

F

GB

D

NL

I

E

P

TR

DK

FIN

N

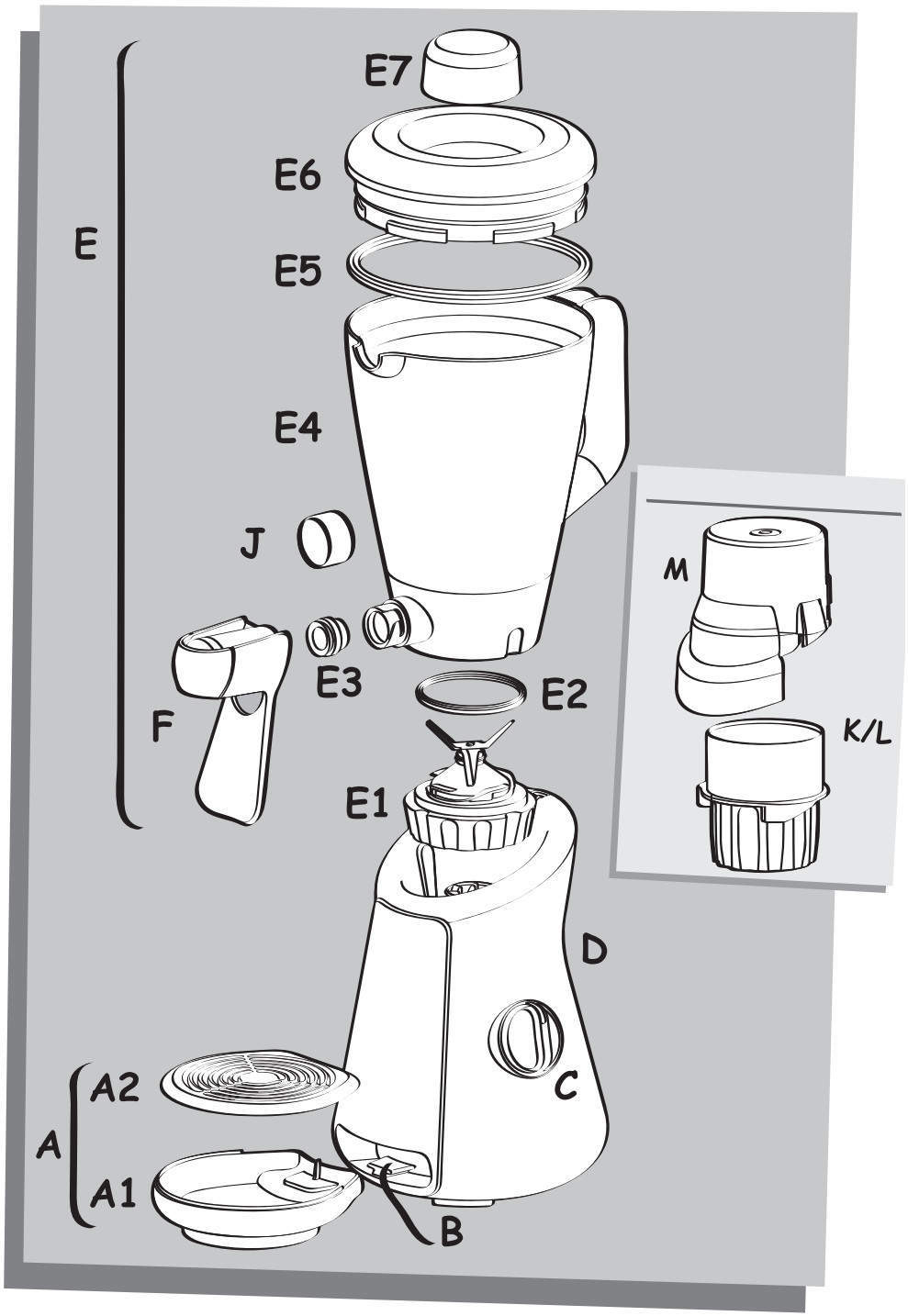
S

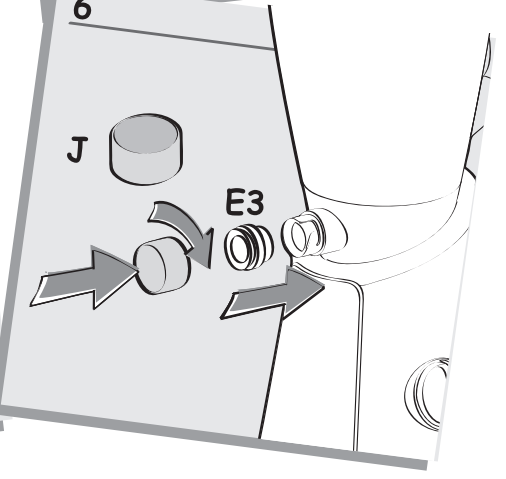
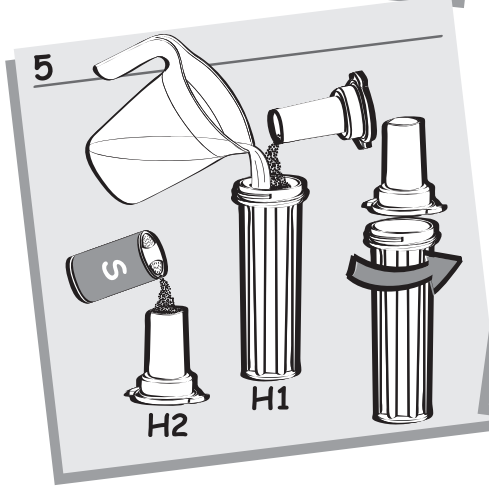
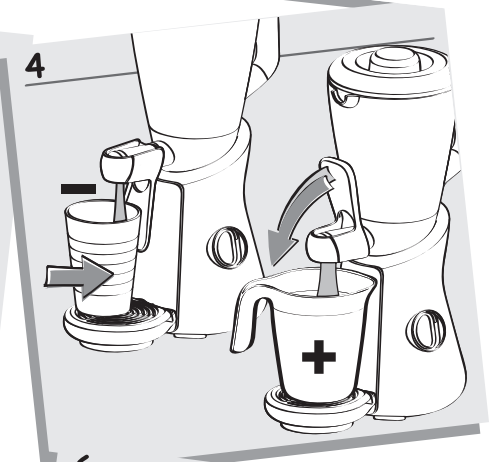
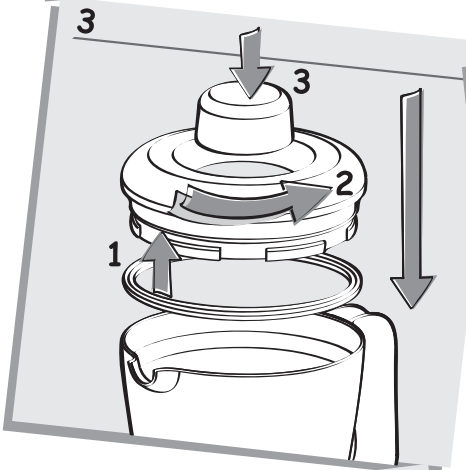
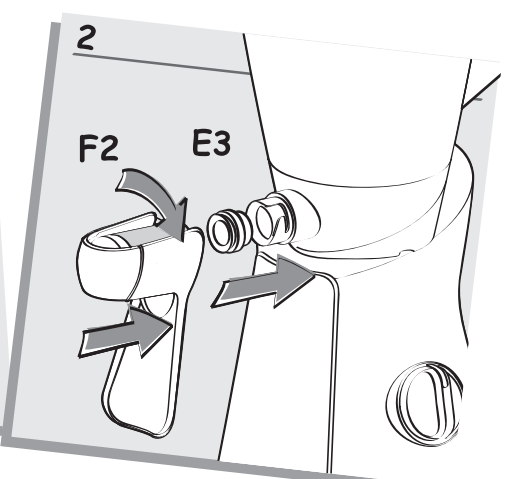
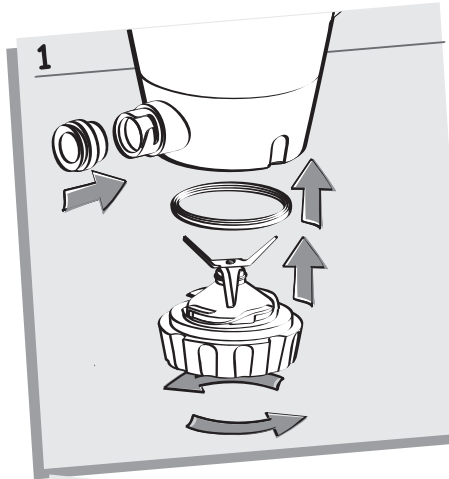
GR

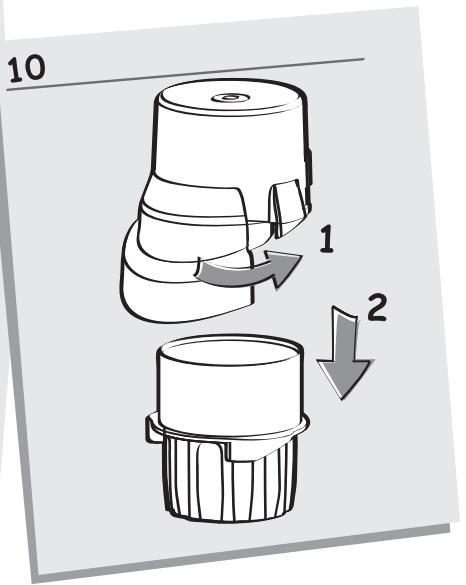
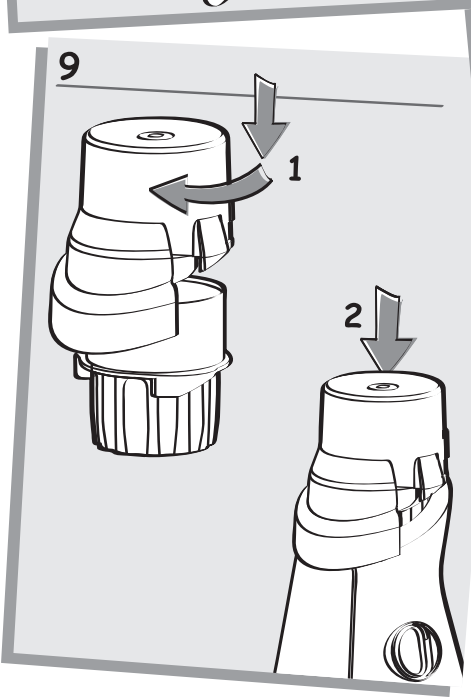
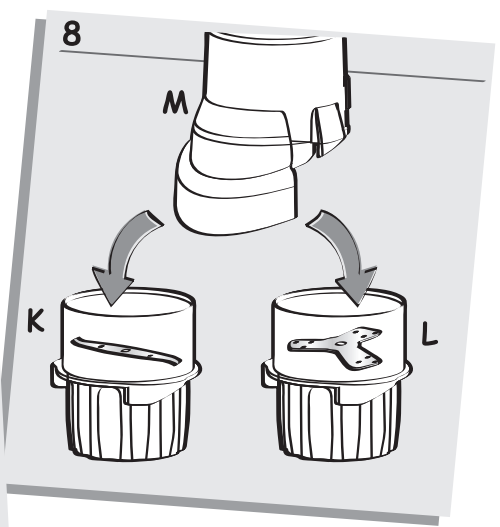
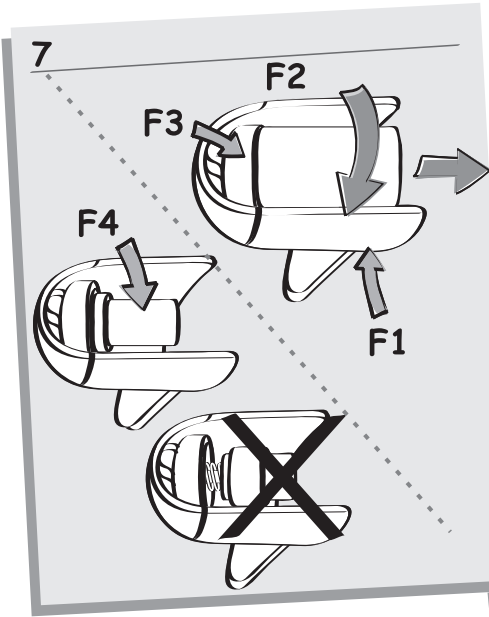
AR

IR

THA







F

Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

* selon modèle

CONSEILS DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre blender et suivez attentivement les instructions d'utilisation. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait le fabricant de toute responsabilité.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre blender correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- N'utilisez votre blender que pour un usage culinaire à l'intérieur de la maison.
- Débranchez toujours votre blender dès que vous cessez de l'utiliser, lorsque vous le nettoyez ou en cas de coupure d'électricité.
- Utilisez votre blender sur une surface plane, propre et sèche.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixeur pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Manipulez les lames avec précaution elles peuvent vous blesser.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif, ou au contact des lames.
- Ne passez pas les accessoires dans un four à micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le bol mixeur sans ingrédients ou avec des produits secs uniquement, et n'y versez pas de liquides bouillants.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates, etc... au dessus du bol et des accessoires en fonctionnement.
- Cet appareil ainsi que ses accessoires ne sont pas prévus pour être utilisés par des personnes (y compris les enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre blender, vendus en centre agréé.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 3 minutes en marche continue. Attendez quelques minutes avant de le remettre en marche après 3 minutes de fonctionnement ininterrompu.
- Lorsque vous videz l'accessoire, manipulez les lames avec précautions : elles peuvent vous blesser.

MISE EN SERVICE

- Avant une première utilisation, nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse (sauf le bloc moteur (D) : voir § nettoyage). Rincez-les et séchez-les soigneusement.

- **ASSUREZ VOUS QUE TOUT EMBALLAGE SOIT RETIRÉ AVANT LE FONCTIONNEMENT.**

UTILISATION DU BOL MIXEUR (E)

Schéma ① :

- Positionnez le joint d'étanchéité (E2) sur la base du porte lames amovible (E1).
- Verrouillez le porte lames sur le bol mixer en tournant d'un quart de tour.
- Insérez le joint (E3) dans la sortie du bol.
- Posez le bol sur le bloc moteur (D).

ASSEMBLAGE DU ROBINET (F) SUR LE BOL

Schéma ② :

- Insérez le joint (E3) dans la sortie du bol.
- Verrouillez le robinet d'un quart de tour sur la sortie du bol, en le tenant par le corps (F2) (trou de sortie vers le bas.)
- NB:** La pédale peut être tournée librement tout autour du corps du robinet.
- Introduisez les aliments à mixer dans le bol (E4) en commençant par les ingrédients liquides, sans dépasser le niveau maximal indiqué (1,25 l).

Schéma ③ :

- Mettez le joint de couvercle (E5) autour du couvercle (E6), verrouillez l'ensemble sur le bol (E4) et placez le bouchon (E7) sur le couvercle.
- Posez la grille (A2) sur sa coupelle (A1).
- Glissez l'ensemble (A) dans le bloc moteur (D), dans le logement prévu à cet effet (B).
- Branchez l'appareil, mettez en marche en choisissant la vitesse la plus adaptée à votre préparation, grâce au sélecteur de vitesse (C). Pour arrêter l'appareil, mettez le sélecteur de vitesse (C) sur 0.

Le couvercle et son bouchon doivent toujours être en place lorsque l'appareil est en fonctionnement. Toujours maintenir son verre posé sur la grille avec la main. Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, insérez les par l'orifice de remplissage du couvercle (E6).

Après utilisation, si nécessaire, jetez le contenu de la coupelle (A1) et lavez l'ensemble (A) soigneusement.

SERVICE PAR LE ROBINET (F)

Schéma ④ :

Deux positions sont possibles pour se servir en faisant pivoter la pédale (F1) :

- La pédale en position basse permet de se servir en appuyant directement avec le verre.
- La pédale en position haute permet de se servir en tirant dessus avec la main et d'avoir un débit plus important.

NB: La vitesse 1 peut faciliter l'écoulement des préparations assez épaisses (type milkshakes ou smoothies). Arrêter l'appareil dès la fin du service.

Nettoyez votre robinet après chaque utilisation (voir § Nettoyage).

Si vous n'avez pas besoin du robinet, vous pouvez le remplacer par le capuchon (J) (voir Schéma ⑥), équipé du joint (E3).

UTILISATION DE L' ICE STICK* (H)

Cet accessoire vous permet de rafraîchir des préparations, ou bien de les maintenir au frais.

- Remplissez de **gros sel** la partie carrée de la poignée (H2) jusqu'à ras bord (Schéma ⑤) puis versez le sel dans le réservoir (H1).
- Remplissez d'eau le réservoir (H1).
- Vissez fortement la poignée sur le réservoir et secouez pour faire fondre le sel.
- Placez l'ensemble au congélateur (-18°C au minimum), de préférence debout, jusqu'à ce que le mélange soit bien gelé (12h au minimum).
- Faites votre préparation, puis introduisez l'ice stick (H) gelé au travers de l'orifice du couvercle (E6), à la place du bouchon (E7). Votre préparation sera ainsi rafraîchie.

- vous pouvez utiliser l'ice stick comme pilon pour mélanger vos préparations, en l'introduisant obligatoirement par l'orifice de remplissage du couvercle (E6).

UTILISATION DES ACCESSOIRES (K & L*)

MOULIN A EPICES (K) :

cet accessoire vous permet :

- de moudre jusqu'à 40g de café en 30 secondes au maximum
- de moudre en quelques secondes différents épices et fruits secs tels que noisettes, noix, amandes, dattes, ... Ex: 50g de dattes en 4 s.

RÂPE (L) :

cet accessoire réduit en poudre la noix de muscade, la noix de coco, les fromages durs (ex 60g de parmesan), préalablement coupés en dés, en 30 secondes au maximum.

- * Ces accessoires sont équipés d'un couvercle (M) de sécurité qui interdit l'accès aux lames pendant le fonctionnement

- Introduisez les ingrédients dans le bol (K ou L). Positionnez le couvercle (M) sur le bol de l'accessoire (une seule position possible), tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (sens cadenas fermé), puis posez l'ensemble sur le corps du blender (D) (voir Schéma ⑨).

- * Branchez le blender et mettez le sélecteur de vitesse (C) sur la position «2» ou donnez quelques impulsions sur « pulse ». Tenir le couvercle (M) pendant le fonctionnement.

- * Pour arrêter le blender, ramenez le sélecteur de vitesse (C) sur la position "0", et ne retirez l'accessoire que lorsque l'appareil est complètement arrêté.

Retournez l'ensemble de l'accessoire sur le plan de travail avant de déverrouiller le couvercle de l'accessoire (K ou L) (voir Schéma ⑩)

Vous pouvez alors récupérer la préparation directement dans le couvercle qui sert de récipient.

NETTOYAGE

- Débranchez le blender et enlevez les accessoires.
- Nettoyez le bloc moteur (D) avec un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- **Ne plongez jamais le bloc moteur (D) dans l'eau courante.**
- Rincez le bol mixeur (E) sous l'eau courante ainsi que ses accessoires.
- Pour faciliter l'entretien du bol mixer (E), déverrouillez la porte-lames (E1), retirez le joint d'étanchéité (E2), enlevez l'ensemble robinet (F) avant de tout nettoyer.

Schéma 7:

Démontage du robinet (F) pour un nettoyage aisé:

- Dévissez le corps (F2) de la pédale (F1), en tenant bien l'écrou (F3) de la pédale.
- Pour le remonter, procédez dans le sens inverse, en faisant attention au bon positionnement du joint (F4).
- **Manipulez les lames avec précaution, elles sont très coupantes.**
 - Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.

SI VOTRE BLENDER NE FONCTIONNE PAS QUE FAIRE ?

Vérifiez tout d'abord le branchement, puis:

- que le bol est correctement positionné sur le bloc moteur.
- que le bouton de commande est bien positionné.

Votre bol fuit, vérifiez:

- que les joints sont tous présents et bien positionnés.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas? Adressez-vous à un centre de service agréé (voir liste dans le livret service).

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel, ou d'un centre agréé, les accessoires suivants :

- accessoire moulin à épices
- accessoire râpe
- ice stick

RECYCLAGE



Participons à la protection de l'environnement !



Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE DE L'APPAREIL

L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

MILK-SHAKES

Milk-shake au chocolat :

Pour 2 verres : **75 cl de lait bien froid**
- 3 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 2 cuillères à soupe de sucre - 3 boules de glace au chocolat.

Versez le lait dans le bol mixer avec le cacao et le sucre. Mixez 20s. Ajoutez les boules de glace et mixez 10s.

Milk-shake à la fraise :

Pour 2 verres : **200 g de fraises - 40 cl de lait bien froid - 2 cuillères à café de sucre de canne.**

Équeutez les fraises et coupez-les en morceaux. Mettez tous les ingrédients dans le bol mixer et mixez 30s. Servez bien frais.

Variante: Vous pouvez aussi remplacer les fraises par 200 g de framboises ou par une banane.

Lait meringué à la framboise :

Pour 4 verres : **400 g de lait concentré sucré (1 boîte) - 25 cl de lait - 300 g de framboises - 10 glaçons - 4 petites meringues.**

Mettez le lait, le lait concentré, les framboises et les glaçons dans le bol mixer. Actionnez le pulse 10 fois, puis mixer 1 min 30. Ecrasez grossièrement les meringues. Versez le lait dans les verres et décorez avec les meringues en morceaux. Servez sans attendre.

Douceur d'été aux fraises :

Pour 2 verres : **250 g de fraises équeutées - 25 cl de yaourt à boire parfumé aux fruits rouges - 4 boules de yaourt à la fraise surgelé - 1 cuillère à soupe de coulis de fraises - quelques gouttes d'extrait naturel de vanille - glaçons.**

Placez le yaourt à la fraise au congélateur au moins 3 heures avant la préparation. Dans le bol mixer, mettez les fraises, le yaourt à boire, le yaourt surgelé, le coulis de fraises et la vanille. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange épais et lisse. Versez la préparation sur des glaçons.

Café frappé :

Pour 2 verres : **1/2l de lait - 6 cuillères à café de café soluble - 6 cuillères à soupe de sucre - 6 glaçons.**

Introduisez tous les ingrédients dans le bol mixer 20s. Servez rapidement.

SMOOTHIES / COCKTAILS VITAMINES

Cocktail vitaminé :

Pour 4 verres : **2 tranches d'ananas - 6 fraises - 1 banane - 4 oranges pressées - 15 cl d'eau gazeuse bien fraîche - 1 sachet de sucre vanillé - 2 glaçons.**

Mettez l'ananas, les fraises, la banane, le jus d'orange et le sachet de sucre vanillé dans le bol mixer. Mixez pendant 15s. Ajoutez l'eau gazeuse et les glaçons. Mixer 15s.

Cocktail énergie :

Pour 6 verres : **3 oranges pressées - 1 citron pressé - 6 cuillères à soupe de miel liquide - 2 jaunes d'oeufs - 4 cuillères à soupe de crème liquide - 4 glaçons.**

Mettez tous les ingrédients dans le bol mixer et mixez 30s. Servez très frais.

Jus de tomates épicé :

Pour 2 verres : **500g de tomates bien mûres - ½ citron pressé - 4 feuilles de basilic - 2 brins de persil - ½ cuillère à café de cummin en poudre - 2 gouttes de Tabasco - sel de céleri - 4 glaçons.**

Pelez, épépinez et coupez les tomates en 4. Mettez tous les ingrédients dans le bol mixer. Mixer pendant 1min. Servez très frais.

Délice au kiwi :

Pour 4 petits verres: **3 kiwis pelés et coupés en tranches - 80 g d'ananas coupés en morceaux - 1 banane coupée en tronçons - 25 cl de jus de fruits tropicaux - 2 glaçons.**

Dans le bol mixer, mettez tous les ingrédients et mixez jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

Coco citron glacé :

Pour 2 grands verres : **40 cl de lait de coco - le jus de 4 citrons verts - 2 cuillères à café d'extrait naturel de vanille - 80 g de sucre en poudre - 7 g de menthe fraîche (facultatif) - 8 gros glaçons.**

Mettez tous les ingrédients dans le bol mixer et mixez jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

Gaspacho:

Pour 6 verres: **½ concombre - ½ poivron doux - 500g de tomates - 1 petit oignon - 1 gousse d'ail - 20g de mie de pain - 2 cuillères à café de vinaigre de vin - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - 1 cuillère à café de concentré de tomates - 50cl de bouillon froid - sel - poivre - 1 pincée de piment de Cayenne.**

Epluchez le concombre, l'ail et l'oignon. Otez les graines du poivron. Pelez et épépinez les tomates. Mettez tous les ingrédients en morceaux dans le bol mixer et mixez 1 minute. Laissez 1 heure au réfrigérateur (ou bien utilisez l'ice stick) avant de servir avec des croûtons frottés d'ail.

COCKTAILS

(à consommer avec modération)

Margarita :

Pour 4 verres : **16 cl de Tequila - 8 cl de Cointreau - 4 cl de citron vert - 1 cuillère à café de sel - 5 glaçons.**

Introduisez dans le bol mixer la Tequila, le Cointreau et le citron. Mixer 10s. Ajoutez les glaçons et mixer. Mouillez le bord des verres et passez-les dans le sel. Versez et décorez les verres avec une rondelle de citron.

Piña Colada :

Pour 4 verres : **50 cl de jus d'ananas - 20 cl de crème de noix de coco - 10 cl de rhum blanc - 1 cuillère à soupe de sucre de canne - 1 pincée de cannelle - quelques gouttes de vanille - 6 glaçons.**

Introduisez les ingrédients dans le bol mixer, ajoutez les glaçons et mixez 30s.

Irish Cocktail :

Pour 4 verres : **16 cl de whisky irlandais - 4 cuillères à café de crème de menthe verte - 4 boules de glace à la vanille.**

Introduisez les ingrédients dans le bol mixer, et mettez en marche à vitesse 1 quelques secondes. Servez immédiatement

GB

The accessories that come with the model that you have bought are shown on the label located on the top of the packaging.

