melone
400 ml Milch	350 ml Limonade
1 Banane	125 ml Schokoladeneis
4 🍷 Honig	100 g Kirschen, entsteint
2 🍷 Vanillearoma	

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus.

Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil.

Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.

Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

Débranchez l'appareil avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

 Ne traitez en aucun cas des liquides chauds ou en ébullition.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

 Veillez à ne pas plonger la poignée dans du liquide.

- N'utilisez pas le batteur dans de l'huile bouillante ; même une huile tiède peut provoquer de graves brûlures.
- N'essayez pas de piler de la glace ou de hacher de la viande crue et faites attention aux lames.
- N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui décrit dans ces instructions.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute d'affilée afin d'éviter qu'il ne surchauffe. Après une minute, laissez reposer l'appareil pendant au moins 2 minutes pour que le moteur se refroidisse.
- Si vous mélangez des liquides chauds dans une casserole, retirez dans tous les cas la casserole de la source de chaleur et laissez-la refroidir un peu avant de procéder au mélange.
- Ne laissez en aucun cas le mélangeur dans la casserole, car le fond de cette dernière pourrait être encore très chaud et endommager le mélangeur.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHEMAS

- | | |
|----------------|------------|
| 1. faible (I) | 4. batteur |
| 2. élevée (II) | 5. lame |
| 3. poignée | |

ADAPTATION/RETRAIT DES ACCESSOIRES

1. Débranchez l'appareil.
2. Pour fixer le batteur, poussez-le à l'extrémité de la poignée et faites-le pivoter dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.
3. Pour retirer le batteur, faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre, puis tirez sur le batteur pour le séparer de la poignée.

LES COMMANDES DE VITESSE

1. Mettez la fiche dans la prise de courant.
2. Appuyez sur le bouton du haut pour une vitesse réduite, relâchez-le pour éteindre.
3. Appuyez sur le bouton du bas pour une vitesse plus élevée, relâchez-le pour éteindre.
- En général, de grandes quantités, des mélanges épais et un plus grand nombre d'aliments solides que de liquides sous-entendent des temps de mixage plus longs et des vitesses plus réduites.

- De petites quantités, des mélanges plus fins et plus d'aliments liquides que de solides sous-entendent des temps de mixage plus courts et des vitesses plus élevées.

LE BATTEUR

- Généralement, le batteur fait tout ce qu'un mixeur normal peut faire, mais plus rapidement et avec moins de vaisselle : la mayonnaise, les milk-shakes, les mousses ou les jus de fruits dans le gobelet doseur. Vous pouvez mixer, réduire en pulpe ou en purée les ingrédients dans la casserole ou le bol dans lequel vous les cuisinez.
- Quelque soit le récipient que vous utilisez, posez-le sur une surface plate et stable et tenez-le avec votre main libre pour éviter qu'il se déplace sur le plan de travail.
- Ne plongez pas le batteur dans l'eau au-delà du point de raccordement avec la poignée.
- Lorsque vous l'utilisez dans des liquides chauds, ne laissez pas la lame briser la surface dans un angle, car le liquide risque de déborder du bol/de la casserole/du récipient.
- Ne le mettez pas en marche tant que la lame n'est pas dans le récipient.
- Éteignez-le avant de retirer la lame du récipient.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le.
2. Faites attention aux lames ; ne les manipulez pas directement, utilisez une brosse en nylon.
3. Essuyez les surfaces de la poignée avec un tissu doux et humide.
4. Nettoyez l'extrémité de la lame du batteur dans de l'eau chaude savonneuse, avec une brosse en nylon.
5. Aucun élément de l'appareil ne doit être lavé au lave-vaisselle.



PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

RECETTES

 = poignée

 = bouquet

 = gousse

 = cuillère(s) à soupe

 = cuillère(s) à café

g = grammes

ml = millilitres

SOUPE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE

150 g poireaux
800 ml eau




150 g pommes de terre
sel et poivre



2 cubes de bouillon


Traiter les poireaux et les pommes de terre pendant 2 secondes. Transférer dans une grande casserole. Ajouter l'eau et les cubes de bouillon. Amener à ébullition, en mélangeant. Diminuer le feu. Couvrir la casserole. Laisser mijoter pendant 20 minutes. Retirer du feu. Laisser refroidir pendant 30 minutes. Travailler jusqu'à obtenir un mélange lisse. Amener à bonne température pour servir (ne pas laisser bouillir). Ajuster l'assaisonnement. Servir avec du pain.

Pour la vichyssoise, ajouter un peu de ciboulette aux poireaux et aux pommes de terre, ajouter une noix de beurre dans la poêle avant de la chauffer, laisser refroidir le potage avant de le réchauffer et fouetter 150 ml de crème avant de le servir frais.

SOUPE ÉPICÉE AUX POTIRONS



900 g potiron
2  huile végétale
2  crème fraîche
1  feuilles de coriandre

900 ml bouillon de poule/légumes
1  moudre le gingembre
1  moudre le coriandre

2 poireaux
2  d'ail
sel et poivre

Éplucher le potiron, retirer les pépins et découper en morceaux. Chauffer l'huile dans une poêle. Ajouter les poireaux, l'ail et les épices. Mélanger pendant 3 minutes. Ajouter le bouillon et le potiron. Amener à ébullition, en mélangeant. Diminuer le feu. Couvrir la casserole. Laisser mijoter pendant 20-30 minutes. Retirer du feu. Mélanger le coriandre et la crème. Laisser refroidir pendant 30 minutes. Travailler jusqu'à obtenir un mélange lisse. Amener à bonne température pour servir (ne pas laisser bouillir). Ajuster l'assaisonnement. Servir avec du pain.









PESTO À LA CORIANDRE

2  feuilles de coriandre 60 g de pignons de pin 2  d'ail
125 ml d'huile d'olive 60 g de Parmesan râpé

Travailler le coriandre, l'ail, les pignons et la moitié de l'huile jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Mettez dans un bol plus grand. Ajoutez le Parmesan. Ajouter de l'huile pour ajuster la consistance: Pour une sauce: épaisse. Pour un nappage: moyenne. Pour une sauce pour pâtes: fine.

SMOOTHIES AUX FRUITS

Travailler tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange lisse.

4  yogourt	360 ml limonade
200 ml lait	125 g crème glacée à la vanille
2  farine d'avoine	70 g myrtilles
1 banane	
2  miel	300 ml jus d'orange
2 pommes, évidées	300 ml jus d'airielle
	1 banane
170 g crème glacée au chocolat	
300 ml jus d'orange	4 moitiés d'abricots en conserve
	80 ml jus d'abricot (en conserve)
150 g yogourt aux noisettes	2 pêches dénoyautées
1 banane	4  yogourt
200 ml lait	200 ml lait
	2  miel
300 ml lait au chocolat	
2 poires, évidées	600 ml jus de pomme
	1 mangue dénoyautée
200 ml yogourt	
1 mangue dénoyautée	300 ml jus de pomme
200 ml lait	90 g framboises
1  miel	12 fraises
300 ml lait	
1 banane	400 ml jus de pomme
12 fraises	1 kiwi épluché
	150 g melon
400 ml lait	
1 banane	350 ml limonade
4  miel	125 ml crème glacée au chocolat
2  extrait de vanille	100 g cerises dénoyautées

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren verstaan.

Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.

Bewaar het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen.

Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.

 Verwerk nooit warme of kokende vloeistoffen.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

 Dompel het handvat niet onder in een vloeistof.

- De staaf nooit in hete olie gebruiken – zelfs matig hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Probeer geen ijs of rauw vlees te hakken en ga heel zorgvuldig om met de mesjes.
- Het apparaat uitsluitend gebruiken voor de doeleinden beschreven in de handleiding.
- Het apparaat niet gebruiken indien beschadigd of defect.
- Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 1 minuut onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 1 minute minstens 2 minuten uit om de motor te laten afkoelen.
- Als u hete vloeistoffen in een pan mengt, moet u de pan altijd eerst van het vuur halen en iets laten afkoelen voor het mengen.
- Laat de blender nooit in de pan staan. De bodem van de pan kan nog erg heet zijn en de blender beschadigen.

UITSLUITEND HUISHOUELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|--------------|-----------|
| 1. laag (I) | 4. staaf |
| 2. hoog (II) | 5. mesjes |
| 3. handvat | |

PLAATSEN/VERWIJDEREN VAN HULPSTUKKEN

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Om de staaf te plaatsen, duwt u het op het einde van het handvat en draait u het tegen de klok in.
3. Om de staaf te verwijderen, draait u deze met de klok mee en trekt u de staaf van het handvat af.

DE SNELHEID-BEDIENINGKNOP

1. Steek de stekker in het stopcontact.
 2. Druk op de toets bovenaan voor een langzame snelheid, laat los om uit te schakelen.
 3. Druk op de toets onderaan voor een hoge snelheid, laat los om uit te schakelen.
- Gewoonlijk stemmen grote hoeveelheden, dikke mengsels en een hoge verhouding van vaste stoffen tot vloeistoffen overeen met een langere timing en langzamere snelheden.
 - Kleinere hoeveelheden, dunnere mengsels en meer vloeistoffen dan vaste stoffen stemmen overeen met een kortere timing en hogere snelheid.

DE STAAF

- Gewoonlijk kan de staafmixer alle klusjes aan die een normale mixer aankan, maar hij doet het sneller en er is minder afwas – maak mayonaise, milkshakes, smoothies of vruchtensappen in de mengbeker. U kan de ingrediënten mengen, pulperen of pureren in de pan of kom voor u ze aan de kook brengt.
- Iedere container die u gebruikt moet op een stabiele, vlakke ondergrond geplaatst worden en u moet hem ondersteunen met uw vrije hand om te beletten dat hij wegglijdt.
- Dompel de staaf niet verder onder dan de verbinding met het handvat.
- Wanneer u de mixer gebruikt in warme vloeistoffen moet u erop letten de mesjes niet scheef boven de oppervlakte uit te laten komen. Zoniet kan de vloeistof opspatten naast de kom/pan/container.
- Schakel de mixer niet aan voor het snijblad in de kom is geplaatst.
- Schakel de mixer uit voor u hem uit de kom verwijderd.


ZORG EN ONDERHOUD


1. Schakel het apparaat uit en trek dan de stekker uit het stopcontact.
2. Pas heel goed op met de mesjes – raak ze nooit rechtstreeks aan en gebruik een nylon afwasborstel.
3. Poets de oppervlakte van het handvat met een zachte vochtige doek.
4. Maak het uiteinde van de staaf schoon in een warm zeepsopje met een nylon borstel.
5. Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de vaatwasmachine.

MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

RECEPTJES

 = handenvol

 = bosje

 = teen

 = soeplepel/eetlepel

 = theelep

g = gram

ml = milliliter

PREI & AARDAPPEL SOEP

150 g prei

150 g aardappel

2 bouillonblokjes

800 ml water

zout en peper

Verwerk de prei en aardappel gedurende 2 seconden. Doe het mengsel in een grote pan. Voeg het water en de bouillonblokjes toe. Breng al roerend aan de kook. Verminder de warmte. Bedek de pan. Laat 20 minuten koken. Haal van het vuur af. Laat een half uur afkoelen. Verwerk alles tot een glad mengsel. Breng op de juiste temperatuur (laat het niet meer koken). Maak op smaak. Dien op met brood.

Voor Vichyssoise voegt u bieslook toe aan de prei en aardappels, u doet een stukje boter in de pan voor het verhitten, u laat de soep afkoelen in plaats van deze weer op te warmen en voegt 150 ml room toe voordat u de soep koud opdient.

PITTIGE POMPOENSOEP

900 g pompoen

2  plantaardige olie

2 prei

1  gemalen gember

900 ml kippen/groentebouillon

2  look

1  korianderblaadjes

2  enkele/dubbele room

zout en peper

1  gemalen koriander

Schil de pompoen, verwijder de zaadjes en snij in stukken. Verwarm de olie in een pan. Voeg de prei, knoflook en kruiden toe. Roer drie minuten. Voeg de bouillon en de pompoen toe. Breng al roerend aan de kook. Verminder de warmte. Bedek de pan. Laat 20-30 minuten koken. Haal van het vuur af. Roer de koriander en de room erdoor. Laat een half uur afkoelen. Verwerk alles tot een glad mengsel. Breng op de juiste temperatuur (laat het niet meer koken). Maak op smaak. Dien op met brood.

KORIANDER PESTO

2  korianderblaadjes

60 g pijnboompitten

2  look

60 g geraspte parmezaan

125 ml olijfolie

Verwerk de koriander, knoflook, pijnboompitten en de helft van de olie tot het een glad mengsel is geworden. Plaats dan in een grotere kom. Meng de Parmezaan. Voeg olie toe om de consistentie aan de passen. Als dipsaus: dik. Als topping: medium. Als pastasaus: dun.

FRUITIGE SMOOTHIES

Verwerk alles tot een glad mengsel.

4 🍴 yoghurt
200 ml melk
2 🍴 havermout
1 banaan
2 🍴 honing
2 appels waar u het hart heeft uitgehaald

170 g chocolade-ijs
300 ml sinaasappelsap

150 g hazelnootyoghurt
1 banaan
200 ml melk

300 ml chocolademelk
2 ontpitte peren

200 ml yoghurt
1 ontpitte mango
200 ml melk
1 🍴 honing

300 ml melk
1 banaan
12 aardbeien

400 ml melk
1 banaan
4 🍴 honing
2 🍴 vanille-extract

360 ml limonade
125 g vanille-ijs
70 g Bosbessen

300 ml sinaasappelsap
300 ml cranberrysap
1 banaan

4 halve abrikozen uit blik
80 ml abrikozensap (blik)
2 ontpitte perziken
4 🍴 yoghurt
200 ml melk
2 🍴 honing

600 ml appelsap
1 ontpitte mango

300 ml appelsap
90 g frambozen
12 aardbeien

400 ml appelsap
1 geschilde kiwi's
150 g meloen

350 ml limonade
125 ml chocolade-ijs
100 g ontpitte kersen

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto e che siano in grado di capirne i rischi.

I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio.

Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.


L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

Scollegare l'apparecchio prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.

 Non lavorare mai liquidi caldi o bollenti.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.

 Non immergere il manico nel liquido.

- Non utilizzare il frullatore ad immersione in olio bollente o caldo in quanto potrebbe causare gravi scottature.
- Non tritare ghiaccio o carne cruda. Prestare attenzione alle lame.
- Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi se non quelli descritti nel libretto d'istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- Non tenere in funzione il motore per più di 1 minuto, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 1 minuto, spegnere il frullatore per almeno altri 2 minuti per lasciare raffreddare il motore.
- Se si lavorano liquidi caldi in una pentola, togliere sempre la pentola dal fuoco e lasciarla raffreddare leggermente prima di frullare.
- Non lasciare mai il frullatore appoggiato nella pentola, poiché il fondo della pentola potrebbe essere ancora molto caldo e danneggiare l'apparecchio.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| 1. più bassa (I) | 4. frullatore ad immersione |
| 2. più alta (II) | 5. lama |
| 3. manico | |

APPLICARE E RIMUOVERE GLI ACCESSORI

1. Staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Per montare il frullatore ad immersione, spingerlo fino a fine manico e ruotarlo in senso antiorario.
3. Per smontare il frullatore ad immersione, ruotarlo in senso orario, poi staccare dal manico.

I PULSANTI DELLA VELOCITÀ

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
 2. Premere il pulsante in alto per avere una velocità bassa. Rilasciare il pulsante per spegnere l'apparecchio.
 3. Premere il pulsante in basso per avere una velocità alta e rilasciarlo per spegnere l'apparecchio.
- Generalmente, grandi quantità, miscele spesse e ingredienti solidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti liquidi richiedono un tempo di preparazione più lungo e una velocità ridotta.
 - Quantità ridotte, miscele meno dense e ingredienti liquidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti solidi richiedono un minore tempo di preparazione e una velocità elevata.

IL FRULLATORE AD IMMERSIONE

- In generale il frullatore ad immersione fa quello che fa un frullatore normale, ma più velocemente e con meno lavaggi. Fa maionese, frappe, frullati o bevande a base di frutta direttamente nel bicchiere. Si può miscelare, frullare e passare gli ingredienti nel direttamente nel contenitore all'interno del quale verranno cucinati.
- Qualsiasi contenitore si utilizzi, assicurarsi che poggi su una superficie stabile e piana e tenerlo fermo con una mano per evitare che si sposti durante l'utilizzo dell'apparecchio.
- Non immergere il frullatore ad immersione al di sopra della sua attaccatura con il manico.
- Con liquidi bollenti, non immergere la lama in posizione inclinata in quanto causerebbe la fuoriuscita del liquido dal contenitore.
- Non azionare il frullatore ad immersione se la lama non si trova all'interno di un contenitore per il cibo.
- Spegnerne il frullatore ad immersione quando si toglie l'apparecchio dal contenitore per il cibo.


CURA E MANUTENZIONE

1. Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina.
2. Maneggiare le lame con cura, non lavarle direttamente a mano, ma utilizzare una spazzola in setole di nylon.
3. Asciugare la superficie del manico con uno straccio morbido.
4. Pulire la lama all'estremità del frullatore ad immersione in acqua calda con sapone e con una spazzola in setole di nylon.
5. Non mettere alcuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.


PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.


RICETTA

 = manciata

 = mazzetto

 = spicchio

 = cucchiaino

 = cucchiaino di passata

g = grammi

ml = millilitri

ZUPPA DI PORRI E PATATE

150 g porri

800 ml acqua

150 g patate


sale e pepe


2 dadi per brodo


Passare i porri e le patate per 2 secondi. Trasferire in una pentola larga. Aggiungere l'acqua e i dadi. Portare a ebollizione. Abbassare la fiamma. Coprire la pentola. Cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Togliere dal fuoco. Raffreddare per 30 minuti. Lavorare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Portare a temperatura adatta a servire (non lasciare bollire). Regolare il condimento. Servire con del pane.

Per la 'Vichyssoise', aggiungere un paio di spolverate di erba cipollina a porri e patate, aggiungere una noce di burro in pentola prima di scaldare, raffreddare la zuppa invece di riscaldarla e incorporare con la frusta 150 ml di panna prima di servirla fredda.


ZUPPA DI ZUCCA SPEZIATA


2  olio vegetale

1  zenzero

1  coriandolo

900 ml brodo di pollo/vegetale

1  foglie di coriandolo

2  panna fresca/semi-grassa

900 g zucca

2 porri

2  d'aglio

Togliere la buccia, i semi e tagliare la zucca in grossi pezzi. Scaldare l'olio in una pentola. Aggiungere i porri, l'aglio e le spezie. Mescolare per 3 minuti. Aggiungere il dado e la zucca. Portare a ebollizione. Abbassare la fiamma. Coprire la pentola. Cuocere a fuoco lento per 20-30 minuti. Togliere dal fuoco. Aggiungere mescolando coriandolo e panna. Raffreddare per 30 minuti. Lavorare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Portare a temperatura adatta a servire (non lasciare bollire). Regolare il condimento. Servire con del pane.