* according to model.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions for use carefully before using your blender for the first time, and follow them closely. The manufacturer cannot be held responsible for any use that does not comply with the instructions.
- Check that the power voltage of your blender is the same as that of your mains installation. Any incorrect connection invalidates the warranty.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Always unplug your blender from the mains as soon as you have finished using it, when you are cleaning it, or whenever there is a power cut.
- Use your blender on a work surface that is flat, clean and dry.
- Never place your fingers or any other object in the blender jug while the appliance is operating.
- Handle the blades with extreme care, they may injure you.
- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord within the reach of children, close to or in contact with the hot parts of your appliance, close to a heat source or a sharp edge, or in contact with the blades.
- Do not place the accessories in a microwave oven.
- Do not use the blender jug without any ingredients or with only dry ingredients, and do not pour boiling liquids into it.
- Do not leave long hair, scarves, ties, etc. dangling over the jug and the accessories when they are working.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- All repair work other than cleaning and basic maintenance by the customer must be carried out by an approved centre.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance, sold by an approved centre.
- Do not use the appliance for more than 3 minutes continuously. Wait for a few minutes before using it again if it has been used for 3 minutes non-stop.
- When emptying the appliance, be careful with the blades: they may injure you.

USING FOR THE FIRST TIME

- Before using the appliance for the first time, clean all of the accessories in hot soapy water (except for the motor unit (D): see cleaning §). Rinse and dry them carefully.

- ENSURE THAT ALL PACKAGING HAS BEEN REMOVED BEFORE USE.

USING THE BLENDER (E)

Diagram ① :

- Place the seal (E2) on to the removable blade holder (E1).
- Lock the blade holder on to the blender by giving it a quarter turn.
- Insert the joint (E3) into the blender outlet.

- Place the blender on the motor unit (D).

FITTING THE TAP (F) ON TO THE BLENDER

Diagram ② :

- Hold the tap by its body (F2) (with the lever facing downwards) and lock the tap on to the blender outlet by giving it a quarter turn clockwise.

NB: The pedal can be turned freely all the way round the body of the tap.

- Place the food to be blended into the jug (E4), starting with the liquid ingredients first, never exceed the maximum level (1.25 litre).

Diagram 8 :

Fit the lid seal (E5) around the lid (E6), lock the lid on to the blender by turning anti-clockwise (E4) and place the cap (E7) in the lid.

- Place the grid (A2) on the drip tray (A1).
- Slide the drip tray unit (A) into the motor unit (D), into its housing (B).
- Plug the appliance in, turn it on and choose the speed most suitable for your preparation using the speed selection switch (C).
To stop the appliance, turn the speed switch (C) to 0.

The lid and its cap must always be properly fitted when the appliance is working. Always hold your glass firmly on the grid.

To add ingredients while the blender is operating, insert them through the feeder hole in the lid (E6).

After use, if necessary, throw away the contents of the drip tray (A1) and wash the drip tray unit (A) carefully.

DISPENSING THROUGH THE TAP (F)

Diagram 9

Two positions are possible, by pivoting the tap (F1):

- When the lever faces downwards, you can serve yourself by pressing it directly with a glass.
- When the lever is facing upwards you can serve yourself by pulling it with your hand and the liquid will flow faster.

NB: To make thicker mixtures (such as milkshakes or smoothies) flow better, set the blender to speed 1 and then pull the pedal forward). Turn the appliance off when you have finished serving.

Clean the tap after each use (see Cleaning §) If you do not need the tap, you can replace it with the cap (J) (see diagram 6), fitted on to the sealing joint (E3).

USE OF THE ICE STICK (H)*

(according to model)

This accessory enables you to cool mixtures down, or keep them cool.

- Fill the square part of the handle (H2) with **crystal salt** right up to the brim (diagram 5) and then pour the salt into the container (H1).
- Fill the container (H1) with cold water.
- Screw the handle of the container on very tightly and shake until the salt dissolves.
- Place the handle in the deep freezer (at least -18°C), preferably in an upright position, until the salt water mixture has frozen (12 hours minimum).
- Make your preparation in the blender, and then introduce the frozen ice stick (H) through the

hole in the lid (E6), instead of the cap (E7). The mixture will then be cooled.

- You can use the ice stick as a mixing stick to help mix up your drinks, by introducing it through the feeder hole in the lid (E6).

USE OF THE ACCESSORIES (K & L) * (according to model)

SPICE GRINDER ACCESSORY (K):

this accessory allows you:

- to grind up to 40 g of coffee in 30 seconds maximum operating time;
- to grind or chop various spices, dried fruits and nuts such as hazelnuts, walnuts, almonds or dates in a matter of seconds. E.g. 50 g of dates in 4 seconds.

GRATER ACCESSORY (L):

this accessory can reduce to powder nutmeg and grate coconut, hard cheeses (eg 60g of Parmesan) cut into small cubed pieces with a 30 second maximum operating time.

- These accessories are fitted with a safety lid (M) which prevents access to the blades during operation.
- Introduce the ingredients into the container (K or L). Fit the lid (M) to the container of the accessory (only one position is possible) and turn it in a clockwise direction to lock it (towards the closed padlock symbol), then fit this assembly onto the blender body (D) (see diagram 9).
- Plug in the blender and set the speed selector (C) to "pulse". Hold the lid during operation.
- To stop the blender, turn the speed selector (C) to the "0" position and only remove the accessory when the appliance has completely stopped.

Turn the assembly upside down on the work surface before unlocking the lid of the accessory (K or L) (see diagram 10).

The preparation may then be taken directly from the lid, which acts as a bowl.

CLEANING

- Unplug the blender and remove the accessories.
- Wipe the motor unit (D) down with a damp cloth. Dry carefully.
- Never plunge the motor unit (D) into running water.
- Rinse the jug (E) under running water, along with its accessories.
- To make the blender easier to clean (E), unlock the blade holder (E1), remove the seal (E2), remove the tap unit (F) before cleaning everything.

Diagram 7 :

Dismantling the tap (F) to make cleaning easier:

- Unscrew the body (F2) of the lever (F1), holding the bolt tightly (F3).

To reassemble it, do the same operations in reverse, making sure that the seal (F4) is fully tightened.

- **Handle the blades with extreme care, they are very sharp.**
- All the accessories are dishwasher-safe.

WHAT TO DO IF MY BLENDER DOESN'T WORK?

Start by checking the power cord and plug, then check:

- that the blender is properly set on the motor unit.
- that the speed selection switch is in the right position.

Your blender is leaking, check:

- that all the seals are properly positioned.
- the jug has not been overfilled above the maximum level (1.25 litre)

Your appliance still does not work?

Call our Customer Relations Helpline:

0845 602 1454 or

(01) 677 4003 - Ireland

or consult our website - www.moulinex.co.uk

You can customise your blender and obtain the following accessories from your usual retailer or an approved centre:

- Grinder accessory
- Ice stick
- cap (J)

RECYCLING



Play your part in protecting the environment!



Your appliance contains a lot of recoverable or recyclable material.



Leave it at a local civic waste collection point so that it can be recycled.



DISPOSAL OF THE PACKAGING OF THE APPLIANCE

The packaging does not contain any materials that are harmful to the environment, they may all be disposed of in compliance with the recycling rules in force.

For disposal of your appliance, please contact the appropriate municipal department.

MILKSHAKES

Chocolate milkshake:

For 2 glasses: **750 ml very cold milk**
- 3 tablespoons drinking chocolate
- 2 tablespoons caster sugar - 3 scoops of chocolate ice cream.

Pour the milk into the blender with the drinking chocolate and the sugar. Blend for 20 sec. Add the scoops of ice cream and blend for another 10 sec. Serve immediately.

Strawberry milkshake:

For 2 glasses: **200 g fresh strawberries - 400 ml very cold milk - 2 teaspoons caster sugar.**
 Hull the strawberries and cut them in half. Place all the ingredients in the blender and blend for 30 sec. Serve cold.

Variation: You can also replace the strawberries by 200 g of fresh raspberries or a banana.

Raspberry Meringue Heaven :

For 4 glasses: **400 g sweetened condensed milk (1 tin) - 250 ml cold milk - 300 g fresh raspberries - 10 ice cubes - 4 small meringues.**

Place the milk, condensed milk, raspberries and ice cubes in the blender. Use the pulse button 10 times, then blend for 1 minute 30 seconds. Crush the meringues. Pour the mixture into the glasses and decorate with the pieces of meringue. Serve straight away.

Summer strawberry delight:

For 2 glasses: **250 g hulled strawberries - 250 ml red berry drinking yoghurt - 4 scoops frozen strawberry yoghurt - 1 tablespoon of strawberry coulis - a few drops of natural vanilla extract - ice cubes.**

Place the strawberry yoghurt in the freezer for at least three hours before you make the recipe. Place the strawberries, drinking yoghurt, frozen yoghurt, strawberry coulis and vanilla extract into the blender. Blend until the mixture becomes thick and smooth. Pour the mixture over the ice cubes. Serve straight away.

Café frappé:

For 2 glasses: **½ litre cold milk - 6 teaspoons of instant coffee - 4 - 6 tablespoons caster sugar - 6 ice cubes**

Place all the ingredients in the blender and blend 20 secs. Adjust sweetness according to your personal taste. Serve immediately.

SMOOTHIES / VITAMIN COCKTAILS

Vitamin cocktail:

For 4 glasses: **2 slices pineapple - 6 fresh strawberries - 1 sliced banana - juice of 4 oranges - 150 ml very cold sparkling water - 1 sachet vanilla sugar (optional) - 2 ice cubes.**

Place the pineapple, strawberries, banana, orange juice and vanilla sugar into the blender. Blend for 15 sec. Add the sparkling water and the ice cubes. Blend 15 sec. Serve immediately.

Energy cocktail:

For 6 glasses: **juice of 3 oranges - juice of 1 lemon - 6 tablespoons clear honey - 2 egg yolks - 4 tablespoons single cream - 4 ice cubes.**

Place all the ingredients in the blender and blend 30 sec. Serve very cold.

Spicy tomato juice:

For 2 glasses: **500 g very ripe tomatoes - juice of ½ lemon - 4 basil leaves - 3 sprigs parsley - ½ teaspoon ground cumin - 2 drops Tabasco sauce - pinch of celery salt - 4 ice cubes.**

Peel the tomatoes, remove the pips and cut into quarters. Place all the ingredients in the blender. Blend for 1 min. Serve very cold.

Kiwi delight:

For 4 small glasses: **3 kiwi fruit peeled and sliced - 80 g fresh pineapple cut into chunks - 1 sliced banana - 250 ml tropical fruit juice - 2 ice cubes.**

Place all the ingredients into the blender and blend until creamy.

Iced lime coconut:

For 2 large glasses: **400 ml chilled coconut milk - juice of 4 limes - 2 teaspoons natural vanilla extract - 80 g caster sugar - 7 g fresh mint (optional) - 8 large ice cubes.**

Place all the ingredients into the blender and blend until creamy. Serve straight away.

Gaspacho:

For 6 glasses: *½ cucumber - ½ sweet red pepper - 500g tomatoes - 1 small onion - 1 clove of garlic - 20g fresh breadcrumbs - 2 teaspoons wine vinegar - 2 tablespoons olive oil - 1 teaspoon tomato puree - 500 ml cold stock - salt - pepper - 1 pinch of Cayenne pepper.*

Peel the cucumber, garlic and onion. Remove the seeds from the pepper. Peel the tomatoes, remove the pips. Place all of the ingredients into the blender and blend for one minute. Leave for 1 hour in the refrigerator (or use the ice stick) before serving with garlic croutons.

COCKTAILS

(to be consumed in moderation)

Margarita :

For 4 glasses: *160 ml Tequila - 80 ml Cointreau - 40 ml lime - 1 teaspoon salt - 5 ice cubes.*

In the blender, put the Tequila, the Cointreau and the lime. Blend 10 sec. Add the ice cubes and blend. Wet the edges of the glasses and dip them in the salt. Pour in the mixture and decorate the glasses with a slice of lemon.

Piña Colada :

For 4 glasses: *500 ml pineapple juice - 200 ml coconut liqueur - 100 ml white rum - 1 tablespoon caster sugar - 1 pinch ground cinnamon - a few drops of vanilla extract - 6 ice cubes.*

Place all the ingredients in the blender, add the ice cubes and blend 30 sec.

Irish Cocktail :

For 4 glasses: *160 ml Irish whisky - 4 teaspoons crème de menthe - 4 scoops of vanilla ice cream.*

Place all the ingredients in the blender and turn to speed 1 for a few seconds. Serve immediately

D

Die dem von Ihnen erworbenen Modell beiliegenden Zubehöerteile sind auf dem Etikett auf der Oberseite der Verpackung aufgeführt.

* je nach Modell.

SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Standmixer aufmerksam durch. Bei unsachgemäßem, nicht der Bedienungsanleitung entsprechendem Gebrauch übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.**
- Überprüfen Sie, dass die Betriebsspannung Ihres Standmixers mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.
Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.
- Benutzen Sie Ihren Standmixer ausschließlich zur Zubereitung von Speisen in geschlossenen Räumen.
- Stecken Sie Ihren Standmixer nach dem Gebrauch, bei der Reinigung und bei Stromausfällen aus.
- Stellen Sie Ihren Standmixer auf eine ebene, saubere und trockene Fläche.
- Stellen Sie Ihr Gerät niemals auf eine heiße Oberfläche (z. B. Herdplatte) oder in die Nähe einer offenen Flamme.
- Stecken Sie nie Ihre Finger oder irgendwelche Objekte in den Mixaufsatz, wenn sich das Gerät in Betrieb befindet.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer um, da Sie sich andernfalls verletzen könnten.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern. Das Netzkabel darf nicht in Kontakt mit oder in die Nähe von den sich drehenden Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle, scharfen Kanten oder des Messers gebracht werden.
- Nehmen Sie den Mixaufsatz nicht ohne Zutaten oder nur mit Trockenprodukten gefüllt in Betrieb und füllen Sie keine kochenden Flüssigkeiten in den Mixaufsatz. Geben Sie keine zu großen Stücke in das Gerät (max. 2 cm groß), um ein Blockieren des Messers und dadurch eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
- Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Die Zubehöerteile sind nicht mikrowellenfest.
- Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. nicht über den Mixaufsatz und in Betrieb befindliche Zubehöerteile hängen.
Vermeiden Sie jeden Kontakt mit sich bewegenden Teilen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut gemacht wurden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät niemals ohne Aufsicht laufen lassen.
- Benutzen Sie Ihren Standmixer nicht, wenn er nicht richtig funktioniert oder beschädigt wurde oder wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Lassen Sie sie zu Ihrer eigenen Sicherheit unbedingt von einem Kundendienstcenter austauschen (siehe Liste im Serviceheft).
- Alle Arbeiten, die über die üblichen durch den Kunden ausgeführten Reinigungs- und Pflegemaßnahmen hinausgehen, dürfen nur von zugelassenen Kundendienstcentern ausgeführt werden. Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Deckel.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur zu Ihrem Standmixer passende, in einem zugelassenen Kundendienstcenter erworbene Originalzubehör- und Ersatzteile.
- Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten in Dauerbetrieb. Schalten Sie es nach 3 Minuten Dauerbetrieb aus und lassen Sie es ein paar Minuten lang abkühlen.
- Vorsicht beim Leeren und Reinigen des Mixbechers, die Messer sind sehr scharf.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch.
- Das Gerät niemals ohne Aufsicht laufen lassen.
- Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel in Ordnungsgemäßem Zustand.

- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung alle Zubehörteile mit heißem Seifenwasser (ausgenommen den Motorblock **(D)**): siehe Absatz Reinigung). Spülen und trocknen Sie sie ab.

- ENTFERNEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME ALLE VERPACKUNGSTEILE.

GEBRAUCH DES MIXAUFSATZES (E)

Bild ①:

- Legen Sie den Dichtungsring **(E2)** auf die Basis des abnehmbaren Messerträgers **(E1)**.
- Verriegeln Sie den Messerträger mit einer Vierteldrehung auf dem Mixaufsatz.
- Stecken Sie das Zwischenstück **(E3)** in die Öffnung des Mixaufsatzes.
- Stellen Sie den Mixaufsatz auf den Motorblock **(D)**.

MONTAGE DES ZAPFHAHNS (F) AM MIXAUFSATZ

Bild ②:

- Verriegeln Sie den Zapfhahns mit einer Vierteldrehung an der Öffnung des Mixaufsatzes. Halten Sie ihn dabei am Gehäuse **(F2)** fest (Ausgießöffnung nach unten.)
BITTE BEACHTEN: Der Zapfhahn lässt sich ganz um sich selbst drehen.
- Geben Sie die Zutaten, die gemixt werden sollen, in den Mixaufsatz **(E4)**, beginnen Sie mit den flüssigen Zutaten. Achten Sie darauf, die angegebene Höchstfüllmenge (1,25 l) nicht zu übertreten.

Bild ③:

- Legen Sie den Dichtungsring **(E5)** um den Deckel **(E6)**, setzen Sie die beiden Teile auf dem Mixaufsatz **(E4)** und schließen den Deckel mit Hilfe des Dosierverschlusses **(E7)**.
- Legen Sie das Sieb **(A2)** auf das Schälchen **(A1)**.
- Setzen Sie die beiden Teile **(A)** an den dafür vorgesehenen Platz **(B)** in den Motorblock **(D)** ein.
- Schließen Sie das Gerät an, stellen Sie am Geschwindigkeitswahlschalter **(C)** die am besten für Ihre Zubereitung geeigneten Geschwindigkeit ein und setzen Sie das Gerät in Betrieb.

Stellen Sie zum Abschalten des Gerätes den Geschwindigkeitswahlschalter **(C)** auf 0.
Der Deckel sowie der Dosierverschluss müssen stets aufgesetzt sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Während der Zubereitung können weitere Zutaten durch die Einfüllöffnung im Deckel **(E6)** beigegeben werden.

Leeren Sie den Inhalt des Schälchens **(A1)** nach der Reinigung gegebenenfalls aus und reinigen Sie die beiden Teile **(A)** sorgfältig.

MIT DEM ZAPFHAHN (F) SERVIEREN

Bild ④:

- Zum Servieren kann der Zapfhahn **(F1)** wahlweise auf zwei Positionen gestellt werden:
- Wenn der Zapfhahn nach unten gerichtet steht, braucht das Glas zum Servieren nur direkt an die Taste gedrückt zu werden.
- Wenn der Zapfhahn nach oben gerichtet steht, muss man zum Servieren mit der Hand daran ziehen und die Flüssigkeit läuft schneller ab.

BITTE BEACHTEN: Bei Geschwindigkeit 1 laufen dickflüssige Zubereitungen (z.B. Milchshake oder Smoothies) besser ab. Schalten Sie das Gerät nach dem Servieren aus.

Achtung je nach Flüssigkeit ist es möglich das der Zapfhahn nachtröpfelt. Lassen Sie Ihr Glas nach dem Einfüllen noch einen Augenblick unter dem Auslauf stehen. Reinigen Sie den Zapfhahn nach jeder Benutzung (siehe Absatz Reinigung). Wenn Sie den Zapfhahn nicht verwenden wollen, können Sie ihn durch die Kappe **(J)** ersetzen (siehe Bild ⑥), in die das Zwischenstück **(E3)** eingesetzt werden muss.

BENUTZUNG DES ICE STICKS* (H)

Der Ice Stick dient zum Kühlen oder Kühlhalten der Zubereitungen. Je nach Modell vorhanden.

- Füllen Sie den eckigen Teil des Ice Sticks **(H2)** bis oben mit **grobem Salz** (Bild ⑤) und füllen Sie das Salz anschließend in den Ice Stick-Behälter **(H1)**.
- Füllen Sie den Ice Stick-Behälter **(H1)** mit Wasser.
- Schrauben Sie den Deckel des Ice Sticks fest auf den Behälter und schütteln Sie ihn, um das Salz aufzulösen.
- Stellen Sie den Stick möglichst aufrecht in den Eisschrank (mindestens -18°C) und lassen Sie die Mischung gut durchfrieren (mindestens 12 Stunden).
- Bereiten Sie die Zutaten zu und führen Sie dann den gefrorenen Ice Stick **(H)** anstelle des Dosierverschlusses **(E7)** durch die Öffnung im Deckel **(E6)** ein. Ihre Zubereitung wird gekühlt.
- Der Ice Stick kann auch zum Durchmischen während der Zubereitungen verwendet werden. Dazu muss er unbedingt durch die Einfüllöffnung im Deckel **(E6)** eingeführt werden.

BENUTZUNG DER ZUBEHÖRTEILE (K und L)

GEWÜRZMÜHLE (K):

Mit diesem Zubehörteil lassen sich
- bis zu 40 g Kaffee in höchstens 30 Sekunden mahlen

- in ein paar Sekunden verschiedene Gewürze und Trockenfrüchte wie Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Datteln usw. mahlen, zum Beispiel: 50 g Datteln in 4 Sek.

REIBE (L): Mit diesem Zubehörteil lassen sich in ein paar Sekunden Muskatnüsse, Kokosnüsse und harte, zuvor gewürfelte Käsesorten (zum Beispiel 60 g Parmesan) in höchstens 30 Sekunden zermahlen. Diese Zubehörteile sind mit einem Sicherheitsdeckel (M) ausgestattet, der den Zugriff zu den Schneiden während des Betriebs verhindert.

- Füllen Sie die Zutaten in den Behälter (K oder L). Setzen Sie den Deckel (M) auf den Behälter des jeweiligen Zubehörteils (nur eine Position möglich), verriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen (in Richtung zugemachtes Schloss) und setzen Sie diese Einheit auf den Standmixer (D) (siehe **Zeichnung 9**).

- Schließen Sie den Standmixer an, stellen Sie die Geschwindigkeitseinstellung (C) auf

Position 2 oder betätigen Sie mehrmals den Impulsbetrieb. Halten Sie den Deckel (M) während des Betriebs fest.

- das Gerät an und setzen Sie es in Betrieb. Halten Sie das Zubehörteil dabei mit der Hand fest.
- Stellen Sie zum Abschalten des Standmixers die Geschwindigkeitseinstellung (C) auf Position 0 und nehmen Sie das Zubehörteil erst nach vollständigem Stillstand des Geräts ab.
- Stellen Sie das zusammengesetzte Zubehörteil kopfüber auf eine Arbeitsfläche und nehmen Sie den Deckel von dem jeweiligen Zubehörteil (K oder L) ab (**siehe Zeichnung 10**).
- Jetzt können Sie die Zubereitung direkt aus dem Deckel entnehmen, der als Behälter dient.

REINIGUNG

- Stecken Sie den Standmixer aus und nehmen Sie das Zubehör ab.
- Reinigen Sie den Motorblock (D) mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- **Halten Sie den Motorblock (D) nie unter fließendes Wasser.**
- Spülen Sie den Mixaufsatz (E) sowie die Zubehörteile unter fließendem Wasser ab.
- Entriegeln Sie zur einfacheren Reinigung des Mixaufsatz (E) vor der Reinigung den Messerträger (E1), entnehmen Sie den Dichtungsring (E2) und nehmen Sie den zusammengesetzten Zapfhahn (F) ab.

Bild 7: Abnehmen des (F) zur leichteren Reinigung:

- Schrauben Sie das Gehäuse (F2) vom Zapfhahn (F1) ab und halten Sie dabei die Mutter (F3) des Zapfhahns gut fest. Schrauben Sie zum erneuten Anbringen des Gehäuses das Teil wieder an und achten Sie dabei darauf, dass das Zwischenstück (F4) richtig herum eingesetzt ist.
- **Gehen Sie vorsichtig mit den Messern um, vor allem beim Leeren und Reinigen. Sie sind äußerst scharf.**
- Alle Zubehörteile sind spülmaschinen geeignet.

WAS TUN, WENN IHR STANDMIXER NICHT FUNKTIONIERT?

Überprüfen Sie zunächst den Anschluss des Geräts und anschließend:

- ob der Mixaufsatz richtig auf dem Motorblock sitzt,
- ob die Wahltaaste richtig eingestellt ist, Wenn Flüssigkeit aus dem Mixaufsatz austritt, überprüfen Sie:
- ob alle Dichtungsringe und Teile richtig eingesetzt sind.

Das Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich an ein zugelassenes Kundendienstcenter (siehe Liste im Serviceheft). Sie können Ihr Gerät Ihren persönlichen Bedürfnissen anpassen und bei Ihrem Fachgeschäft oder bei einem zugelassenen Kundendienstcenter folgende Zubehörteile erwerben:

- Mahlwerk
- Ice Stick
- Kappe zum Schließen der Öffnung des Zapfhahns

RECYCLING



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- 1 Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare oder recycelbare Materialien.
- 2 Bringen Sie es zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.



ENTSORGUNG DER VERPACKUNGSMATERIALIEN DES GERÄTS

Die Verpackung des Geräts besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die unter Beachtung der gültigen Recycling-Vorschriften entsorgt werden können.

Erkundigen Sie sich bei der zuständigen Dienststelle Ihrer Gemeinde über die Entsorgung des Geräts.

MILCHSHAKES

Schokoladenmilchshake:

Für 2 Gläser: **75 cl sehr kalte Milch - 3 Esslöffel Kakaopulver - 2 Esslöffel Zucker - 3 Kugeln Schokoladeneis.**

Giessen Sie die Milch mit dem Kakao und dem Zucker in den Mixaufsatz und mixen Sie 20 Sekunden lang. Geben Sie die Eiskugeln dazu und mixen Sie weitere 10 Sekunden.

Erdbeermilchshake:

Für 2 Gläser: **200 g Erdbeeren - 40 cl sehr kalte Milch - 2 Teelöffel Rohrzucker.**

Entstielen Sie die Erdbeeren und schneiden Sie sie in Stücke. Geben Sie alle Zutaten in den Mixaufsatz und mixen Sie 30 Sekunden lang. Sehr kalt servieren.

Tipp: Sie können die Erdbeeren durch 200 g Himbeeren oder eine Banane ersetzen.

Baiser-Milch mit Himbeeren:

Für 4 Gläser: **400 g gezuckerte Kondensmilch (1 Dose) - 25 cl Milch - 300 g Himbeeren - 10 Eiswürfel - 4 kleine Baisers.**

Geben Sie die Milch, die Kondensmilch, die Himbeeren und die Eiswürfel in den Mixaufsatz. Drücken Sie 10 Mal auf Pulse und mixen Sie anschließend 1 Minute 30 lang. Zerdrücken Sie die Baisers grob. Geben Sie die Milch in die Gläser und dekorieren Sie diese mit den zerdrückten Baisers. Sofort servieren.

Sommernascherei mit Erdbeeren:

Für 2 Gläser: **250 g entstieltte Erdbeeren - 25 cl Trinkjoghurt mit Beerengeschmack - 4 Kugeln gefrorener Erdbeerjoghurt - 1 Esslöffel Erdbeersoße (Dessertsoße) - ein paar Tropfen natürlicher Vanilleextrakt - Eiswürfel.**

Stellen Sie den Erdbeerjoghurt mindestens 3 Stunden vor der Zubereitung in den Eisschrank. Geben Sie die Erdbeeren, den Trinkjoghurt, den gefrorenen Joghurt, die Erdbeersoße und den Vanilleextrakt in den Mixaufsatz und mixen Sie alles durch, bis eine dickflüssige, glatte Mischung entsteht. Gießen Sie die Zubereitung auf die Eiswürfel.

Café Frappé:

Für 2 Gläser: **1/2l Milch - 6 Teelöffel Instantkaffee - 6 Esslöffel Zucker - 6 Eiswürfel.**

Geben Sie alle Zutaten in den Mixaufsatz und mixen Sie sie 20 Sekunden lang. Sofort servieren.

SMOOTHIES / VITAMIN-COCKTAILS

Vitamin-Cocktail:

Für 4 Gläser: **2 Scheiben Ananas - 6 Erdbeeren - 1 Banane - 4 ausgepresste Orangen - 15 cl sehr kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure - 1 Päckchen Vanillezucker - 2 Eiswürfel.**

Geben Sie die Ananas, die Erdbeeren, die Banane, den Orangensaft und das Päckchen Vanillezucker in den Mixaufsatz.

Mixen Sie 15 Sekunden lang. Geben Sie das Mineralwasser und die Eiswürfel dazu. Mixen Sie 15 Sekunden lang.

Energie-Cocktail:

Für 6 Gläser: **3 ausgepresste Orangen - 1 ausgepresste Zitrone - 6 Esslöffel flüssiger Honig - 2 Eigelb - 4 Esslöffel flüssige Sahne - 4 Eiswürfel.**

Geben Sie alle Zutaten in den Mixaufsatz und mixen Sie sie 30 Sekunden lang. Sehr kalt servieren.

Scharfer Tomatensaft:

Für 2 Gläser: **500g schön reife Tomaten - ½ ausgepresste Zitrone - 4 Blätter Basilikum - 2 Stängel Petersilie - ½ Teelöffel Kümmelpulver - 2 Tropfen Tabasco - Selleriesalz - 4 Eiswürfel**

Schälen Sie die Tomaten, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie sie in 4 Viertel. Geben Sie alle Zutaten in den Mixaufsatz und mixen Sie sie 1 Minute lang. Sehr kalt servieren.

Kiwi-Köstlichkeit:

Für 4 kleine Gläser: **3 geschälte und in Scheiben geschnittene Kiwis - 80 g in Stücke geschnittene Ananas - 1 in Scheiben geschnittene Banane - 25 cl Saft tropischer Früchte - 2 Eiswürfel.**

Geben Sie alle Zutaten in den Mixaufsatz und mixen Sie sie durch, bis eine sämige Mischung entsteht.

Gekühlte Kokosmilch mit Zitrone

Für 2 große Gläser: **40 cl Kokosmilch - Saft von 4 Limetten - 2 Teelöffel natürlicher Vanilleextrakt - 80 g Puderzucker - 7 g frische Minze, ca. - 8 große Eiswürfel.**

Geben Sie alle Zutaten in den Mixaufsatz und mixen Sie sie durch, bis eine sämige Mischung entsteht.

Gaspacho:

Für 6 Gläser: **½ Gurke - ½ Gemüsepaprika
- 500g Tomaten - 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe - 20g frisches Weißbrot
ohne Rinde - 2 Teelöffel Weinessig - 2 Esslöffel
Olivenöl - 1 Teelöffel Tomatenmark - 50cl kalte
Bouillon - Salz - Pfeffer - 1 Prise
Cayennepfeffer.**

Schälen Sie die Gurke, den Knoblauch und die Zwiebel. Entfernen Sie die Kerne aus dem Gemüsepaprika. Schälen Sie die Tomaten und entfernen Sie die Kerne. Schneiden Sie alle Zutaten in Stücke, geben Sie diese in den Mixaufsatz und mixen Sie 1 Minute. Lassen Sie die Zubereitung 1 Stunde im Kühlschrank ruhen (oder benutzen Sie den Ice Stick) und servieren Sie die Gaspacho mit Knoblauch und Brotstückchen.

COCKTAILS (mit Vorsicht zu genießen)

Margarita:

Für 4 Gläser: **16 cl Tequila - 8 cl Cointreau -
4 cl Limettensaft - 1 Teelöffel Salz - 5 Eiswürfel.**
Geben Sie den Tequila, den Cointreau und den Limettensaft in den Mixaufsatz und mixen Sie 10 Sekunden lang. Geben Sie die Eiswürfel dazu und mixen Sie weiter. Feuchten Sie den Gläserrand an und stecken Sie ihn in das Salz. Gießen Sie die Margarita in die Gläser und verzieren Sie diese mit einer Zitronenscheibe.

Piña Colada :

Für 4 Gläser: **50 cl Ananassaft
- 20 cl Kokosnusscreme - 10 cl Weißer Rum
- 1 Esslöffel Rohrzucker - 1 Prise Zimt - ein paar
Tropfen Vanilleextrakt - 6 Eiswürfel.**
Geben Sie die Zutaten in den Mixaufsatz, geben Sie die Eiswürfel dazu und mixen Sie 30 Sekunden lang.

Irish Cocktail :

Für 4 Gläser: **16 cl irischer Whisky - 4 Teelöffel
grüne Minzcreme - 4 Kugeln Vanilleeis.**
Geben Sie die Zutaten in den Mixaufsatz und setzen Sie ihn ein paar Sekunden lang auf Geschwindigkeit 1 in Betrieb. Sofort servieren.

De accessoires van het model dat u zojuist aangeschaft heeft, staan op het etiket op de bovenzijde van de verpakking.

- * afhankelijk van het model.

VEILIGHEIDSADVIEZEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw blender voor de eerste keer gaat gebruiken en volg de gebruiksinstructies zorgvuldig op. Indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Controleer of de netspanning, aangegeven op uw blender, overeenkomt met de netspanning bij u thuis. Bij een verkeerde aansluiting is de garantie niet geldig.
- Gebruik uw blender uitsluitend voor keukentoeepassingen binnenshuis.
- Trek de stekker uit het stopcontact bij langdurige afwezigheid, als u de blender schoonmaakt en in geval van een stroomonderbreking.
- Gebruik uw blender op een vlakke, schone en droge ondergrond.
- Nooit uw vingers of enig ander voorwerp in de mengbeker stoppen tijdens de werking van het apparaat.
- Wees voorzichtig met de messen, deze kunnen u verwonden.
- Zet het apparaat, het netsnoer of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat de voedingskabel niet in binnen handbereik van kinderen, in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen of in contact komen met de messen.
- Doe de accessoires niet in de magnetron.
- Laat de mengbeker nooit werken zonder ingrediënten of met uitsluitend droge producten en schenk hier geen kokend hete vloeistoffen in.
- Laat lang haar, sjaals, dassen, enz. nooit los boven de mengkom en de werkende accessoires hangen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een door erkende servicedienst te gebeuren.
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van de op de blender afgestemde accessoires en onderdelen die bij de afdeling onderdelen verkocht worden.
- Laat het apparaat niet langer dan 3 minuten achter elkaar functioneren. Wacht enkele minuten voordat u hem weer aanzet.
- Wees tijdens het legen van het accessoire voorzichtig met de messen: deze kunnen snijwonden veroorzaken.

EERSTE GEBRUIK

- Reinig voor het eerste gebruik alle accessoires met warm water en afwasmiddel (m.u.v. het motorblok (D): zie § reiniging). Zorgvuldig afspoelen en afdrogen.
- **ZORG DAT VOOR HET FUNCTIONEREN ALLE VERPAKKINGSMATERIAAL VERWIJDERD IS.**
- Vergrendel de meshouder op de mengbeker door hem een kwartslag te draaien.
- Steek de pakking (E3) in de uitlaat van de mengkom.
- Plaats de mengkom op het motorblok (D).

ASSEMBLAGE VAN DE KRAAN (F) OP DE MENGKOM

Schema ② :

- Vergrendel de kraan door hem een kwartslag op de uitgang van de mengkom te draaien en hem daarbij vast te houden (F2) (uitgangsgat naar beneden.)

GEBRUIK VAN DE MENGBEKER (E)

Schema ①:

- Zet de afdichtingspakking (E2) op het voetstuk van de afneembare meshouder (E1).

NB: De hendel kan vrij rond het kraanhuis draaien.

- Plaats de te mixen voedingsmiddelen in de mengkom (E4), **te beginnen met de voelbare ingrediënten, zonder het aangegeven maximum niveau te overschrijden (1,25 l).**

Schema ⑥ :

Plaats de pakking van het deksel (E5) rond het deksel (E6), vergrendel het geheel op de mengkom (E4) en plaats de dop (E7) op het deksel.

- Plaats het rooster (A2) op het lekbakje (A1).
- schuif het geheel (A) in het motorblok (D), in de hiervoor bedoelde zitting (B).
- Steek de stekker in het stopcontact, zet het apparaat aan en kies de juiste snelheid voor uw bereiding met de keuzeknop voor de snelheid (C).

Om het apparaat uit te schakelen zet u de keuzeknop voor de snelheid (C) op 0.

Het deksel en zijn dop moeten altijd op hun plaats zitten wanneer het apparaat werkt. Het op het rooster geplaatste glas steeds met de hand vasthouden. Voer de tijdens het mengen toe te voegen ingrediënten in via de vulschacht in het deksel (E6).

Gooi, indien nodig, na gebruik de inhoud van het lekbakje (A1) weg en was het geheel (A) zorgvuldig af.

GEBRUIK VAN DE HENDEL (F)

Schema ④

Er zijn twee standen mogelijk voor de service door de hendel te laten draaien (F1):

- Met de hendel in de lage stand kunt u serveren door rechtstreeks met het glas te drukken.
- Met de hendel in de hoge stand kunt u serveren door hier met de hand aan te trekken, voor een grotere straal.

NB: Met de snelheid 1 kunnen nogal dikke bereidingen beter stromen (zoals milkshakes of smoothies). Schakel het apparaat aan het einde van het gebruik uit.

Reinig de kraan na ieder gebruik (zie § Reiniging). Indien u de kraan niet nodig heeft, kunt u deze vervangen door de dop (J) (zie Schema ⑥), samen met de pakking (E3).

GEBRUIK VAN DE ICE STICK* (H)

Met dit accessoire kunt u de bereidingen koelen of koel houden.

- Vul het vierkante gedeelte van de handgreep (H2) tot de rand met **grof zout (H2) (Schema ⑤)** en schenk het zout in het reservoir (H1).
- Vul het reservoir (H1) met water.
- Schroef de handgreep stevig op het reservoir en schud om het zout te laten smelten.
- Zet het geheel in de diepvriezer (minstens -

18°C), bij voorkeur rechtop, totdat het geheel diep bevroren is (minstens 12u).

- Maak uw bereiding en plaats de bevroren Ice stick (H) door de opening van het deksel (E6), in de plaats van de dop (E7). Uw bereiding wordt zo gekoeld.
- U kunt de ice stick gebruiken als stamper voor het mengen van uw bereidingen, door deze altijd via de vulopening in het deksel te steken (E6).

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES (K & L)

SPECERIJMOLEN (K):

Met dit accessoire kunt u:

- tot 40 g koffie in maximaal 30 seconden malen
 - in enkele seconden diverse kruiden en droge vruchten, zoals hazelnoten, walnoten, amandelen, dadels, enz. malen, ...
- Voorbeeld: 50 g dadels in 4 seconden.

RASP (L):

Dit accessoire maalt nootmuskaat, kokosnoot, in blokjes gesneden harde kazen (bijvoorbeeld 60 g Parmezaanse kaas) in maximaal 30 sec.

- * Deze accessoires zijn voorzien van een veiligheidsdeksel (M) dat voorkomt dat men tijdens de werking bij de messen kan komen
- Doe de ingrediënten in de kom (K of L). Plaats het deksel (M) op de kom van het accessoire (één stand mogelijk), draai het deksel met de klok mee om het te vergrendelen (in de richting van het gesloten hangslot) en plaats vervolgens het geheel op de romp van de blender (D) (zie schema ⑨).

* Steek de stekker van de blender in het stopcontact en zet de keuzeknop voor de snelheid (C) op stand "2" of druk enkele malen op "pulse". Houd tijdens de werking het deksel (M) vast.

* Zet voor het uitschakelen van de blender de keuzeknop voor de snelheid (C) terug op stand "0" en haal het accessoire pas weg wanneer het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.

Draai het complete accessoire om op het werkblad voordat u het deksel van het accessoire ontgrendeld (K of L) (zie schema ⑩). U kunt nu de bereiding rechtstreeks uit het als bakje dienende deksel halen.

REINIGING

- Haal de stekker van de blender uit het stopcontact en verwijder de accessoires.
- Reinig het motorblok (D) met een vochtige doek. Goed afdrogen.
- Dompel het motorblok (D) nooit onder in water.
- Spoel de mengbeker (E) en de accessoires af onder de kraan.
- Om het onderhoud van de mengbeker (E) te vereenvoudigen, ontgrendelt u de meshouder (E1), verwijdert u de afdichtpakking (E2) en verwijdert u de complete kraan (F), voordat u met reinigen begint.

Schema 7 :

Demontage van de kraan (F) voor eenvoudige reiniging:

- Schroef de romp (F2) van de hendel (F1) los en houd daarbij de moer (F3) van de hendel vast.

Ga voor het monteren in de omgekeerde volgorde te werk en let daarbij op de goede plaatsing van de pakking (F4).

- Wees voorzichtig met de messen, deze zijn vlijmscherp.

- Alle accessoires kunnen in de vaatwasser.

WAT TE DOEN INDIEN UW BLENDER NIET WERKT?

Controleer allereerst of de stekker goed in het stopcontact zit en vervolgens of:

- de kom goed op het motorblok staat.
- de bedieningsknop op de juiste stand staat.

Uw kom lekt, controleer:

- of de pakkingen aanwezig zijn en goed op hun plaats zitten.

Werkt uw apparaat nog steeds niet?

Neem contact op met een erkende servicedienst (zie de lijst in het serviceboekje).

U kunt uw apparaat aanvullen met onderstaande accessoires die te koop zijn bij uw leverancier of bij een erkende servicedienst:

- breekaccessoire
- ice stick
- dop

RECYCLING



Wees vriendelijk voor het milieu

- ① Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
- ➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente.



VERWIJDERING VAN HET VERPAKKINGSMATERIAAL VAN HET APPARAAT

De verpakking bestaat uitsluitend uit materiaal dat ongevaarlijk voor het milieu is en overeenkomstig de geldende bepalingen betreffende recycling weggeworpen kan worden.

Vraag voor het wegwerpen van het apparaat inlichtingen bij de betreffende afdeling op uw gemeentehuis.

MILK-SHAKES

Chocolade Milkshake:

Voor 2 glazen: **75 cl goed koude melk**
- 3 eetlepels cacao-poeder - 2 eetlepels suiker
- 3 bolletjes chocolade-ijs.

Schenk de melk in de mengbeker, samen met de cacao en de suiker. Mix 20 sec. Voeg de ijsbolletjes toe en mix 10 sec.

Aardbeien Milkshake:

Voor 2 glazen: **200 g aardbeien - 40 cl goed koude melk - 2 theelepels rietsuiker.**

Verwijder het kroontje van de aardbeien en snijd ze in stukjes. Doe alle ingrediënten in de mengkom en mix 30 sec. Goed koel serveren.

Variant: U kunt ook de aardbeien vervangen door 200 g frambozen of door een banaan.

Schuimende frambozenmelk:

Voor 4 glazen: **400 g zoete geconcentreerde melk (1 blikje) - 25 cl melk - 300 g frambozen - 10 ijsblokjes - 4 kleine schuimkoekjes.**

Doe de melk, de geconcentreerde melk, de frambozen en de ijsblokjes in de mengbeker. Druk de pulseknop 10 keer in en mix vervolgens 1,30 min. Stamp de schuimkoekjes enigszins fijn. Schenk de melk in de glazen en versier deze met de stukjes schuimkoek. Onmiddellijk opdienen.

Zomerse aardbeienlekkernij:

Voor 2 glazen: **250 g aardbeien zonder kroontje - 25 cl drinkyoghurt met rode vruchtensmaak - 4 diepgevroren bolletjes aardbeienyoghurt - 1 eetlepel aardbeiensaus - enkele druppels natuurlijk vanille-extract - ijsblokjes.**

Zet de aardbeienyoghurt minstens 3 uur voor het bereiden in de diepvriezer. Doe de aardbeien, de drinkyoghurt, de diepgevroren yoghurt, de aardbeiensaus en de vanille in de mengbeker. Mix tot u een dik, glad mengsel verkregen heeft. Schenk de bereiding over de ijsblokjes.

Ijskoffie:

Voor 2 glazen: **1/2l melk - 6 theelepels oploskoffie - 6 eetlepels suiker - 6 ijsblokjes.**
 Doe alle ingrediënten in de mengkom en mix 20 sec. Snel serveren.

SMOOTHIES / VITAMINECOCKTAILS

Vitaminedrink:

Voor 4 glazen: **2 plakjes ananas - 6 aardbeien - 1 banaan - 4 uitgeperste sinaasappels - 15 cl goed gekoeld koolzuurhoudend water - 1 zakje vanillesuiker - 2 ijsblokjes.**

Doe de ananas, de aardbeien, de banaan, het sinaasappelsap en het zakje vanillesuiker in de mengbeker. Mix 15 sec. Voeg het koolzuurhoudende water en de ijsblokjes toe. Mix 15 sec.

Energiecocktail:

Voor 6 glazen: **3 uitgeperste sinaasappels - 1 uitgeperste citroen - 6 eetlepels vloeibare honing - 2 eidooiers - 4 eetlepels vloeibare room - 4 ijsblokjes.**

Doe alle ingrediënten in de mengkom en mix 30 sec. Zeer koel serveren.

Pittig tomatensap:

Voor 2 glazen: **500g rijpe tomaten - 1/2 uitgeperste citroen - 4 blaadjes basilicum - 2 takjes peterselie - 1/2 theelepelt komijnpoeder - 2 druppels Tabasco - selderijzout - 4 ijsblokjes.**

Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd ze in vieren. Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Mix 1 min. Zeer koel serveren.

Kiwidrank:

Voor 4 glaasjes: **3 gepelde en in plakjes gesneden kiwi's - 80 g in stukjes gesneden ananas - 1 in stukken gesneden banaan - 25 cl tropische vruchtensap - 2 ijsblokjes**

Doe alle ingrediënten in de mengbeker en mix tot u een romige melange verkregen heeft.

Ijsdrank met kokos en citroen:

Voor 2 grote glazen: **40 cl kokosmelk - het sap van 4 limoenen - 2 theelepels natuurlijk vanille-extract - 80 g poedersuiker - 7 g verse munt (facultatief) - 8 grote ijsblokjes.**

Doe alle ingrediënten in de mengbeker en mix tot u een romige melange verkregen heeft.

Gazpacho:

Voor 6 glazen: **½ komkommer - ½ zoete paprika**
- 500 g tomaten - 1 uitje
- 1 knoflookteentje - 20 g broodkruim
- 2 theelepels wijnazijn - 2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel geconcentreerde tomatenpuree
- 50 cl koude bouillon - zout - peper - 1 snuffje
Cayennepeper.

Schil de komkommer, de knoflook en de ui.
Verwijder de zaadlijsten van de paprika. Ontvel de tomaten en verwijder de zaadjes. Doe alle in stukjes gesneden ingrediënten in de mengkom en mix 1 minuut. Zet de bereiding 1 uur in de koelkast (of gebruik de ice stick) en serveer hem met knoflookcroutons.

COCKTAILS

(geniet, maar drink met mate)

Margarita :

Voor 4 glazen: **16 cl Tequila - 8 cl Cointreau**
- 4 cl limoen - 1 theelepel zout - 5 ijsblokjes
Schenk de Tequila, de Cointreau en de limoen in de mengbeker. Mix 10 sec. Voeg de ijsblokjes toe en mix. Maak de randen van de glazen nat en steek ze in het zout. Schenk de drank in de glazen en versier deze met een schijfje citroen.

Piña Colada :

Voor 4 glazen: **50 cl ananassap - 20 cl romige kokosmelk - 10 cl witte rum - 1 eetlepel rietsuiker - 1 snuffje kaneel - enkele druppels vanille - 6 ijsblokjes.**
Doe alle ingrediënten in de mengbeker, voeg de ijsblokjes toe en mix 30 sec.

Irish Cocktail :

Voor 4 glazen: **16 cl Ierse whisky - 4 theelepels groene muntlikeur - 4 bolletjes vanille-ijs.**
Doe de ingrediënten in de mengbeker en zet hem enkele seconden op stand 1. Onmiddellijk serveren.

I

Gli accessori contenuti nel modello che avete comprato sono rappresentati sull'etichetta situata sulla parte superiore della confezione.

* secondo il modello.

CONSIGLI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente il libretto di Istruzioni prima di usare per la prima volta il frullatore e seguitare attentamente le indicazioni d'uso. Un utilizzo non conforme alle Istruzioni per l'uso solleva il fabbricante da ogni responsabilità.
- Verificare che la tensione d'alimentazione del vostro frullatore corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Ogni errore di collegamento annulla la garanzia.
- Utilizzate il frullatore solo per un uso culinario all'interno della casa.
- Scollegate sempre il frullatore dalla corrente non appena smettete di utilizzarlo, quando lo pulite o in caso di interruzione della corrente elettrica.
- Utilizzate il frullatore su una superficie piana, pulita e asciutta.
- Non mettete mai le dita o qualsiasi altro oggetto nel bicchiere frullatore durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Maneggiate le lame con cautela perché possono ferirvi.
- Non mettete l'apparecchio, il cavo d'alimentazione o la spina nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciate il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini, vicino o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino a una fonte di calore o su un angolo vivo, o a contatto con le lame.
- Non mettete gli accessori in un forno a microonde.
- Non fate mai funzionare il bicchiere frullatore senza ingredienti o soltanto con prodotti secchi, e non versatevi liquidi bollenti.
- Non lasciate penzolare i capelli lunghi, scarpe, cravatte, ecc... sopra il bicchiere e gli accessori in funzione.
- Questo apparecchio e i suoi accessori non devono essere utilizzati da persone (compresi i bambini), con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o persone prive di esperienza o di conoscenza, salvo se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preventive relative all'utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Ogni intervento diverso dalla pulizia e dalla normale manutenzione da parte del cliente deve essere effettuato da un centro autorizzato.
- Per la vostra sicurezza, utilizzate solo accessori e pezzi di ricambio adatti al vostro frullatore, venduti in un centro autorizzato.
- Non utilizzate l'apparecchio per più di 3 minuti in funzionamento continuo. Aspettate alcuni minuti prima di rimetterlo in funzione dopo 3 minuti di funzionamento ininterrotto.
- Quando svuotate l'accessorio, maneggiate le lame con cautela perché possono ferirvi.

MESSA IN FUNZIONE

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulite tutti gli accessori con acqua e sapone calda (tranne il blocco motore (D); vedere § pulizia). Sciacquateli e asciugateli accuratamente.

- **ASSICURATEVI DI AVERE TOLTO OGNI PARTE DI IMBALLAGGIO PRIMA DEL FUNZIONAMENTO.**

UTILIZZO DEL BICCHIERE FRULLATORE (E)

Schema 1 :

- Posizionate la guarnizione di tenuta (E2) sulla base del porta lame amovibile (E1).
- Bloccate il porta lame sul bicchiere frullatore girandolo di un quarto di giro.
- Inserite la guarnizione (E3) nell'uscita del bicchiere.
- Posate il bicchiere sul blocco motore (D).

ASSEMBLAGGIO DEL RUBINETTO (F) SUL BICCHIERE

Schema 2 :

- Bloccate il rubinetto di un quarto di giro sull'uscita del bicchiere, tenendolo per il corpo (F2) (foro di uscita verso il basso.)

NB: La leva può essere girata liberamente attorno a tutto il corpo del rubinetto.

- Introducete gli alimenti da frullare nel bicchiere (E4) cominciando con gli ingredienti liquidi, senza superare il livello massimo indicato (1,25 l).

Schema 3 :

- Mettete la guarnizione del coperchio (E5) attorno al coperchio (E6), bloccate l'insieme sul bicchiere (E4) e posate il tappo (E7) sul coperchio.

- Posate la griglia (A2) sulla sua calotta (A1).
- infilate l'insieme (A) nel blocco motore (D), nell'apposito alloggiamento (B).
- Collegare l'apparecchio alla corrente, accendete scegliendo la velocità più adatta alla vostra preparazione, usando il selettore di velocità (C).

Per fermare l'apparecchio, mettete il selettore di velocità (C) su 0.

Il coperchio e il suo tappo devono essere sempre al loro posto quando l'apparecchio è in funzione. Tenere il bicchiere con la mano quando è appoggiato sulla griglia. Per aggiungere degli ingredienti nel corso della miscelazione, inseriteli attraverso l'apertura di riempimento del coperchio (E6).

Dopo l'utilizzo, se necessario, buttate il contenuto della calotta (A1) e lavate l'insieme (A) accuratamente.

SERVIZIO DAL RUBINETTO (F)

Schema ④

Sono possibili due posizioni per servirsi facendo ruotare la leva (F1):

- Con la leva posizionata in basso ci si può servire premendo direttamente con il bicchiere.
- Con la leva posizionata in alto ci si può servire tirando con la mano ed erogando così una quantità maggiore.

NB: La velocità 1 può facilitare il deflusso delle preparazioni molto dense (tipo frullati o smoothies). Spegnere l'apparecchio alla fine dell'utilizzo.

Pulite il rubinetto dopo ogni utilizzo (vedere § Pulizia).

Se non avete bisogno del rubinetto, potete sostituirlo con il cappuccio (J)

(vedere Schema ⑥), provvisto di guarnizione (E3).

UTILIZZO DELL'ICE STICK* (H)

Questo accessorio vi permette di rinfrescare delle preparazioni, oppure di mantenerle al fresco.

- Riempite con **sale grosso** la parte quadrata dell'impugnatura (H2) fino all'orlo (Schema ⑥) poi versate il sale nel serbatoio (H1).
 - Riempite d'acqua il serbatoio (H1).
 - Avvitare fortemente la maniglia sul serbatoio e scuotete per fare sciogliere il sale.
 - Mettete l'insieme nel congelatore (-18°C minimo), preferibilmente in piedi, finché la miscela si è ben congelata (12 ore minimo).
 - Fate la vostra preparazione, poi introducete l'ice stick (H) gelato nell'apertura del coperchio (E6), al posto del tappo (E7).
- La vostra preparazione sarà così raffreddata.
- potete utilizzare l'ice stick come pestello per mescolare le vostre preparazioni,

introducendolo obbligatoriamente attraverso l'apertura di riempimento del coperchio (E6).