PESTO AL CORIANDOLO

2 🍃 foglie di coriandolo

2 🍷 d'aglio

60 g di pinoli

125 ml d'olio di oliva

60 g parmigiano grattugiato

Tritare coriandolo, aglio, pinoli e metà dell'olio fino a dare al composto un aspetto uniforme. Mettere il contenuto in una bacinella. Mescolarvi il parmigiano. Aggiungere olio per regolarne la consistenza: Per intingere: denso. Per una salsa: media. Per una salsa per condire la pasta: fluida.

FRAPPÉ ALLA FRUTTA

Lavorare il tutto fino a dare un aspetto uniforme.

4 🍷 yogurt

200 ml latte

2 🍷 farina d'avena

1 banana

2 🍷 miele

2 mele, senza torsolo

170 g gelato al cioccolato

300 ml succo d'arancia

150 g yogurt alla nocciola

1 banana

200 ml latte

300 ml latte al cioccolato

2 pere, senza torsolo

200 ml yogurt

1 mango, denocciolato

200 ml latte

1 🍷 miele

300 ml latte

1 banana

12 fragole

400 ml latte

1 banana

4 🍷 miele

2 🍷 estratto di vaniglia

360 ml limonata

125 g gelato alla vaniglia

70 g mirtilli

300 ml succo d'arancia

300 ml succo di mirtillo rosso

1 banana

4 albicocca in scatola tagliata a metà

80 ml succo di albicocca (dalla scatola)

2 pesche, denocciate

4 🍷 yogurt

200 ml latte

2 🍷 miele

600 ml succo di mela

1 mango, denocciolato

300 ml succo di mela

90 g lamponi

12 fragole

400 ml succo di mela

1 kiwi, spellato

150 g melone

350 ml limonata

125 ml gelato al cioccolato

100 g ciliegie, denocciate

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por personas inexpertas o con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en su uso y comprendan los riesgos que conlleva.

No permita que los niños utilicen el aparato ni jueguen con él.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

Desenchufe el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.

⚠ **Nunca mezcle líquidos calientes o hirviendo.**

Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

⊘ No sumerja el mango en líquidos.

- No use la varilla con aceite caliente –incluso el aceite moderadamente caliente puede causar quemaduras.
- No trate de picar hielo ni de triturar carne cruda, y tenga mucho cuidado con la cuchilla.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- No haga funcionar el motor durante más de 1 minuto, ya que puede sobrecalentarse. Después de 1 minuto, apague el motor durante 2 minutos como mínimo para dejar que se enfríe.
- Si va a utilizar la batidora para mezclar líquidos calientes en una olla o sartén, retire el recipiente de la fuente de calor y déjelo enfriar un poco antes de utilizar la batidora.
- Nunca deje la batidora dentro de la olla o sartén, puesto que la base del recipiente podría estar muy caliente y dañar la batidora.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|--------------|-------------|
| 1. baja (I) | 4. varilla |
| 2. alta (II) | 5. cuchilla |
| 3. mango | |

INSERTAR/QUITAR ACCESORIOS

1. Desenchufe el aparato.
2. Para encajar la varilla, empújela hasta el tope del mango y gírela hacia la izquierda.
3. Para retirar la varilla, gírela hacia la derecha y tire de ella hasta separarla del mango.

LOS BOTONES DE VELOCIDADES

1. Enchufe el aparato a la corriente.
 2. Presione el botón de arriba para una velocidad baja. Suéltelo para desenchufar.
 3. Presione el botón de abajo para una velocidad alta. Suéltelo para desenchufar.
- En general, las grandes cantidades, las mezclas espesas y las proporciones elevadas de sólidos frente a líquidos necesitan programaciones más largas y velocidades más lentas.
 - Las cantidades más pequeñas, las mezclas más finas y una mayor proporción de líquidos que de sólidos admiten programaciones más cortas y velocidades superiores.

LA VARILLA

- Generalmente, la varilla puede hacer todo lo que puede hacer una batidora normal, pero más rápido y con menos necesidad de limpiar – haga mayonesa, batidos o bebidas de frutas en el vaso. Puede mezclar, reducir pulpa o triturar ingredientes en la paella o recipiente donde va a cocinarlos
- Cualquier recipiente que use, asegúrese que está en una superficie plana y estable y agárrela con la mano que le quede libre para prevenir que se derrame por la superficie de trabajo.
- No sumerja en agua la varilla por encima de su punto de unión con el mango.
- Cuando la utilice con líquidos calientes, no deje que la cuchilla salga a la superficie ya que podría salpicar líquido fuera del recipiente.
- No encienda el aparato hasta que la cuchilla no se encuentre dentro del recipiente de la comida .
- Apáguelo antes de levantar la cuchilla del recipiente de la comida.


CUIDADO Y MANTENIMIENTO


1. Apague el aparato y desenchúfelo.
2. Tenga mucho cuidado con las cuchillas - no las coja directamente, use un cepillo de nailon para limpiarlas.
3. Pase un paño suave húmedo por las superficies del mango.
4. Limpie la cuchilla en agua templada jabonosa con un cepillo de nilón.
5. No ponga ninguna parte del aparato en el lavavajillas

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

RECETAS

 = puñado

 = manojo

 = diente

 = cucharada

 = cucharada pequeña

g = gramos

ml = mililitros

SOPA DE PUERROS Y PATATAS

150 g puerros

150 g patatas

2 cubitos de caldo

800 ml agua

sal y pimienta

Procese los puerros y las patatas durante dos segundos Páselos a una cacerola más grande. Añada el agua y los cubitos de caldo. Lleve a ebullición y remueva. Reduzca el fuego. Cubra la cacerola. Hierva a fuego lento durante 20 minutos. Retire del fuego. Deje enfriar 30 minutos. Procese hasta obtener una consistencia homogénea. Caliente sin que llegue a hervir antes de servir. Sazone al gusto. Sirva el pan.

Para la Vichyssoise, añada un par de cebolletas a los puerros y las patatas, añada una nuez de mantequilla a la cacerola antes de calentar, enfríe la sopa en lugar de recalentarla y bata 150 ml. de nata antes de servirla fría.

SOPA DE CALABAZA CON ESPECIAS

2  aceite vegetal

900 ml cubito de caldo de pollo/verduras

2  de ajo

1  jengibre molido

2  nata líquida/crema de leche

2 puerros

900 g calabaza

1  cilantro molido

sal y pimienta

1  hojas de cilantro

Pele, desepite y corte la calabaza a trozos. Caliente el aceite en la cacerola. Añada los puerros, el ajo y las especias. Remueva durante 3 minutos. Añada el cubito de caldo y la calabaza. Lleve a ebullición y remueva. Reduzca el fuego. Cubra la cacerola. Hierva a fuego lento durante 20-30 minutos. Retire del fuego. Incorpore el cilantro y la nata y remueva. Deje enfriar 30 minutos. Procese hasta obtener una consistencia homogénea. Caliente sin que llegue a hervir antes de servir. Sazone al gusto. Sirva el pan.

PESTO DE CILANTRO

2  hojas de cilantro

60 g de piñones

2  de ajo

125 ml aceite de oliva

60 g queso Parmesano rallado

Procese el cilantro, el ajo, los piñones y la mitad del aceite hasta obtener una consistencia suave. Póngalo en un bol mayor. Mezcle el queso Parmesano. Añada aceite para modificar la consistencia: Para mojar: espesa Para cobertura: media Para salsa para pasta: clara

BATIDOS DE FRUTAS

Procese todos los ingredientes hasta obtener una consistencia homogénea.

4 🍷 yogurt
200 ml leche
2 🍷 harina de avena
1 plátano
2 🍷 miel
2 manzanas, peladas y sin corazón

170 g helado de chocolate
300 ml zumo de naranja

150 g yogurt de avellanas
1 plátano
200 ml leche

300 ml chocolate con leche
2 peras, peladas y sin corazón

200 ml yogurt
1 mango, sin hueso
200 ml leche
1 🍷 miel

300 ml leche
1 plátano
12 fresas

400 ml leche
1 plátano
4 🍷 miel
2 🍷 extracto de vainilla

360 ml limonada
125 g helado de vainilla
70 g arándanos

300 ml zumo de naranja
300 ml zumo de arándanos
1 plátano

4 albaricoques en almíbar
80 ml zumo de albaricoques en almíbar
2 melocotones, sin hueso
4 🍷 yogurt
200 ml leche
2 🍷 miel

600 ml zumo de manzana
1 mango, sin hueso

300 ml zumo de manzana
90 g frambuesas
12 fresas

400 ml zumo de manzana
1 kiwis, pelados
150 g melón

350 ml limonada
125 ml helado de chocolate
100 g cerezas, sin hueso

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.

As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho.

Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.


Utilizar o aparelho incorrectamente poderá resultar em ferimentos.

Desligue o aparelho da corrente eléctrica antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.

 Nunca processe líquidos quentes ou a ferver.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.

 Não mergulhe o cabo em líquidos.

- Não utilize a varinha em azeite ou óleo quentes – mesmo que não estejam excessivamente quentes, estas substâncias podem provocar queimaduras bastante sérias.
- Não tente picar gelo ou carne crua, e tenha muito cuidado com as lâminas.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Não ponha o motor a funcionar por um período superior a 1 minuto, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 1 minuto, desligue-o pelo menos durante 2 minutos para o deixar arrefecer.
- Se misturar líquidos quentes numa panela, remova sempre a panela do lume e aguarde que arrefeça um pouco antes de misturar.
- Nunca deixe a varinha mágica a repousar na panela, pois a parte inferior da panela poderá ainda estar muito quente e danificar a varinha mágica.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | |
|--------------|------------|
| 1. baixa (I) | 4. varinha |
| 2. alta (II) | 5. lâmina |
| 3. cabo | |

COLOCAR/RETIRAR ACESSÓRIOS

1. Desligue o aparelho.
2. Para encaixar a varinha, empurre-a sobre a extremidade do cabo, e gire-a para a esquerda.
3. Para retirar a varinha, gire-a para a direita e puxe a mesma para fora do cabo.

OS BOTÕES DAS VELOCIDADES

1. Ligue a ficha à tomada eléctrica.
 2. Pressione o botão superior para baixa velocidade e solte-o para desligar o aparelho.
 3. Pressione o botão inferior para alta velocidade e solte-o para desligar o aparelho.
- Geralmente as grandes quantidades, misturas espessas e uma grande percentagem de sólidos em relação aos líquidos sugerem tempos mais prolongados e velocidades mais lentas.
 - As quantidades menores, as misturas menos espessas e a maior quantidade de líquidos sugerem tempos mais curtos e velocidades superiores.

A VARINHA

- Em geral, a varinha pode fazer qualquer coisa que uma picadora normal pode fazer, mas mais rápido e com menos trabalho para limpar – pode fazer maionese, batidos, sorvetes ou sumos no copo. Também pode picar ou passar ingredientes no recipiente em que os for cozinhar.
- Seja qual for o recipiente que utilizar, certifique-se sempre que o coloca numa superfície estável e nivelada, e segure-o com a sua mão livre para evitar que se mova pela superfície de trabalho.
- Não mergulhe a varinha para além do ponto de contacto com o cabo.
- Quando a utilizar em líquidos quentes, não deixe que a lâmina gire sobre a superfície de forma inclinada, já que poderia salpicar líquido quente para fora do recipiente.
- Não ligue o aparelho enquanto a lâmina não se encontrar dentro do recipiente para os alimentos.
- Desligue o aparelho antes de retirar a lâmina do recipiente para os alimentos.


CUIDADOS E MANUTENÇÃO


1. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
2. Tenha muito cuidado com as lâminas. Não as tente lavar directamente, use uma escova de nylon.
3. Limpe as superfícies do cabo com um pano suave húmido.
4. Limpe a parte inferior da varinha com água quente com um bocado de detergente, com uma escova de nylon.
5. Não coloque nenhuma parte do aparelho na máquina de lavar loiça.


PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

RECEITAS

 = punhado

 = molho

 = dente

 = colher de sopa

 = colher de chá

g = gramas

ml = mililitros

SOPA DE BATATA E ALHO FRANCÊS

150 g alho-francês

2 cubos de caldo de carne

150 g batatas

800 ml água

sal e pimenta

Processe o alho-francês e as batatas por 2 segundos. Transfira para uma panela grande. Junte água e os cubos de caldo de carne. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Reduza o calor. Tape a panela. Coza em lume brando por 20 minutos. Retire do lume. Deixe arrefecer 30 minutos. Processe até obter uma consistência suave. Deixe aquecer até à temperatura de servir (não deixe ferver). Ajuste os temperos. Sirva acompanhado com pão.

Para Vichyssoise, junte 2 cebolinhas aos alhos franceses e às batatas, junte uma noz de manteiga na panela antes de aquecer, refrigere a sopa em vez de a reaquecer, e bata para dentro da sopa 150 ml de natas antes de a servir fria.

SOPA DE ABÓBORA COM ESPECIARIAS

2  óleo vegetal


900 ml caldo de galinha/legumes

900 g abóbora

1  gengibre moído

2  natas/crème fraiche

2 alho-francês

1  folhas de coentro


1  coentros picados

2  de alho

sal e pimenta

Descasque, remova as sementes e corte a abóbora em pedaços. Aqueça o óleo numa panela. Junte o alho-francês, o alho e as especiarias. Mexa durante 3 minutos. Junte o caldo de carne e a abóbora. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Reduza o calor. Tape a panela. Coza em lume brando por 20-30 minutos. Retire do lume. Junte os coentros e as natas, mexendo sempre. Deixe arrefecer 30 minutos. Processe até obter uma consistência suave. Deixe aquecer até à temperatura de servir (não deixe ferver). Ajuste os temperos. Sirva acompanhado com pão.

PESTO DE COENTROS

2  de alho

125 ml de azeite

2  folhas de coentro

60 g de queijo parmesão ralado

60 g de pinhões

Processe os coentros, alho, pinhão e metade do óleo até obter uma consistência suave. Coloque numa tigela maior. Misture o queijo parmesão. Junte óleo para ajustar a consistência: Para um molho: espesso. Para uma cobertura: médio. Para molho para massas: líquido.

SMOOTHIES DE FRUTA

Processe tudo até obter uma consistência suave.

4  iogurte

200 ml leite

2  aveia

1 banana

2  mel

2 maçãs, descaroçadas

170 g gelado de chocolate

300 ml sumo de laranja

150 g iogurte de avelã

1 banana

200 ml leite

300 ml leite achocolatado

2 peras descaroçadas

200 ml iogurte

1 manga, sem caroço

200 ml leite

1  mel

300 ml leite

1 banana

12 morangos

400 ml leite

1 banana

4  mel

2  extracto de baunilha

360 ml limonada

125 g gelado de baunilha

70 g amoras

300 ml sumo de laranja


300 ml sumo de mirtilo

1 banana

4 metades de alperce enlatado

80 ml calda de alperce (da lata)

2 pêssegos, sem caroço

4  iogurte

200 ml leite

2  mel

600 ml sumo de maçã

1 manga, sem caroço

300 ml sumo de maçã

90 g framboesas

12 morangos

400 ml sumo de maçã

1 kiwi, descascado

150 g melão

350 ml limonada

125 ml gelado de chocolate

100 g cerejas, sem caroços

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.

Børn må hverken benytte eller lege med apparatet.

Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.

Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

Tag apparatets stik ud, inden du samler, adskiller eller rengør det.

Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.

⚠ Varme eller kogende væsker må aldrig bearbejdes.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

⊗ Læg ikke håndtaget i væske.

- Undgå at bruge stavblenderen i varm olie – selv mellemvarm olie kan give ubehagelige forbrændinger.
- Forsøg ikke at knuse is, forsøg ikke at hakke rådt kød, og vær yderst forsigtig med klingerne.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Kør ikke med motoren i over 1 minut, da den så kan blive overophedet. Efter 1 minut slukkes den i mindst 2 minutter, for at lade motoren køle af.
- Hvis du skal blende varme væsker i en gryde, skal du altid tage gryden af kogepladen og lade den køle lidt af, inden du blander.
- Efterlad aldrig blenderen i gryden, da grydens bund stadig kan være meget varm og derved beskadige blenderen.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|-------------|----------------|
| 1. lav (I) | 4. stavblender |
| 2. høj (II) | 5. klinger |
| 3. håndtag | |

MONTERING/AFMONTERING AF TILBEHØR

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Stavblenderen påsættes ved at trykke den på håndtagets ende og dreje den mod uret.
3. Stavblenderen tages af ved at dreje den med uret og derefter trække den af håndtaget.

HASTIGHEDSKNAPPER

1. Sæt stikket i stikkontakten.
 2. Tryk på den øverste knap for lav hastighed, slip den for at afbryde.
 3. Tryk på den nederste knap for høj hastighed, slip den for at afbryde.
- Generelt er lave hastigheder over længere tid godt for store mængder, tyk konsistens, store mængder faste dele i forhold til væske.
 - Højere hastigheder i kortere tid er ofte godt til små mængder, et tyndere miks og mere væske end faste dele.

STAVBLENDEREN

- Generelt kan staven alt det en normal blender kan. Bare hurtigere og med mindre opvask – lave mayonnaise, milkshakes, smoothies, eller frugtdrinks i bægeret. Du kan blende, mase eller purere ingredienserne i den gryde eller skål du vil tilberede dem i.
- Lige meget hvilken beholder du bruger bør du sørge for at den er på en stabil overflade, og støtten den med din frie hånd, for at undgå at den vandrer på overfladen.
- Nedsænk ikke stavblenderen i væske længere end til samlingen med håndtaget.
- Lad aldrig klinger bryde overfladen på nogen måde når staven bruges i varme væsker, da dette kunne medføre sprøjt fra væsken udenfor skålen/gryden/boksen.
- Undgå at tænde til klingen er i fødevarebeholderen.
- Sluk før klingen fjernes fra fødevarebeholderen.




PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE



1. Sluk for apparatet og træk stikket ud.
2. Vær yderst forsigtig med klingerne – undgå direkte kontakt med dem, og brug i stedet en nylon opvaskebørste.
3. Tør håndtagets overflade med et blød, fugtig klud.
4. Rens klinge-enden af stavblenderen med en nylonbørste og varmt sæbevand.
5. Ingen af delene tåler opvaskemaskine.

MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

OPSKRIFTER

 = håndfuld
 = bundt
 = fed

 = spiseskefuld (15ml)
 = teskefuld (5ml)

g = gram
 ml = milliliter







PORRE & KARTOFFEL SUPPE

150 g kartofler
 150 g porrer
 salt og peber
 2 bouillonterninger
 800 ml vand

Bearbejd porrer og kartofler i 2 sekunder. Hæld det over i en stor gryde. Tilsæt van dog bouillonterninger. Bring i kog, rør rundt. Skru ned for varmen. Læg låg på gryden. Lad suppen simre i 20 minutter. Fjern fra varmen. Afkøl i 30 minutter. Bearbejd til jævnt. Bring til serveringstemperatur (lad ikke koge) Smag til. Servér med brød.

For vichyssoise skal du blot tilsætte et par stilke purløg til porrer og kartofler, tilsætte en klat smør til gryden inden suppen varmes, afkøle suppen i stedet for at opvarme den igen og piske 150ml fløde i, inden suppen serveres kold.

STÆRK GRÆSKAR SUPPE

900 g græskar
 2 porrer
 900 ml kyllinge-/grøntsagsbouillon
 2  kaffefløde/crème fraîche
 1  korianderblade
 2  vegetabilsk olie
 2  hvidløg
 1  kværnet ingefær
 1  kværnet koriander
 salt og peber

Skræl, udkern og skær græskaret i stykker. Varm olien i gryden. Tilsæt porrer, hvidløg og krydderier. Rør i 3 minutter. Tilsæt bouillon og græskar. Bring i kog, rør rundt. Skru ned for varmen. Læg låg på gryden. Lad suppen simre i 20-30 minutter. Fjern fra varmen.

Rør koriander og fløde i. Afkøl i 30 minutter. Bearbejd til jævnt. Bring til serveringstemperatur (lad ikke koge) Smag til. Servér med brød.

KORIANDER PESTO

2 🍃 hvidløg
60 g pinjekerner
125 ml olivenolie

2 🍃 korianderblade
60 g Parmesan, revet

Bearbejd koriander, hvidløg, pinjekerner og halvdelen af olien til det er jævnt. Hæld det over i en stor skål. Rør parmesanen i. Tilsæt olien for at tilpasse konsistensen: Til dip: tyk. Til fyld: mellem. Til pastasauce: tynd.

FRUGT SMOOTHIES

Bearbejd alt indtil det er jævnt.

4 🥄 yoghurt
200 ml mælk
2 🥄 havregryn
1 banan
2 🥄 honning
2 æbler, udkernede

170 g chokoladeis
300 ml appelsinjuice

150 g hasselnøddede-yoghurt
1 banan
200 ml mælk

300 ml kakaomælk
2 pærer, udkernede

200 ml yoghurt
1 mango, uden sten
200 ml mælk
1 🥄 honning

300 ml mælk
1 banan
12 jordbær

400 ml mælk
1 banan
4 🥄 honning
2 🥄 vaniljeekstrakt

360 ml limonade
125 g vaniljeis
70 g blåbær
300 ml appelsinjuice
300 ml tranebærjuice
1 banan

4 halve abrikoser på dåse
80 ml abrikosjuice (fra dåsen)
2 fferskner, udstenede
4 🥄 yoghurt
200 ml mælk
2 🥄 honning

600 ml æblejuice
1 mango, uden sten

300 ml æblejuice
90 g hindbær
12 jordbær

400 ml æblejuice
1 kiwi, skrællet
150 g melon

350 ml limonade
125 ml chokoladeis
100 g kirsebær, udstenede

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av personer med minskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, om det sker under tillsyn eller efter instruktioner och om de förstår de faror som användningen kan innebära.

Barn får inte använda eller leka med apparaten.

Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.

Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

Dra ur sladden till apparaten före montering, demontering och rengöring.

Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.

⚠ Bered aldrig heta eller kokande vätskor.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

⊗ Sänk inte ned mixerhandtaget i någon form av vätska.

- Använd inte mixerskaftet i varm olja – även ganska låga oljetemperaturer kan ge en obehaglig brännskada.
- Man kan inte krossa is eller hacka rått kött – var aktsam om knivbladen.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Kör inte motorn mer än 1 minut åt gången annars kan den bli för varm. Stäng sedan av under minst 2 minuter så att motorn svalnar.
- Om du mixar het vätska i en kastrull ska du ta bort kastrullen från värmen och låta vätskan svalna innan du mixar den.
- Lämna aldrig kvar mixern i kastrullen eftersom kastrullens botten fortfarande kan vara varm och kan skada mixern.
-

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 1. låg hastighet (I) | 4. mixerskaft |
| 2. hög hastighet (II) | 5. knivblad |
| 3. mixerhandtag | |

MONTERING/BORTTAGNING AV TILLBEHÖR

1. Dra ur sladden på apparaten.
2. Sätt fast mixerskaftet genom att trycka det helt in i mixerhandtaget och vrida det moturs.
3. Ta av mixerskaftet genom att vrida det medurs och sedan dra upp mixerskaftet från mixerhandtaget.

HASTIGHETSKNAPPARNA

1. Sätt stickproppen i vägguttaget.
 2. Tryck in den övre knappen för låg hastighet och släpp upp den för att stänga av.
 3. Tryck in den nedre knappen för hög hastighet och släpp upp den för att stänga av.
- Stora kvantiteter och mer kompakt, fast material behöver i regel längre tid och långsammare hastigheter.
 - Mindre kvantiteter och mer lättflytande material behöver däremot kortare tid och högre hastigheter.

MIXERSKAFTET

- Med mixerskaftet kan du i stort sett göra det som du gör med en vanlig mixer men det går snabbare och du sparar disk – du kan göra majonnäs, milkshakes, smoothies eller fruktdrycker direkt i måttbägaren och du kan blanda, mosa och göra puré och du behöver inte byta kastrull eller skål vid tillagningen.
- Se bara till att vilket tillredningskärl du än använder står på en fast och plan yta och håll fast det med din fria hand så att det inte kan ändra läge på arbetsytan.
- Se till att inte sänka ned skarven mellan mixerskaft och mixerhandtag i någonting.
- 12 Håll knivbladet i horisontellt läge vid ytan när mixerskaftet används för varma vätskor så att ingen vätska stänker upp utanför skålen/kastrullen/tillbringaren.
- 13 Slå inte på strömmen förrän knivbladet är nere i tillbringaren.
- 14 Slå av strömmen innan du lyfter knivbladet från tillbringaren.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Slå av strömmen till apparaten och dra ur sladden.
2. Var mycket aktsam om knivbladen – vidrör dem inte direkt utan använd en diskborste av nylon.
3. Torka av ytorna på mixerhandtaget med en mjuk trasa.
4. Rengör infattningen för mixerskaftets knivblad med diskmedel i varmt vatten.
5. Lägg inte någon del av apparaten i en diskmaskin.



MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

RECEPT

= handfull

= bunt

= klyfta/klyftor

= matsked (15 ml)

= tesked (5 ml)

g = gram

ml = milliliter

PURJOLÖKS- OCH POTATISSOPPA

150 g purjolökar

2 buljongtärningar

salt och peppar

150 g potatis

800 ml vatten

Blanda purjolök och potatis i 2 sekunder. Lägg över i en stor kastrull. Tillsätt vatten och buljongtärningar. Låt koka under omrörning. Sänk värmen. Lägg ett lock över kastrullen. Sjud i 20 minuter. Ta bort från värmen. Låt svalna i 30 minuter. Blanda till en slät massa. Värm till serveringstemperatur (låt den inte koka). Krydda efter smak. Servera med bröd.

Till vicysoise - fransk purjolöks- och potatissoppa - tillsätter man lite gräslök tillsammans med purjolöken och potatisen och lägger en klick smör i kastrullen före uppvärmningen. Återvärm inte soppan före servering, låt den svalna i stället. Vispa ned 150 ml vispgräddade innan den serveras kall.

KRYDDAD PUMPASOPPA

900 g pumpa

2 purjolökar

900 ml buljongtärning (kyckling eller vegetabilisk)

2 kaffegrädda/crème fraîche

1 korianderblad

2 vegetabilisk olja

2 vitlök

1 malen ingefära

1 malen koriander

salt och peppar

Skala pumpan, ta bort kärnorna och skär den i bitar. Värm upp olja i en kastrull. Tillsätt purjolök, vitlök och kryddor. Rör om i 3 minuter. Tillsätt buljongtärning och pumpa. Låt koka under omrörning. Sänk värmen. Lägg ett lock över kastrullen. Sjud i 20-30 minuter. Ta bort från värmen. Rör ned koriander och grädda/crème fraîche. Låt svalna i 30 minuter. Blanda till en slät massa. Värm till serveringstemperatur (låt den inte koka). Krydda efter smak. Servera med bröd.

KORIANDERPESTO

- 2 🍷 korianderblad
- 60 g pinjenötter
- 60 g parmesanost, riven

Blanda koriander, vitlök, pinjenötter och hälften av oljan till en slät massa. Lägg över i en stor skål. Rör i parmesanosten. Tillsätt olja för rätt konsistens: Till dipsås: tjock. Till fyllning: medium. Till pastasås: tunn.

FRUKTSMOOTHIES

Blanda allt till en slät massa.

- 4 🍷 yoghurt
- 200 ml mjölk
- 2 🍷 havremjöl
- 1 banan
- 2 🍷 honung
- 2 äpplen, utan kärnor

- 170 g chokladglass
- 300 ml apelsinjuice

- 150 g hasselnötsyoghurt
- 1 banan
- 200 ml mjölk

- 300 ml chokladmjölk
- 2 päron, utan kärnor
- 200 ml yoghurt
- 1 mango, utan kärna
- 200 ml mjölk
- 1 🍷 honung

- 300 ml mjölk
- 1 banan
- 12 jordgubbar

- 400 ml mjölk
- 1 banan
- 4 🍷 honung
- 2 🍷 vaniljsocker

- 2 🍷 vitlök
- 125 ml olivolja

- 360 ml lemonad
- 125 g vaniljglass
- 70 g blåbär
- 300 ml apelsinjuice
- 300 ml tranbärsjuice
- 1 banan

- 4 aprikos, en halv konservburk
- 80 ml aprikossaft (från konservburken)
- 2 persikor, utan kärnor
- 4 🍷 yoghurt
- 200 ml mjölk
- 2 🍷 honung

- 600 ml äppeljuice
- 1 mango, utan kärna

- 300 ml äppeljuice
- 90 g hallon
- 12 jordgubbar

- 400 ml äppeljuice
- 1 kiwifrukt, skalad
- 150 g melon

- 350 ml lemonad
- 125 ml chokladglass
- 100 g körsbär, utan kärnor

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert.

Barn må ikke bruke eller leke med apparatet.

Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.

Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

Koble fra apparatet før du monterer, demonterer eller rengjør det.

Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.

 Bruk aldri stavmikseren på varme eller kokende væsker

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Ikke sett håndtaket i væsken.

- Ikke bruk staven i varm olje – selv moderat varmet olje kan føre til stygge brannskader.
- Ikke prøv å knuse is, ikke prøv å hugge rått kjøtt, og vær veldig forsiktig med knivbladene.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- Ikke ha motoren i gang i mer enn ett minutt, da den kan overopphetes. Slå den av i minst tre minutter etter ett minutt, slik at den kjøles ned.
- Hvis det skal blandes varme væsker i en panne, fjern alltid pannen fra varmekilden, og la den kjøle litt ned før væsken blandes.
- Aldri la stavmikseren forbli i pannen, da pannens bunn kan fortsatt være veldig varm, og dermed skade stavmikseren.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

- | | |
|-------------|---------------|
| 1. lav (I) | 4. stavmikser |
| 2. høy (II) | 5. knivblad |
| 3. håndtak | |

TILPASNING/FJERNING FESTEANRETNINGER

1. Koble fra apparatet
2. For å feste stavmikseren skyver du den til enden av håndtaket og snur den mot klokken.
3. For å ta av stavmikseren snur du den med klokken og trekker den av håndtaket.

HASTIGHETSKNAPPER

1. Stikk kontakten i støpselet.
 2. Trykk den øverste knappen for lav hastighet, slipp den for å slå av.
 3. Trykk den nederste knappen for høy hastighet, slipp den for å slå av.
- Generelt så vil stor mengde, tykk blanding og en stor andel av tørrvarer i væske trenge lengere tid og lavere hastighet.
 - Mindre mengde, tynnere blandinger og mer væske enn tørrvarer bruker kortere tid og høyere hastighet.

STAVEN

- Staven kan generelt gjøre det en normal mikser kan gjøre, men hurtigere, og med mindre oppvask – lag majones, milkshake, smoothie eller fruktdrikker i begeret. Du kan mikse, mose ingrediensene i beholderen eller i bollen du holder på å lage maten i.0

- Uansett hvilken beholder du bruker, så må du se etter om det er på et stabilt, flatt underlag og støtte den med den ledige hånden for å unngå at den beveger seg på arbeidsunderlaget.
- Ikke senk stavmikseren lenger ned enn der den er festet til håndtaket.
- Ved bruk i varme væsker, ikke la knivbladet bryte overflaten, fordi du kan sprute væske utenfor bollen/gryten/beholderen.
- Ikke slå på før knivbladet er på innsiden av en matskål.
- Slå av før du løfter knivbladet fra matskålen.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

- ⊗ Slå apparatet av, frakople det.
- 4. Ta godt vare på knivblad – ikke håndter de direkte, bruk en oppvaskbørst av nylon.
- 5. Tørk over håndtaket overflate med en myk dampet klut.
- 6. Rengjør stavmikserens knivblad del i varmt såpevann med en nylonbørst.
- 7. Ikke ha noen av apparatets deler i oppvaskmaskinen.

MILJØBESKYTTELSE

⊗ For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

OPPSKRIFTER

✋ = håndfull

☞ = spiseskje (15 ml)

g = gram

🍷 = bunt

☞ = teskje (5 ml)

ml = milliliter

🍷 = fedd

PURRELØK OG POTETSUPPE

150 g purreløker
2 buljongterninger
salt og pepper
150 g poteter
800 ml vann

Mikse purreløkene og potetene i 2 sekunder. Slå over til en stor panne. Tilsett vann og buljongterninger. Kok opp under omrøring. Reduser varmen. Sett lokk på pannen. La det småkoke i 20 minutter. Fjern fra varmen. Kjøl den ned i 30 minutter. Mikse til den er glatt. Varm opp til serveringstemperatur (ikke la den koke). Juster smaken med krydder. Server med brød.

For Vichysoise-suppe, legg til et par gressløk til purreløkene og potetene, plasser litt smør i pannen før oppvarming. Kjøl ned suppen i stedet for å varme den opp igjen, og visp i 150 ml krem før den serveres kald.

KRYDRET GRESSKARSUPPE

900 g gresskar
2 purreløker
900 ml kylling/grønnsakskraft
2 ☞ fløte/crème fraiche
1 🍷 korianderblad
2 ☞ vegetabilsk olje
2 🍷 hvitløk
1 ☞ malt ingefær
1 🍷 malt koriander
salt og pepper

Skrell, fjern frøene, og kutt gresskarer i biter. Varm oljen i en panne. Tilsett purreløk, hvitløk og krydder. Rør i 3 minutter. Legg til kraften og gresskaret. Kok opp under omrøring. Reduser varmen. Sett lokk på pannen. La det småkoke i 20-30 minutter. Fjern fra varmen. Rør i koriander og fløte. Kjøl den ned i 30 minutter. Mikse til den er glatt. Varm opp til serveringstemperatur (ikke la den koke). Juster smaken med krydder. Server med brød.

KORIANDER PESTO

2 🍷 korianderblad
60 g pinjekjerner
60 g Parmesanost, revet
2 🍷 hvitløk
125 ml olivenolje

Mikse koriander, hvitløk, pinjekjerner og halvparten av oljen til det er glatt. Slå over til en stor bolle. Rør i Parmesanosten. Legg til olje for å justere konsistensen: For en dipp: tykk. For en topping: medium. For pastasaus: tynn.

FRUKTIGE SMOOTHIES

Mikse alt til det er glatt.

4 🍷 yoghurt

200 ml melk

2 🍷 havre

1 banan

2 🍷 honning

2 epler, med kjernen fjernet

170 g sjokoladeis

300 ml appelsinjuice

150 g hasselnøtt yoghurt

1 banan

200 ml melk

300 ml sjokolademelk

2 pærer, med kjernen fjernet

200 ml yoghurt

1 mango, med steinen fjernet

200 ml melk

1 🍷 honning

300 ml melk

1 banan

12 jordbær

400 ml melk

1 banan

4 🍷 honning

2 🍷 vaniljeekstrakt

360 ml limonade

125 g vaniljeis

70 g blåbær

300 ml appelsinjuice

300 ml tranebærjuice

1 banan

4 halve aprikoser på boks

80 ml aprikosjuice (fra boks)

2 fersken, med steinen fjernet

4 🍷 yoghurt

200 ml melk

2 🍷 honning

600 ml eplejuice

1 mango, med steinen fjernet

300 ml eplejuice

90 g bringebær

12 jordbær

400 ml eplejuice

1 kiwi, skrelt

150 g melon

350 ml limonade

125 ml sjokoladeis

100 g kirsebær, med steiner fjernet

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä.

Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.

⚠ Älä käsittele kuumia tai kiehuvia nesteitä

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

☹ Älä laita kahvaa nesteeseen.

- Älä käytä sauvasekoitinta kuumassa öljyssä – vain vähänkin kuumennettu öljy aiheuttaa kivuliaita palovammoja.
- Älä yritä murskata jäätä tai hienontaa raakaa lihaa ja ole varovainen terien kanssa.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Älä käytä moottoria yli 1 minuuttia tai se voi ylikuumentua. Sammuta se 1 minuutin päästä vähintään 2 minuutin ajaksi, jotta moottori jäähtyy.
- Jos sekoitat kuumia nesteitä kattilassa, poista kattila kuumalta levyiltä ja anna jäähtyä hieman ennen sekoittamista.
- Älä koskaan jätä sauvasekoitinta kattilaan, koska kattilan pohja saattaa olla vielä hyvin kuuma ja sauvasekoitin voi vaurioitua.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- | | |
|---------------|------------------|
| 1. hidas (I) | 4. sauvasekoitin |
| 2. nopea (II) | 5. terä |
| 3. kahva | |

LISÄLAITTEIDEN KIINNITTÄMINEN/IRROTTAMINEN

1. Irrota laite sähköverkosta.
2. Kiinnitä sauvasekoitin painamalla se kahvan loppuun ja kääntämällä sitä vastapäivään.
3. Irrota kahva kääntämällä sitä myötäpäivään ja vetämällä sauvasekoitin irti kahvasta.