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI * (K & L)

MACINATUTTO (K):

Questo accessorio vi permette:

- di macinare fino a 40g di caffè in 30 secondi al massimo
- di macinare in pochi secondi varie spezie e frutta secca come nocciole, noci, mandorle, datteri, ... Es: 50 g di datteri in 4 s.

GRATTUGIA (L):

Questo accessorio riduce in polvere la noce moscata, la noce di cocco, i formaggi duri (es. 60g di parmigiano) precedentemente tagliato a dadini, in 30 secondi al massimo.

*Questi accessori sono dotati di un coperchio (M) di sicurezza che impedisce l'accesso alle lame durante il funzionamento

Introducete gli ingredienti nel bicchiere (K o L). Posizionate il coperchio (M) sul bicchiere dell'accessorio (una sola posizione possibile), girate il coperchio in senso orario per bloccarlo (senso lucchetto chiuso), poi ponete l'insieme sul corpo del frullatore (D) (vedere Schema ⑨).

* Collegare l'apparecchio alla corrente e mettete il selettore di velocità (C) sulla posizione «2» o date qualche impulso su «pulse». Tenere il coperchio (M) durante il funzionamento.

* Per fermare il frullatore, riportate il selettore di velocità (C) sulla posizione "0", e togliete l'accessorio solo quando l'apparecchio è completamente fermo.

Rigirare l'insieme dell'accessorio sul piano di lavoro prima di sbloccare il coperchio dell'accessorio (K o L) (vedere Schema ⑩)

Adesso potete recuperare la preparazione direttamente nel coperchio che serve da recipiente.

PULIZIA

- Staccate il frullatore dalla corrente e togliete gli accessori
- Pulite il blocco motore (D) con uno straccio umido. Asciugatelo accuratamente.
- **Non immergete mai il blocco motore (D) nell'acqua corrente.**
- Sciacquate il bicchiere frullatore (E) e i suoi accessori sotto l'acqua corrente.
- Per facilitare la manutenzione del bicchiere frullatore (E), sbloccate il porta-lame (E1), togliete la guarnizione di tenuta (E2), togliete il gruppo rubinetto (F) prima di pulire tutto.

Schema 7 :

Smontaggio del rubinetto (F) per una facile pulizia:
- Svitare il corpo (F2) dalla leva (F1), tenendo bene il dado (F3) della leva.

Per rimontarlo, procedete in senso contrario, facendo attenzione al corretto posizionamento della guarnizione (F4).

- Maneggiate le lame con cautela perché sono molto taglienti.

- Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

COSA FARE SE IL FRULLATORE NON FUNZIONA?

Verificate innanzitutto il collegamento alla corrente, poi:

- che il bicchiere sia posizionato correttamente sul blocco motore.
- che il pulsante di comando sia ben posizionato.

Il bicchiere perde, verificate:

- che le guarnizioni sono tutte presenti e ben posizionate.

Il vostro apparecchio non funziona ancora?

Rivolgetevi a un centro assistenza autorizzato (vedere elenco nel libretto di assistenza).

Potete personalizzare il vostro apparecchio e procurarvi presso il vostro rivenditore abituale, o un centro autorizzato, i seguenti accessori:

- accessorio macinatutto
- ice stick
- cappuccio

RICICLAGGIO



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- 1 Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- 2 Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

SMALTIMENTO DEI MATERIALI D'IMBALLAGGIO DELL'APPARECCHIO

L'imballaggio comprende esclusivamente materiali senza pericolo per l'ambiente, che possono essere smaltiti conformemente alle disposizioni di riciclaggio in vigore.

Per lo smaltimento dell'apparecchio, informatevi presso il servizio appropriato del vostro comune.



FRULLATI

Frullato al cioccolato:

Per 2 bicchieri: **75 cl di latte ben freddo - 3 cucchiari di cacao in polvere - 2 cucchiari di zucchero - 3 palline di gelato al cioccolato.**
Versate il latte nei bicchieri frullatore con il cacao e lo zucchero. Frullate per 20s. Aggiungete le palline di gelato e frullate per 10s.

Frullato alla fragola:

Per 2 bicchieri: **200 g di fragole - 40 cl di latte ben freddo - 2 cucchiari di zucchero di canna.**
Lavate e togliete il picciolo dalle fragole e tagliatele a pezzetti. Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e frullate per 30s. Servite ben fresco.

Variante: Potete sostituire le fragole con 200 g di lamponi o una banana.

Latte meringato al lampone:

Per 4 bicchieri: **400 g di latte concentrato zuccherato (1 scatola) - 25 cl di latte - 300 g di lamponi - 10 cubetti di ghiaccio - 4 piccole meringhe.**

Mettete il latte, il latte concentrato, i lamponi e i cubetti di ghiaccio nel bicchiere frullatore. Azionate la funzione "pulse" 10 volte, poi frullare per 1 min 30. Schiacciate grossolanamente le meringhe. Versate il latte nei bicchieri e decorate con le meringhe a pezzetti. Servite immediatamente.

Dolcezza d'estate alle fragole:

Per 2 bicchieri: **250 g di fragole senza picciolo - 25 cl di yogurt da bere al gusto frutti rossi - 4 palline di yogurt alla fragole surgelato - 1 cucchiario di coulis di fragole - alcune gocce di estratto naturale di vaniglia - cubetti di ghiaccio.**
Mettete lo yogurt alla fragole nel congelatore per almeno 3 ore prima della preparazione. Nel bicchiere frullatore, mettete le fragole, lo yogurt da bere, lo yogurt surgelato, il coulis di fragole e la vaniglia. Frullare fino a ottenere una miscela densa e liscia. Versate la preparazione su dei cubetti di ghiaccio.

Caffè shakerato:

Per 2 bicchieri: **1/2l di latte - 6 cucchiari di caffè solubile - 6 cucchiari di zucchero - 6 cubetti di ghiaccio.**
Introducete tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e frullate per 20s. Servite rapidamente.

SMOOTHIES / COCKTAILS
VITAMINIZZATI**Cocktail vitaminizzato:**

Per 4 bicchieri: **2 fette di ananas - 6 fragole - 1 banana - 4 arance spremute - 15 cl di acqua gassata molto fredda - 1 bustina di zucchero vanigliato - 2 cubetti di ghiaccio.**
Mettete l'ananas, le fragole, la banana, il succo d'arancia e la bustina di zucchero vanigliato nel bicchiere frullatore. Frullate per 15s. Aggiungete l'acqua gassata e i cubetti di ghiaccio. Frullare per 15s.

Cocktail energetico:

Per 6 bicchieri: **3 arance spremute - 1 limone spremuto - 6 cucchiari di miele liquido - 2 tuorli d'uovo - 4 cucchiari di panna liquida - 4 cubetti di ghiaccio.**

Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e frullate per 30s. Servite molto fresco.

Succo di pomodoro speziato:

Per 2 bicchieri: **500g di pomodori ben maturi - ½ limone spremuto - 4 foglie di basilico - 2 ciuffi di prezzemolo - ½ cucchiaino di cumino in polvere - 2 gocce di Tabasco - sale di sedano - 4 cubetti di ghiaccio.**
Pelate, togliete i semi e tagliate i pomodori in 4. Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore. Frullare per 1min. Servite molto fresco.

Delizia al kiwi:

Per 4 bicchierini: **3 kiwi pelati e tagliati a fette - 80 g di ananas tagliati a pezzetti - 1 banana tagliata a pezzi - 25 cl di succo di frutti tropicali - 2 cubetti di ghiaccio.**
Nel bicchiere frullatore, mettete tutti gli ingredienti e frullate fino a ottenere una miscela cremosa.

Cocco limone ghiacciato:

Per 2 bicchieri grandi: **40 cl di latte di cocco - il succo di 4 limoni verdi - 2 cucchiari di estratto naturale di vaniglia - 80 g di zucchero in polvere - 7 g di menta fresca (facoltativa) - 8 grossi cubetti di ghiaccio.**
Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e frullate fino a ottenere una miscela cremosa.

Gaspacho:

Per 6 bicchieri: $\frac{1}{2}$ **cetriolo** - $\frac{1}{2}$ **peperone dolce**
- **500g di pomodori** - **1 piccola cipolla**
- **1 spicchio d'aglio** - **20g di mollica di pane**
- **2 cucchiaini di aceto di vino** - **2 cucchiaini di**
olio d'oliva - **1 cucchiaio di concentrato di**
pomodoro - **50cl di brodo freddo** - **sale** - **pepe** -
1 pizzico di peperoncino di Cayenna.

Sbucciate il cetriolo, l'aglio e la cipolla. Togliete i semi dal peperone. Pelate e togliete i semi dai pomodori. Mettete tutti gli ingredienti a pezzetti nel bicchiere frullatore e frullate per 1 minuto. Lasciate 1 ora in frigorifero (oppure utilizzate l'ice stick) prima di servire con crostini sfregati con aglio.

COCKTAILS

(da consumare con moderazione)

Margarita :

Per 4 bicchieri: **16 cl di Tequila** - **8 cl di**
Cointreau - **4 cl di lime** - **1 cucchiaino di sale**
- **5 cubetti di ghiaccio.**

Introducete nel bicchiere frullatore la Tequila, il Cointreau e il limone. Frullare per 10s.

Aggiungete i cubetti di ghiaccio e frullare.

Bagnare il bordo dei bicchieri e passarli nel sale.

Versate e decorate i bicchieri con una rondella di limone.

Piña Colada :

Per 4 bicchieri: **50 cl di succo di ananas**
- **20 cl di crema di noce di cocco** - **10 cl di**
rum bianco - **1 cucchiaio di zucchero di**
canna - **1 pizzico di cannella** - **alcune gocce di**
vaniglia - **6 cubetti di ghiaccio.**

Introducete gli ingredienti nel bicchiere frullatore, aggiungete i cubetti di ghiaccio e frullate per 30s.

Irish Cocktail :

Per 4 bicchieri: **16 cl di whisky irlandese**
- **4 cucchiaini di crema di menta verde**
- **4 palline di gelato alla vaniglia.**

Introducete gli ingredienti nel bicchiere frullatore, e accendete alla velocità 1 per qualche secondo. Servite immediatamente.

E

Los accesorios en el modelo que acaba de comprar están representados sobre la etiqueta en la parte de arriba del embalaje.

* Según modelo.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar su batidora por primera vez y siga atentamente las instrucciones de uso. Una utilización no conforme liberaría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Compruebe que la corriente de alimentación que aparece en la placa indicadora del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.
- Su aparato está únicamente destinado a un uso culinario y en el interior de la casa.
- Desconecte siempre su aparato tan pronto como deja de utilizarlo, cuando lo limpia o en caso de corte de electricidad.
- Utilice la batidora sobre una superficie plana, limpia y seca.
- Nunca ponga sus dedos o ningún otro objeto en el bol de batidora durante el funcionamiento del aparato.
- Manipule siempre las cuchillas con precaución, pueden herirlo.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe dentro del agua o cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación al alcance de las manos de los niños, a proximidad o en contacto con las partes calientes de su aparato, cerca de una fuente de calor o sobre un ángulo agudo o en contacto con las cuchillas.
- No coloque los accesorios en un horno microondas.
- Nunca haga funcionar el recipiente de batidora sin ingredientes o únicamente con productos secos y no vierta en ella líquidos hirvientes.
- No deje colgar cabellos largos, bufandas, corbatas, etc... encima de los accesorios en funcionamiento.
- Este aparato y sus accesorios no están previstos para ser utilizados por personas (incluido los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas, o por personas privadas de experiencia o de conocimiento, excepto si pudieron beneficiarse, por medio de otra persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse que no juegan con el aparato.
- Toda intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento usual por parte del cliente debe ser efectuada por un centro homologado.
- Por su seguridad, utilice solamente accesorios y piezas de recambio adaptadas a su aparato, vendidas en centros concertados.
- No utilice su aparato durante más de 3 minutos en marcha continua. Espere unos instantes antes de volver a ponerlo en funcionamiento después de 3 minutos de funcionamiento ininterrumpido
- Cuando vacíe el accesorio, manipule las cuchillas con precaución: pueden herirlo.

PUESTA EN SERVICIO

- Antes de la primera utilización, limpie todos los accesorios con agua jabonosa caliente (excepto el bloque motor (D); ver § limpieza). Enjuáguelos y séquelos cuidadosamente.

- **ASEGÚRESE DE QUE TODOS LOS EMBALAJES SON RETIRADOS ANTES DE SU FUNCIONAMIENTO.**

UTILIZACIÓN DEL RECIPIENTE PARA MEZCLA (E)

Esquema ①

- Posicione la junta de impermeabilidad (E2)

sobre la base del porta hojas desmontable (E1).
- Enrosque el porta-hojas sobre el recipiente de mezcla girándolo un cuarto de vuelta.
- Introduzca la junta (E3) en la salida del recipiente.

PONGA EL RECIPIENTE SOBRE EL BLOQUE MOTOR (D).

Esquema ② :

- Enrosca el grifo (F) sobre el recipiente
- Enrosque el grifo un cuarto de vuelta en la salida del recipiente, sujetándolo por el cuerpo (F2) (agujero de salida hacia abajo.)

NB: El pedal puede girarse libremente alrededor del cuerpo del grifo.

- Introduzca los alimentos a mezclar dentro del recipiente **(E4)** empezando por los ingredientes líquidos, sin sobrepasar el nivel máximo indicado (1,25 l).

Esquema ⑤ :

- Ponga la junta de la tapadera **(E5)** alrededor de la tapadera **(E6)**, enrosque el conjunto sobre el recipiente **(E4)** y coloque el tapón **(E7)** sobre la tapadera.
- Ponga la rejilla **(A2)** sobre su crisol **(A1)**.
- Deslice el conjunto **(A)** en el bloque motor **(D)**, en el lugar previsto a este fin **(B)**.
- Conecte el aparato, póngalo en marcha escogiendo la velocidad más adaptada a su preparación, gracias al selector de velocidad **(C)**. Para detener el aparato, ponga el selector de velocidad **(C)** en 0.

La tapadera y su tapón deben estar siempre colocados cuando el aparato esté en funcionamiento. Mantenga siempre el vaso apoyado sobre la rejilla con la mano. Para añadir ingredientes en el curso de la mezcla, insértelos por el orificio de relleno de la tapadera **(E6)**.

Después de la utilización, si es necesario, tire el contenido del crisol **(A1)** y lave el conjunto **(A)** cuidadosamente.

SERVICIO POR EL GRIFO (F)

Esquema ④

Dos posiciones son posibles para servirse haciendo pivotar el pedal **(F1)**:

- El pedal en posición baja permite servirse apretando con el vaso directamente.
- El pedal en posición alta permite servirse tirando hacia adelante con la mano y obtener mayor cantidad.

NB: la velocidad 1 puede facilitar el fluido de las preparaciones bastante espesas (tipo batido de leche o smoothies). Detener el aparato al final del servicio.

Limpie el grifo después de cada utilización (ver § Limpieza).

Si usted no necesita el grifo, puede reemplazarlo por la capucha **(J)** (ver esquema ⑥), equipado con la junta **(E3)**.

UTILIZACIÓN DEL ICE STICK* (H)

Este accesorio le permite refrescar preparaciones, o bien mantenerlas al fresco.

- Rellene de **sal gorda** la parte cuadrada del mango **(H2)** hasta el borde **(esquema ⑥)** luego vierta la sal en el depósito **(H1)**.
- Rellene de agua el depósito **(H1)**.
- Atornille fuertemente el mango sobre el

- depósito y sacuda para disolver la sal.
- Coloque el conjunto en el congelador (-18°C mínimo), preferentemente levantado, hasta que la mezcla esté bien congelada (12 horas mínimo).
- Haga su preparación, luego introduzca el Ice Stick **(H)** helado a través del orificio de la tapadera **(E6)**, en el lugar del tapón **(E7)**. Su preparación será así refrescada.
- Usted puede utilizar el Ice Stick como mortero para mezclar sus preparaciones, introduciéndolo obligatoriamente por el orificio de relleno de la tapadera **(E6)**.

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS (K & L*)

MOLINO PARA ESPECIAS (K):

Este accesorio le permite:

- Moler hasta 40g de café en 30 segundos como máximo
- Moler en algunos segundos diferentes especias y frutos secos como avellanas, nueces, almendras, dátiles... Ex: 50g de dátiles en 4s.

RALLAR (L):

Este accesorio reduce a polvo la nuez moscada, el coco, los quesos duros (ex 60g de queso parmesano) previamente cortados en dados, en 30 segundos como máximo.

* Estos accesorios están equipados de una tapa **(M)** de seguridad que prohíbe el acceso a las láminas durante el funcionamiento

- Introduzca los ingredientes en el recipiente **(K o L)**.
- Sitúe la tapadera **(M)** sobre el recipiente del accesorio (una sola posición posible)
- Gire la tapadera en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo (cerrojo cerrado), luego ponga el conjunto sobre el cuerpo de la licuadora **(D)** (ver esquema ⑨).

* Enchufe la licuadora y el selector de velocidad **(C)** en la posición «2» o presione varias veces sobre «pulse». Sujete la tapadera **(M)** durante el funcionamiento.

* Para detener la licuadora, lleve el selector de velocidad **(C)** a la posición "0", y retire los accesorios sólo cuando el aparato esté completamente parado.

Devuelva el conjunto del accesorio a su encimera antes de bloquear la tapadera del accesorio **(K o L)** (ver esquema ⑩).

Usted puede entonces recuperar la preparación directamente en la tapadera que sirve de recipiente.

LIMPIEZA

- Desenchufe la licuadora y retire los accesorios.
- Limpie el bloque motor (D) con un paño húmedo. Séquelo con cuidado.
- No sumerja nunca el bloque motor (D) bajo el agua corriente
- Enjuague el recipiente para mezclas (E) y los accesorios bajo el agua corriente.
- Para facilitar el mantenimiento del recipiente para las mezclas (E), desenrosque el porta-hojas (E1), retire la junta de impermeabilidad (E2), retire el conjunto del grifo (F) antes de limpiarlo todo.

Esquema 7 :

Desmontaje del grifo (F) para una limpieza más fácil:

- Desatornille el cuerpo (F2) del pedal (F1), sujetando bien la tuerca (F3) del pedal. Para volver a montarlo, proceda en el sentido inverso, poniendo atención al buen posicionamiento de la junta (F4).
- **Manipule las hojas con precaución, están muy afiladas.**
- Todos los accesorios pueden ir al lavavajillas

SI SU LICUADORA NO FUNCIONA ¿QUÉ HACER?

Verifique primero la conexión, después:

- que el recipiente esté correctamente posicionado sobre el bloque motor.
- que el botón de comando está bien posicionado.

Su recipiente tiene una fuga, verifique:

- que las juntas están presentes y bien colocadas.

¿Todavía no funciona su aparato?

Vaya a un centro de servicio concertado (ver lista en el librito servicio)

Usted puede personalizar su aparato y procurarse con los siguientes accesorios, a través de su vendedor habitual o en un centro concertado:

- Accesorio Triturador
- Ice Stick
- Capucha

RECICLAJE



||Participe en la conservación del medio ambiente||

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➡ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico donde será tratado de forma adecuada.



ELIMINACIÓN DE MATERIALES DE EMBALAJE DEL APARATO

El embalaje comprende exclusivamente materiales sin peligro para el medio ambiente, pudiendo desecharlos conforme a las disposiciones del reciclaje en vigor.

Para deshacerse del aparato, infórmese en los servicios apropiados de su comunidad.

BATIDOS

Batido de chocolate:

Para 2 vasos: **75 cl de leche bien fría**
- 3 cucharadas soperas de cacao en polvo
- 2 cucharadas soperas de azúcar - 3 bolas de helado de chocolate.

Vierta la leche en el recipiente para mezclas con el cacao y el azúcar. Mezcle 20s. Añada las bolas de helado y mezcle 10s.

Batido de fresa:

Para 2 vasos: **200 g de fresas - 40 cl de leche bien fría - 2 cucharillas de café de azúcar de caña.**

Quite las hojas a las fresas y córtelas en trozos. Introduzca todos los ingredientes en el recipiente para mezclas y mezcle 30s. Sirva bien frío.

Variante: También puede reemplazar las fresas por 200 g de frambuesa o por un plátano.

Leche merengada con frambuesa:

Para 4 vasos: **400 g de leche concentrada azucarada (1 bote) - 25 cl de leche - 300 g de frambuesas - 10 hielos - 4 merengues.**

Introduzca la leche, la leche concentrada, las frambuesas y los hielos en el recipiente para mezclas. Accione el botón pulse 10 veces, después mézclelo 1 min 30. Aplaste los merengues. Vierta la leche en los vasos y decórelos con los merengues en trozos. Sirva sin esperar.

Dulce de verano con fresas:

Para 2 vasos: **250 g de fresas sin hojas**
- 25 cl de yogur líquido con frutas del bosque
- 4 bolas de yogur de fresas congeladas
- 1 cucharada sopera jugo de fresas - algunas gotas de extracto natural de vainilla - hielos.

Ponga el yogur de fresa en el congelador por lo menos 3 horas antes de la preparación. En el recipiente para mezclas, ponga las fresas, el yogur líquido, el yogur congelado, el jugo de fresas y la vainilla. Mezcle hasta que obtenga una pasta espesa y lisa. Vierta la preparación sobre los hielos.

Café frappé :

Para 2 vasos: **1/2l de leche - 6 cucharillas de café soluble - 6 cucharadas soperas de azúcar - 6 hielos.**

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente para mezclas 20s. Sirva rápidamente.

SMOOTHIES / COCKTAILS VITAMINAS

Cocktail vitaminado:

Para 4 vasos: **2 rodajas de piña - 6 fresas - 1 plátano - 4 naranjas exprimidas - 15 cl de agua con gas bien fresca - 1 sobrecito de vainilla azucarada - 2 hielos.**

Introduzca la piña, las fresas, el plátano, el zumo de naranja en el recipiente para mezclar. Mezcle durante 15s. Añada el agua con gas y los hielos. Mezcle 15s.

Cocktail energía :

Para 6 vasos: **3 naranjas exprimidas - 1 limón exprimido - 6 cucharadas soperas de miel líquida - 2 yemas de huevo - 4 cucharadas soperas de crema líquida - 4 hielos.**

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente para mezclas y mezcle 30s. Sirva bien frío.

Zumo de tomate especiado:

Para 2 vasos: **500g de tomates bien maduros - ½ limón exprimido - 4 hojas de albahaca - 2 ramitas de perejil - ½ cucharilla de comino en polvo - 2 gotas de Tabasco - sal de apio - 4 hielos.**

Pele, quite las pepitas y corte los tomates en 4. Introduzca todos los ingredientes en el recipiente para mezclas. Mezcle durante 1 min. Sirva fresco.

Delicias al kiwi:

Para 4 vasitos: **3 kiwis pelados y cortados en rodajas - 80 g de piña en trozos - 1 plátano cortado en trozos - 25 cl de zumo de frutas tropicales - 2 hielos.**

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente para mezclas y mezcle hasta la obtención de una pasta untuosa.

Coco limón helado:

Para 2 grandes vasos: **40 cl de leche de coco - el zumo de 4 limones verdes - 2 cucharillas de extracto natural de vainilla - 80 g de azúcar en polvo - 7 g de menta fresca (facultativo) - 8 hielos grandes.**

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente para mezclas. Mezcle hasta la obtención de una pasta untuosa.

Gaspacho:

Para 6 vasos: **½ pepino - ½ pimiento - 500g de tomates - 1 cebolla pequeña - 1 diente de ajo - 20g de miga de pan - 2 cucharillas de vinagre de vino - 2 cucharadas soperas de aceite de oliva - 1 cucharilla de concentrado de tomate - 50cl de caldo frío - sal - pimienta - 1 pizca de pimienta de Cayena.**

Monde el pepino, el ajo y la cebolla. Quítele los granos al pimiento. Pele y quite los granos al tomate. Introduzca todos los ingredientes en pedazos en el recipiente para mezclas y mezcle 1 minuto. Déjelo en el frigorífico una hora (o bien utilice el Ice stick) antes de servir con panecitos al ajo.

COCKTAILS

(a consumir con moderación)

Margarita :

Para 4 vasos: **16 cl de Tequila - 8 cl de Cointreau - 4 cl de lima verde - 1 cucharita de sal - 5 hielos.**

Introduzca en el recipiente para mezclas el Tequila, el Cointreau y la lima. Mezcle 10s. Añada los hielos y mezcle. Moje el borde de los vasos y páselos por la sal. Vierta y decore los vasos con una rodaja de limón.

Piña Colada:

Para 4 vasos: **50 cl de zumo de piña - 20 cl de crema de nuez de coco - 10 cl de ron blanco - 1 cucharada soperas de azúcar de caña - 1 pizca de canela - algunas gotas de vainilla - 6 hielos.**

Introduzca los ingredientes en el recipiente para mezclas, añada los hielos y mezcle 30 s.

Cocktail Irlandés:

Para 4 vasos: **16 cl de whisky irlandés - 4 cucharillas de crema de menta verde - 4 bolas de helado de vainilla.**

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente para mezclas y póngala en marcha a velocidad 1 algunos segundos. Sirva inmediatamente.

P

Os acessórios que compõem o aparelho que acaba de adquirir encontram-se reproduzidos na etiqueta colocada na parte superior da embalagem.

* consoante o modelo.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização da sua liquidificadora e siga atentamente as instruções. Uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.
- Verifique se a tensão de alimentação da liquidificadora corresponde à da sua instalação eléctrica. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- A liquidificadora destina-se exclusivamente a utilização doméstica e dentro de casa.
- Desligue sempre a liquidificadora da tomada após cada utilização, durante o processo de limpeza ou em caso de falha de corrente eléctrica.
- Utilize a liquidificadora sobre uma superfície plana, limpa e seca.
- Nunca introduza os dedos ou qualquer objecto no copo liquidificador enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Manipule as lâminas com precaução, por forma a evitar qualquer ferimento.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação ao alcance das crianças, próximo ou em contacto com as partes quentes do aparelho, perto de uma fonte de calor ou sobre uma aresta cortante ou em contacto com as lâminas.
- Não coloque os acessórios no micro-ondas.
- Nunca coloque o copo liquidificador a funcionar sem ingredientes ou com produtos secos apenas e não deite líquidos a ferver.
- Tenha cuidado para que cabelos compridos, écharpes, gravatas, etc., não fiquem pendurados por cima do copo ou dos seus acessórios, quando em funcionamento.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habitual pelo cliente deverá ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes adaptadas à sua liquidificadora. Poderá adquirir estes acessórios num Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- O aparelho não deve ser utilizado mais do que 3 minutos em funcionamento contínuo. Aguarde alguns minutos antes de voltar a ligá-lo, após 3 minutos de funcionamento ininterrupto.
- Quando esvaziar o copo, manuseie as lâminas com cuidado: elas podem feri-lo.