NOPEUSVALITSIMET

1. Kytke se sähköpistokkeeseen.
2. Paina ylänapia hidasta nopeutta varten, päästä se vapaaksi sammuttaaksesi laitteen.
3. Paina alanappia suurta nopeutta varten, päästä se vapaaksi sammuttaaksesi laitteen.
- Yleensä suuri määrä, paksu seos ja korkea kiinteän aineksen määrä suhteessa nesteeseen vaativat pidempää aikaa ja pienempää nopeutta.
- Pienempi määrä, ohuempi seos ja suurempi nestemäärä suhteessa kiinteään ainekseen vaativat lyhyempää aikaa ja suurempaa nopeutta.

SAUVASEKOITIN

- Yleensä ottaen sauvasekoitin voi tehdä kaikkea sitä, mitä tavallinen sekoitin voi tehdä, mutta se on nopeampi ja sen peseminen on helpompaa – valmista majoneesia, milkshakejä, smoothies -juomia tai hedelmäjuomia kannussa. Voit sekoittaa, soseuttaa tai survoa ainekset kattilassa tai kulhossa, jossa aiot valmistaa ne.
- Käytit millaista astiaa hyvänsä varmista, että se on vakaalla ja tasaisella tasolla, ja tue sitä vapaalla kädellä, jotta se ei pääse pois työtasolta.
- Älä upota sauvasekoitinta liitoskohdan ohi kahvaan.
- Kun käytät sitä kuumissa nesteissä, älä anna terän rikkoa pintaa missään kulmassa, voit roiskuttaa nestettä kulhon/kattilan/astian ulkopuolella.
- Älä käynnistä laitetta, ennen kuin sen terä on ruoka-astian sisällä.
- Sammuta laite ennen erän nostamista ruoka-astiasta.

HOITO JA HUOLTO


1. Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta.
2. Ole varovainen terien kanssa – älä käsittele niitä suoraan, käytä nylonista valmistettua pesuharjaa.
3. Pyyhi kahva n pinnat pehmeällä kostealla kankaalla.
4. Puhdista sauvasekoittimen teräpää kuumassa saippuavedessä nylonharjalla.
5. Älä laita laitteen mitään osaa astianpesukoneeseen.


YMPÄRISTÖN SUOJELU


Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

RESEPTJÄ

 = kuorallinen

 = nippu

 = kynsi(kynttä)

 = ruokalusikka (15ml)

 = teelusikka (5ml)

g = grammaa

ml = millilitraa

PURJOPERUNAKEITTO

150 g purjoja

2 lihaliemikuutioita

suolaa ja pippuria

150 g perunoita

800 ml vettä

Sekoita purjoja ja perunoita 2 sekuntia. Siirrä ne isoon pannuun. Lisää vesi ja lihaliemikuutiot. Kiehuta sekoittaen samalla. Laske lämpöä. Peitä pannu. Hauduta 20-30 minuuttia. Ota pois lämmöltä. Jäähdytä 30 minuuttia. Sekoita, kunnes seos on tasainen. Lämmitä tarjoilulämpöön (älä anna kiehua). Tarkista mausteet. Tarjoile leivän kanssa.

Vichysoise-versiota varten on purjoihin ja perunoihin lisättävä hieman ruohosipulia, lisää nokare voita pannuun ennen kuumennusta, jäähdytä keitto lämmittämisen sijaan ja vispaa mukaan 150 ml kermaa ennen tarjoilemista kylmänä.

MAUSTEINEN KURPITSAKEITTO

900 g kurpitsa

2 purjoja

900 ml kana/vihanneslientä

2  hapankermaa/crème fraichea

1  Korianterinlehtiä

2  kasvisöljyä

2  valkosipulia

1  jauhettua inkivääriä

1  jauhettua korianteriä

suolaa ja pippuria

Kuori kurpitsa, poista siemenet ja leikkaa se palasiksi Kuumenna öljyä pannussa. Lisää purjot, valkosipuli ja mausteet. Sekoita 3 minuuttia. Lisää liemi ja kurpitsa. Kiehuta sekoittaen samalla. Laske lämpöä. Peitä pannu. Hauduta 20 – 30 minuuttia. Ota pois lämmöltä. Sekoita ja lisää korianteri ja kerma. Jäähdytä 30 minuuttia. Sekoita, kunnes seos on tasainen. Lämmitä tarjoilulämpöön (älä anna kiehua). Tarkista mausteet. Tarjoile leivän kanssa.

KORIANTERIPESTO

- 2 🍵 Korianterinlehtiä
- 60 g männyn siemeniä
- 60 g Parmesan-juustoa, raastettuna

Sekoita korianteri, valkosipulit, männyn siemenet ja puolet öljystä, kunnes seos on tasainen. Siirrä isoon kulhoon. Sekoita mukaan parmesan. Lisää öljyä säätääksesi koostumusta: Dippiä varten: paksu. Päällystettä varten: keksipaksu. Pastakastiketta varten: ohut.

HEDELMÄISIÄ SMOOTHIES-JUOMIA

Sekoita, kunnes seos on tasainen.

- 4 🍷 yogurttia
- 200 ml maitoa
- 2 🍷 kaurahiutaleita
- 1 banaani
- 2 🍷 Hunajaa
- 2 Omenoita, ilman siemeniä

- 170 g suklaajäätelöä
- 300 ml appelsiinimehua

- 150 g hasselpähkinäyogurttia
- 1 banaani
- 200 ml maitoa

- 300 ml suklaamaitoa
- 2 päärynöitä ilman kiviä

- 200 ml yogurttia
- 1 mango ilman kiveä
- 200 ml maitoa
- 1 🍷 Hunajaa

- 300 ml maitoa
- 1 banaani
- 12 mansikoita

- 400 ml maitoa
- 1 banaani
- 4 🍷 Hunajaa
- 2 🍷 vaniljauutetta

- 2 🍷 valkosipulia
- 125 ml oliiviöljyä

- 360 ml limonadia
- 125 g vaniljajäätelöä
- 70 g mustikoita
- 300 ml appelsiinimehua
- 300 ml karpalomehua
- 1 banaani

- 4 aprikoosinpuolikkaita tölkissä
- 80 ml aprikoosimehua (tölkistä)
- 2 persikoita ilman kiviä
- 4 🍷 yogurttia
- 200 ml maitoa
- 2 🍷 Hunajaa

- 600 ml omenamehua
- 1 mango ilman kiveä

- 300 ml omenamehua
- 90 g vadelmia
- 12 mansikoita

- 400 ml omenamehua
- 1 kuorittu kiwi-hedelmä
- 150 g meloni

- 350 ml limonadia
- 125 ml suklaajäätelöä
- 100 g kirsikoita ilman kiviä

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ БЛЕНДЕР РУЧНОЙ

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.

Детям запрещено использовать устройство или играть с ним.

Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.

Неправильное использование прибора может привести к травме.

Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.

Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

⚠ Не перемешивайте горячую или кипящую жидкость.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

⊘ Не погружайте ручку в жидкость.

- Не допускается опускание трубки в горячее масло, поскольку даже слегка нагретое масло может вызвать ожоги.
- Не допускается использование трубки для дробления льда и рубки сырого мяса. Обращайтесь с ножами с большой осторожностью.
- Используйте прибор только по назначению.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Не запускайте двигатель в течение более 1 минуты, иначе возможен перегрев. Через 1 минуту выключите двигатель как минимум на 2 минуты, чтобы он остыл.
- При перемешивании горячей жидкости в кастрюле необходимо убрать ее с огня и дать остыть в течение некоторого времени.
- Не оставляйте блендер в кастрюле, поскольку дно кастрюли может все еще оставаться очень горячим и повредить блендер.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-----------------|-----------|
| 1. низкая (I) | 4. трубка |
| 2. высокая (II) | 5. нож |
| 3. ручка | |

УСТАНОВКА/СНЯТИЕ НАСАДОК

1. Отключите прибор от электросети.
2. Чтобы надеть насадку, вставьте ее в конец ручки и поверните против часовой стрелки.
3. Чтобы снять насадку, поверните ее по часовой стрелке, а затем снимите с ручки.

КНОПКИ СКОРОСТИ

1. Вставьте вилку в розетку.
2. Нажмите верхнюю кнопку для работы на низкой скорости, отпустите ее, чтобы выключить прибор.
3. Нажмите нижнюю кнопку для работы на высокой скорости, отпустите ее, чтобы выключить прибор.

- Как правило, большие объемы продуктов, плотные смеси и более высокое содержание твердых продуктов относительно жидкостей предполагают более длительное время приготовления при низкой скорости.
- Небольшие объемы продуктов, менее плотные смеси и более высокое содержание жидкостей относительно твердых продуктов предполагают более короткое время приготовления при высокой скорости.

ТРУБКА

- Как правило, трубка выполняет те же функции, что и обычный блендер, но намного быстрее и, к тому же, не требует тщательной очистки. Чаша блендера идеально подходит для приготовления майонеза, молочных коктейлей, супов или фруктовых напитков. Ингредиенты можно смешивать, перемалывать или превращать в пюре в той посуде, где их будут готовить.
- При использовании любого контейнера убедитесь, что он твердо стоит на ровной, устойчивой поверхности. При работе поддерживайте прибор свободной рукой, чтобы он не скользил по рабочей поверхности.
- Не погружайте насадку глубже ее соединения с ручкой.
- При смешивании горячих жидкостей следите за тем, чтобы нож не работал под углом, во избежание выплескивания жидкости из чаши /емкости/контейнера.
- Запрещается включать прибор, пока нож не будет помещен в контейнер с пищей.
- Прежде чем вынимать нож из контейнера с пищей, прибор следует выключить.


УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Выключите прибор и отсоедините его от сети.
2. Будьте осторожны с ножами – не беритесь за них руками, воспользуйтесь для этих целей нейлоновой чистящей щеткой.
3. Вытирайте поверхность ручки мягкой влажной тканью.
4. Очищайте нижнюю часть трубки с ножом в горячей мыльной воде, пользуясь нейлоновой щеткой.
5. Не опускайте прибор в посудомоечную машину.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.


РЕЦЕПТЫ

 = горсть

 = связка

 = зубок(-ки)

 = столовая ложка (15 мл)

 = чайная ложка (5 мл)

g = граммы

ml = миллилитры

СУП ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЛУКА-ПОРЕЯ

150 g лук-порей

2 бульонные кубики

800 ml вода

150 g картофель

соль и перец

В течение 2 секунд измельчайте в комбайне лук-порей и картофель. Переложите полученную массу в большую кастрюлю. Добавьте воду и бульонные кубики. Доведите до кипения, помешивая. Убавьте огонь. Закройте кастрюлю крышкой. Кипятите на медленном огне в течение 20 минут. Снимите с огня. Остужайте в течение 30 минут. Измельчите все в комбайне до однородности. Подогрейте до температуры подачи на стол (не доводите до кипения). Добавьте специи по вкусу. Подавайте с хлебом.

Чтобы приготовить суп Вишисуаз, добавьте к луку-порею и картофелю пару луковиц лука-скороды (или, как его еще называют, шнитт-лука), в кастрюлю перед нагреванием положите кусок масла, вместо повторного нагревания охладите суп и подавайте его холодным, предварительно заправив 150 мл сливок.

ТЫКВЕННЫЙ СУП С ПРЯНОСТЯМИ

- | | | |
|----------------------|-------------------------------|-------------|
| 1 🍷 молотый имбирь | 2 🍷 растительное масло | 900 г тыква |
| 2 🍷 сливки/сметана | 900 ml куриный/овощной бульон | 2 лук-порей |
| 1 🌿 листья кориандра | 1 🍷 молотый кориандр | 2 🧄 чеснок |

соль и перец

Очистите тыкву, отделите семена и порежьте кусками. Разогрейте в кастрюле масло. Добавьте лук-порей, чеснок и специи. Помешивайте в течение 3 минут. Добавьте бульон и тыкву. Доведите до кипения, помешивая. Убавьте огонь. Закройте кастрюлю крышкой. Кипятите на медленном огне в течение 20-30 минут. Снимите с огня. Добавьте кориандр и сливки. Остужайте в течение 30 минут. Измельчите все в комбайне до однородности. Подогрейте до температуры подачи на стол (не доводите до кипения). Добавьте специи по вкусу. Подавайте с хлебом.

СОУС ПЕСТО ИЗ КОРИАНДРА

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 2 🌿 листья кориандра | 2 🧄 чеснок |
| 60 г кедровые орехи | 125 ml оливковое масло |
| 60 г пармезан, тертый | |

Измельчите в комбайне или блендере кориандр, чеснок, кедровые орехи и половину указанного количества оливкового масла до однородности. Переложите полученную массу в большую чашу. Добавьте пармезан. Добавляйте масло до получения нужной консистенции: Для соуса-дипа: густая. Для топпинга: средней густоты. Для соуса к пасте: жидкая.

ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

Измельчите все в блендере или кухонном комбайне до однородности.

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 4 🍷 йогурт | 360 ml лимонад |
| 200 ml молоко | 125 г ванильное мороженое |
| 2 🍷 овсяные хлопья | 70 г черника |
| 1 бананы | |
| 2 🍷 мед | 300 ml апельсиновый сок |
| 2 яблоки с удаленной сердцевинкой | 300 ml клюквенный сок |
| | 1 бананы |
| 170 г шоколадное мороженое | 4 половинки консервированных абрикосов |
| 300 ml апельсиновый сок | 80 ml абрикосовый сок (от консервированных абрикосов) |
| 150 г йогурт с лесными орехами | 2 персики с вынутой косточкой |
| 1 бананы | 4 🍷 йогурт |
| 200 ml молоко | 200 ml молоко |
| 300 ml шоколадное молоко | 2 🍷 мед |
| 2 груши с удаленной сердцевинкой | |
| 200 ml йогурт | 600 ml яблочный сок |
| 1 манго с вынутой косточкой | 1 манго с вынутой косточкой |
| 200 ml молоко | 300 ml яблочный сок |
| 1 🍷 мед | 90 г малина |
| | 12 клубника |
| 300 ml молоко | 400 ml яблочный сок |
| 1 бананы | 1 киви, очищенные |
| 12 клубника | 150 г дыня |
| 400 ml молоко | |
| 1 бананы | 350 ml лимонад |
| 4 🍷 мед | 125 ml шоколадное мороженое |
| 2 🍷 ванильный экстракт | 100 г вишни с вынутой косточкой |

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.

Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát.

Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.

Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.

4Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.

⚠ Nikdy nemixujte horkou nebo vařící tekutinu.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

⊘ Držadlo neponořujte do kapaliny.

- Nepoužívejte mixovací tyč na horký olej – i mírně horký olej může způsobit ošklivé popáleniny.
- Nezkoušejte sekát led, syrové maso a s noži manipulujte velice opytně.
- Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Motor nenechávejte běžet déle než 1 minutu – mohl by se přehřát. Po 1 minutě přístroj alespoň na 2 minuty vypněte, aby motor mohl vychladnout.
- Pokud budete mixovat horkou tekutinu v hrnci, vždy napřed odstavte hrnec z plotny a před mixováním nechte trochu zchladnout.
- Nikdy nenechávejte mixér stát v hrnci, protože dno hrnce může být pořád velmi horké, čímž se může mixér poškodit.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|----------------|-----------------|
| 1. nízká (I) | 4. mixovací tyč |
| 2. vysoká (II) | 5. nůž |
| 3. držadlo | |

ZASOUVÁNÍ/VYJMUTÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

1. Vytáhněte přístroj ze zásuvky.
2. Mixovací tyč nasadíte tak, že ji natlačíte na konec držadla a otočíte jí proti směru hodinových ručiček.
3. Když chcete mixovací tyč sejmout, otočte jí ve směru hodinových ručiček a pak ji z držadla vytáhněte.

TLAČÍTKA RYCHLOSTI

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
 2. Pro nízkou rychlost stiskněte horní tlačítko, pro vypnutí uvolněte.
 3. Pro vysokou rychlost stiskněte spodní tlačítko, pro vypnutí uvolněte.
- Obecně lze říci, že velké množství, husté směsi a vysoký podíl tuhých látek vůči tekutinám vyžaduje delší časy a pomalejší rychlosti.
 - Menší množství, řidší směsi a více tekutého podílu vůči tuhým látkám vyžaduje kratší časy a vyšší rychlosti.

MIXOVACÍ TYČ

- Obecně lze říci, že mixovací tyč dokáže to samé jako běžný mixér, a není tolik práce s umýváním. Slouží k výrobě majonézy, mléčných koktejlů, smoothies či ovocných nápojů v nádobce. Můžete také mísit, rozmělnovat či mixovat ingredience přímo v hrnci či míse, ve které chcete pokrm připravit.

- Ať už používáte jakoukoliv nádobu, ujistěte se, že je na stabilním a rovném povrchu, a nádobu přidržujte volnou rukou, aby vám po pracovním povrchu necestovala.
- Mixovací tyč neponořujte nad místo, kde se tyč spojuje s držadlem.
- Při použití přístroje v horkých tekutinách zajistěte, aby nůž neprorazil hladinu zešíkma – tekutina by mohla z mísy/hrnce/nádoby vystříknout.
- Přístroj nezapínejte, dokud není nůž uvnitř nádoby na zpracování potravin.
- Přístroj před vyzvednutím nože z nádržky vypněte.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Přístroj vypněte a vytáhněte jej ze zásuvky.
2. S noži zacházejte velmi opatrně – nemanipulujte s nimi přímo, použijte nylonový čistící kartáček.
3. Povrchy držadla mixéru očistěte jemným vlhkým hadříkem.
4. Nůž mixovací tyče očistěte v horké mýdlové vodě nylonovým kartáčkem.
5. Nevkládejte žádnou část spotřebiče do myčky.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Abyste se vyhnuli ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhažovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

RECEPTY

= hrst

= trs

= stroužek (stroužky)

= polévková lžice (15 ml)

= čajová lžička (5 ml)

g = gramy

ml = mililitry

PÓRKOVO-BRAMBOROVÁ POLÉVKA

150 g pórek

2 masox

sůl a pepř

150 g brambory

800 ml voda

Pórek a brambory mixujte po dobu 2 sekund. Přelijte do většího hrnce. Přidejte vodu a masox. Přiveďte k varu za stálého míchání. Ztlumte plamen. Hrncem přikryjte. Zvolna vařte 20 minut. Sejměte z plamene. Nechte 30 minut vychladnout. Mixujte do hladka. Ohřejte na servírovací teplotu (ne do varu). Dochutěte. Podávejte s chlebem.

U polévky Vichyssoise přidejte k pórkům a bramborům ještě trochu pažitky, a v hrnci napřed rozehejte hrudku másla. Polévku pak vychladte a neohřívejte ji. Před podáváním do polévky ještě všehejte 150 ml smetany.