PREPARAÇÃO

- Antes da primeira utilização, lave todos os acessórios com água quente e detergente (excepto o bloco motor (D): ver § limpeza). Passe-os por água limpa e seque-os cuidadosamente.

- VERIFIQUE SE RETIROU TODOS OS COMPONENTES DA EMBALAGEM, ANTES DE COMEÇAR A UTILIZAR O APARELHO

UTILIZAÇÃO DO COPO LIQUIDIFICADOR (E)

Esquema 1 :

- Posicione a junta de vedação (E2) sobre a

base do porta-lâminas amovível (E1).

- Fixe o porta-lâminas sobre o copo liquidificador, rodando-o um quarto de volta.
- Insira a junta (E3) na saída do copo.
- Coloque o copo sobre o bloco motor (D).

MONTAGEM DA TORNEIRA (F) SOBRE O COPO

Esquema 2 :

- Coloque a junta (E3) na saída do copo liquidificador.
- Aperte a torneira um quarto de volta sobre a saída do copo, segurando-o pelo corpo (F2) (orifício de saída virado para baixo.)

Nota: A alavanca pode ser rodada livremente em volta do corpo da torneira.

- Introduza os alimentos dentro do copo (E4), deitando primeiro os ingredientes líquidos, sem exceder o nível máximo indicado (1,25 l).

Esquema 8 :

- Coloque a junta da tampa (E5) em volta da tampa (E6) aperte o conjunto sobre o copo (E4) e coloque a tampa pequena (E7) sobre a tampa.
- Coloque a grelha (A2) sobre a gaveta de recolha de pingos (A1).
- Faça deslizar todo o conjunto (A) sobre o bloco motor (D), no espaço previsto para o efeito (B).

- Ligue e coloque o aparelho em funcionamento seleccionando a velocidade mais adaptada à sua preparação, com a ajuda do selector de velocidade (C). Para desligar o aparelho, coloque o selector de velocidade (C) no 0.

A tampa e a respectiva tampa pequena devem estar sempre colocadas quando o aparelho está em funcionamento. Segure sempre no copo que se encontra colocado sobre a grelha. Para adicionar ingredientes durante a preparação, introduza-os através do orifício de enchimento da tampa (E6).

Após utilização, se necessário, deite fora o conteúdo da gaveta de recolha de pingos (A1) e lave cuidadosamente todo o conjunto (A).

SERVIÇO DIRECTO PELA TORNEIRA (F)

Esquema 4

Alavanca de dupla posição (F1):

- A alavanca em posição baixa permite servir pressionando directamente com o copo.
- A alavanca em posição alta permite servir pressionando com a mão, para obter um débito maior.

Nota: A velocidade 1 pode facilitar a extração de preparações mais espessas (tipo batidos). Desligue o aparelho logo que acabe de se servir.

Lave a torneira após cada utilização (ver § Limpeza).

Se não precisar de usar a torneira, pode substituí-la pela tampa (J) (ver esquema 6), equipada com a junta (E3).

UTILIZAÇÃO DO "ICE STICK" (H)

Este acessório permite refrescar as preparações ou mantê-las frias.

- Encha com **sal grosso** a parte quadrada da pega (H2) até ao máximo (Esquema 5) em seguida deite o sal no reservatório (H1).

- Encha o reservatório (H1) com água.
- Aperte a pega sobre o reservatório e agite para fazer derreter o sal.
- Coloque o conjunto no congelador (-18°C no mínimo), de preferência em pé, até que a mistura fique bem gelada (12h no mínimo).
- Faça a sua preparação e em seguida introduza o "Ice Stick" (H) gelado através do orifício da tampa (E6), em vez da rolha (E7). A sua preparação manter-se-á assim fresca.
- Também pode usar o "Ice stick" como calcador para misturar as preparações, introduzindo-o obrigatoriamente pelo orifício de enchimento da tampa (E6).

UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS (K e L)

MOINHO DE ESPECIARIAS (K):

Este acessório permite:

- moer até 40 g de café em 30 segundos no máximo
- moer em apenas alguns segundos diferentes especiarias e frutos secos como avelãs, nozes, amêndoas, tâmaras... Ex.: 50 g de tâmaras em 4 segundos.

RALADOR (L):

Este acessório reduz em pó a noz-moscada, o coco, os queijos rijos (ex., 60 g de parmesão) previamente cortados em cubos, em 30 segundos no máximo.

- Estes acessórios estão equipados com uma tampa (M) de segurança que impede o acesso às lâminas durante o funcionamento.
- Introduza os ingredientes na taça (K ou L). Posicione a tampa (M) na taça do acessório (uma única posição possível), rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio para bloqueá-la (sentido cadeado fechado) e coloque o conjunto no corpo da liquidificadora (D) (ver esquema 9).
- Ligue a liquidificadora e coloque o selector de velocidade (C) na posição "2" ou carregue algumas vezes em "pulse". Segure a tampa (M) durante o funcionamento.
- Para parar a liquidificadora, coloque o selector de velocidade (C) na posição "0" e retire o acessório apenas quando o aparelho está completamente parado.

Vire o conjunto do acessório sobre a bancada de trabalho antes de desbloquear a tampa do acessório (K ou L) (ver esquema 10). Pode, então, retirar a preparação directamente na tampa que funciona como recipiente.

LIMPEZA

- Desligue a liquidificadora e retire os acessórios.
- Limpe o bloco motor (D) com um pano húmido. Seque-o cuidadosamente.
- **Nunca mergulhe o bloco motor (D) dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido.**
- Lave o copo liquidificador (E) com água, bem como os respectivos acessórios.
- Para facilitar a manutenção do copo liquidificador (E), desaperte o porta-lâminas (E1), retire a junta de vedação (E2), retire a torneira (F) antes de proceder à limpeza.

Esquema 7 :

Desmontagem da torneira (F) para facilitar a limpeza:

- Desaperte o corpo (F2) da alavanca (F1), segurando bem a porca (F3) da alavanca. Para o voltar a montar, proceda no sentido inverso, tendo atenção ao posicionamento correcto da junta. (F4).
- **As lâminas devem ser manipuladas com precaução, já que são muito cortantes.**
- Todos os acessórios podem ser lavados na máquina.

O QUE FAZER SE A LIQUIDIFICADORA NÃO FUNCIONAR?

Em primeiro lugar, verifique a ligação, e depois confirme se:

- o copo está correctamente posicionado sobre o bloco motor.
- o botão de comando está bem posicionado.

Se o copo desliza, verifique se:

- as juntas estão todas devidamente posicionadas.

O seu aparelho continua a não funcionar?

Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto de Assistência). Pode personalizar o seu aparelho, adquirindo, junto do seu revendedor habitual ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado, os acessórios seguintes:

- acessório triturador
- "Ice stick"
- tampa pequena

RECICLAGEM



Protecção do ambiente em primeiro lugar



O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.



Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



ELIMINAÇÃO DOS MATERIAIS DE EMBALAGEM DO APARELHO

A embalagem é composta exclusivamente por materiais sem perigo para o meio ambiente, que podem ser eliminados em conformidade com as disposições de reciclagem em vigor.

Para a eliminação do aparelho, informe-se junto do serviço apropriado do seu município.

BATIDOS

Batido de chocolate:

Para 2 copos: **75 cl de leite bem frio**
- 3 colheres de sopa de cacau em pó
- 2 colheres de sopa de açúcar - 3 bolas de gelado de chocolate.
 Deite o leite no copo liquidificador, seguido do cacau e do açúcar. Misture durante 20 seg. Adicione as bolas de gelado e misture durante 10 seg.

Batido de morango:

Para 2 copos: **200 g de morangos - 40 cl de leite bem frio - 2 colheres de café de açúcar de cana.**

Retire os pés aos morangos e corte-os em pedaços. Deite todos os ingredientes no copo liquidificador e misture durante 30 seg. Sirva bem fresco.

Variante: Também pode substituir os morangos por 200 g de framboesas ou por uma banana.

Merengue de leite com framboesa:

Para 4 copos: **400 g de leite condensado doce (1 lata) - 25 cl de leite - 300 g de framboesas - 10 cubos de gelo - 4 merengues pequenos.**

Deite o leite, o leite condensado, as framboesas e os cubos de gelo no copo liquidificador. Accione a função pulse 10 vezes, depois misture durante 1 min 30. Corte grosseiramente os merengues. Deite o leite nos copos e decore com os merengues em pedaços. Sirva imediatamente.

Suavidade de Verão com morango:

Para 2 copos: **250 g de morangos sem o pé - 25 cl de iogurte líquido com sabor a frutos silvestres - 4 bolas de iogurte de morango gelado - 1 colher de sopa de calda de morango - umas gotas de extracto natural de baunilha - cubos de gelo.**

Coloque o iogurte de morango no congelador pelo menos 3 horas antes da preparação. No copo liquidificador, deite os morangos, o iogurte líquido, o iogurte congelado, a calda de morango e a baunilha. Misture até obter uma preparação espessa e cremosa. Deite o preparado sobre os cubos de gelo.

Café gelado (frappé) :

Para 2 copos: **½ l de leite - 6 colheres pequenas de café solúvel - 6 colheres de sopa de açúcar - 6 cubos de gelo.**

Introduza todos os ingredientes no copo liquidificador e misture durante 20 seg. Sirva imediatamente.

BATIDOS / COCKTAILS DE VITAMINAS

Cocktail vitaminado:

Para 4 copos: **2 fatias de ananás - 6 morangos - 1 banana - sumo de 4 laranjas - 15 cl de água com gás bem fresca - 1 saqueta de açúcar baunilhado - 2 cubos de gelo.**

Introduza o ananás, os morangos, a banana, o sumo de laranja e a saqueta de açúcar baunilhado dentro do copo liquidificador. Misture durante 15 seg. Adicione a água com gás e os cubos de gelo. Misturar durante 15 seg.

Cocktail energia:

Para 6 copos: **sumo de 3 laranjas - sumo de 1 limão - 6 colheres de sopa de mel líquido - 2 gemas de ovos - 4 colheres de sopa de natas líquidas - 4 cubos de gelo.**

Deite todos os ingredientes no copo liquidificador e misture durante 30 seg. Sirva muito frio.

Sumo de tomate com especiarias:

Para 2 copos: **500 g de tomate bem maduro - sumo de ½ limão - 4 folhas de manjeriço - 2 ramos de salsa - ½ colher de café de cominhos em pó - 2 gotas de Tabasco - sal de aipo - 4 cubos de gelo.**

Descasque, retire as grainhas e corte o tomate em 4. Deite todos os ingredientes no copo liquidificador. Misture durante 1 minuto. Sirva muito fresco.

Delícia de kiwi:

Para 4 copos pequenos: **3 kiwis descascados e cortados em pedaços - 80 g de ananás cortado em pedaços - 1 banana cortada - 25 cl de sumo de frutos tropicais - 2 cubos de gelo.**

No copo liquidificador, deite todos os ingredientes e misture até obter uma preparação cremosa.

Gelado de Coco e limão:

Para 2 copos grandes: **40 cl de leite de coco - sumo de 4 limas - 2 colheres de café de extracto natural de baunilha - 80 g de açúcar em pó - 7 g de menta fresca (facultativo) - 8 cubos grandes de gelo.**

Deite todos os ingredientes no copo liquidificador e misture até obter uma preparação cremosa.

Gaspacho:

Para 6 copos: ½ pepino - ½ pimento doce
- 500 g de tomate - 1 pequena cebola
- 1 dente de alho - 20 g de migas de pão
- 2 colheres de café de vinagre de vinho
- 2 colheres de sopa de azeite - 1 colher de
café de concentrado de tomate - 50 cl de
caldo frio - sal - pimenta - 1 pitada de pimenta
Caiena.

Descasque o pepino, o alho e a cebola. Retire as grainhas do pimento. Descasque e retire as grainhas do tomate. Deite todos os ingredientes em pedaços no copo liquidificador e misture durante 1 minuto. Reserve 1 hora no frigorífico (ou utilize o "ice stick") antes de servir com pão de alho.

COCKTAILS

(para consumir com moderação)

Margarita:

Para 4 copos: 16 cl de Tequilla - 8 cl de
Cointreau - 4 cl de lima - 1 colher de café de
sal - 5 cubos de gelo.

Deite no copo liquidificador a Tequilla, o Cointreau e a lima. Misture durante 10 seg. Adicione os cubos de gelo e misture. Molhe o bordo dos copos e passe-os pelo sal. Deite nos copos e decore com uma rodela de limão.

Piña Colada:

Para 4 copos: 50 cl de sumo de ananás
- 20 cl de creme de coco - 10 cl de rum branco
- 1 colher de sopa de açúcar de cana -
1 pitada de canela - umas gotas de baunilha -
6 cubos de gelo.

Introduza os ingredientes no copo liquidificador, adicione os cubos de gelo e misture durante 30 seg.

Irish Cocktail:

Para 4 copos: 16 cl de whisky irlandês -
4 colheres de café de creme de menta verde
- 4 bolas de gelado de baunilha.

Introduza os ingredientes no copo liquidificador e misture à velocidade 1 durante alguns segundos. Sirva imediatamente.

Satın almış olduğunuz modelin içerdiği aksesuarlar ambalajın altında yer alan etiket üzerinde belirtilmişlerdir.

* modele göre.

GÜVENLİK TALIMATLARI

- Blenderinizi ilk kez kullanmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatle okuyun ve talimatlara dikkatle uyun. Kullanma kılavuzuna uygun olmayan kullanımlar üreticinin sorumluluğunu ortadan kaldıracaktır.

- Blenderinizin besleme voltajının elektrik tesisatınızınki ile aynı olduğundan emin olunuz. Her türlü elektrik bağlantısı hatası garantiyi sona erdirir.
- Blenderinizi yalnızca yiyecek hazırlama işlerinde ev içerisinde kullanın.
- Blenderle çalışmanızı bitirdiğinizde, temizleyeceğiniz zaman veya elektrik kesildiğinde fişini daima prizden çıkarın.
- Blenderinizi düz, temiz ve kuru bir yüzey üzerinde kullanın.
- Cihaz çalışırken hiçbir zaman parmaklarınızı ve herhangi başka bir cismi karıştırma haznesinin içine sokmayın.
- Bıçakları dikkatli kullanın, yaralanmanıza neden olabilirler.
- Cihazı, elektrik kablosunu ya da fişini suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.
- Elektrik kablosunu çocukların ulaşabileceği yerlere, cihazınızın sıcak kısımlarının yanına veya bu kısımlara temas eder durumda, bir ısı kaynağının yanına ya da keskin bir köşede, veya bıçaklarla temas eder şekilde bırakmayın.
- Cihazın aksesuarlarını mikrodalga fırına koymayın.

- Karıştırma haznesini asla içerisinde yiyecek yokken veya yalnızca kuru malzemeler koyarak çalıştırmayın, ve içerisine kaynar sıvılar dökmeyin.
- Uzun saçlarınızın, eşarplarınızın, kravatlarınızın, vb... haznenin ve çalışır durumdaki aksesuarların üzerine sarkar şekilde durmayın.
- Bu cihaz ve aksesuarları fiziksel kapasiteleri, duyuuları veya beyin fonksiyonları azalmış, veya güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmaları veya cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirildikleri haller hariç, deneyimsiz veya bilgisiz kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak için tasarlanmamıştır. Cihazla oynamamalarını sağlamak için çocukların gözlem altında tutulmalarında yarar vardır.
- Cihaza temizlik ve normal bakım dışında her türlü müdahale bir yetkili servis tarafından yapılmalıdır.
- Kendi güvenliğiniz için yalnızca, yetkili serviste satılmakta olan, blender'inize özel aksesuar ve yedek parçaları kullanın.
- Cihazı ara vermeden 3 dakikadan fazla çalıştırmayın. 3 dakika sürekli çalıştırdıysanız, tekrar çalıştırmadan önce birkaç dakika bekleyin.
- Aksesuarları çıkartacağınız zaman, bıçakları dikkatli tutun: yaralanmanıza neden olabilirler.

ÇALIŞTIRMA

- İlk kullanımdan önce, bütün aksesuarları sabunlu sıcak su ile temizleyin (motor bloğu (D) hariç bakınız § temizlik). Bunları durulayın ve özenle kurutun.

- ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BÜTÜN AMBALAJLARIN ÇIKARILMIŞ OLMASINDAN EMİN OLUN

KARIŞTIRMA HAZNESİNİN (E) KULLANIMI

Şema 1:

- Su geçirmezlik contasını (E2) çıkarılabilir bıçakların (E1) takıldığı bölümün tabanına yerleştirin.
- Bıçakların takıldığı bölümü çeyrek tur döndürerek karıştırma haznesi üzerine kilitleyin.

- Contayı (E3) hazne çıkışına takın.
- Hazneyi motor bloğu (D) üzerine yerleştirin.

MUSLUĞUN (F) HAZNE ÜZERİNE TAKILMASI

Şema 2 :

- Musluğu, gövdeden (F2) tutarak hazne çıkışı üzerine çeyrek tur döndürerek oturtun (çıkış deliği aşağı doğru).

NOT: Pedal musluk gövdesi etrafından serbestçe döndürülebilir.

- Karıştırılacak besinleri, sıvılardan başlayarak ve belirtilen maksimum seviyesini (1,25 l) aşmadan hazne (E4) içerisine koyun.

Şema ③ :

Kapak contasını (E5) kapağın (E6) üzerine koyun, hepsini hazne (E4) üzerine kilitleyin ve tapayı (E7) kapak üzerine yerleştirin.

- Izgarayı (A2) oturtulduğu (A1) üzerine koyun.
- Hepsini (A) motor bloğu (D) içerisine, bu amaca yönelik tasarlanmış bölüme (B) kaydırarak sokun.
- Cihazın elektrik fişini prize takın, karışımınıza en uygun hızı, hız seçme düğmesi (C) yardımıyla seçerek cihazı çalıştırın.
- Cihazı durdurmak için, hız seçme düğmesini (C) 0 üzerine getirin.

Cihaz çalışırken, kapak ve tapasının her zaman yerinde olması gerekmektedir. .

Bardağınızı daima elinizle izgaranın üzerinde tutunuz.

Karışım esnasında besin eklemek için, bunları kapağın doldurma deliğinden (E6) koyun. Kullanımdan sonra, gerekirse, süzgeçtekileri (A1) dökün ve tamamını (A) özenle yıkayın.

MUSLUKTAN (F) SERVİS YAPMA

Şema ④ :

Pedali (F1) çevirerek servis yapmak için iki pozisyon mümkündür:

- Pedal aşağı konumdayken doğrudan bardakla bastırarak servis yapılmasını sağlar.
- Pedal yukarı konumdayken elle üsten çekerek ve daha fazla doldurma imkanı sağlar.

NOT: Hız 1, koyu karışımların (milkshake veya smoothie gibi) akışını kolaylaştırabilir. Servis sonunda cihazı kapatın.

Musluğunuzu her kullanımdan sonra temizleyin (bakınız Ş Temizlik).

Musluğa ihtiyacınız yoksa, onun yerine contalı (E3) başlığı (J) takabilirsiniz bakınız şema ⑥).

BUZ ÇUBUĞU* (H)'NUN KULLANILMASI

Bu aksesuar karışımlarınızı soğutmanızı veya soğuk kalmalarını sağlar.

- Tutma kolunun kare kısmını (H2) ağzına kadar **kalın tuz** ile doldurun (Şema ⑤) ve tuzu tuz haznesine dökün (H1).
- Tuz haznesini (H1) su ile doldurun
- Tutma kolunu sıkıca kapatın ve tuzun erimesi için çalkalayın.
- Hepsini, tercihen dik olarak, karışım içice donana kadar (minimum 12 saat) buzluğa (minimum -18°C).
- Karışımınızı hazırlayın, donmuş Buz çubuğunu (H) kapak deliğinden (E6), tapanın yerine (E7) sokun.
- Böylece karışımınız soğuk olacaktır.
- Buz çubuğunu, kapağın doldurma deliğinden (E6) sokarak karışımlarınızı karıştırmak için kullanabilirsiniz.

AKSESUARLARIN KULLANIMI (K & L)

BAHARAT Ö ÜTÜCÜSÜ (K) :

Bu aksesuarla:

- en fazla 30 saniyede 40 grama kadar kahve öğütlebilirsiniz
- birkaç saniye içerisinde fındık, ceviz, badem, kuru hurma... gibi çeşitli baharat ve kuru meyveleri öğütlebilirsiniz. Örneğin 50 gr. kuru hurmayı 4 saniyede.

RENDE (L):

Bu aksesuar, önceden küçük lokmalar halinde doğranmış muskat cevizlerini, hindistan cevizlerini, sert peynirleri (örneğin 60 gr. parmesan peyniri) en fazla 30 saniyede toz haline getirir.

- * Bu aksesuarlarla birlikte cihaz çalışırken bıçaklara ulaşılabilmesini engelleyen bir güvenlik kapağı (M) da bulunmaktadır
- Yiyecekleri hazneye (K veya L) koyun. Kapağı (M) aksesuarın haznesi üzerine yerleştirin (yerleştirme tek bir konumda yapılabilir), kapağı kilitlemek için saat yönünde çevirin (kapalı kilit yönü), sonra da tamamını motor bloğu (D) üzerine yerleştirin (Şema ⑨'a bakın).

* Blenderin fişini prize takın ve hız seçicisini (C), "2" konumuna getirin veya "pulse" üzerine birkaç kez basın. Cihaz çalışırken kapağı (M) elinizle tutun.

* Blenderi durdurmak için, hız seçicisini (C) tekrar "0" konumuna getirin, ve cihazın çalışması tamamen durmadan aksesuarı yerinden çıkarmayın.

Aksesuar kapağının (K veya L) kilidini sökmeden önce tüm aksesuarları tezgaha diziniz (Şema ⑩)

Ondan sonra kap olarak kullanabileceğiniz kapakla hazırladığınız malzemeyi doğrudan alabilirsiniz.

TEMİZLİK

- Blenderin fişini elektrik prizinden çekin ve aksesuarları çıkarın.
- Motor bloğunu (D) nemli bir bezle temizleyin. Özenle kurulaşın.
- **Motor bloğunu (D) asla akan suyun altına tutmayın.**
- Karıştırma haznesini (E) ve aksesuarlarını akan suyun altında durulaşın.
- Karıştırma haznesinin (E) bakımını kolaylaştırmak için, temizlemeden önce, bıçak taşıyıcı bölümü (E1) sökün, sızdırmazlık contasını (E2) çıkarın, musluğu (F) çıkarın.

Şema 7 :

- Rahat bir temizlik için musluğu (F) sökölmesi:
- Pedalin somununu (F3) sıkıca tutarak, pedalin (F1) gövdesini (F2) sököl.
- Yeniden monte etmek için, contanın (F4) oturmasına dikkat ederek aynı işlemleri tersine gerçekleştirin.

- Bıçakları ellerken dikkatli olun, çok keskindirler.

- Bütün aksesuarlar bulaşık makinesine konulabilir.

BLENDERİNİZ ÇALIŞMIYORSA, NE YAPMANIZ GEREKİR?

Öncelikle elektrik bağlantısını kontrol edin, ardından:

- haznenin motor bloğı üzerine doğru şekilde takılmış olmasını,
- kumanda düğmesinin doğru ayarlanmış olmasını kontrol edin.

Hazneniz sıvı sızdırıyor:

- contaların doğru takılmış olmasını kontrol edin.

Cihazınız hala çalışmıyor mu?

Yetkili bir servis merkezine müracaat edin (servis kitapçığındaki listeye bakınız).

Cihazınızı kişiselleştirebilir ve satıcınızdan veya yetkili servisten aşağıdaki aksesuarları temin edebilirsiniz:

- öğütücü aksesuar
- buz buçuğı

GERİ DÖNÜŞÜM



Çevre korumasına katkıda bulunalım!



Cihazınız birçok değerlendirilebilir veya geri dönüştürülebilir materyaller içermektedir.



İşlenmesi için cihazınızı bir toplama noktasına götürün.

C HAZIN AMBALAJ MALZEMELERİNİN MHA EDİLMESİ

Ürün ambalajında çevre için tehlikeli olmayan, yürürlükteki geri dönüştürme yöntemlerine uygun olarak atılabilecek malzemeler bulunmaktadır.

Cihazın atılmasıyla ilgili olarak bölgenizdeki yerel servise başvurunuz.



MILK-SHAKES

Çikolatalı Milk-shake:

2 bardak için: 75 cl çok soğuk süt - 3 çorba kaşığı toz kakao - 2 çorba kaşığı şeker - 3 çikolatalı dondurma topu.

Sütü, kakao ve şeker ile birlikte karıştırma haznesine koyun. 20 s karıştırın. Dondurma toplarını ekleyin ve 10 s karıştırın.

Çilekli Milk-shake:

2 bardak için: 200 g çilek - 40 cl çok soğuk süt - 2 tatlı kaşığı şeker kamışı.

Çileklerin saplarını ayıklayın ve parçalar halinde kesin. Bütün malzemeleri karıştırma haznesine koyun ve 30 s. karıştırın. Soğuk servis yapın.

Çeşit: Çilek yerine 200 g frambuaz veya bir muz kullanabilirsiniz.

Frambuazlı bezeli süt:

4 bardak için: 400 g şekerli konsantre süt (1 kutu) - 25 cl süt - 300 g frambuaz - 10 adet buz - 4 küçük beze.

Sütü, konsantre sütü, frambuazları ve buzları karıştırma haznesine koyun. 10 defa anlık çalıştırma fonksiyonunu (pulse) çalıştırın ardından 1 dakika 30 s. karıştırın. Bezeleri büyükçe ezin. Sütü bardaklara boşaltın ve parça bezelerle süsleyin. Beklemeden servis edin.

Çilekli yaz şekerlemesi:

2 bardak için: 250 g ayılanmış çilek - 25 cl kırmızı meyve aromalı içimlik yoğurt - 4 buzlu çilekli yoğurt topu - 1 çorba kaşığı çilek özü - birkaç damla doğal vanilya ekstresi - buz.

Karışımı hazırlamadan en az 3 saat önceden çilekli yoğurdu buzluğa koyun. Karıştırma haznesine çilekleri, içimlik yoğurdu, donmuş yoğurdu, çilek özünü ve vanilyayı koyun. Koyu ve pürüzsüz bir karışım elde edene kadar karıştırın. Karışımı buzların üzerine dökün.

Buzlu kahve:

2 bardak için: ½ l süt - 6 tatlı kaşığı neskafe - 6 çorba kaşığı şeker - 6 buz.

Bütün malzemeleri karıştırma haznesine koyun ve 20 s karıştırın. Hemen servis yapın.

SMOOTHIES / VİTAMİNLİ KOKTEYLLER

Vitaminli kokteyl:

4 bardak için: 2 dilim ananas - 6 çilek - 1 muz - 4 sıkılmış portakal - 15 cl soğuk maden suyu - 1 paket vanilya - 2 buz.

Ananası, çilekleri, muz, portakal suyunu ve vanilyayı karıştırma haznesine koyun. 15 s karıştırın. Maden suyunu ve buzları ekleyin. 15 s karıştırın.

Enerji kokteyli:

6 bardak için: 3 sıkılmış portakal - 1 sıkılmış limon - 6 çorba kaşığı sıvı bal - 2 yumurta sarısı - 4 çorba kaşığı sıvı krema - 4 buz.

Bütün malzemeleri karıştırma haznesine koyun ve 30 s karıştırın. Çok soğukken servis yapın.

Baharatlı domates suyu:

2 bardak için: 500g olgun domates - ½ limon suyu - 4 fesleğen yaprağı - 2 dal maydanoz - ½ tatlı kaşığı toz kimyon - 2 damla acı biber sosu - kereviz tuzu - 4 buz.

Domatesleri soyun, çekirdeklerini çıkartın ve dörde bölün. Bütün malzemeleri karıştırma haznesine koyun. 1 dakika karıştırın. Çok soğuk servis yapın.

Kiwili lezzet :

4 küçük bardak için: 3 soyulmuş ve dilimlenmiş kiwi - 80 g parçalar halinde kesilmiş ananas - 1 adet dilimlenmiş muz - 25 cl tropikal meyve suyu - 2 buz.

Karıştırıcı hazne içerisine bütün malzemeleri koyun ve yumuşak bir karışım elde edene kadar karıştırın.

Buzlu hindistan cevizi limon:

2 büyük bardak için: 40 cl hindistan cevizi sütü - 4 yeşil limonun suyu - 2 tatlı kaşığı doğal vanilya ekstresi - 80 g pudra şekeri - 7 g taze nane (isteğe bağlı) - 8 büyük buz parçası.

Karıştırıcı hazne içerisine bütün malzemeleri koyun ve yumuşak bir karışım elde edene kadar karıştırın.

Gaspacho:

6 bardak için: ½ salatalık - ½ yumuşak dolmalık biber - 500g domates - 1 küçük soğan- 1 diş sarımsak - 20g ekmek içi - 2 tatlı kaşığı sirke - 2 çorba kaşığı zeytinyağı - 1 tatlı kaşığı domates konsantresi - 50cl soğuk bulyon - tuz - karabiber - 1 fiske Cayenne biberi.

Salatalığı, sarımsağı ve soğanı soyun. Dolmalık biberin tanelerini ayıklayın. Domatesleri soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Bütün malzemeleri parçalar halinde karıştırma haznesine koyun ve 1 dakika karıştırın. Sarımsaklı kızarmış ekmek parçaları ile servis etmeden önce 1 saat buzdolabında bekletin (veya buz çubuğunu kullanın).

KOKTEYLLER (Ölçülü tüketilmel)

Margarita :

4 bardak için: 16 cl Tequila - 8 cl de Cointreau - 4 cl yeşil limon - 1 tatlı kaşığı tuz - 5 buz.

Karıştırma haznesine Tequila, Cointreau ve limonu koyun. 10s karıştırın. Buzları ekleyin ve karıştırın. Bardakların kenarlarını ıslatın ve tuza batırın. Karışımı bardaklara dökün ve bardakları limon dilimleri ile süsleyin.

Pina Colada :

4 bardak için: 50 cl ananas suyu - 20 cl hindistan cevizi kreması - 10 cl beyaz rom - 1 çorba kaşığı şeker kamışı - 1 fiske tarçın - birkaç damla vanilya - 6 buz.

Malzemeleri karıştırma haznesine koyun, buzları ekleyin ve 30 s karıştırın.

Irish Kokteyl :

4 bardak için : 16 cl ırlanda viskisi - 4 tatlı kaşığı yeşil nane kreması - 4 vanilyalı dondurma topu.

Malzemeleri karıştırma haznesine koyun ve birkaç saniye hız 1'de çalıştırın. Hemen servis yapın.

De tilbehørsdele, der hører med til den model, du netop har købt, er vist på etiketten ovenpå emballagen.

* afhængig af model



SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før blenderen tages i brug første gang og følg disse anvisninger meget nøje. En brug, der ikke er i overensstemmelse med brugsanvisningen, fritager fabrikanten for ethvert ansvar.
- Kontroller at blenderens forsyningsspænding svarer til din el-installation. Tilslutning til en forkert spænding annullerer garantien.
- Blenderen er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning.
- Tag altid blenderens stik ud, så snart den ikke er i brug mere, under rengøring og i tilfælde af strømsvigt.
- Brug blenderen på en plan, ren og tør overflade.
- Før aldrig fingrene eller enhver anden genstand ned i blenderskålen, mens apparatet fungerer.
- Håndter knivene forsigtigt, da de er meget skarpe.
- Dyp ikke apparatet, el-ledningen eller stikket ned i vand eller enhver anden væske.
- Sørg for at el-ledningen er udenfor børns rækkevidde og lad den ikke komme i nærheden af eller i kontakt med apparatets varme dele, en varmekilde, en skarp kant eller knivene.
- Tilbehørsdelene må ikke stilles ind i en ovn eller en mikrobølgeovn.
- Start aldrig blenderskålen uden ingredienser eller udelukkende med tørre produkter og hæld ikke kogende væsker ned i den.
- Lad ikke langt hår, tørklæder, slips etc. hænge ned over skålen eller tilbehørsdelene, mens de fungerer.
- Dette apparat samt tilbehørsdelene er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af dette apparat af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Ethvert indgreb ud over brugerens almindelige rengøring og vedligeholdelse skal foretages af et autoriseret serviceværksted.
- Af sikkerhedsårsager må man kun bruge tilbehørsdele og reservedele, der passer til blenderen og som sælges i et autoriseret serviceværksted.
- Brug ikke apparatet uafbrudt i over 3 minutter. Vent i nogle minutter, før blenderen startes igen efter en uafbrudt drift i 3 minutter.
- Man skal håndtere knivene forsigtigt, når blenderskålen tømmes, da de er meget skarpe.



OPSTART

- Før apparatet tages i brug første gang, skal alle tilbehørsdelene vaskes i varmt sæbevand (undtagen motorblokken (D): se afsnittet Rengøring). Skyl delene og tør dem omhyggeligt af.
- **Sørg for at al emballage er fjernet, før apparatet startes.**

BRUG AF BLENDERSKÅLEN (E)

Skema ❶ :

- Sæt pakningen (E2) på den aftagelige knivholders base (E1).
- Bloker knivholderen på blenderskålen ved at dreje en kvart omgang.
- Sæt pakningen (E3) ind ved skålens udløb.
- Sæt skålen på motorblokken (D).

MONTERING AF HANEN (F) PÅ SKÅLEN

Skema ❷ :

- Sæt pakningen (E3) ind ved skålens udløb.
- Bloker hanen på skålens udløb ved at dreje den en kvart omgang og tage fat om dens krop (F2) (med åbningen vendt nedad).

NB: Flappen kan dreje frit rundt om hanens krop.

- Kom fødevarerne ned i blenderskålen (E4) ved at starte med de flydende ingredienser, uden at overskride det maksimale niveau (1,25 l).

Skema ③ :

- Sæt lågets pakning (E5) omkring låget (E6), bloker helheden på skålen (E4) og sæt proppen (E7) på låget.
- Sæt risten (A2) på den lille skål (A1).
- Skub helheden (A) ind i motorblokken (D) i det rum, der er forudset til det (B).
- Sæt apparatets stik i og start det ved at vælge den mest velegnede hastighed til tilberedningen med hastighedsvælgeren (C). Man standser apparatet ved at stille hastighedsvælgeren (C) på 0.

Låget og proppen skal altid være sat på, når apparatet fungerer. Man skal altid holde fast om et glas, der står på risten. Man tilsætter ingredienser under forarbejdningen gennem lågets påfyldningsåbning (E6).

Efter brug skal indholdet i den lille skål (A1) kastes bort, hvis det er nødvendigt og helheden (A) skal vaskes omhyggeligt.

SERVERING MED HANEN (F)

Skema ④ :

Der findes to mulige positioner for at servere ved at vippe flappen (F1):

- Når flappen er i lav position, kan man servere ved at trykke på flappen med glasset.
- Når flappen er i høj position, kan man servere ved at trække på flappen med hånden og få en mere kraftig stråle.

NB: Hastighed 1 kan gøre det lettere at få mere tykflydende tilberedninger til at løbe ud (såsom milkshakes og smoothies). Stands apparatet, så snart serveringen er slut.

Rengør hanen efter hver brug (se afsnittet Rengøring).

Hvis man ikke har brug for hanen, kan man sætte hæften (J) på i stedet for (se skema ⑥), udstyret med pakningen (E3).

BRUG MED ICE STICK* (H)

Med denne tilbehørsdel kan man afkøle tilberedningerne eller bevare dem kølige.

- Kom groft salt i håndtagetets firkantede del (H2), indtil den er helt fyldt op (skema ⑤) og hæld dernæst saltet med i beholderen (H1).
- Fyld beholderen (H1) op med vand.
- Skru håndtaget godt fast på beholderen og omryst den for at opløse saltet.
- Læg det hele i dybfryseren (mindst -18°C), helst i opretstående stilling, indtil blandingen er frosset (mindst 12 timer).
- Lav tilberedningen og før Ice stick'en (H) ned i den gennem lågets åbning (E6) i stedet for proppen (E7). På denne måde bliver tilberedningen kølet af.
- Man kan bruge Ice stick'en som støder til at blande tilberedningerne, ved altid at føre den ind gennem lågets påfyldningsåbning (E6).

BRUG AF TILBEHØRSDELENE (K & L)

KRYDDERIKVÆRN (K):

Med denne tilbehørsdel kan man:

- male op til 40 g kaffe på højst 30 sekunder
- male forskellige krydderier og tørrede frugter såsom hasselnødder, nødder, mandler, dadler o.s.v. på nogle få sekunder. F.eks. 50 g dadler på 4 sek.

RASP (L):

Med denne tilbehørsdel kan man male muskatnød, kokosnød, hårde oste (f.eks. 60 g parmesan), der først er skåret i terninger, på højst 30 sekunder.

- * Disse tilbehørsdele har et sikkerhedslag (M), som hindrer adgang til knivene, mens apparatet fungerer.

Kom ingredienserne ned i skålen (K eller L). Sæt låget (M) på tilbehørsdelens skål (kun én position er mulig), drej låget med uret for at blokere det (i retningen med lukket hængelås) og sæt helheden på blenderen (D) (se skema ⑨).

- * Sæt blenderens stik i og stil hastighedsvælgeren (C) på position "2" eller tryk nogle gange på "Pulse". **Hold fast om låget (M), mens apparatet fungerer.**

- * Man standser blenderen ved at stille hastighedsvælgeren (C) på position "0". Tag ikke tilbehørsdelen af, før apparatet er helt standset.

Vend tilbehørsdelen om på køkkenbordet, før låget tages af tilbehørsdelen (K eller L) (se skema ⑩).

Nu kan man tage tilberedningen direkte ud af låget, der fungerer som beholder.

RENGØRING

- Tag blenderens stik ud og tag tilbehørsdelene af.
- Rengør motorblokken (D) med en fugtig klud. Tør den omhyggeligt af.
- **Dyp aldrig motorblokken (D) ned i vand.**
- Skyl blenderskålen (E) og tilbehørsdelene under rindende vand.
- Det er lettere at rengøre blenderskålen (E), hvis man frigør knivholderen (E1) og tager pakningen (E2) samt hanen (F) af før rengøring.

Skema 7 :

- Afmontering af hanen (F) for en let rengøring:
- Skru kroppen (F2) af flappen (F1) ved at holde godt fast om flappens møtrik (F3).
- Monteringen foregår i modsat rækkefølge, idet man skal passe på at vende pakningen (F4) rigtigt.
- **Håndtør knivene forsigtigt, da de er meget skarpe.**
- Alle tilbehørsdelene kan vaskes i opvaskemaskine.

HVAD SKAL MAN GØRE, HVIS BLENDEREN IKKE FUNGERER?

- Kontroller først den elektriske tilslutning og dernæst:
- at skålen sidder korrekt på motorblokken,
 - at betjeningsknappen sidder rigtigt.

- Hvis skålen lækker, kontroller:
- at pakningerne er sat på og sidder korrekt.

- Hvis apparatet stadig ikke fungerer:
- Kontakt et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehåndbogen).
- Man kan tilpasse apparatet efter behov ved at købe følgende tilbehørsdele hos forhandleren eller i et autoriseret serviceværksted:
- tilbehørsdelen krydderikværn
 - tilbehørsdelen rasp
 - ice stick

GENBRUG



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!



Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.



Bring det til en specialiseret genbrugsstation, når det ikke skal bruges mere.



BORTSKAFFELSE AF APPARATETS EMBALLAGE

Emballagen består udelukkende af materialer, der er ufarlige for miljøet og som kan kastes bort i overensstemmelse med gældende regler for genbrug. Kontakt den passende borgerservice i kommunen, når apparatet ikke skal bruges mere.

MILKSHAKES

Kakaomilkshake:

Til 2 glas: 75 cl kold mælk – 3 spiseskefulde kakaopulver – 2 spiseskefulde sukker – 3 kugler vanille eller chokoladeis.

Hæld mælken ned i blenderskålen sammen med kakao og sukker. Blend i 20 sek. Tilsæt isen og blend i 10 sek.

Jordbærmilkshake:

Til 2 glas: 200 g jordbær – 40 cl kold mælk – 2 spiseskefulde rørsukker.

Pil jordbærrene og skær dem i kvarte. Kom alle ingredienserne ned i blenderskålen og blend i 30 sek. Serveres godt afkølet.

Variant: Man kan bruge 200 g hindbær eller en banan i stedet for jordbær.

Marengsmælk med hindbær:

Til 4 glas: 400 g sød, koncentreret mælk (1 dåse) – 25 cl mælk – 300 g hindbær – 10 isterninger – 4 små marengs.

Kom mælk, koncentreret mælk, hindbær og isterninger ned i blenderskålen. Tryk 10 gange på "pulse" knappen og blend dernæst i 1 min og 30 sek. Knus marengsene lidt. Hæld mælken i glassene og pynt med marengsstumper. Serveres straks.

Sommerdrik med jordbær:

Til 2 glas: 250 g pillede jordbær – 25 cl drikkeyoghurt med smag af røde frugter – 4 kugler frossen jordbæryoghurt – 1 spiseskefuld jordbærsovs – nogle dråber naturlig vanilleekstrakt – isterninger.

Læg jordbæryoghurten i fryseren mindst 3 timer før tilberedningen. Kom jordbær, drikkeyoghurt, frossen yoghurt, jordbærsovs og vanille ned i blenderskålen. Blend indtil der opnås en kraftig og glat blanding. Hæld tilberedningen op på isterninger.

Iskaffe:

Til 2 glas: ½ l mælk – 6 teskefulde kaffepulver – 6 spiseskefulde sukker – 6 isterninger.

Kom ingredienserne ned i blenderskålen og blend i 20 sek. Skal serveres straks.

SMOOTHIES / COCKTAILS MED VITAMINER

Vitamin-cocktail:

Til 4 glas: 2 skiver ananas – 6 jordbær – 1 banan – 4 pressede appelsiner – 15 cl koldt kildvand med brus – 1 pose vanillesukker – 2 isterninger.

Kom ananas, jordbær, banan, appelsinsaft og vanillesukker ned i blenderskålen. Blend i 15 sek. Tilsæt kildvand med brus og isterninger. Blend i 15 sek.

Energi-cocktail:

Til 6 glas: 3 pressede appelsiner – 1 presset citron – 6 spiseskefulde flydende honning – 2 æggeblommer – 4 spiseskefulde fløde – 4 isterninger.

Kom alle ingredienserne ned i blenderskålen og blend i 30 sek. Serveres meget kølig.

Krydret tomatjuice:

Til 2 glas: 500 g godt modne tomater – ½ presset citron – 4 blade basilikum – 2 stilke persille – ½ teskefuld kommen i pulver – 2 dråber tabasco – sellerisalt – 4 isterninger.

Pil tomaterne, tag kernerne ud og skær dem i kvarte. Kom alle ingredienserne ned i blenderskålen. Blend i 1 minut. Serveres meget kølig.

Kiwi-drik:

Til 4 små glas: 3 pillede kiwier skåret i skiver – 80 g ananas skåret i terninger – 1 banan skåret i skiver – 25 cl juice af eksotiske frugter – 2 isterninger.

Kom alle ingredienserne ned i blenderskålen og blend, indtil der opnås en fyldig blanding.

Citron-kokosmælk:

Til 2 store glas: 40 cl kokosmælk – saft af 4 grønne citroner – 2 teskefulde ægte vanilleekstrakt – 80 g sukker – 7 g friske mynteblade (valgfrit) – 8 store isterninger.

Kom alle ingredienserne ned i blenderskålen og blend, indtil der opnås en fyldig blanding.

Gaspacho:

**Til 6 glas: ½ agurk - ½ peberfrugt -
500 g tomater - 1 lille løg - 1 fed hvidløg -
20 g brødkrumme - 2 teskefulde vineddike -
2 spiseskefulde olivenolie - 1 teskefuld
koncentreret tomatsovs - 50 cl kold bouillon -
salt - peber - 1 knivspids chilipeber.**

Skræl agurken og pil hvidløg og løg. Tag kernerne ud af peberfrugten. Pil tomaterne og tag kernerne ud af dem. Kom alle ingredienserne skåret i terninger ned i blenderskålen og blend i 1 minut. Lad blandingen stå 1 time i køleskab (eller brug ice stick) før servering med ristede brødtærter gnedet med hvidløg.

COCKTAILS

(drik med måde)

Margarita :

**Til 4 glas: 16 cl Tequila - 8 cl Cointreau -
4 cl grøn citron - 1 teskefuld salt - 5 isterninger.**

Hæld Tequila, Cointreau og citron ned i blenderskålen. Blend i 10 sek. Tilsæt isterninger og blend. Fugt glassenes kant og dyp den ned i saltet. Hæld blandingen op i glassene og pynt med en skive citron.

Piña Colada :

**Til 4 glas: 50 cl ananassaft - 20 cl kokoscreme -
10 cl hvid rom - 1 spiseskefuld rørsukker -
1 knivspids kanel - nogle dråber vanille -
6 isterninger.**

Kom ingredienserne ned i blenderskålen, tilsæt isterningerne og blend i 30 sekunder.

Irish Cocktail:

**Til 4 glas: 16 cl irsk whisky - 4 teskefulde grøn
myntecreme - 4 kugler vanilleis.**

Kom ingredienserne ned i blenderskålen og start med hastighed 1 i nogle sekunder. Serveres straks.

FIN

Ostamasi mallin lisälaitteet on esitetty etiketissä, joka sijaitsee pakkauksen päällä.

* mallista riippuen

TURVAOHJEET

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen tehosekoittajan ensimmäistä käyttöä ja noudata käyttöohjeita. Käyttöohjelden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kalkesta vastuusta.
- Tarkasta, että tehosekoittajan syöttöjännite vastaa sähköverkon jännitettä. Virheellinen liitäntä kumoaa takuun.
- Älä käytä tehosekoittajaa muuhun kuin ruoan valmistukseen, tehosekoitin on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Irrota tehosekoittaja aina sähköverkosta, kun lopetat sen käytön, puhdistat sitä tai sähkökatkoksen sattuessa.
- Käytä tehosekoittajaa tasaisella, puhtaalla ja kuivalla pinnalla.
- Älä koskaan laita sormia tai muita esineitä sekoituskulhoon laitteen ollessa toiminnassa.
- Käsittele teriä varovasti, sillä ne ovat hyvin teräviä.
- Älä laita laitetta, sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna lasten olla sähköjohdon ulottuvilla, kosketuksissa laitteen kuumien osien kanssa tai niiden läheisyydessä, lämmönlähteen lähellä, älä anna lasten leikkiä terien kanssa.
- Älä laita lisälaitteita mikroaaltouuniin.
- Älä koskaan käynnistä tehosekoitinta ilman aineksia tai ilman nestettä.

KÄYTTÖÖNOTTO

- Puhdista lisälaitteet kuumalla saippuavedellä ennen ensimmäistä käyttöä (paitsi moottorirunko (D): katso § puhdistus). Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- **VARMISTA, ETTÄ KAIKKI PAKKAUSMATERIAALIT ON POISTETTU ENNEN KÄYTTÖÄ**

SEKOITUSKULHON KÄYTTÖ (E)

Kaavakuva 1 :

- Laita tiiviste (E2) irrotettavan terätuen (E1) alustalle.
- Lukitse ferätuki sekoituskulholle kiertämällä sitä neljänneskierros.
- Laita tiiviste (E3) kulhon ulostulolle.
- Laita kulho moottorirungolle (D).

- Älä kaada tehosekoittimeen kiehuvia nesteitä.
- Älä anna pitkien hiusten, huiviin, kravattien jne. roikkua kulhon ja lisälaitteiden päällä kulhon ja sen lisälaitteiden toimiessa.
- Tätä laitetta ja sen lisälaitteita ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan luettuina lapset) käytettäväksi, joiden fyysinen, aistimellinen tai älyllinen kapasiteetti on rajoittunut, eikä myöskään sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole tarvittavia tietoja tai kokemusta, elleivät he ole saaneet heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön käyttöä koskevaa ohjausta. Lapsia on pidettävä silmällä, jotta he eivät leiki laitteella
- Kaikki muut toimenpiteet kuin asiakkaan tekemä tavallinen puhdistus ja hoito on annettava valtuutetun huoltokeskuksen tehtäväksi.
- Käytä tehosekoittajassa oman turvallisuutesi vuoksi vain sopivia lisälaitteita, joita myydään valtuutetussa huoltokeskuksessa.
- Älä käytä laitetta yli 3 minuuttia jatkuvassa käytössä. Odota muutama minuutti ennen laitteen käynnistämistä uudelleen 3 minuutin keskeytymättömän käynnin jälkeen.
- Kun tyhjennät lisälaitteen, Käsittele teriä varovasti : sillä ne ovat hyvin teräviä.

HANAN (F) KIINNITTÄMINEN KULHOON

Kaavakuva 2 :

- Laita tiiviste (E3) kulhon ulostulolle.
- Lukitse hana kulhon ulostulolle kiertämällä noin neljänneskierros, pidä kiinni rungosta (F2) (ulostuloaukko alapäin.)

NB: Vipua voi kääntää vapaasti hanan rungon ympärillä.

- Laita sekoitettavat ainekset kulhoon (E4), aloita nestemäisistä aineksista, älä ylitä merkittyä maksimitasoa(1,25 l).

Kaavakuva ③ :

- Laita kannen tiiviste (E5) kannen ympärille (E6), lukitse kokonaisuus kulholle (E4) laita korkki (E7) kannen päälle.
- Laita ritilä (A2) pikkuastilalle (A1).
- Liu'uta kokonaisuus (A) moottorirunkoon (D) sille varattuun lokeroon (B).
- Liitä laite sähköverkkoon, käynnistä laite valitsemalla valmisteelle sopivin nopeus nopeuden valitsimen (C) avulla. Laitteen pysäyttämiseksi on laitettava nopeudenvalitsin (C) asentoon 0.

Kansi ja sen korkki tulee aina olla paikallaan kun laite on käynnissä.

Varmista aina, että lasi on tukevasti ruudukon päällä. Jos haluat lisätä aineita käytön aikana, laita ne sisään kannen täyttöaukon (E6) kautta. Käytön jälkeen tarvittaessa pikkuastian (A1) sisällön voi heittää pois ja pese kokonaisuus (A) huolellisesti.

HANAN (F) KÄYTTÖ

Kaavakuva ④

Vipua (F1) kääntämällä on tarjolla kaksi mahdollista asentoa:

- Painamalla vipua alaspäin voit annostella suoraan lasiin
- Vetämällä vivun yläasentoon voit annostella suoraan lasiin sekä saat runsaamman virtauksen.

HUOM: Nopeuden 1 avulla voit helpottaa paksujen valmisteiden virtausta (kuten milkshaket tai smoothie-juomat). Pysäytä laite heti tarjoilun jälkeen.

Puhdista hana aina käytön jälkeen (katso § Puhdistus).

Jos et tarvitse hanaa, voit laittaa sen paikalle korkin (J) (katso kaavakuva ⑥), joka on varustettu tiivisteellä (E3).

ICE STICKIN KÄYTTÖ* (H)

Tämän lisälaitteen avulla voit jäähdyttää valmisteita tai pitää ne viileinä.

- Täytä karkealla suolalla kädensijan neliskulmainen osa (H2) reunaan asti (Kaavakuva ⑤) kaada sitten suola säiliöön (H1).
- Täytä säiliö (H1) vedellä.
- Kierrä kädensija tiukasti säiliölle ja ravista saadaksesi suolan sulamaan.
- Laita kokonaisuus pakastimeen (vähintään -18°C), mieluiten pystyssä, kunnes seos on kunnolla jäätynyt (vähintään 12h).
- Tee valmiste, laita sitten jäätynyt ice stick (H) kannen reiän (E6) kautta korkin (E7) paikalle. Valmisteesi jäähtyy tällä tavalla.

- Voit käyttää ice stickiä painikkeena sekoittaessasi valmisteita, laita se tällöin ehdottomasti kannen täyttöaukon kautta laitteen sisään (E6).

LISÄLAITTEIDEN KÄYTTÖ (K & L)

MAUSTEMYLLY (K):

Tämän lisälaitteen avulla voi:

- jauhaa jopa 40g kahvia enintään 30 sekunnin ajan
- jauhaa muutamassa sekunnissa erilaisia mausteita ja kuivia hedelmiä, kuten, pähkinöitä, maapähkinöitä, manteleita, taateleita jne. ... esim: 50g taateleita 4 s.