KOŘENĚNÁ DÝŇOVÁ POLÉVKA

900 g dýně

2 pórek

900 ml kuřecí/zeleninový bujón

2 18% smetana/crème fraiche

1 listy koriandru

2 rostlinný olej

2 česnek

1 mletý zázvor

1 mletý koriandr

sůl a pepř

Dýni oloupejte, zbavte semen a nakrájejte na větší kusy. V hrnci rozpalte olej. Přidejte pórek, česnek a koření. 3 minuty míchejte. Přidejte bujón a dýni. Přiveďte k varu za stálého míchání. Ztlumte plamen. Hrncem přikryjte. Zvolna vařte 20-30 minut. Sejměte z plamene. Vmíchejte koriandr a smetanu. Nechte 30 minut vychladnout. Mixujte do hladka. Ohřejte na servírovací teplotu (ne do varu). Dochutěte. Podávejte s chlebem.

KORIANDROVÉ PESTO

2 listy koriandru

60 g piniové oříšky

60 g parmazán – strouhaný

2 česnek

125 ml olivový olej

Koriandr, česnek, piniové oříšky a polovinu oleje do hladka rozmixujte. Přelijte do velké mísy. Vmíchejte parmazán. Přidejte olej k získání správné konzistence: Na dip: husté. Na polevu: středně husté. Na těstovinovou omáčku: řídké.

OVOCNÉ SMOOTHIE

Vše do hladka rozmixujte.

4 🍷 jogurt
200 ml mléko
2 🍷 ovesná mouka
1 banán
2 🍷 med
2 jablka – odjadřená

170 g čokoládová zmrzlina
300 ml pomerančový džus

150 g jogurt s lískovými oříšky
1 banán
200 ml mléko

300 ml čokoládové mléko
2 hrušky – odjadřené

200 ml jogurt
1 mango – zbavené pecky
200 ml mléko
1 🍷 med

300 ml mléko
1 banán
12 jahody

400 ml mléko
1 banán
4 🍷 med
2 🍷 výtažek z vanilky

360 ml citrónová limonáda
125 g vanilková zmrzlina
70 g borůvky
300 ml pomerančový džus
300 ml brusinkový džus
1 banán

4 půlky zavařených meruněk
80 ml meruňková šťáva (z plechovky)
2 broskve – vypeckované
4 🍷 jogurt
200 ml mléko
2 🍷 med

600 ml jablečný džus
1 mango – zbavené pecky

300 ml jablečný džus
90 g maliny
12 jahody

400 ml jablečný džus
1 kiwi – oloupané
150 g meloun

350 ml citrónová limonáda
125 ml čokoládová zmrzlina
100 g třešně - vypeckované

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/vedením a uvedomujú si s tým spojené riziká.


Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať.

Uchovávajte prístroj a kábel mimo dosahu detí.

Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

Spotrebič vyťahujte zo zásuvky pred zložením, rozložením alebo čistením.

Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.

 Nikdy nespracovávajte horúce alebo vriace tekutiny.

Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

 Rukovať neponárajte do tekutín.

- Nepoužívajte tyčový mixér v horúcom oleji – aj mierne horúci olej môže spôsobiť ťažké popáleniny.
- Nepokúšajte sa drviť ľad, nepokúšajte sa sekať surové mäso, a dávajte veľký pozor na nože.
- Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto inštrukciách.
- Nepoužívajte tento spotrebič, keď je poškodený alebo má poruchu.
- Nepúšťajte motor viac ako 1 minútu naraz, môže sa prehriať. Po 1 minúte ho nechajte vypnúť najmenej 2 minúty, aby mohol vychladnúť.
- Pri miešaní horúcich tekutín v hrnci vždy odložte hrniec z tepelného zdroja a nechajte ho pred miešaním trochu vychladnúť.
- Nikdy nenechávajte mixér v hrnci, pretože dno hrnca by mohlo byť stále veľmi horúce a mohlo by poškodiť mixér.

POUŽITIE LEN PRE DOMÁCNOSŤ

NÁKRESY

- | | |
|----------------|--------|
| 1. nízka (I) | 4. tyč |
| 2. vysoká (II) | 5. nôž |
| 3. rukoväť | |

ZAKLADANIE/ZLOŽENIE NÁSTAVCOV

1. Odpojte prístroj z elektrickej siete.
2. Tyč založte jej zatlačením do koncovej časti rukoväte a pootočením proti smeru hodinových ručičiek.
3. Tyč odstráňte jej pootočením v smere hodinových ručičiek a jej vyťahnutím z rukoväte.

TLAČIDLÁ NA OVLÁDANIE RÝCHLOSTI

1. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
 2. Vrchným tlačidlom zapnete prístroj na nízku rýchlosť, uvoľnením tlačidla ho vypnete.
 3. Spodným tlačidlom zapnete prístroj na vysokú rýchlosť, uvoľnením vypnete.
- Vo všeobecnosti veľké množstvá, husté zmesi a vysoký podiel pevných častí v pomere k tekutinám vyžadujú dlhší čas a nižšie rýchlosti.
 - Nižšie množstvá, redšie zmesi, a viac tekutín ako pevných častí vyžadujú kratšie časy a vyššie rýchlosti.


TYČOVÝ MIXÉR

- Vo všeobecnosti dokáže tyčový mixér urobiť všetko, čo obyčajný mixér, ale rýchlejšie a s menej riadom – majonézu, mliečne koktaily, nátierky, alebo ovocné nápoje vo vysokej odmerke. Prísady môžete rozmixovať do požadovanej konzistencie v rajnici alebo nádobe, v ktorej ich budete variť.


- Bez ohľadu na to, akú nádobu použijete, dbajte na to, aby bola položená na pevnom, rovnom podklade, a držte ju druhou rukou, aby ste zabránili jej pohybu po pracovnom povrchu.
- Neponárajte tyč nižšie, ako je miesto spojenia s rukoväťou.
- Pri používaní v horúcich tekutinách nedovoľte, aby sa nôž dotkol povrchu v uhle, inak sa môže stať, že tekutina vystrekne von z misy/rajnice/nádoby.
- Nezapínajte ho, kým nie je nôž v nádobe s potravinou.
- Vypnite ho pred vybratím z nádoby.


STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA


1. Prístroj vypnite a odpojte zo siete.
2. Dávajte veľký pozor na nože – nedotýkajte sa ich priamo, použite nylonovú kefku na umývanie riadu.
3. Povrch rukoväte vytrite mäkkou vlhkou handrou.
4. Koncovku tyčového mixéra s nožmi vyčistíte v horúcej vode so saponátom, s nylonovou kefkou.
5. Nevkladajte žiadne časti spotrebiča do umývačky riadu.

 **OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA**
 Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

RECEPTY

 = za hrst

 = trs, strapec

 = strúčik (ov)

 = polievková lyžica (15ml)

 = čajová lyžička (5ml)

g = gramov

ml = mililitrov

PÓROVO-ZEMIAKOVÁ POLIEVKA

150 g pór

2 bujóny

soľ a čierne korenie

150 g zemiaky


800 ml voda

Pór a zemiaky mixujte 2 sekundy. Preložte do veľkej rajnice. Pridajte vodu a bujóny. Privedte do varu, za stáleho miešania. Znížte oheň. Rajnicu prikryte pokrievkou. Varte na miernom ohni 20 minút. Odložte z ohňa. Nechajte vychladnúť 30 minút. Zmixujte do hladka. Privedte do teploty vhodnej na podávanie (nie až do varu). Dochutte korením. Podávajte s chlebom.

Ak chcete Vichyssoise, pridajte trochu pažítky k póru a zemiakom, pred zohriatím pridajte do rajnice malú hrudku masla, polievku namiesto opätovného zohrievania nechajte vychladnúť, a pred podávaním na studeno do nej prísľahajte 150ml smotany.

PIKANTNÁ TEKVICOVÁ POLIEVKA

900 g tekvica

2 pór 2  cesnak

900 ml kurací/zeleninový bujón

2  smotana na varenie/ crème fraiche

1  koriandrové lístky

2  zeleninový olej

1  pomletý zázvor

1  pomletý koriander

soľ a čierne korenie

Tekvicu ošúpajte, zbavte semien a nakrájajte na kusy. V panvici zohrejte olej. Pridajte pór, cesnak a korenia. Miešajte 3 minúty. Pridajte bujón a tekvicu. Privedte do varu, za stáleho miešania. Znížte oheň. Rajnicu prikryte pokrievkou. Varte na miernom ohni 20-30 minút. Odložte z ohňa. Vmiešajte koriander a smotanu. Nechajte vychladnúť 30 minút. Zmixujte do hladka. Privedte do teploty vhodnej na podávanie (nie až do varu). Dochutte korením. Podávajte s chlebom.

KORIANDROVÉ PESTO

2  koriandrové lístky

60 g píniové oriešky

60 g parmezán, nastrúhaný

2  cesnak

125 ml olivový olej

Pomixujte koriander, cesnak, píniové oriešky a polovicu oleja do hladkej hmoty. Preložte do veľkej misy. Vmiešajte do hmoty parmezán. Pridajte olej a upravte konzistenciu: Na namáčanie: hustá Na polevu: stredne hustá Na omáčku na cestoviny: riedka

OVOCNÉ KRÉMY

Všetko zmixujte do hladka.

4 🍷 jogurt

200 ml mlieko

2 🍷 ovsená múka

1 banán

2 🍷 med

2 jablká bez jadrovníkov

170 g čokoládová zmrzlina

300 ml pomarančový džús

150 g jogurt s lieskovými orieškami

1 banán

200 ml mlieko

300 ml čokoládové mlieko

2 hrušky bez jadrovníkov

200 ml jogurt

1 mango, bez kôstky

200 ml mlieko

1 🍷 med

300 ml mlieko

1 banán

12 jahody

400 ml mlieko

1 banán

4 🍷 med

2 🍷 vanilkový extrakt

360 ml limonáda

125 g vanilková zmrzlina

70 g čučoriedky

300 ml pomarančový džús

300 ml borievková šťava

1 banán

4 polovice zaváraných marhúľ

80 ml marhuľová šťava (zo zaváraniny)

2 broskyne, bez kôstky

4 🍷 jogurt

200 ml mlieko

2 🍷 med

600 ml jablkový džús

1 mango, bez kôstky

300 ml jablkový džús

90 g maliny

12 jahody

400 ml jablkový džús

1 kivi, ošúpané

150 g melón

350 ml limonáda

125 ml čokoládová zmrzlina

100 g čerešne, bez kôstky

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nieposiadające odpowiednich umiejętności i doświadczenia, jeżeli są pod nadzorem i rozumieją niebezpieczeństwa związane z używaniem urządzenia.

Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem.

Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci.


Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

 Nigdy nie używaj płynów gorących lub wrzących.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie wkładaj uchwyty w ciecz.

- Nie używać rozdrabniacza do gorącego oleju - olej nawet umiarkowanie gorący może spowodować poważne oparzenia.
- Nie próbować kruszyć lodu, siekać surowe mięso i bardzo uważać na ostrza.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- Nie uruchamiaj silnika na dłużej jak 1 minutę, bo może się przegrzać. Po upływie 1 minuty, należy wyłączyć na co najmniej 2 minuty, aż silnik ostygnie.
- W przypadku mieszania gorących płynów w misce, zawsze przed rozpoczęciem mieszania, najpierw należy zdjąć garnek z grzałki i pozwolić mu ostygnąć.
- Nigdy nie zostawiaj blendera w misce, dno miski może być wciąż bardzo gorące i spowodować uszkodzenie blendera.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYСУNKI

- | | |
|--------------|-----------------|
| 1. mała (I) | 4. rozdrabniacz |
| 2. duża (II) | 5. ostrze |
| 3. uchwyt | |

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE PRZYSTAWEK

1. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Aby założyć rozdrabniacz, nałóż go na uchwyt i obróć w lewo.
3. Aby zdjąć rozdrabniacz, obróć go w prawo i ściągnij z uchwyty.

PRZYCISKI PRĘDKOŚCI

1. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
 2. Naciśnij górny przycisk dla małych obrotów, zwolnij go, aby wyłączyć.
 3. Naciśnij górny przycisk dla dużych obrotów, zwolnij go, aby wyłączyć.
- Na ogół, większa ilość składników, gęściejsze składniki i wyższy stosunek składników stałych do płynnych, wymagają dłuższego czasu przyrządzenia i mniejszej prędkości.

- Mniejsza ilość, rzadsze składniki, więcej płynów niż składników stałych, sugerują krótszy czas i większe prędkości.

ROZDRABNIACZ

- Ogólnie, rozdrabniacz może wykonywać wszystkie funkcje zwyczajnego blendera, szybciej i z łatwiejszym zmywaniem - w kielichu można zrobić majonez, koktajle mleczne, napoje owocowe. Składniki można mieszać, ucierać na masę i puree w misce albo garnku, w którym będą gotowane.
- Obojętnie, jaki pojemnik będzie użyty, musi zostać ustawiony na stabilnej, płaskiej powierzchni i dodatkowo przytrzymany ręką, żeby nie przesunął się na powierzchni roboczej.
- Nie zanurzaj rozdrabniacza głębiej jak do połączenia z uchwytem.
- Przy używaniu w gorącym płynie, nie dopuszczaj do działania pod kątem w stosunku do powierzchni - płyn może wytrysnąć poza miskę/garnek/pojemnik.
- Nie włączaj, zanim ostrze nie znajdzie się w pojemniku z żywnością.
- Wyłączyć przed wyjęciem ostrza z pojemnika z żywnością.


KONSERWACJA I OBSŁUGA


1. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
2. Bardzo uważać na ostrza, nie dotykać ich ręką, użyć nylonowej szczoteczki do zmywania.
3. Powierzchnię uchwytu wytrzeć miękką wilgotną ściereczką.
4. Ostrze rozdrabniacza wyczyścić gorącą wodą z detergentem do naczyń przy pomocy szczoteczki nylonowej.
5. Żadna część urządzenia nie może być myta w zmywarce do naczyń.


OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

PRZEPISY KULINARNE

 = garść

 = pęczek

 = ząbek(ki)

 = łyżka stołowa (15ml)

 = łyżeczka (5 ml)

g = gramy

ml = mililitry

ZUPA ZIEMNIACZANA Z POREM

150 g pory

2 kostki rosółowe

sól i pieprz

150 g ziemniaki

800 ml woda

Miksuj pory i ziemniaki przez 2 sekundy. Przelóż do dużej patelni. Dodaj wodę i kostki rosółowe.

Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Zmniejsz ogień. Przykryj patelnię. Gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut. Zdejmij z ognia. Studź przez 30 minut. Miksuj aż do gładkości. Doprowadź do temperatury podawania (nie pozwól, aby się zagotowało). Dopraw do smaku. Podawać z pieczywem.

Zupa Vichyssoise - dodać trochę szczypiorku do porów i ziemniaków, wyłożyć na patelnię kawałek masła przed ogrzaniem, schłodzić zupę, nie podgrzewać, wbić 150 ml śmietany przed podaniem na zimno.

PIKANTNA ZUPA Z DYNIA

900 g dynia

2 pory 2  czosnek

900 ml wywar z kurczaka i warzyw

2  śmietanka/crème fraiche

1  liście kolendry

2  olej roślinny

1  zmielony imbir

1  zmielona kolendra

sól i pieprz

Obrać, usunąć nasiona i pokroić dynię w kawałki. Rozgrzej olej na patelni. Dodaj por, czosnek i przyprawy. Mieszaj przez 3 minuty. Dodaj kostkę rosółową i dynię. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Zmniejsz ogień. Przykryj patelnię. Gotuj na wolnym ogniu przez 20-30 minut. Zdejmij z ognia. Wymieszaj z kolendrą i śmietaną. Studź przez 30 minut. Miksuj aż do gładkości. Doprowadź do temperatury podawania (nie pozwól, aby się zagotowało). Dopraw do smaku. Podawać z pieczywem.

PESTO Z KOLENDRY

- 2 🍃 liście kolendry
- 60 g orzeszki pinii
- 60 g Parmezan, starty

Zmiksuj kolendrę, czosnek, orzeszki piniowe z połową oliwy do gładkości. Przełóż do dużej miski.

Wymieszaj z parmezanem Dodaj oliwę do odpowiedniej konsystencji: Na dip: gęsta. Na topping: średnia.

Na sos do makaronu: rzadka.

KOKTAJLE OWOCOWE

Zmiksuj wszystko do gładkości.

- 4 🍷 jogurt
- 200 ml mleko
- 2 🍷 owsianka
- 1 banan
- 2 🍷 miód
- 2 jabłka, bez gniazd nasiennych

- 170 g lody czekoladowe
- 300 ml sok pomarańczowy

- 150 g jogurt z orzechami laskowymi
- 1 banan
- 200 ml mleko

- 300 ml mleko czekoladowe
- 2 gruszki, bez gniazd nasiennych

- 200 ml jogurt
- 1 mango, kamień usunięte
- 200 ml mleko
- 1 🍷 miód
- 300 ml mleko
- 1 banan
- 12 truskawki

- 400 ml mleko
- 1 banan
- 4 🍷 miód
- 2 🍷 ekstrakt z wanilii

- 2 🍷 czosnek
- 125 ml oliwa z oliwek

- 360 ml lemoniada
- 125 g lody waniliowe
- 70 g jagody

- 300 ml sok pomarańczowy
- 300 ml sok żurawinowy
- 1 banan

- 4 połówki moreli z puszki
- 80 ml sok morelowy (z puszki)
- 2 brzoskwinie, pestki usunięte
- 4 🍷 jogurt
- 200 ml mleko
- 2 🍷 miód

- 600 ml sok jabłkowy
- 1 mango, kamień usunięte

- 300 ml sok jabłkowy
- 90 g maliny
- 12 truskawki

- 400 ml sok jabłkowy
- 1 kiwi, obrane
- 150 g melon

- 350 ml lemoniada
- 125 ml lody czekoladowe
- 100 g wiśnie, pestki usunięte

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti.

Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s uređajem.

Držite uređaj i kabel van dosega djece.


Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

Izvučite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.

Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.

 Nemojte obrađivati vruće ili kipuće tekućine.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

 Ne stavljajte ručku u tekućinu.

- Ne koristite štapni mikser u toplom ulju – čak i umjereno vruće ulje može uzrokovati tešku opeklinu.
- Nemojte pokušavati usitniti rižu, rezati svježe meso i budite jako pažljivi s oštricama.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 1 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 1 minuta, isključite ga za najmanje 2 minuta, da bi se motor ohladio.
- Ako miješate vruće tekućine u šerpi, uklonite šerpu s vatre i ostavite je da se malo ohladi prije nego što počnete s miješanjem.
- Nemojte ostavljati blender u šerpi jer bi dno šerpe moglo još uvijek biti vruće i oštetiti blender.

ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | |
|----------------|---------------|
| 1. niska (I) | 4. štapni dio |
| 2. visoka (II) | 5. oštrica |
| 3. ručka | |

STAVLJANJE/UKLANJANJE DODATAKA

1. Isključite uređaj.
2. Kako biste namjestili štapni dio, gurnite ga na kraj ručke i okrenite ga u smjeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu.
3. Kako biste skinuli štapni dio, okrenite ga u smjeru kretanja kazaljki na satu i potom ga izvučite s ručke.

TIPKE ZA BRZINU

1. Stavite utikač u utičnicu.
 2. Pritisnite gornju tipku za nižu brzinu, otpustite je za isključivanje.
 3. Pritisnite donju tipku za veću brzinu, otpustite je za isključivanje.
- Općenito, za velike količine, guste smjese i veliki omjer krutina prema tekućini znače dulje vrijeme i manje brzine.
 - Manje količine, rjeđe mješavine i visok omjer krutina prema tekućinama znači kraće vrijeme i veće brzine.

ŠTAPNI MIKSER

- Općenito, štapni mikser može raditi sve što normalni blender može raditi, ali brže te zahtijeva manje pranja – napravite majonezu, voćni frape ili voćna pića u čaši. Možete miješati, napraviti pulpu ili pire od sastojaka u loncu ili zdjeli u kojoj ćete ih kuhati.

- Bez obzira na to koju posudu koristite, pazite da je na stabilnoj ravnoj površini i držite je slobodnom rukom da ne ode preko radne površine.
- Možete uranjati štapni dio samo do spojnice s ručkom.
- Kad ga koristite s vrućim tekućinama, pazite da oštrica ne uroni na površinu pod kutom, jer možete isprskati tekućinu izvan zdjele/posude.
- Ne uključujte uređaj dok oštrica nije u posudi s hranom.
- Isključite uređaj prije podizanja oštrice iz posude s hranom.


ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite aparat i izvucite kabel iz utičnice.
2. Pazite s oštricama – nemojte s njima rukovati direktno, koristite najlonsku četku za pranje.
3. Obrišite površine mekom mokrom krpom.
4. Očistite oštricu štapnog dijela u vrućoj vodi sa sapunicom, pomoću najlonske četke.
5. Nemojte prati bilo koji dio uređaja u perilici posuđa.

ZAŠTITA OKOLIŠA


Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.


recepti

 = šaka

 = kašika (15 ml)

g = grami

 = svežanj

 = kafena kašičica (5 ml)

ml = mililitri

 = čen (čenovni)

ČORBA OD PORILUKA I KROMPIRA



150 g poriluk
2 kocke za supu
so i biber





150 g krompiri
800 ml voda

Izmiksirajte poriluk i krompir 2 sekunde. Premestite smesu u veću šerpu. Dodajte vodu i kocke za supu. Pustite da proključa, mešajući. Smanjite toplotu. Poklopite šerpu. Ostavite da se kuva na laganoj vatri oko 20 minuta. Sklonite je sa toplote. Ostavite da se ohladi 30 minuta. Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa. Zagrejte je do temperature služenja (nemojte dozvoliti da proključa). Dodajte začine. Služite uz hleb.

Ako pravite supu Vichyssoise, dodajte par listova luka vlašca smesi od krompira i poriluka; stavite komadić putera u šerpu pre nego što je zagrejete, ohladite supu umesto da je ponovo zagrejete i umutite metlicama 150 ml pavlake pre nego što je servirate hladnu.

PIKANTNA ČORBA OD BUNDEVE

900 g bundeva
2 poriluk
900 ml pileća/povrtna kocka za supu
1  korijander u prahu
2  jednostavna pavlaka /crème fraiche (francuski tip pavlake)

2  biljno ulje
2  beli luk
1  đumbir u prahu
1  listovi korijandera

so i biber

Oljuštite bundevu, očistite od semenki i izrežite je na komade. Zagrejte ulje u šerpi. Dodajte vlašac, beli luk i začine. Mešajte sastojke 3 minuta. Dodajte kocku za supu i bundevu. Pustite da proključa, mešajući. Smanjite toplotu. Poklopite šerpu. Ostavite da se kuva na laganoj vatri oko 20-30 minuta. Sklonite je sa toplote. Umešajte korijander i pavlaku. Ostavite da se ohladi 30 minuta. Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa. Zagrejte je do temperature služenja (nemojte dozvoliti da proključa). Dodajte začine. Služite uz hleb.

PESTO OD KORIJANDERA

2  listovi korijandera
60 g pinjoli
60 g naribani parmezan

2  beli luk
125 ml maslinovo ulje

Mešajte zajedno korijander, beli luk, pinjole i pola količine ulja dok se ne dobije glatka smesa. Premestite smesu u veliku zdelu. Umešajte parmezan. Dodajte ulje da biste regulisali konsistenciju: Za umak: gušća. Za preliv: srednja. Za sos za pastu: ređa.

PENASTI VOĆNI NAPICI (SMOOTHIES)

Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa.

4 🍷 jogurt
200 ml mleko
2 🍷 ovseno brašno
1 banana
2 🍷 med
2 jabuke bez jezgre

170 g sladoled od čokolade
300 ml sok od pomorandže

150 g jogurt od lešnika
1 banana
200 ml mleko

300 ml čokoladno mleko
2 kruške bez jezgre

200 ml jogurt
1 mango bez koštice
200 ml mleko
1 🍷 med

300 ml mleko
1 banana
12 jagode

400 ml mleko
1 banana
4 🍷 med
2 🍷 ekstrakt od vanilije

360 ml limunada
125 g sladoled od vanilije
70 g borovnice

300 ml sok od pomorandže
300 ml sok od brusnice
1 banana

4 kajsije (polovine) iz limenke
80 ml sok od kajsije (iz limenke)
2 breskve bez koštica
4 🍷 jogurt
200 ml mleko
2 🍷 med

600 ml sok od jabuke
1 mango bez koštice

300 ml sok od jabuke
90 g maline
12 jagode
400 ml sok od jabuke
1 oljušteni kivi
150 g dinja

350 ml limunada
125 ml sladoled od čokolade
100 g trešnje ili višnje bez koštica

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.

Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo.

Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.

Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.

Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.

⚠ Nikoli ne obdelujte vročih ali vrelih tekočin.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

⊘ Ročaja ne dajajte v tekočino.

- Paličnega olja ne uporabljajte v vročem olju – tudi zmerno segreto olje lahko povzroči hude opekline.
- Ne poskušajte drobiti leda, ne poskušajte sekati surovega mesa in bodite izredno previdni z noži.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Motorja ne pustite delovati neprekinjeno dlje kot 1 minuto, ker se lahko pregreje. Po 1 minuti ga ugasnite za najmanj 2 minute, da se ohladi.
- Če mešate vroče tekočine v posodi, posodo vedno odstranite z vročine in pustite, da se nekoliko ohladi pred mešanjem.
- Mešalnika nikoli ne pustite v posodi, saj je lahko dno posode še vedno zelo vroče in bi lahko poškodovalo mešalnik.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | |
|----------------|----------------|
| 1. nizka (I) | 4. palični del |
| 2. velika (II) | 5. nož |
| 3. ročaj | |

NAMESTITEV/ODSTRANJEVANJE PRIKLJUČKOV

1. Napravo odklopite.
2. Če želite namestiti palični del, ga potisnite na konec ročaja in zavrtite v levo.
3. Če želite odstraniti palični del, ga zavrtite v desno in snemite z ročaja.

GUMBA ZA HITROST

1. Vtič vstavite v električno vtičnico.
 2. Pritisnite zgornji gumb za manjšo hitrost in ga spustite, da napravo izključite.
 3. Pritisnite spodnji gumb za večjo hitrost in ga spustite, da napravo izključite.
- Splošno pravilo pravi, da velike količine, goste zmesi in veliki deleži trdnih snovi zahtevajo daljše trajanje ter nižje hitrosti.
 - Manjše količine, redke zmesi in veliki deleži tekočin zahtevajo krajše trajanje ter večje hitrosti.

PALIČNI DEL

- S paličnim delom lahko običajno storite vse, kar lahko storite z mešalnikom, le hitreje in z manj pranja posode – v merilni posodi si pripravite majonezo in napitke z mlekom, sadjem ali obojim. Sestavine lahko premešate ali pasirate kar v posodi, v kateri jih boste skuhal.

- Ne glede na vrsto poskrbite, da je posoda na stabilni in ravni površini, pri tem pa jo podprite s prosto roko, da preprečite njeno premikanje po delovni površini.
- Paličnega dela ne potopite globlje od spoja z ročajem.
- Kadar ga uporabljate v vročih tekočinah, ne pustite, da bi se nož dvignil nad gladilno, saj lahko pride do brizganja tekočine iz posode.
- Naprave ne vključite, dokler ni v posodi s hrano.
- Napravo izključite, preden nož dvignete iz posode s hrano.


NEGA IN VZDRŽEVANJE


1. Napravo izklopite in odklopite.
2. Z noži ravnajte izredno previdno – ne dotikajte se jih neposredno, pri pomivanju uporabite najlonsko krtačo.
3. Površine ročaja obrišite z mehko vlažno krpo.
4. Konec paličnega dela očistite v vroči milnici z najlonsko krtačo.
5. Nobenega od delov naprave ne dajajte v pomivalni stroj.


ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.


recepti

 = za dlan

 = šopek

 = stroki

 = žlica (15 ml)

 = čajna žlička (5 ml)

g = grammi

ml = mililitri

JUHA S POROM IN KROMPIRJEM

150 g por

2 jušne kocke

sol in poper


150 g krompir

800 ml voda

Por in krompir obdelujete 2 sekundi. Prelijte v veliko ponev. Dodajte vodo in jušne kocke. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Zmanjšajte temperaturo. Ponev pokrijte. Dušite 20-30 minut. Odstavite z vročine. Hladite 30 minut. Obdelajte do gladke mase. Segrejte na temperaturo za strežbo (ne pustite, da zavre). Začinite po okusu. Postrezite s kruhom. Za Vichysko omako dodajte poru in krompirju nekaj drobnjaka, v ponev pred segrevanjem dodajte malo masla, juho do konca ohladite brez ponovnega segrevanja in vmešajte 150 ml smetane, preden jo postrežete hladno.

ZAČINJENA BUČNA JUHA

900 g buča

2 por 2  česen


900 ml piščančja/zelenjavna osnova

2  kislja smetana

1  listi koriandra

2  rastlinsko olje


1  mleti ingver

1  mleti koriander

sol in poper

Bučo olupite, odstranite semena in jo razrežite na koščke. Segrejte olje v ponvi. Dodajte por, česen in začimbe. Mešajte 3 minute. Dodajte osnovo in bučo. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Zmanjšajte temperaturo. Ponev pokrijte. Dušite 20–30 minut. Odstavite z vročine. Vmešajte koriander in smetano. Hladite 30 minut. Obdelajte do gladke mase. Segrejte na temperaturo za strežbo (ne pustite, da zavre). Začinite po okusu. Postrezite s kruhom.

KORIANDROV PESTO

2  listi koriandra

60 g pinjole

60 g parmezan, nariban

2  česen

125 ml oljčno olje

Koriander, česen, pinjole in polovico olja obdelajte do gladke mase. Prelijte v veliko skledo. Vmešajte parmezan. Dodajte olje, da uravnate gostoto: Za pomakanje: gosto. Za preliv: srednje. Za omako za testenine: redko.

SADNI NAPITKI

Vse obdelajte do gladke mase.

4 🍌 jogurt
200 ml mleko
2 🍌 ovseni kosmiči
1 banana
2 🍌 med
2 jabolka, brez pešk

170 g čokoladni sladoled
300 ml pomarančni sok

150 g lešnikov jogurt
1 banana
200 ml mleko

300 ml čokoladno mleko
2 hruške, brez pešk

200 ml jogurt
1 mango, brez koščice
200 ml mleko
1 🍌 med

300 ml mleko
1 banana
12 jagode

400 ml mleko
1 banana
4 🍌 med
2 🍌 izvleček vanilje

360 ml limonada
125 g vaniljev sladoled
70 g borovnice

300 ml pomarančni sok
300 ml brusnični sok
1 banana

4 polovice konzervirane marelice
80 ml marelični sok (iz konzerve)
2 breskve, brez koščice
4 🍌 jogurt
200 ml mleko
2 🍌 med

600 ml jabolčni sok
1 mango, brez koščice

300 ml jabolčni sok
90 g maline
12 jagode

400 ml jabolčni sok
1 kivi, olupljen
150 g melona

350 ml limonada
125 ml čokoladni sladoled
100 g češnje, brez koščic

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ελλιπή πείρα και γνώσεις εφόσον επιβλέπονται ή τους δίνονται οδηγίες και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους.

Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή.

Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.


Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.

Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

 Ποτέ μην επεξεργάζεστε υγρά που καίνε ή βράζουν.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Μην βάζετε τη χειρολαβή μέσα σε υγρά.

- Μην χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε καυτό λάδι – ακόμα και το σχετικά ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
- Μην προσπαθήσετε να θρυμματίσετε πάγο, να ψιλοκόψετε ωμό κρέας και φροντίστε να είστε πολύ προσεκτικοί με τις λεπίδες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερο από 1 λεπτό, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από το 1 λεπτό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 2 λεπτά ώστε να κρυώσει.
- Αν αναμειγνύετε καυτά υγρά σε μαγειρικό σκεύος, πάντα να κατεβάζετε το σκεύος από τη φωτιά και να περιμένετε να κρυώσει λιγάκι πριν την ανάμειξη.
- Ποτέ μην αφήνετε το μπλέντερ μέσα στο σκεύος επειδή η βάση του σκεύους μπορεί ακόμα να καίει πολύ και να προκαλέσει ζημιά στο μπλέντερ.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|---------------|--------------------|
| 1. χαμηλή (I) | 4. ράβδος |
| 2. υψηλή (II) | 5. σύστημα λεπίδων |
| 3. χειρολαβή | |

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
2. Για να προσαρμόσετε το ραβδί, σπρώξτε το προς το άκρο της χειρολαβής, και στρέψτε το αριστερόστροφα.

3. Για να αφαιρέσετε το ραβδί, στρέψτε το δεξιόστροφα, έπειτα αποσπάστε το ραβδί από τη χειρολαβή.

ΤΑ ΚΟΥΜΠΙΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

1. Συνδέστε το φινι στην πρίζα.
 2. Πατήστε το πάνω κουμπί για χαμηλή ταχύτητα, απελευθερώστε το για απενεργοποίηση.
 3. Πατήστε το κάτω κουμπί για υψηλή ταχύτητα, απελευθερώστε το για απενεργοποίηση.
- Σε γενικές γραμμές, οι μεγάλες ποσότητες, τα παχύρρευστα μείγματα και η μεγάλη αναλογία στερεών προς υγρών τροφίμων υποδεικνύουν μεγαλύτερους χρόνους και χαμηλότερες ταχύτητες.
 - Οι μικρότερες ποσότητες, τα λεπτόρρευστα μείγματα και η ύπαρξη περισσότερων υγρών υποδεικνύουν μικρότερους χρόνους και υψηλότερες ταχύτητες.


Η ΡΑΒΔΟΣ

- Σε γενικές γραμμές, η ράβδος μπορεί να κάνει οτιδήποτε κάνει και ένα τυπικό μπλέντερ, αλλά γρηγορότερα και με λιγότερο πλύσιμο – παρασκευή μαγιονέζας, μιλκσέικ, smoothie ή φρουτοποτά στο κύπελλο δοσομέτρησης. Μπορείτε να φιλοκόψετε, να αναμείξετε ή να πολτοποιήσετε συστατικά σε μια λεκάνη ή το μπολ όπου θα ετοιμάσετε το φαγητό.
- Όποιο σκεύος και να χρησιμοποιείτε, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και να το κρατάτε με το ελεύθερο χέρι σας ώστε να το αποτρέψετε από το να πέσει από την επιφάνεια εργασίας.
- Μη βυθίζετε το ραβδί πέρα από το σημείο στο οποίο συνδέεται με τη χειρολαβή.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε καυτά υγρά, μην αφήνετε τη λεπίδα να βγαίνει στην επιφάνεια των υγρών σε γωνία, διότι μπορεί να πιτσιλιστεί υγρό έξω από το μπολ/λεκάνη/σκεύος.
- Μην ενεργοποιείτε τη ράβδο εάν η λεπίδα δεν βρίσκεται εντελώς μέσα στο σκεύος φαγητού.
- Απενεργοποιήστε τη ράβδο προτού την αφαιρέσετε από το σκεύος φαγητού.




ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
2. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τις λεπίδες – μην την κρατάτε απευθείας, χρησιμοποιήστε μια νάιλον βούρτσα καθαρισμού.
3. Σκουπίστε τις επιφάνειες της χειρολαβής με ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
4. Καθαρίστε το άκρο της ράβδου που έχει τη λεπίδα σε ζεστό νερό και σαπουνάδα με μια νάιλον βούρτσα.
5. Μην τοποθετήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

 Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

-  = χούφτα
-  = ματσάκι
-  = σκελίδα (εξ)

-  = κουταλιά της σούπας (15 ml)
-  = κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

- g = γραμμάρια
- ml = χιλιοστόλιτρα

ΣΟΥΠΑ ΠΡΑΣΟΥ & ΠΑΤΑΤΑΣ

- | | | |
|-------------|------------------|---------------|
| 150 g πράσα | 150 g πατάτες | 2 κύβοι ζωμού |
| 800 ml νερό | αλάτι και πιπέρι | |

Χτυπήστε στο μπλέντερ τα πράσα και τις πατάτες για 2 δευτερόλεπτα. Μεταφέρετε σε μια μεγάλη κατσαρόλα. Προσθέστε το νερό και τους κύβους. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε τη φωτιά. Σκεπάστε την κατσαρόλα. Σιγοβράστε για 20 λεπτά. Απομακρύνετε από τη φωτιά. Αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά. Χτυπήστε στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Ζεστάνετε μέχρι τη θερμοκρασία σερβιρίσματος (μην αφήσετε να βράσει). Ρυθμίστε το αλάτι. Σερβίρετε με ψωμί. Για τη βισουσουά, προσθέστε μερικά σχινόπρασα στα πράσα και τις πατάτες, προσθέστε ένα σβώλο βούτυρο στην κατσαρόλα πριν το ζέσταμα, αφήστε τη σούπα να κρυώσει αντί να την ξαναζεστάνετε, και χτυπήστε και προσθέστε 150 ml κρέμας γάλακτος πριν την σερβίρετε κρύα.

ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΟΥΠΑ

900 g κολοκύθα

2 πράσα

900 ml ζωμός κοτόπουλου/ λαχανικών

1 αλεσμένος κόλιανδρος

2 κρέμα γάλακτος (18-30% λιπαρά)/ κρεμ φρες

2 σπορέλαιο

2 σκόρδο

1 αλεσμένη πιπερόριζα

1 φύλλα κόλιανδρου

αλάτι και πιπέρι

Καθαρίστε την κολοκύθα, βγάλτε τους σπόρους και κόψτε την σε κομμάτια. Ζεστάνετε το λάδι σε κατσαρόλα. Προσθέστε τα πράσα, το σκόρδο και τα μπαχαρικά. Ανακατέψτε για 3 λεπτά. Προσθέστε το ζωμό και την κολοκύθα. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε τη φωτιά. Σκεπάστε την κατσαρόλα. Σιγοβράστε για 20-30 λεπτά. Απομακρύνετε από τη φωτιά. Προσθέστε τον κόλιανδρο και την κρέμα ανακατεύοντας. Αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά. Χτυπήστε στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιομορφη κρέμα. Ζεστάνετε μέχρι τη θερμοκρασία σερβιρίσματος (μην αφήσετε να βράσει). Ρυθμίστε το αλάτι. Σερβίρετε με ψωμί.

ΠΕΣΤΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΥ

2 φύλλα κόλιανδρου

2 σκόρδο

60 g κουκουναρόσποροι

125 ml ελαιόλαδο

60 g Παρμεζάνα, τριμμένη

Χτυπήστε στο μπλέντερ τον κόλιανδρο, το σκόρδο, τους κουκουναρόσπορους και το μισό λάδι μέχρι να γίνουν μια ομοιομορφη κρέμα. Μεταφέρετε σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε την παρμεζάνα ανακατεύοντας. Προσθέστε λάδι ώστε να πετύχετε την πυκνότητα που θέλετε: Για ντιπ: πηχτό. Για γαρνίρισμα: μέτριο. Για σάλτσα ζυμαρικών: αραιό.

ΦΡΟΥΤΟΠΟΤΑ

Χτυπήστε τα όλα στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιομορφη κρέμα.

4 γιαούρτι

200 ml γάλα

2 βρώμη

1 μπανάνα

2 μέλι

2 μήλα, χωρίς κουκούτσια

170 g παγωτό σοκολάτας

300 ml χυμός πορτοκαλιού

150 g γιαούρτι με φουντούκια

1 μπανάνα

200 ml γάλα

300 ml σοκολατούχο γάλα

2 αχλάδια, χωρίς κουκούτσια

200 ml γιαούρτι

1 μάνγκο, χωρίς κουκούτσια

200 ml γάλα

1 μέλι

300 ml γάλα

1 μπανάνα

12 φράουλες

400 ml γάλα

1 μπανάνα

4 μέλι

2 εκχύλισμα βανίλιας

360 ml λεμονάδα

125 g παγωτό βανίλιας

70 g μύρτιλλα

300 ml χυμός πορτοκαλιού

300 ml χυμός κράνων

1 μπανάνα

4 μισά βερούκοκκου κονσέρβας

80 ml χυμός βερούκοκκου (από κονσέρβα)

2 ροδάκινα, χωρίς κουκούτσια

4 γιαούρτι

200 ml γάλα

2 μέλι

600 ml χυμός μήλου

1 μάνγκο, χωρίς κουκούτσια

300 ml χυμός μήλου

90 g σμέουρα

12 φράουλες

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket.

A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal.

A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.

A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.

Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.

⚠ Soha ne dolgozzon fel forró vagy forrásban lévő folyadékokat.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

⊘ Ne tegye a fogantyút folyadékba.

- Ne használja forró olajban a mixerrudat – még a mérsékelt forró olaj is komoly égési sérülést okozhat.
- Ne próbálja meg jeget vágni, nyers húst aprítani és nagyon ügyeljen a késekre.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- 1 percnél tovább ne járassa a motort, mivel az túlmelegedhet. 1 perc üzemelés után a motor lehűlése érdekében kapcsolja ki minimum 2 percre.
- Ha forró folyadékot kever egy tálban, akkor mindig vegye le a tálat a tűzről, és hagyja kihűlni egy kicsit a keverés előtt.
- Soha ne hagyja a turmixgépet a tálban, mert a tál alja még forró lehet és ez károsíthatja a turmixgépet.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | |
|-----------------|-------------|
| 1. alacsony (I) | 4. mixerrúd |
| 2. magas (II) | 5. kés |
| 3. fogantyú | |

TARTOZÉKOK ILLESZTÉSE/ELTÁVOLÍTÁSA

1. Húzza ki a készüléket az aljzataból.
2. A mixerrúd felhelyezéséhez nyomja rá azt a fogantyú végére és forgassa el óra járásával ellenkező irányba.
3. A mixerrúd levételéhez forgassa azt óra járásával egyező irányba, majd húzza le a mixerrudat a fogantyúról.

SEBESSÉG GOMBOK

1. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
2. Az alacsony sebességhez nyomja le a felső gombot, a kikapcsoláshoz engedje fel.
3. A magas sebességhez nyomja le az alsó gombot, a kikapcsoláshoz engedje fel.

- Általánosságban a nagy mennyiségekhez, sűrű keverékekhez és a nagy mennyiségű szilárd anyagból történő folyadékékpészéshez hosszabb idő és alacsonyabb sebesség javasolt.
- Kisebb mennyiségekhez, lazább keverékekhez és a kevesebb szilárdanyag tartalmú folyadékokhoz rövidebb idő és magasabb sebesség javasolt.

A MIXERRÚD

- Általánosságban a mixerrúd mindenre képes, amire egy hagyományos robotgép, de gyorsabb és kevesebbet kell mosogatni – majonézt, tejturmixokat, gyümölcsurmixokat vagy gyümölcsitalokat is készíthet a mérőpohárban. A lábokban vagy tálban olyan hozzávalókat keverhet, apríthat vagy pépesíthet, amelyeket meg kíván majd főzni.
- Bármilyen tartályt is használ, bizonyosodjon meg róla, hogy stabil, sima felületen van, és tartsa azt a szabadon lévő kezével, hogy megakadályozza a munkafelületről való elmozdulását.
- A mixerrudat ne merítse be a fogantyúval való csatlakozásánál mélyebben.
- Amikor a mixerrudat forró folyadékokban használja, ne engedje, hogy a kés a folyadék felszínével ferdén érintkezzen, mert kifröcskölhet a tálból/lábosból/tartályból.
- Ne kapcsolja be a készüléket, amíg a kés az ételtartályban van.
- Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt a kést kiemelné az ételtartályból.




ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS



1. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a konnektorból.
2. Óvatosan bánjon a késekkel – ne érjen hozzájuk közvetlenül, használjon műanyag kefével.
3. Finom, nedves ruhával törölje át a fogantyú felületét.
4. A mixerrúd kés felőli végét meleg szappanos vízben tisztítsa meg műanyag kefével.
5. Ne tegye a készülék egyetlen alkatrészét sem a mosogatógépbe.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétkébe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

RECEPTEK

 = maroknyi
 = csokor
 = gerezd

 = evőkanál (15 ml)
 = teáskanál (5 ml)

g = gramm
 ml = milliliter

PÓRÉHAGYMA ÉS BURGONYA LEVES

150 g póréhagymák
 800 ml víz



150 g burgonyák
 só és bors





2 leveskockák

Mixelje a póréhagymát és a krumplit 2 másodpercig. Tegye át egy nagy serpenyőbe. Tegye bele a vizet és a leveskockákat. Forralja fel, miközben keveri. Vegye le a lángot. Fedje le a serpenyőt. Főzze lassú tűzön 20 percig. Vegye le a tűzről. Hagyja hűlni 30 percig. Mixelje addig, míg sima nem lesz. Melegítse fel tálalási hőmérsékletre (ne hagyja, hogy forrjon). Fűszerezze megfelelően. Kenyérrrel tálalja.

A Vichyssoise-hoz tegyen néhány metélőhagymát a póréhagymához és burgonyához, tegyen egy darab vajat a serpenyőbe, mielőtt felmelegíti, hűtse le a levest a felmelegítés helyett, és verjen hozzá habverővel 150 ml tejfölt, mielőtt hidegen tálalná.

FÜSZERES TÖK LEVES

900 g tök
 2 póréhagymák
 900 ml csirke/zöldség leves
 2  sovány tejföl /tejföl
 1  koriander levelek

2  növényi olaj
 2  fokhagyma
 1  őrölt gyömbér
 1  őrölt koriander
 só és bors

Hámozza meg, magozza ki és vágja fel a tököt nagy darabokra. Melegítse meg az olajat egy serpenyőben. Tegye bele a póréhagymát, fokhagymát és fűszereket. Keverje 3 percig.

Tegye bele a levest és a tököt. Forralja fel, miközben keveri. Vegye le a lángot. Fedje le a serpenyőt. Főzze lassú tűzön 20-30 percig. Vegye le a tűzről. Keverje bele a koriandert és a tejfölt. Hagyja hűlni 30 percig. Mixelje addig, míg sima nem lesz. Melegítse fel tálalási hőmérsékletre (ne hagyja, hogy forrjon). Fűszerezze megfelelően. Kenyérrrel tálalja.

KORIANDER PESZTÓ

- 2 🍃 koriander levelek
- 2 🍅 fokhagyma
- 60 g fenyőmagok
- 125 ml olívaolaj
- 60 g reszelt parmezán

Mixelje össze a koriandert, a fokhagymát, fenyőmagvakat és az olaj felét, míg sima nem lesz. Tegye át egy nagy tálba. Keverje bele a parmezánt. Adjon hozzá olajat, hogy a megfelelő állagú legyen: Mártáshoz: sűrű. Bevonathoz: közepes. Tészta szószhoz: híg.

GYÜMÖLCSÖS TURMIX

Mixeljen össze mindent, míg sima nem lesz.

- 4 🥄 joghurt
- 200 ml Tej
- 2 🥄 zabkása
- 1 banán
- 2 🥄 méz
- 2 kimagozott alma

- 170 g csokoládé jégkrém
- 300 ml narancslé

- 150 g mogyoró joghurt
- 1 banán
- 200 ml Tej

- 300 ml csokoládés tej
- 2 kimagozott körték

- 200 ml joghurt
- 1 mangó, mag nélkül
- 200 ml Tej
- 1 🥄 méz

- 300 ml Tej
- 1 banán
- 12 eper

- 400 ml Tej
- 1 banán
- 4 🥄 méz
- 2 🥄 vanília kivonat

- 360 ml limonádé
- 125 g vanília jégkrém
- 70 g fekete áfonya

- 300 ml narancslé
- 300 ml tözegáfonya lé
- 1 banán

- 4 félbevágott konzerv sárgabarackok
- 80 ml sárgabarack lé (konzervből)
- 2 őszibarack, mag nélkül
- 4 🥄 joghurt
- 200 ml Tej
- 2 🥄 méz

- 600 ml almalé
- 1 mangó, mag nélkül

- 300 ml almalé
- 90 g málna
- 12 eper

- 400 ml almalé
- 1 hámozott kiwi
- 150 g dinnye

- 350 ml limonádé
- 125 ml csokoládé jégkrém
- 100 g kimagozott cseresznye

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Fiziksel, duyuumsal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdiği tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler.

Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.

Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.

Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarından önce, cihazın fişini prizden çekin.

Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.

⚠ Sıcak veya kaynayan sıvıları asla işleme tabi tutmayın.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

⊘ Sıvı sıvıya daldırmayın.

- Blender ayağını kızgın yağ içinde kullanmayın, sıcak yağ ciddi yanıklara yol açabilir.
- Blender ile buz kırmaya ve çiğ et doğramaya çalışmayın ve bıçaklara çok dikkat edin.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Motoru 1 dakikadan uzun süre çalıştırmayın, aksi takdirde aşırı ısınabilir. 1 dakika çalıştırdıktan sonra en az 2 dakika kapalı tutarak motorun soğumasını bekleyin.
- Eğer sıcak sıvıları bir tavada blenderden geçiriyorsanız, tavayı mutlaka ateşten alın ve blenderden geçirmeden önce biraz soğumasını bekleyin.
- Tavanın tabanı hâlâ çok sıcak olabileceğinden ve blendere hasar verebileceğinden, blenderi asla tavada bırakmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇİZİMLER

- | | |
|----------------|------------------|
| 1. düşük (I) | 4. blender ayağı |
| 2. yüksek (II) | 5. bıçak |
| 3. sap | |

EKLENTİLERİ TAKMA/ÇIKARMA

1. Cihazın fişini prizden çekin.
2. Blender ayağını takmak için, sapın ucuna kadar itin ve saat yönünün aksine çevirin.
3. Blender ayağını çıkarmak için saat yönünde çevirin, sonra saptan çekerek çıkarın.

HIZ DÜĞMELERİ

1. Fişi prize takın.
 2. Düşük hız için üstteki düğmeye basın, düşük hızı kapatmak için düğmeyi yeniden serbest bırakın.
 3. Yüksek hız için alttaki düğmeye basın, yüksek hızı kapatmak için düğmeyi yeniden serbest bırakın.
- Genellikle fazla miktarlar, koyu karışımlar ve katı madde oranı sıvı oranından daha fazla olan malzemeler, daha uzun süre ve daha düşük hız gerektirir.
 - Küçük miktarlar, yoğunluğu az karışımlar ve sıvı oranı katı madde oranından daha fazla olan malzemeler daha kısa süre ve daha yüksek hız gerektirir.

BLENDER AYAĞI

- Genelde blender ayağı, normal bir blenderin yapabileceği her şeyi yapabilir, ancak daha hızlıdır ve daha az bulaşık çıkarır; mayonez, milkshake, smoothies veya meyveli içecekler haznenin içinde yapılır. Malzemeleri, pişireceğiniz tencere veya kaseinin içinde karıştırabilir, çırpabilir veya ezebilirsiniz.

- Hangi kabı kullanırsanız kullanın, kabın sağlam ve düz bir yüzey üzerinde olmasına dikkat edin ve kabı, çalışma tezgahının üzerinde hareket etmemesi için serbest elinizle destekleyin.
- Blender ayağını (karıştırılacak malzemeye) sapla birleşme yerini geçecek şekilde daldırmayın.
- Cihazı sıcak sıvılarda kullanırken, bıçağın yüzeye eğimle temas etmesine izin vermeyin, kase/tencere/kap dışına sıvı sıçratabilirsiniz.
- Cihazı, bıçak yiyecek kabının içine tamamen girene dek çalıştırmayın.
- Bıçağı yiyecek kabından çıkarmadan önce cihazı kapatın.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
2. Bıçaklara çok dikkat edin; onlarla asla doğrudan bir işlem yapmayın, naylon bir bulaşık fırçası kullanın.
3. Sapın yüzeyini yumuşak, nemli bir bezle silin.
4. Blender ayağının bıçaklı ucunu sıcak sabunlu suda, naylon bir fırçayla temizleyin.
5. Cihazın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelerle maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

YEMEK TARIFLARI

✋ = bir avuç

👉 = demet

👉 = sarımsak dişi (dişleri)

🥄 = yemek kaşığı (15ml)

🥄 = çay kaşığı (5ml)

g = gram

ml = mililitre

PIRASA VE PATATES ÇORBASI

150 g pırasa

800 ml su

150 g patates

tuz ve biber

2 et suyu tabletleri

Pırasaları ve patatesleri 2 saniye robottan geçirin. Karışımı geniş bir tencereye alın. Su ve et suyu tabletlerini ekleyin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. Ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. 20 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Ateşten alın. 30 dakika soğumaya bırakın. Pürüzsüz hale gelinceye kadar robottan geçirin. Servis yapılacak sıcaklığa getirin (kaynatmayın). Baharatlarını katın. Ekmekle birlikte servis yapın.

Vichyssoise (soğuk pırasa ve patates çorbası) için, pırasa ve patateslere birkaç frenk soğanı doğrayın, ısıtmadan önce tencereye bir parça tereyağı koyun, çorbayı yeniden ısıtmak yerine soğutun ve soğuk olarak servis yapmadan önce 150 ml çırpılmış krema gezdirin.

BAHARATLI BALKABAĞI ÇORBASI

900 g balkabağı

2 pırasa

900 ml tavuk/sebze suyu

2 🥄 az yağlı/taze krema

1 🌿 kişniş yaprakları

2 🥄 sıvı yağ

2 🌿 sarımsak

1 🥄 öğütülmüş zencefil

1 🥄 öğütülmüş kişniş

tuz ve biber

Balkabağının kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve iri parçalara doğrayın. Yağı bir tencerede kızdırın.

Pırasaları, sarımsağı ve baharatları ekleyin. 3 dakika karıştırın. Et suyunu ve balkabaklarını ekleyin.

Karıştırarak kaynama noktasına getirin. Ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. 20-30 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Ateşten alın. Kişnişi ve kremayı ekleyerek karıştırın. 30 dakika soğumaya bırakın.

Pürüzsüz hale gelinceye kadar robottan geçirin. Servis yapılacak sıcaklığa getirin (kaynatmayın).

Baharatlarını katın. Ekmekle birlikte servis yapın.

KIŞNIŞLI PESTO

- 2 🍃 kişniş yaprakları
- 2 🧄 sarımsak
- 60 g çam fıstığı
- 125 ml zeytinyağı
- 60 g Parmesan, rendelenmiş

Kişniş, sarımsağı, çam fıstığını ve yağın yarısını pürüzsüz bir karışım olana dek robottan geçirin. Büyük bir kaba aktarın. Parmesan peynirini ekleyin. Kıvamı ayarlamak için yağ ekleyin: Dip soslar için: koyu. Üst soslar için: orta. Makarna sosları için: sulu.

MEYVELİ SMOOTHIE'LER

Tüm malzemeleri pürüzsüz hale gelene dek robottan geçirin.

- 4 🥄 yoğurt
- 200 ml süt
- 2 🥄 yulaf unu
- 1 muz
- 2 🥄 bal
- 2 elma, çekirdekli
- 170 g çikolatalı dondurma
- 300 ml portakal suyu
- 150 g fındıklı yoğurt
- 1 muz
- 200 ml süt
- 300 ml çikolatalı süt
- 2 armut, çekirdekli
- 200 ml yoğurt
- 1 mango, çekirdeği çıkarılmış
- 200 ml süt
- 1 🥄 bal
- 300 ml süt
- 1 muz
- 12 çilek
- 400 ml süt
- 1 muz
- 4 🥄 bal
- 2 🥄 vanilya esansı
- 360 ml limonata
- 125 g vanilyalı dondurma
- 70 g böğürtlen
- 300 ml portakal suyu
- 300 ml yabanmersini suyu
- 1 muz
- 4 konserve yarım kayısılar
- 80 ml kayısı suyu (konserveden)
- 2 şeftali, çekirdeği çıkarılmış
- 4 🥄 yoğurt
- 200 ml süt
- 2 🥄 bal
- 600 ml elma suyu
- 1 mango, çekirdeği çıkarılmış
- 300 ml elma suyu
- 90 g ahududu
- 12 çilek
- 400 ml elma suyu
- 1 kivi, kabuğu soyulmuş
- 150 g kavun
- 350 ml limonata
- 125 ml çikolatalı dondurma
- 100 g kiraz, çekirdekleri çıkarılmış

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate/instruite și înțeleg pericolele la care se supun.

Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul.

Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.

Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

Scoateți aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.

Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.

⚠ Nu procesați niciodată lichide fierbinți sau pe punctul de fierbere.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant,

agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

⊗ Nu introduceți mânerul în lichid.

- Nu utilizați axul în ulei fierbinte – chiar și uleiul doar puțin fierbinte poate cauza arsuri grave.
- Nu încercați să spargeți gheață, nu încercați să tăiați carne crudă și aveți grijă la lame.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Nu lăsați motorul să opereze mai mult de 1 minut; se va supraîncălzi. După 1 minut, opriți motorul cel puțin 2 minute, pentru a-i permite să se răcească.
- Dacă mixați lichide fierbinți într-o cratiță, luați întotdeauna cratița de pe foc și permiteți-i să se răcească puțin înainte de a mixa.
- Nu lăsați niciodată blenderul în cratiță, deoarece fundul cratiței ar putea fi încă foarte fierbinte și ar putea deteriora blenderul.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- | | |
|--------------|---------|
| 1. mică (I) | 4. ax |
| 2. mare (II) | 5. lamă |
| 3. mâner | |

MONTAREA/DEMONTAREA ACCESORIILOR

1. Scoateți aparatul din priză.
2. Pentru a monta axul, împingeți-l în capătul mânerului, apoi rotiți-l în sensul opus acelor de ceasornic.
3. Pentru a scoate axul, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic, apoi scoateți-l de pe mâner, prin împingere.

BUTOANELE DE VITEZĂ

1. Băgați întrerupătorul în priză.
2. Apăsăți butonul de sus pentru viteză redusă, eliberați-l pentru a opri.
3. Apăsăți butonul de jos pentru viteză mare, eliberați-l pentru a opri.
 - În general, cantitățile mari, amestecurile dense și un procent mai mare de substanțe solide decât lichide sugerează un timp mai lung de preparare și o viteză mai mică.
 - Cantitățile mai mici, amestecurile mai puțin dense și mai multe lichide decât produse solide sugerează un timp de preparare mai scurt și viteze mai mari.

AXUL

- În general, axul poate face tot ceea ce poate face un blender normal, însă mai rapid, și necesitând spălare mai facilă – la maioneză, milkshake-uri sau băuturi din fructe în pahar. Puteți amesteca, scoate pulpa sau face piure din ingrediente, din cratița sau bolul în care le veți găti.
- Indiferent de recipientul pe care îl folosiți, asigurați-vă că este așezat pe o suprafață stabilă, plată, și țineți-l cu mâna ca să nu cadă de pe suprafața de lucru.
- Nu introduceți axul mai mult de punctul său de conexiune cu mânerul.
- Atunci când utilizați axul în lichide fierbinți, nu lăsați lama să atingă suprafața, deoarece riscați să pulverizați lichid în afara bolului/tigăii/recipientului.
- Nu porniți aparatul până când lama nu se află în interiorul recipientului pentru alimente.
- Opritiți aparatul înainte de a ridica lama de pe recipientul pentru alimente.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Opritiți aparatul și scoateți-l din priză.
2. Fiți foarte atenți cu lamele - nu le manevrați direct, folosiți o perie din nailon.
3. Ștergeți suprafețele mânerului cu o cârpă ușor umedă.
4. Curățați capătul lamei axului în apă fierbinte cu detergent, folosind o perie din nailon.
5. Nu spălați nicio componentă a aparatului la mașina de spălat vase.



PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

REȚETE

= un pumn

= o legătură

= cățel/căței

= o lingură (15ml)

= o linguriță (5ml)

g = grame

ml = mililitri

SUPĂ DE PRAZ ȘI CARTOFI

150 g praz

2 cuburi de carne de pui

150 g cartofi

sare și piper

800 ml apă

Procesați prazul și cartofii timp de 2 secunde. Transferați amestecul într-o cratiță mare. Adăugați apa și cuburile de carne de pui. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Dați focul mai mic. Acoperiți cratița. Fierbeți la loc mic timp de 20 minute. Luați-o de pe foc. Lăsați să se răcească timp de 30 minute. Procesați amestecul până devine moale. Încălziți supa pentru a fi servită (nu lăsați să fiarbă). Condimentați după gust. A se servi cu pâine.

Pentru supă Vichyssoise, adăugați niște arpagic la amestecul de praz și cartofi; înainte de a încălzi, adăugați un cub de unt în cratiță; lăsați să se răcească; a se servi rece.

SUPĂ PICANTĂ DE DOVLEAC

900 g dovleac

2 praz 2 usturoi

900 ml cub de pui/legume

2 smântână slabă/proaspătă

1 frunze de coriandru

2 ulei vegetal

1 ghimbir pisat

1 coriandru pisat

sare și piper

Decojiți, scoateți semințele și tăiați dovleacul în bucăți mari. Încălziți uleiul într-o tigaie. Adăugați praz, usturoi și condimente. Amestecați timp de 3 minute. Adăugați cubul de pui și dovleacul. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Dați focul mai mic. Acoperiți cratița. Fierbeți la loc mic timp de 20-30 minute. Luați-o de pe foc. Adăugați coriandrul și smântâna și amestecați. Lăsați să se răcească timp de 30 minute. Procesați amestecul până devine moale. Încălziți supa pentru a fi servită (nu lăsați să fiarbă). Condimentați după gust. A se servi cu pâine.

PESTO DE CORIANDRU

- 2 🍃 frunze de coriandru
- 2 🍄 usturoi
- 60 g semințe de pin
- 125 ml ulei de măsline
- 60 g Parmezan, ras

Procesați coriandrul, usturoiul, semințele de pin și jumătate din cantitatea de ulei până când se înmoaie. Transferați amestecul într-un castron mare. Adăugați parmezanul și amestecați. Adăugați ulei pentru a ajusta consistența. Pentru sos: consistent. Pentru garnitură: mediu. Pentru sos de paste: subțire.

SMOOTHIES DE FRUCTE

Procesați toate ingredientele până devin moi.

- 4 🥄 iaurt
- 200 ml lapte
- 2 🥄 fulgi de ovăz
- 1 banane
- 2 🍯 miere
- 2 mere, miez

- 170 g înghețată de ciocolată
- 300 ml suc de portocale

- 150 g iaurt cu alune
- 1 banane
- 200 ml lapte

- 300 ml lapte cu ciocolată
- 2 pere, miez

- 200 ml iaurt
- 1 mango, fără sâmburi
- 200 ml lapte
- 1 🍯 miere

- 300 ml lapte
- 1 banane
- 12 căpșuni

- 400 ml lapte
- 1 banane
- 4 🍯 miere
- 2 🍯 extract de vanilie

- 360 ml limonadă
- 125 g înghețată de vanilie
- 70 g coacăze negre

- 300 ml suc de portocale
- 300 ml suc de merișor
- 1 banane

- 4 jumătăți de caise din conservă
- 80 ml suc de caise (din conservă)
- 2 piersici, fără sâmburi
- 4 🥄 iaurt
- 200 ml lapte
- 2 🍯 miere

- 600 ml suc de mere
- 1 mango, fără sâmburi

- 300 ml suc de mere
- 90 g zmeură
- 12 căpșuni
- 400 ml suc de mere
- 1 kiwi, decojit
- 150 g pepene

- 350 ml limonadă
- 125 ml înghețată de ciocolată
- 100 g cireșe, fără sâmburi

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се ползва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са под надзора/инструктирани и осъзнават опасностите.

Деца не трябва да използват или да играят с уреда.

Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.


Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

Изключете уреда от контакта преди сглобяване, разглобяване или почистване.

Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.

 Не обработвайте горещи или врящи течности.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

 Не потапяйте дръжката в течност.

- Не използвайте приставката за пасиране в горещо олио – дори умерено горещото олио може да предизвика голямо изгаряне.
- Не се опитвайте да натрошавате лед, не се опитвайте да накълцате сурово месо и внимавайте много с остриетата.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Не оставяйте мотора да работи повече от 1 минута, тъй като може да прегрее. След 1 минута го изключете за най-малко 2 минути, за да може да се охлади.
- Ако блендирате горещи течности в тиган, преди да пристъпите към това действие, не забравяйте да го отстраните от котлона и да го оставите да се охлади.
- Не оставяйте блендера в тигана, тъй като е възможно долната му част все още да е доста гореща и това може да повреди блендера.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|----------------|--------------------------|
| 1. ниска (I) | 4. приставка за пасиране |
| 2. висока (II) | 5. острие |
| 3. дръжка | |

ПОСТАВЯНЕ/СВАЛЯНЕ НА ПРИСТАВКИ

1. Изключете уреда от захранването.
2. За да поставите приставка за пасиране, избутайте я до края на дръжката и я завъртете обратно на часовниковата стрелка.
3. За да свалите приставка за пасиране, завъртете я по посока на часовниковата стрелка и я издърпайте от дръжката.

БУТОНИТЕ ЗА СКОРОСТТА

1. Включете щепсела в захранващия контакт.
2. Натиснете горния бутон за ниска скорост и го пуснете, за да изключите.
3. Натиснете долния бутон за висока скорост и го пуснете, за да изключите.

- По принцип, големите количества, гъстите смеси и голямото съотношение на твърди частици предполагат по-дълга настройка на времето и по-ниски скорости.
- По-малките количества, по-редките смеси и повечето течности, отколкото твърди частици, предполагат по-кратки настройки на времето и по-високи скорости.

РЪКОХВАТКАТА

- Принципно, приставката за пасиране може да върши всичко, което може да прави един обикновен пасатор, но по-бързо и с по-малко миене – правете майонеза, млечни шейкове, гладки теста или плодови напитки в градуираната чаша. Можете да смесвате, смилате или пюрирате съставките в тигана или в купата, в които ще ги готвите.
- Какъвто и съд да използвате, уверете се, че той е върху стабилна, плоска повърхност и го подкрепяйте със свободната си ръка, за да предотвратите разместването му по работната повърхност.
- Не потапяйте приставката за пасиране до мястото, където се свързва с дръжката.
- Когато я използвате в горещи течности, не позволявайте острието да удря повърхността под ъгъл, понеже може да разпръснете течност извън купата/тавата/съда.
- Не включвайте, докато острието не е вътре в съда за храната.
- Изключете, преди да повдигнете острието от съда за храната.


ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда и го извадете от контакта.
2. Много внимавайте с остриетата – не работете директно с тях, използвайте найлонова почистваща четка.
3. Избършете повърхностите на дръжката с мека влажна кърпа.
4. Почиствайте режещият край на приставката за пасиране с гореща вода и сапун, и с найлонова четка.
5. Не поставяйте която и да е част от уреда в миялна машина.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА


За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

РЕЦЕПТИ

 = шепа

 = връзка

 = скилидка(и)

 = супена лъжица (15 мл)

 = чаена лъжичка (5 мл)

g = грамове

ml = милилитри

СУПА ОТ ПРАЗ И КАРТОФИ

150 g праз

2 кубчета бульон

сол и пипер

150 g картофи

800 ml вода

Разбийте празата и картофите в продължение на 2 секунди. Прехвърлете в голяма тенджера. Добавете водата и кубчетата бульон. Сложете да ври, като разбърквате. Намалете огъня. Покрийте тенджерата с капак. Сложете на слаб огън за 20 минути. Отстранете от огъня. Оставете да се охлади за 30 минути. Разбийте до получаване на гладка смес. Затоплете до температура за сервиране (не оставяйте да заври). Добавете подправки на вкус. Сервирайте с хляб. За супа „Вишисоаз“ към празата и картофите добавете сибирски лук, а преди да загреете тенджерата, сложете бучка масло, охладете супата вместо да я затоплите повторно и добавете 150 ml сметана, преди да я сервирате студена.

ПИКАНТНА СУПА ОТ ТИКВА

900 g тиква

2 праз


900 ml пилешки/зеленчуков бульон


1  смлян кориандър

2  нискомаслена сметана/сметана крем фреш

2  растително масло

2  чесън

1  смлян джинджифил

1  листа от кориандър

сол и пипер

Обелете тиквата, отстранете семките и я нарежете на парченца. Загрейте маслото в тенджера. Добавете праса, чесъна и подправките. Разбъркайте в продължение на 3 минути. Добавете бульона и тиквата. Сложете да ври, като разбърквате. Намалете огъня. Покрийте тенджерата с капак. Сложете на слаб огън за 20-30 минути. Отстранете от огъня.

Добавете, като разбърквате, кориандъра и сметаната. Оставете да се охлади за 30 минути. Разбийте до получаване на гладка смес. Затоплете до температура за сервиране (не оставяйте да заври). Добавете подправки на вкус. Сервирайте с хляб.

ПЕСТО С КОРИАНДЪР

- 2 🍃 листа от кориандър
- 2 🍄 чесън
- 60 g борови ядки
- 125 ml зехтин
- 60 g Пармезан, настърган

Разбийте кориандъра, чесъна, боровите ядки и половината от зехтина до получаване на гладка смес. Прехвърлете в голяма купа. Добавете, като разбърквате, пармезана. Добавете зехтин според желаната гъстота: За топене: гъсто. За заливка: средно гъсто. За сос за паста: рядко.

ПЛОДОВИ СМУТИТА

Разбийте всичко до получаване на гладка смес.

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 4 🍷 кисело мляко | 360 ml лимонада |
| 200 ml мляко | 125 g ванилов сладолед |
| 2 🍷 овесена каша | 70 g сини боровинки |
| 1 банан | |
| 2 🍷 мед | 300 ml портокалов сок |
| 2 ябълки, изчистени от сърцевината | 300 ml сок от боровинки |
| | 1 банан |
| 170 g шоколадов сладолед | |
| 300 ml портокалов сок | 4 парчета кайсии от консерва |
| | 80 ml сок от кайсия (от консерва) |
| 150 g йогурт с лешници | 2 праскови, без костилки |
| 1 банан | 4 🍷 кисело мляко |
| 200 ml мляко | 200 ml мляко |
| | 2 🍷 мед |
| 300 ml шоколадово мляко | |
| 2 круши, изчистени от сърцевината | 600 ml ябълков сок |
| | 1 манго, без костилка |
| 200 ml кисело мляко | |
| 1 манго, без костилка | 300 ml ябълков сок |
| 200 ml мляко | 90 g малини |
| 1 🍷 мед | 12 ягоди |
| | |
| 300 ml мляко | 400 ml ябълков сок |
| 1 банан | 1 киви, обелено |
| 12 ягоди | 150 g пъпеш |
| | |
| 400 ml мляко | 350 ml лимонада |
| 1 банан | 125 ml шоколадов сладолед |
| 4 🍷 мед | 100 g череша, без костилки |
| 2 🍷 ванилов екстракт | |

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
- يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعيثوا به.
- اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.
- يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.
- افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء التوصيل.
- ⚠ لا تقم مطلقاً بمعالجة السوائل الساخنة أو المغلية
- إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

⊗ لا تضع المقبض في سائل.

- لا تستخدم العصا في زيت ساخن - فحتى الزيت متوسط السخونة يمكن أن يؤدي إلى حرق سيئ.
- لا تحاول تقطيع الثلج ولا تحاول تقطيع اللحوم النيئة وتوخي الحذر الشديد مع الشفرات.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررّة في التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفاً أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- لا تستخدم الجهاز بشكل مستمر لأكثر من دقيقة. وبعد الاستخدام لمدة دقيقة، دعه يستريح لمدة دقيقتين قبل المواصلة.
- إذا كان يتم مزج سوائل ساخنة في وعاء، قم دائماً بإبعاد الوعاء عن الحرارة ودعه يبرد قليلاً قبل المزج.
- لا تترك الخلط مطلقاً في الوعاء لأن أسفل الوعاء يمكن أن يكون ساخناً جداً ويتلف الخلط.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

- | | |
|---------------|---------|
| 1. منخفض (I) | 4. عصا |
| 2. مرتفع (II) | 5. شفرة |
| 3. المقبض | |

تركيب/إخراج الملحقات

1. افصل الجهاز قبل تركيب أو إخراج العصا.
2. لتركيب العصا، ادفعها لنهاية المقبض وأدراها عكس اتجاه عقارب الساعة.
3. لإخراج العصا، أدراها في اتجاه عقارب الساعة ثم اسحب العصا من المقبض.

أضرار السرعة

1. ضع القابس في مقبس الطاقة.
 2. اضغط الزر العلوي للسرعة المنخفضة واتركه للإيقاف.
 3. اضغط الزر العلوي للسرعة العالية واتركه للإيقاف.
- بشكل عام وللكميات الكبيرة والخليط المكثف والمستوى العالي من المواد الصلبة مقارنة مع المواد السائلة، ينصح استخدام أوقات طويلة وسرعة بطيئة.
 - للكميات القليلة والخلطات الخفيفة التي تحتوي على سوائل أكثر من المواد الصلبة، ينصح باستخدام أوقات قصيرة وسرعة عالية.

العصا

- وعموماً، يمكن أن تقوم العصا بأي شيء يقوم به الخلط العادي ولكن بشكل أسرع وغسيل أقل - قم بعمل المايونيز وعصائر اللبن أو مشروبات العصير أو مشروبات الفاكهة في الدورق. ويمكنك خلط مكونات اللب أو البوريه في مقلاة أو وعاء ستقوم بطهيته فيه.
- ومهما كان الوعاء الذي تستخدمه، تأكد من وضعه على سطح مستو ثابت وأسند بيدك لمنعه من الحركة على سطح العمل.
- لا تغمر العصا بعد وصلتها مع المقبض.

- سوف تتحمل عصا درجات حرارة قريبة من نقطة الغليان. وعند استخدامها في سوائل ساخنة، لا تدعها تكسر السطح بزاوية حيث قد ترش سائلا خارج المقلاة/الوعاء.
- لا تقم بالتشغيل إلى أن تصبح الشفرة داخل وعاء الطعام
- الإيقاف قبل رفع الشفرة من وعاء الطعام.

العناية والصيانة

1. قم بالفصل قبل التفكيك أو التنظيف
2. توخي الحذر الشديد مع الشفرات - لا تتعامل معها مباشرة واستخدم فرشاة غسيل من النايلون.
3. امسح أسطح المقبض بقطعة قماش مبللة ناعمة.
4. نظف طرف شفرة العصا في ماء صابوني ساخن بفرشاة من النايلون.
5. لا تضع أي جزء من الجهاز في غسالة صحن.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

RU 1

22240-56 220-240V~50/60Hz 200Watts

T22-5003487

22240-56 220-240B~50/60Гц 200 Вт