RAASTAMINEN (L) :

Tämä lisälaitte raastaa kuutioidut tuotteet hienoksi enintään 30 sekunnissa, kuten; muskottipähkinän, kookospähkinän, kovia juustoja (esim. 60g parmesan, enintään 30 sekunnissa).

* Nämä lisälaitteet on varustettu turvakannella (M), joka estää pääsyn terlin laitteen ollessa käynnissä

Laita aineet kulhoon (K tai L). Laita kansi (M) lisälaitteen kulholle (vain yksi mahdollinen asento). Käännä kantta myötäpäivään sen lukitsemiseksi (suljetun lukon suunta, laita sitten kokonaisuus tehosekoittajan (D) rungolle (katso kaavakuva ⑨).

* Kytke tehosekoittaja sähköverkkoon ja laita nopeudenvalitsin (C) asentoon «2» tai anna muuta impulssi « pulse-näppäimelle ». Pidä kannesta (M) kiinni käytön aikana.

* Tehosekoittajan pysäyttämiseksi nopeudenvalitsin (C) on laitettava asentoon «0», älä poista lisälaitetta ennen kuin laite on täysin pysähtynyt.

Laita lisälaitte (K tai L) työtasolle ennen lisälaitteen kannen avaamista (katso kaavakuva ⑩).

Voit sitten ottaa valmisteiden talteen suoraan kanteen, joka toimii astiana.

PUHDISTUS

- Irrota tehosekoittaja sähköverkosta ja poista lisälaitteet.
- Puhdista moottorirunko (D) kostealla kankaalla. Kuivaa huolellisesti.
- Älä koskaan upota moottorirunkoa (D) juoksevaan veteen.
- Huuhtelee sekoituskulho (E) juoksevan veden alla samoin kuin lisälaitteet.
- Sekoituskulhon (E) hoidon helpottamiseksi on teräalusta kierrettävä pois (E1) tiiviste (E2) on irrotettava, ota sitten hanakokonaisuus (F) pois ennen puhdistamista.

Schéma 7 :

Hanan (F) irrottaminen puhdistuksen helpottamista varten:

- Kierrä auki vivun (F1) runko (F2) pitäen kiinni vivun mutterista (F3).

Laitteiden kiinnittämiseksi uudelleen on toimittava päin vastaisessa järjestyksessä, pidä huoli, että tiiviste (F4) on oikeassa asennossa.

- **Käsittele teriä varovasti, ne ovat hyvin teräviä.**
- Kaikki lisälaitteet voi pestä astianpesukoneessa.

MITÄ TEHDÄ, JOS TEHOSEKOITTAJA EI TOIMI?

Tarkasta ensin liitäntä, sitten:

- että kulho on kunnolla paikoillaan moottorirungolla.
- että käyttönäppäin on oikeassa asennossa.

Kulho vuotaa, tarkasta:

- että tiivisteet ovat paikoillaan ja oikein asennettuja.

Laitte ei toimi vielääkään?

Käänny valtuutetun huoltokeskuksen puoleen (katso listaa huoltokirjasessa).

Voit yksilöllistää laitteesi ja hankkia omalta jälleenmyyjältäsi tai valtuutetusta huoltokeskuksesta seuraavat lisälaitteet:

- maustemyllylisälaite
- raastamislisälaite
- ice stick

KIERRÄTYS



Edistäkäämme ympäristönsuojelua!

- 🗑️ Laitte sisältää monia arvokkaita ja kierrätettäviä materiaaleja.
- ♻️ Toimita se keräyspisteeseen, jotta sen käsittely olisi asianmukaista.

LAITTEEN PAKKAUSMATERIAALIN JÄLKIKÄSITTELY

Pakkausmateriaali on ympäristölle vaaratonta, sen voi heittää pois voimassaolevien kierrätysmääräysten mukaisesti. Laitteen heittämiseksi pois on otettava yhteys kotikunnan keräyspisteeseen.



PIRTELÖITÄ

Suklaapirtelö:

2 lasia: 75 cl kylmää maitoa
- 3 ruokalusikallista kaakaojauhetta
- 2 teelusikallista sokeria - 3 palloa suklaajäätelöä.
 Kaada maito sekoituskuhloon kaakaon ja sokerin kanssa. Sekoita 20s. Lisää jäätelöpallot ja sekoita 10s.

Mansikkapirtelö:

2 lasia: 200 g mansikoita - 40 cl kylmää maitoa
- 2 teelusikallista sokeria.
 Perkaa mansikat ja leikkaa ne palasiksi. Laita kaikki ainekset sekoituskuhloon ja sekoita 30s. Tarjoile kylmänä.
 Muunnos: Voit korvata mansikat 200 g vadelmia tai banaania.

Vadelmamarenkimaito:

4 lasia: 400 g sokeroitua maitojauhetta
(1 purkki) - 25 cl maitoa - 300 g vadelmia
- 10 jääpalaa - 4 pientä marenkia.
 Laita maito, maitojauhe, vadelmat ja jääpalat sekoituskuhloon. Käytä impulssikäytössä 10 kertaa, sekoita sitten 1 min 30. Murskaa marenki karkeaksi. Kaada maito lasihin ja sirottele päälle marenkipalasia. Tarjoile heti.

Kesän viileä mansikkaunelma:

2 lasia: 250 g perattuja vadelmia
- 25 cl juotavaksi tarkoitettua jogurttia, punaisia marjoja - 4 jäädytettyä mansikkajogurttia - 1 ruokalusikallista mansikkasosekastiketta - muutama tippa luonnollista vaniljauutetta - jääpalaja.
 Laita mansikkajogurtti pakastimeen ainakin 3 tuntia ennen valmistamista. Laita, mansikat, juotava jogurtti, pakastettu jogurtti, mansikkasosekastike ja vanilja sekoituskuhloon. Sekoita, kunnes saat paksun ja tasaisen seoksen. Kaada valmiste jääpalojen päälle.

Jääkahvi:

2 lasia: 1/2l maitoa - 6 teelusikallista murukahvia - 6 ruokalusikkaa sokeria - 6 jääpalaa.
 Laita ainekset kuhloon ja sekoita 20s. Tarjoile nopeasti.

MAITO-JOGURTTIJUOMIA / VITAMIINICOCKTAILEJA

Vitamiincocktail:

4 lasia: 2 ananasviipaletta - 6 mansikkaa - 1 banaani - 4 puristettua appelsiinia - 15 cl erittäin kylmää hiilihapollista kivennäisvettä - 1 pussi vaniljasokeria - 2 jääpalaa.

Laita ananas, mansikat, banaani, appelsiinimehu ja vaniljasokeripussi sekoituskuhloon. Sekoita 15s. Lisää hiilihappoinen kivennäisvesi ja jääpalat. Sekoita 15s.

Energiacocktail:

6 lasia: 3 puristettua appelsiinia - 1 puristettu sitruuna - 6 ruokalusikallista nestemäistä huncjaa - 2 munankeltuaista - 4 ruokalusikallista nestemäistä kermaa - 4 jääpalaa.

Laita kaikkia ainekset sekoituskuhloon ja sekoita 30s. Tarjoile hyvin kylmänä.

Maustettu tomaattimehu:

2 lasia: 500g kypsiä tomaatteja
- ½ puristettu sitruuna - 4 basilikan lehteä
- 2 hyppyselistä persiljaa - ½ teelusikallista jauhettua kuminaa - 2 tippaa tabascoa - sellerisuolaa - 4 jääpalaa.

Kuori tomaatit, poista niistä siemenet ja leikkaa ne neljään osaan 4. Laita kaikki ainekset sekoituskuhloon. Sekoita 1min. Tarjoile kylmänä.

Kiwi-herkku:

4 pientä lasia: 3 kuorittua ja viipaloitua kiwiä - 80 g palasiksi leikattua ananasta - 1 viipaloitu banaani - 25 cl trooppista hedelmistä valmistettua mehua - 2 jääpalaa.
 Laita kaikki ainekset sekoituskuhloon ja sekoita, kunnes saat paksun seoksen..

Jäädytettyä kookosta ja sitruunaa:

2 isoa lasia: 40 cl kookosmaitoa - 4 vihreän sitruunan mehu - 2 teelusikallista luonnollista vaniljauutetta - 80 g kidesokeria - 7 g tuoretta minttua (valinnainen) - 8 isoa jääpalaa.

Laita kaikki ainekset sekoituskuhloon ja sekoita, kunnes saat paksun seoksen.

Gazpacho:

**6 lasia: ½ kurkkua - ½ mieto paprika
- 500g tomaatteja - 1 pieni sipuli - 1 valkosipulin
kynsi - 20g valkoista leipää - 2 teelusikkaa
viinietikkaa - 2 ruokalusikallista oliiviöljyä -
1 teelusikallinen tomaattipyreetä - 50cl kylmää
lihalientä - suolaa - pippuria - 1 hyppysellinen
cayenne-pippuria.**

Kuori kurkku, valkosipuli ja sipuli. Poista paprikasta siemenet. Kuori tomaatit ja poista siemenet. Laita kaikki ainekset kuutioina sekoituskulhoon ja sekoita 1 minuutti.

Anna levätä 1 tunti sääkaapissa (tai käytä ice stickiä) ennen tarjoilua. Tarjoile valkosipulilla maustettujen leipäkuutioiden kanssa.

COCKTAILEJA (nautittava kohtuudella)

Margarita :

**4 lasia: 16 cl tequila - 8 cl cointreau-likööri -
4 cl vihreää sitruunaa - 1 teelusikka suolaa -
5 jääpalaa.**

Laita sekoituskulhoon tequila, cointreau ja sitruuna. Sekoita 10s. Lisää jääpalat ja sekoita. Kostuta lasin reuna ja pyörittele sitä suolassa. Kaada juoma ja koristele lasit sitruunarenkaalla.

Piña Colada :

**4 lasia: 50 cl ananasmehua -
20 cl kookoslikööri - 10 cl kirkasta rommia
- 1 ruokalusikallinen sokeria - 1 hyppysellinen
kanelia - muutama tippa vaniljaa - 6 jääpalaa.
tippa vaniljaa - 6 jääpalaa.**

Laita ainekset sekoituskulhoon, lisää jääpalat ja sekoita 30 s.

Irish Cocktail :

**4 lasia: 16 cl irlantilaisista viskiä - 4 teelusikallista
vihreää crème de menthe-likööriä
- 4 palloa vaniljajäätelöä.**

Laita ainekset sekoituskulhoon ja käynnistä laite nopeudella 1 muutamaksi sekunniksi.

Tarjoile välittömästi

N

Tilbehørsdelene som hører til den modellen du har kjøpt, er vist på etiketten på toppen av emballasjen.

*avhengig av modell

SIKKERHETSRAÐ

- Les bruksanvisningen grundig før du bruker blenderen for første gang, og følg anvisningene nøye. Bruk i strid med bruksanvisningen frittar produsenten for ethvert ansvar.
- Sjekk at spenningen i blenderen tilsvarer spenningen i ditt elektriske anlegg. Enhver tilkoblingsfeil opphever garantien.
- Bruk blenderen kun til matlaging og kun innendørs.
- Kople alltid fra blenderen straks du ikke bruker den mer, når du rengjør den eller ved trøbrudd.
- Sett blenderen på en jevn, ren og tørr overflate.
- Stikk aldri fingrene eller andre gjenstander ned i blenderen når apparatet står på.
- Håndtør bladene forsiktig, de kan skade deg.
- Apparatet, strømledningen eller støpselet må aldri legges ned i vann eller annen væske.
- Strømledningen skal ikke henge ned innen barns rekkevidde, i nærheten av eller i kontakt med apparatets varme deler, i nærheten av en varmekilde eller ligge på en skarp kant, eller være i kontakt med bladene.
- Ikke sett tilbehørsdelene i en mikrobølgeovn.
- Bruk aldri blenderen uten ingredienser eller kun med tørre produkter, og hell ikke kokende væske i den.
- La aldri langt hår, skjert, slips osv. henge over tilbehørsdeler i bevegelse.
- Dette apparatet og tilbehørsdelene er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, med mindre de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at de ikke bruker apparatet til lek.
- All annen intervensjon enn vanlig rengjøring og vedlikehold, skal foretas av et godkjent servicesenter.
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler tilpasset blenderen, som kan kjøpes på et godkjent servicesenter.
- Bruk ikke apparatet i mer enn 3 minutter sammenhengende. Vent i noen minutter før du slår den på igjen etter 3 minutters sammenhengende bruk.
- Håndtør bladene forsiktig når du tømmer tilbehørsdelen: de kan skade deg.

IGANGSETTING

- Før du bruker apparatet for første gang: vask tilbehørsdelene i varmt såpevann (unntatt motorenheten (D): se avsnittet om rengjøring). Skyll dem og tørk dem grundig.
- **SØRG FOR Å TA AV ALL EMBALLASJE FØR DU BRUKER BLENDEREN.**

BRUKE BLENDEREN (E)

Skjema 1 :

- Sett pakningen (E2) på den avtakbare bladholderen (E1).
- Lås bladholderen på blenderens beholder ved å vri ¼ omgang.
- Sett proppen (E3) i beholderens utgang.
- Plasser beholderen på motorenheten (D).

MONTERE KRANEN (F) PÅ BEHOLDEREN

Skjema 2 :

- Sett proppen (E3) i beholderens utgang.
- Lås kranen ved å vri ¼ omgang på beholderens utgang mens du holder kranen (F2) (utgangshull peker nedover).

NB: Pedalen kan vris fritt rundt kranen.

- Legg matvarene som skal mikses i beholderen (E4).

Start med de flytende ingrediensene og pass på at innholdet ikke overstiger maksimumsmerket (1,25 l).

Skjema ③ :

- Sett lokkets pakning (E5) rundt lokket (E6), lås alt på beholderen (E4) og sett korken (E7) på plass på lokket.
- Sett risten (A2) på skålen (A1).
- Sett denne enheten (A) i den lille nisjen (B) på motorenheten (D).
- Koble til apparatet og slå det på. Velg hastigheten som passer best til din blanding ved hjelp av hastighetsvelgeren (C).

For å slå av apparatet må hastighetsvelgeren (C) settes på 0.

Lokket og korken skal alltid være på plass når apparatet brukes. Hold alltid i glasset når det står på risten. For å tilføye ingredienser mens miksingen pågår kan du bruke hullet i lokket (E6).

Kast om nødvendig innholdet i skålen (A1) etter bruk og vask enheten (A) nøye.

BRUKE KRANEN (F)

Skjema ④

Det er mulig å servere fra to posisjoner ved å dreie på pedalen (F1):

- Når pedalen er i lav posisjon kan du servere ved å trykke direkte med glasset.
- Når pedalen er i høy posisjon kan du servere ved å dra i den med hånden. Væsken flyter da raskere.

NB: Hastighet 1 gjør det lettere å få tykke blandinger til å renne (milkshake eller smoothie). Stans apparatet så snart du har servert. Rengjør apparatet etter hver bruk (se avsnittet om rengjøring).

Hvis du ikke bruker kranen kan du sette på hetten (J) (se skjema ⑥), sammen med proppen (E3).

BRUKE ICE STICK* (H)

Med denne tilbehørsdelen kan du avkjøle blandinger eller holde dem kjølige.

- Fyll den firkantede delen av håndtaket med **grovt salt** helt opp til toppen av (H2) (skjema ⑤) og hell deretter saltet i sylindertanken (H1).
- Fyll tanken med vann (H1).
- Skru håndtaket hardt igjen på tanken og rist kraftig for å få saltet til å oppløses.
- Sett alt i fryseren (minst -18 °C), helst i stående posisjon, inntil blandingen er helt frossen (minst 12 timer).
- Lag det du skal i blenderen, og stikk den frosne Ice stick (H) gjennom hullet i lokket (E6) i stedet for korken (E7). Slik holder du blandingen kjølig.
- du kan bruke Ice stick som rørepinne for å blande innholdet i beholderen. Den må stikkes ned gjennom hullet i lokket (E6).

BRUKE TILBEHØRSDELENE (K OG L*)

KRYDDERKVERN (K):

Med denne tilbehørsdelen kan du:

- kverne inntil 40 g kaffe på maks. 30 sekunder
- kverne forskjellig krydder, hasselnøtter, valnøtter, mandler og tørkede frukter som dadler ... på noen sekunder. F.eks: 50 g dadler på 4 s.

RASP (L):

Denne tilbehørsdelen maler muskatnøtt, kokosnøtt, harde oster (f.eks. 60 g parmesan) som på forhånd er skåret i terninger, til pulver på maks. 30 sekunder.

- * Disse tilbehørsdelene er utstyrt med et sikkerhetslokk (M) som blokkerer adgangen til bladene ved bruk

Ha ingrediensene i beholderen (K eller L). Sett lokket (M) på beholderen til tilbehørsdelen (kun én posisjon er mulig), vri lokket med klokka for å låse den (retning lukket hengelås-symbolet) og sett deretter enheten på selve blenderen (D) (se skjema ⑨).

- * Koble til blenderen og sett hastighetsvelgeren (C) på posisjon "2" eller kjør noen korte intervaller på "pulse". Hold i lokket (M) mens apparatet er i gang.
- * Sett hastighetsvelgeren (C) på posisjon "0" for å slå av blenderen og ta ikke ut tilbehøret før apparatet har stanset fullstendig.

Sett tilbehørsenheten tilbake på arbeidsbenken før du låser opp tilbehørets lokk (K eller L) (se skjema ⑩).

Da har du blandingen direkte for hånden i lokket som kan brukes til beholder.

RENGJØRING

- Koble fra blenderen og ta ut tilbehørsdelene.
- Rengjør motorenheten (D) med en fuktig klut. Tørk den godt.
- **Hold aldri motorenheten (D) under rennende vann.**
- Skyll beholderen (E) og de andre tilbehørsdelene i rennende vann.
- Vedlikeholdet av beholderen (E) er enklere når du låser opp bladholderen (E1), fjerner pakningen (E2) og hele kranenheten (F) før du rengjør alt.

Skjema 7 :

Demontering av kranen (F) slik at rengjøringen blir enklere:

- Skru kranen (F2) løs fra pedalen (F1) ved å holde fast i mutteren (F3) til pedalen.

For å montere enheten tilbake igjen gjør du alt omvendt. Pass på at proppen (F4) sitter riktig.

- **Håndter bladene forsiktig, de er svært skarpe.**

- Alle tilbehørsdelene kan vaskes i oppvaskmaskin.

HVA GJØR JEG HVIS BLENDEREN IKKE FUNGERER?

Sjekk først tilkoblingen, så:

- at beholderen er riktig plassert på motorenheten.
- at kontrollknappen er riktig plassert.

Beholderen lekker. Sjekk:

- at du bruker pakningene og proppene og at de sitter riktig.

Fungerer maskinen fortsatt ikke?

Henvend deg til et godkjent servicesenter (se listen i servicehåndboken).

Du kan personalisere din maskin og skaffe deg følgende tilbehørsdeler hos din vanlige forhandler eller fra et servicesenter:

- krydderkvern
- rasp
- ice stick

RESIRKULERING



Ta del i miljøvern!



Apparatet inneholder mange gjenvinnbare og resirkulerbare materialer.



Ta det med til et oppsamlingssted slik at avfallet kan behandles.



ELIMINERING AV APPARATETS EMBALLASJE

Emballasjen inneholder kun materialer uten fare for miljøet og kan kastes i henhold til gjeldende bestemmelser om resirkulering.

Når du skal kaste apparatet må du henvende deg til en god avdeling i din kommune.

MILK-SHAKES

Sjokolademilkshake:

Gir 2 glass: 7,5 dl kald melk - 3 ss kakaopulver - 2 ss sukker - 3 kuler sjokoladeiskrem.

Hell melken i blenderen med kakao og sukker. Bland i 20 s. Tilføy iskremen og bland i 10 s.

Jordbærmilkshake:

Gir 2 glass: 200 g jordbær - 4 dl kald melk - 2 ts sukker.

Rens jordbærene og skjær dem i biter. Ha alle ingrediensene i blenderen og bland 30 i s. Serveres kjølig.

Variant: Du kan også bruke 200 g bringebær eller en banan istedenfor jordbærene.

Marengsmelk med bringebær:

Gir 4 glass: 400 g sukrøt melk på hermetikkboks (1 boks) - 2,5 dl melk - 300 g bringebær - 10 isbiter - 4 små marengs (pikekyss).

Ha boksmelk, melk, bringebær og isbiter i blenderen. Bruk pulse-knappen 10 ganger, miks deretter i 1 min 30 s. Knus marengsen i store biter. Hell melken i glassene og dekorer med marengsbiter. Server straks.

Sommersøtt med jordbær:

Gir 4 glass: 400 g sukrøt melk på hermetikkboks (1 boks) - 2,5 dl melk - 300 g bringebær - 10 isbiter - 4 små marengs (pikekyss).

Ha boksmelk, melk, bringebær og isbiter i blenderen. Bruk pulse-knappen 10 ganger, miks deretter i 1 min 30 s. Knus marengsen i store biter. Hell melken i glassene og dekorer med marengsbiter. Server straks.

Iskaffe:

Gir 2 glass: ½ l melk - 6 ts kaffepulver - 6 ss sukker - 6 isbiter.

Ha alle ingrediensene i blenderen og bland i 20 s. Serveres med én gang.

SMOOTHIES / COCKTAIL MED VITAMINER

Vitamincocktail:

Gir 4 glass: 2 skiver ananas - 6 jordbær - 1 banan - 4 pressede appelsiner - 1,5 dl kaldt kullsyrevann - 2 ts vaniljesukker - 2 isbiter.

Ha ananas, jordbær, banan, appelsinsaft og vaniljesukker i blenderen. Bland i 15 s. Tilføy kullsyrevann og isbiter. Bland i 15 s.

Energicocktail:

Gir 6 glass: 3 pressede appelsiner - 1 presset sitron - 6 ss flytende honning

- 2 eggeplommer - 4 ss kremfløte - 4 isbiter. Ha alle ingrediensene i blenderen og bland i 30 s. Server kaldt.

Krydret tomatsaft:

Gir 2 glass: 500 godt modne tomater - ½ presset sitron - 4 blader basilikum - 2 kvaster persille - ½ ts malt karve

- 2 dråper Tabasco - sellerisalt - 4 isbiter. Skrell, skjær tomatene i 4 og ta ut kjernene. Legg alle ingrediensene i blenderen. Bland i 1 min. Server kaldt.

Kiwidrikk:

Gir 4 små glass: 3 skrellede kiwi i skiver - 80 g ananas i biter - 1 banan i biter - 2,5 dl tropisk saft - 2 isbiter.

Ha alle ingrediensene i blenderen og bland inntil du oppnår en jevn konsistens.

Frossen kokossitron:

Gir 2 store glass: 4 dl kokosmelk - saften fra 4 lime - 2 dråper vaniljееkstrakt - 80 g sukker - 7 g fersk peppermynnte (valgfritt) - 8 store isbiter.

Ha alle ingrediensene i blenderen og bland inntil du oppnår en jevn konsistens.

Gaspacho:

**Gir 6 glass: ½ agurk - ½ paprika - 500 g tomater
- 1 liten løk - 1 hvitløksfedd - 20 g brødterninger
- 2 ts vineddik - 2 ss Olivenolje - 1 ts tomatpuré -
5 dl kald buljong - salt - pepper - 1 klype
chilipepper.**

Skrell agurk, hvitløk og løk. Ta frøene ut av paprikaen. Skrell og ta frøene ut av tomatene. Ha alle ingrediensene i biter i blenderen og bland 1 minutt.

La blandingen stå i kjøleskapet (eller bruk ice stick) før du serverer med brødterninger gnidd med hvitløk.

COCKTAIL

(drikkes med måte)

Margarita :

**Gir 4 glass: 16 cl Tequila - 8 cl Cointreau -
4 cl lime - 1 ts salt - 5 isbiter.**

Ha Tequila, Cointreau og sitron i blenderen. Bland i 10 s. Tilføy isbiter og bland på nytt. Fukt kanten på glassene og dypp dem i salt. Hell blandingen i glassene og pynt med en skive sitron.

Piña Colada :

**Gir 4 glass: 50 cl ananassaft -
20 cl kokosnøtkrem - 10 cl hvit rom
- 1 ss sukker - 1 klype kanel - noen dråper
vanilje - 6 isbiter**

Ha ingrediensene i blenderen, tilføy isbitene og bland i 30 s.

Irish Cocktail :

**Gir 4 glass: 16 cl irsk whisky - 4 ts grønn
peppermynstekrem - 4 kuler vaniljeis.**

Ha alle ingrediensene i blenderen og sett den på hastighet 1 i noen sekunder. Server straks.

S

Etiketten på förpackningens ovansida visar vilka tillbehör som följer med den modell som du har köpt

* beroende på modell

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs bruksanvisningen noggrant före den första användningen av blendern och följ användningsföreskrifterna noga. Tillverkaren frångår sig allt ansvar vid användning utan att respektera bruksanvisningen.
- Kontrollera att blenderns nätspänning överensstämmer med din elektriska installation. All felaktig anslutning upphäver garantin.
- Använd endast blendern för matlagning inomhus.
- Koppla alltid ur blendern så snart du inte använder den, vid rengöring eller i händelse av strömavbrott.
- Använd blendern på en plan, ren och torr yta.
- Stick aldrig in fingrarna eller annat föremål i mixerbägaren när apparaten är i funktion.
- Var försiktig när du hanterar knivbladen, de kan lätt skada dig.
- Doppa inte ner apparaten, sladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte sladden vara inom räckhåll för barn, i närheten av eller i kontakt med apparatens varma delar, nära en värmekälla eller hänga över vassa kanter eller i kontakt med knivbladen.
- Använd aldrig tillbehören i en mikrovågsugn.
- Kör aldrig mixerbägaren när den är tom eller enbart med torra ingredienser och håll aldrig i kokande vätskor.
- Låt inte långt hår, sjarlar, slipsar eller dyl... hänga ner över blendern och tillbehör när den är igång.
- Denna apparat och dess tillbehör är inte avsedda att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Barn måste övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Alla åtgärder och reparationer, med undantag av rengöring och sedvanligt underhåll, skall utföras av en godkänd serviceverkstad.
- För din säkerhet, använd endast tillbehör och reservdelar avsedda för din blender, som säljs på en godkänd serviceverkstad.
- Kör inte apparaten i mer än 3 minuter på konstant hastighet. Vänta några minuter innan du återigen kör den efter 3 minuters konstant funktion.
- När du tömmer bägaren, var försiktig när du hanterar knivbladen: de kan lätt skada dig.

ANVÄNDNING

- Diska alla tillbehören i varmt vatten, före den första användningen (med undantag av motordelen **(D)**): se § rengöring). Skölj och torka dem noggrant.

- SE TILL ATT ALLT FÖRPACKNINGSMATERIAL AVLÄGSNATS INNAN ANVÄNDNING.

ANVÄNDNING AV MIXERBÄGAREN (E)

Bild 1

- Placera packningen **(E2)** på den avtagbara knivhållarens **(E1)** sockel.
- Läs knivhållaren på mixerbägaren genom att vrida ett kvarts varv.
- Sätt kopplingen **(E3)** i bägarens uttag.
- Placera bägaren på motordelen **(D)**.

SÄTT IHOP SERVERINGSKRANEN (F) PÅ BÄGAREN

Bild 2

- Sätt kopplingen **(E3)** i bägarens uttag.
- Läs serveringskranen med ett kvarts varv på bägarens uttag, genom att hålla den i överdelen **(F2)** (myrningen neråt.)

Notera: Spaken kan vridas fritt runt serveringskranens överdel.

- Lägg i ingredienserna som ska mixas i bägaren **(E4)** genom att börja med de flytande ingredienserna, utan att överskrida indikerad maxnivå (1,25 l).

Bild 8

- Lagg lockets packning (E5) runt locket (E6), lås enheten på bågaren (E4) och placera måttkoppen (E7) på locket.
- Placera gallret (A2) på fatet (A1).
- Sätt fast enheten (A) i motordelen (D), på avsedd plats (B).
- Anslut blendern och starta genom att välja lämplig hastighet i förhållande till vad du mixar, med hjälp av hastighetsväljaren (C). Stoppa apparaten genom att ställa hastighetsväljaren (C) på 0.

Locket och måttkoppen ska alltid vara på plats när apparaten är i funktion. Håll alltid i glaset som ställs på gallret. För att tillsätta ingredienser under blandningen, håll i dem i lockets påfyllningshål (E6).

Efter användning, om nödvändigt, håll ut fatets (A1) innehåll och diska enheten (A) noga.

ANVÄNDNING AV SERVERINGSKRANEN (F)

Bild 9

Två lägen är möjliga för att servera genom att rotera spaken (F1):

- När spaken är i det nedre läget kan man servera genom att direkt trycka med glaset.
- När spaken är i det övre läget kan man servera genom att dra i den med handen vilket ger ett snabbare flöde.

Notera: Hastighet 1 kan göra det lättare för ganska tjocka blandningar att rinna ut (typ milkshakes eller smoothies). Stoppa apparaten så snart du är klar. Rengör serveringskranen efter varje användning (se § Rengöring).

Om du inte behöver serveringskranen, kan du byta ut den mot proppen (J) (se bild 6), utrustad med kopplingen (E3).

ANVÄNDNING AV ICE STICK* (H)

Tillbehöret gör att du kan kyla ner blandningar, eller hålla dem kylda.

- Fyll den fyrkantiga delen av röret (H2) med **grovt salt** ända upp till kanten (Bild 9) håll därefter i saltet i behållaren (H1).
- Fyll behållaren (H1) med vatten.
- Skruva i röret noga på behållaren och skaka den så att saltet smälter.
- Placera enheten i frysen (minimum -18°C), helst stående, ända tills blandningen är ordentligt fryst (minimum 12 timmar).

- Mixa önskad blandning, sätt därefter i den frusna Ice stick (H) genom lockets påfyllningshål (E6), istället för måttkoppen (E7). Blandningen kyls då ner.
- U kan använda ice stick som ett hjälpmedel för att blanda genom att föra in den i lockets (E6) påfyllningshål.

ANVÄNDNING AV TILLBEHÖREN (K & L)

KRYDDKVARN (K):

Med tillbehöret kan du:

- mala upp till 40 g kaffe på max 30 sekunder
- mala på några sekunder olika kryddor och torkad frukt som hasselnötter, nötter, mandel, dadlar, ... t.ex.: 50 g dadlar på 4 sek.

RIVJÄRN (L) :

Tillbehöret river muskotnöt, kokosnöt och hård ost till pulver (t.ex. 60 g parmesan) som först skurits i bitar på max 30 sekunder.

* Dessa tillbehör är utrustade med ett skyddslock (M) som förhindrar att man kommer åt knivbladen när de är i funktion

Lägg i ingredienserna i skålen (K eller L). Placera locket (M) på tillbehörets skål (endast ett läge är möjligt), vrid locket medsols för att låsa det (riktning stängt lås), placera därefter enheten på blenderns motordel (D) (se Bild 9).

* Anslut blendern och ställ hastighetsväljaren (C) i läge "2" eller tryck några gånger mot läge "pulse". **Håll i locket (M) under funktion.**

* Stanna blendern genom att föra tillbaka hastighetsväljaren (C) i läge "0", och ta inte av tillbehöret förrän apparaten stannat fullständigt.

Vänd tillbehörsenheten upp och ned på köksbänken innan locket på tillbehöret (K eller L) lossas (se Bild 10).

Du kan då samla upp blandningen direkt i locket som används som behållare.

RENGÖRING

- Koppla ur blendern och ta loss tillbehören.
- Rengör motordelen (D) med en fuktig trasa. Torka den noggrant.
- **Doppa aldrig ner motordelen (D) i vatten.**
- Skölj mixerbägaren (E) och tillbehören under rinnande vatten.
- För att underlätta rengöringen av mixerbägaren (E), lås upp knivhållaren (E1), ta av packningen (E2), ta bort enheten med serveringskranen (F) innan du rengör allt.

Bild 7

Ta isär serveringskranen (F) för en enkel rengöring:

- Skruva av överdelen (F2) från spaken (F1), genom att hålla ordentligt i spakens mutter (F3).

För att sätta ihop den igen, gör på samma sätt men i motsatt ordning, var noga med att packningen sluter tätt (F4).

- **Var försiktig när du hanterar knivbladen, de är extremt vassa.**
- Samtliga tillbehör kan diskas i diskmaskin.

OM BLENDERN INTE FUNGERAR?

Kontrollera först att den är ansluten, därefter:

- att bägaren är ordentligt fastsatt på motordelen.
- att manöverknappen är i rätt läge.

Om bägaren läcker, kontrollera:

- att packningarna är på plats och i rätt läge.

Apparaten fungerar fortfarande inte?

Kontakta en godkänd serviceverkstad (se listan i foldern).

Apparaten kan anpassas efter dina personliga behov genom att du skaffar följande tillbehör hos din återförsäljare eller på en godkänd serviceverkstad:

- tillbehör kryddkvarn
- tillbehör rivjärn
- ice stick

ÅTERVINNING



Hjälp till att skydda miljön!



Din apparat innehåller värdefulla material som kan återanvändas eller återvinnas



Lämna den på en återvinningsstation eller på en godkänd serviceverkstad.



BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL OCH APPARATEN

Förpackningen innehåller endast miljövänligt material, som kan kastas enligt källsorteringen. För hantering av uttjänt apparat, kontakta återvinningsstationen.

MILKSHAKES

Chokladmilkshake:

Till 2 glas: 75 cl kall mjölk - 3 msk kakaopulver - 2 msk socker - 3 kulor chokladglass.

Häll mjölken i mixerbägaren tillsammans med kakao och socker. Mixa 20 sek. Tillsätt glasskulorna och mixa 10 sek.

Jordgubbsmilkshake:

Till 2 glas: 200 g jordgubbar - 40 cl kall mjölk - 2 tsk rösocker.

Ansa jordgubbarna och skär i bitar. Lägg alla ingredienserna i mixerbägaren och mixa 30 sek. Servera väl kyld.

Variant: Du kan byta ut jordgubbarna mot 200 g hallon eller en banan.

Hallonmjölk med maränger:

Till 4 glas: 400 g söttad kondenserad mjölk (1 burk) - 25 cl mjölk - 300 g hallon - 10 isbitar - 4 små maränger.

Häll mjölk, kondenserad mjölk, hallon och isbitar i mixerbägaren. Kör på pulse 10 ggr, mixa därefter 1 min 30. Krossa marängerna grovt. Häll upp mjölken i glaset och dekorera med marängbitarna. Servera genast.

Sommardryck med jordgubbar:

Till 2 glas: 250 g ansade jordgubbar - 25 cl drickyoghurt med smak av röda frukter - 4 kulor djupfryst jordgubbsyoghurt - 1 msk jordgubbssås - några droppar naturligt vaniljextrakt - isbitar.

Sätt in jordgubbsyoghurten i frysen minst 3 timmar i förväg. Lägg i jordgubbar, drickyoghurt, djupfryst yoghurt, jordgubbssås och vanilj i mixerbägaren. Mixa ända tills det blir en tjock och slät blandning. Häll upp över isbitar.

Café frappé:

Till 2 glas: ½ l mjölk - 6 tsk snabbkaffe - 6 msk socker - 6 isbitar.

Lägg alla ingredienserna i bägaren, mixa 20 sek. Servera snabbt.

SMOOTHIES / VITAMINCOCKTAILS

Vitamincocktail:

Till 4 glas: 2 skivor ananas - 6 jordgubbar - 1 banan - 4 pressade apelsiner - 15 cl kallt kolsyrat vatten - 1 tsk vaniljsocker - 2 isbitar.

Lägg i ananas, jordgubbar, banan, apelsinjuice och vaniljsocker i mixerbägaren. Mixa 15 sek. Tillsätt kolsyrat vatten och isbitar. Mixa 15 sek.

Energicocktail:

Till 6 glas: 3 pressade apelsiner - 1 pressad citron - 6 msk flytande honung - 2 äggulor - 4 msk gräddde - 4 isbitar.

Lägg alla ingredienserna i mixerbägaren och mixa 30 sek. Servera väl kyld.

Kryddad tomatjuice:

Till 2 glas: 500 g välmogna tomater - ½ pressad citron - 4 basilikablåd - 2 persiljekvistar - ½ tsk kumminpulver - 2 droppar Tabasco - sellerisalt - 4 isbitar.

Skala, kärna ur och skär tomaterna i 4 delar. Lägg alla ingredienserna i mixerbägaren. Mixa 1 min. Servera väl kyld.

Kiwidröm:

Till 4 små glas: 3 skalade och skivade kiwi - 80 g ananas skuren i bitar - 1 banan skuren i tjocka bitar - 25 cl tropisk fruktjuice - 2 isbitar.

Lägg alla ingredienserna i mixerbägaren och mixa ända tills det blir en fyllig blandning.

Iskall kokos citron:

Till 2 stora glas: 40 cl kokosmjölk - saft från 4 limefrukter - 2 tsk naturligt vaniljextrakt - 80 g strösocker - 7 g färsk mynta (valfritt) - 8 stora isbitar.

Lägg alla ingredienserna i mixerbägaren och mixa ända tills det blir en fyllig blandning.

Gaspacho:

**Till 6 glas: ½ gurka - ½ paprika - 500 g tomater
- 1 liten lök - 1 vitlöksklyfta - 20 g vitt
brödkrämm - 2 tsk vinäger - 2 msk olivolja -
1 tsk tomatkoncentrat - 50 cl kall buljong - salt
- peppar - 1 nypa Cayennepeppar.**

Skala gurkan, vitlöken och löken. Kärna ur paprikan. Skala och kärna ur tomaterna. Lägg alla ingredienserna i bitar i mixerbägaren och mixa 1 minut. Ställ kallt i kylan i 1 timme (eller använd ice stick) innan den serveras med krutonger ingnidna med vitlök.

COCKTAILS

(överdriven alkoholkonsumtion är farlig för hälsan)

Margarita:

**Till 4 glas: 16 cl Tequila - 8 cl Cointreau -
4 cl lime - 1 tsk salt - 5 isbitar.**

Häll Tequila, Cointreau och lime i mixerbägaren. Mixa 10 sek. Tillsätt isbitar och mixa. Fukta kanten på glaset och doppa dem i salt. Häll upp och dekorera glaset med en citronskiva.

Piña Colada:

**Till 4 glas: 50 cl ananasjuice - 20 cl kokoslikör -
10 cl ljus rom - 1 msk rörsocker - 1 nypa kanel -
några droppar vanilj - 6 isbitar.**

Lägg i ingredienserna i mixerbägaren, tillsätt isbitar och mixa 30 sek.

Irish Cocktail:

**Till 4 glas: 16 cl irländsk whisky - 4 tsk grön
mintlikör - 4 kulor vaniljglass.**

Lägg i ingredienserna i mixerbägaren, och kör på hastighet 1 några sekunder. Servera omedelbart.

Τα εξαρτήματα που συνοδεύουν το μοντέλο που μόλις αγοράσατε αναγράφονται στην ετικέτα, στο επάνω μέρος της συσκευασίας

* ανάλογα με το μοντέλο

ΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το μίξερ σας και ακολουθήστε τις με προσοχή: Η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του χρειάζεται το μίξερ αντιστοιχεί στην τάση του ηλεκτρικού δικτύου σας. Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Το μίξερ Ιροορίζεται αποκλειστικά οικιακή χρήση.
- Αλοσυνδέσετε το καλώδιο αλό την Ιρίζα όταν ολοκληρωθεί η χρήση του μίξερ, όταν συμβεί διακοπή ρεύματος ή Ιριν την καθαρίσετε.
- Χρησιμοποιείτε το μίξερ σε λεία, καθαρή και στεγνή ελιφάνεια.
- Όταν η συσκευή λειτουργεί, Ιοτέ μη βάζετε τα δάκτυλά σας ούτε κανένα αντικείμενο μέσα στο μολ αλάμειξης.
- Να χειρίζεστε τις λείιδες με Ιροσοχή, μλορεί να σας τραυματίσουν.
- Ποτέ μην τοιοθετείτε τη συσκευή, το φως ή το καλώδιο τροφοδοσίας μέσα σε νερό ή οιοιοδήοτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να είναι κοντά στα Ιαιδιά, να έρχεται σε ελαφή με τα ζεστά εξαρτήματα ή μέρη της συσκευής ή σε με άλλη Ιγηή θερμότητας ούτε να ακουμιά σε κοφτερές Ιροεξοχές ή να έρχεται σε ελαφή με τις λείιδες.
- Μην τοιοθετείτε τα εξαρτήματα στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία το μολ αλάμειξης άδειο (χωρίς υλικά) μόνο με υλικά τα οιοία είναι στεγνά υγρών, και μη ρίχνετε μέσα καυτά υγρά.
- Όταν λειτουργούν τα εξαρτήματα και το μολ, μην αφήνετε μακριά μαλλιά, φουλάρια, γραβάτες κ.Ι. να κρέμονται ελάνω αλό τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή, καθώς και τα εξαρτήματά της, δεν Ιροορίζονται για χρήση αλό άτομα (συμμεριλαμβανομένων των Ιαιδιών) των οιοιών η σωματική, αισθητήρια ή Ινευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή αλό άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως Ιρος τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υλό ελιβλεψη τους. Τα Ιαιδιά Ιρέλει να βρίσκονται υλό ελιβλεψη Ιροκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως Ιαιχνίδι.
- Για οιοιοδήοτε Ιαρέμβαση εκτός αλό το Ιέρα αλό το καθαρίσμα και συντήρηση Ιου γίνονται αλό τον χρήστη. Θα Ιρέλει να αλειυύνεστε σε ένα αλό τα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις.
- Για την ασφάλειά σας, χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά Ιου είναι κατάλληλα για τη συσκευή σας και μλορείτε να Ιρομηθευτείτε αλό το εξουσιοδοτημένο κέντρο Ιελατών.
- Μη χρησιμοποιείτε το μολ αλάμειξης για Ιερισσότερο αλό 3 Ιειτά σε συνεχή λειτουργία. Περιμένετε λίγα Ιειτά Ιροτοού το θέσετε Ιάλι σε λειτουργία μετά αλό τα 3 Ιειτά συνεχούς λειτουργίας.
- Όταν αδειάζετε το μολ, να χειρίζεστε τις λείιδες με Ιροσοχή: μλορεί να σας τραυματίσουν.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Πριν από την πρώτη χρήση πλύνετε τα εξαρτήματα με ζεστό νερό βρύσης και σαπουνάδα (εκτός από το σώμα της συσκευής (D): (ανατρέξτε στην § καθαρισμός). Ξεπλύνετε και σκουπίστε τα καλά.
- **ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΕΧΕΤΕ ΑΦΑΙΡΕΣΕΙ ΟΛΑ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.**
- Ασφαλίστε τη βάση Ιεπίδων πάνω στο μολ αλάμειξης περιστρέφοντάς τη κατά ένα τέταρτο μιας πλήρους στροφής.
- Εισαγάγετε τον σύνδεσμο (E3) μέσα στην έξοδο του μολ.
- Τοποθετήστε το μολ πάνω στο σώμα της συσκευής (D).

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΟΛ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ (E)

Σχήμα 1:

- Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό σύνδεσμο (E2) στη βάση της αφαιρούμενης βάσης Ιεπίδων (E1).

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΒΡΥΣΗΣ (F) ΣΤΟ ΜΠΟΛ

Σχήμα 2 :

- Εισαγάγετε τον σύνδεσμο (E3) μέσα στην έξοδο του μολ.
- Ασφαλίστε τον κρουό περιστρέφοντάς τον

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ICE STICK* (H)

Το εξάρτημα αυτό σάς ειπνρεί κάνετε κρύα τα μείγματά σας ή και να τα διατηρήσετε κρύα.

- Γεμίστε με χοντρό αλάτι το τετράγωνο τμήμα της λαβής (H2) μέχρι ελάνω (Σχήμα 6) στη συνέχεια χύστε το αλάτι μέσα στο δοχείο (H1).

- Γεμίστε το δοχείο νερού (H1).

- Βιδώστε σφιχτά τη λαβή στο δοχείο και ανακινήστε για να διαλυθεί το αλάτι.

- Τοποθετήστε το όλο στο ψυγείο (-18°C κατ' ελάχιστο), κατά Ιροτίμηση όρθιο, έως ότου Ιαγώσει καλά το μείγμα (12 ώρες τουλάχιστον).

- Ετοιμάστε το μείγμα, και στη συνέχεια εισαγάγετε το Ιαγωμένο Ice stick (H) μέσω του στομίου του καλακίου (E6), στη θέση του Ιώματος (E7). Το μείγμα σας, με τον τρόπο αυτό, θα Ιαγώσει.

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Ice stick ως αναδευτήρα για τα μείγματά σας. Για να το κάνετε αυτό, θα Ιρείει αιραϊτηώς να τον εισάγετε μέσω του στομίου Ιλήρωσης του καλακίου (E6).

ΧΡΗΣΗ ΤΎΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΎΝ (K & L)

ΜΥΛΟΣ ΜΠΑΧΑΡΙΚΎΝ (K) :

το εξάρτημα αυτό σάς ειπνρεί :

- το άλεσμα έως 40 γραμ. καφέ σε 30 δευτερόλεϊτα κατά το μέγιστο

- το άλεσμα σε Ιίγα δευτερόλεϊτα διαφορετικών μίαχαρικών και αΙοξηραμένων φρούτων όπως φουντούκια, καρύδια, χουρμάδες, ... Π.χ.: 50 γραμ. χουρμάδες σε 4 δευτερόλεϊτα.

ΤΡΙΨΙΜΟ (L) :

το εξάρτημα αυτό θρυμματίζει σε σκόνη το μοσχοκάρυδο, την Ινδική καρύδα, τα σκληρά τυριά (Ι.χ. 60 γραμ. Ιαρμεζάνας), τα οΙοια έχετε Ιρώτα κόψει σε κομμάτια, σε Ιερίου 30 δευτερόλεϊτα.

* Τα εξαρτήματα αυτά διαθέτουν καλάκι ασφαλείας (M), το οΙοιο εμιοδίζει την εΙαφή με τις Ιεΐδες κατά τη λειτουργία της συσκευής

Βάλτε τα υλικά μέσα στο μΙολ (K ή L).

Τοποθετήστε το καλάκι (M) Ιάνω στο μΙολ του εξαρτήματος (μόνο μία θέση είναι δυνατή), Ιεριστρέψτε το καλάκι δεξΙόστροφα για να το ασφαλίσετε και στη συνέχεια τοποθετήστε το όλο μαζί Ιάνω στο σώμα του μίξερ (D) (δέϊτε το Σχήμα 9).

* Συνδέστε στο ρεύμα το μίξερ και Ιεριστρέψτε τον διακόκτη ταχύτητας (C) στη θέση «2» ή Ιέστε μερικες φορές τον διακόκτη « pulse ».

Κρατάτε το καλάκι (M) κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

* Για να διακόψετε τη λειτουργία του μίξερ, γυρίστε Ιάλι τον διακόκτη ταχύτητας (C) στη

πάνω στην έξοδο του μΙολ κατά ένα τέταρτο του κύκλου, κρατώντας τον από το σώμα (F2) (οπή εξόδου προς τα κάτω).

ΣΗΜ.: Η λαβή του κρουνοΐ πρέπει να μπορεί να περιστρέφεται ελεύθερα γύρω από όλο το σώμα της συσκευής.

- Βάλτε τις τροφές προς ανάμειξη στο δοχείο ανάμειξης (E4) αρχίζοντας από τα υγρά υλικά, χωρίς να ξεπεράσετε την ένδειξη ανώτατης ποσότητας (1,25 λίτρα).

Σχήμα 8 :

- Τοποθετήστε το σύνδεσμο στεγανοΙοίησης του καλακίου (E5) γύρω αΙό το καλάκι (E6), ασφαλίστε τα Ιάνω στο μΙολ (E4) και τοποθετήστε το Ιώμα (E7) Ιάνω στο καλάκι.

- Τοποθετήστε την εσχάρα (A2) στον δίσκο της (A1).

- Τοποθετήστε και τα δύο (A) μέσα στο σώμα της συσκευής (D), στην υΙοδοχή Ιου Ιροβλέεται για τον σκολό αυτόν (B).

- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα, θέστε τη σε λειτουργία εΙλέγοντας την ταχύτητα Ιου αρμόζει Ιερισσότερο στο μείγμα σας χρησιμοποιώντας τον διακόκτη ταχύτητας (C). Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, Ιεριστρέψτε τον διακόκτη ταχύτητας (C) στο 0.

Το καλάκι και το Ιώμα του Ιρείει να βρίσκονται Ιάντα στη θέση τους ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Πάντα να κρατάτε το Ιοτήρι Ιου βρίσκεται Ιάνω στην εσχάρα με το χέρι. Για να Ιροσθέσετε υλικά κατά τη διάρκεια της ανάμειξης, εισαγάγετέ τα μέσα αΙό το στόμιο Ιλήρωσης του καλακίου (E6).

Μετά αΙό τη χρήση, εάν χρειάζεται, αΙορρίψτε το Ιεριεχόμενο του δίσκου (A1) και Ιλύνετε Ιροσεκτικά τον δίσκο και την εσχάρα (A).

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΑΠΟ ΤΗ ΒΡΎΣΗ (F)

Σχήμα 9 :

Διατίθενται δύο θέσεις σερβιρισματος Ιεριστρέφοντας το Ιετάλι (F1):

- Το Ιετάλι σε χαμηλή θέση ειπνρεί το σερβίρισμα όταν το Ιέζετε αΙευθείας με το Ιοτήρι.

- Το Ιετάλι στην Ιάνω θέση ειπνρεί το σερβίρισμα όταν το ανασηκώνετε με το χέρι και όταν θέλετε μεγαλύτερη ροή.

ΣΗΜ.: Η ταχύτητα 1 μορεί να διευκολύνει τη ροή μείγμάτων υψηλής Ιυκνότητας (τύλου μΙλκσέκ ή smoothie). Αλεργολοήστε τη συσκευή όταν τελειώσετε το σερβίρισμα. Καθαρίστε τη βρύση μετά αΙό κάθε χρήση (ανατρέξτε στην Ιαράγραφο Α Καθαρισμός). Εάν δεν χρειάζεστε τη βρύση, μορείτε να την αντικαταστήσετε με το Ιώμα (J) (δέϊτε το Σχήμα 6), Ιου διαθέτει σύνδεσμο στεγανοΙοίησης (E3).

θέση "0", και αφαιρέστε το εξάρτημα όταν η συσκευή θα έχει σταματήσει εντελώς να λειτουργεί.
Αναλοδογυρίστε το όλο μαζί λάνω στην ειφάνεια εργασίας χωρίς να αιασφαλίσετε το

καλάκι του εξαρτήματος (**K ή L**) (δείτε το Σχήμα 10). Μπορείτε να Ιεριαυλλέξετε τα συαατικά αλευθείας αίο το καλάκι Ιου χραηαιμεύει ωα αοχείο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αιοσυνδέστε το μίξερ αίο το ρεύμα και αφαιρέστε τα εξαρτήματα.
- Καθαρίστε το σώμα της συακευήα (**D**) με ένα βρεγμένο Ιανί. Σκουίστε το καλά.
- **Μη βυθίσετε Ιοτέ το σώμα της συακευήα (**D**) σε νερό.**
- Ξειλύνετε το μιολ ανάμειξηα (**E**) με τρεχούμενο νερό όλωα είαιαα και τα εξαρτήματα.
- Για διευκόλυνη της συντήρηααα του μιολ ανάμειξηα (**E**), αιααφάλίστε τη βάση λειίδωα (**E1**), αφαιρέστε τον σύνδεαμο στεγααοίσηα (**E2**), αφαιρέστε το εξάρτημα με βρύση (**F**) Ιροτού τα καθαρίσετε όλα μαζί.

Σχήμα 7 :

Αιοσυαααολόγηα του κρουνού (**F**) για εύκολο καθαρισμό:

- Ξεβιδώστε το σώμα της συακευήα (**F2**) τηη λαβή του κρουνού (**F1**), κρατώνταα το Ιαξιμάδι (**F3**) της λαβήα.

Για να τον συαααολόγηατε Ιάλι, εκτελέστε τηη Ιδια διαδρακίαα με τηη ανάλοδη αειρά, δίνονταα Ιροαοχή στη αωστή τοιοθέτηα του αυνδέαμου στεγααοίσηα (**F4**).

- **Να χραίριζεατε τηα λειίδεα με Ιροαοχή, είαια εξαίραηηκά αιχηαρές.**
- Όλα τα εξαρτήματα Ιλέαοαα Ιο Ιλυηήριο Ιιάτωα.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΣΑΣ

Ελέγξετε Ιρώτα αίο όλα τη σύνδεαα Ιο ρεύμα, και στη αυνέχεια :

- βεβαιωθείτε ότι το μιολ είαια αωατά τοιοθετημένο Ιάνω Ιο σώμα της συακευήα.
- ότι το Ιλήκτρο έναραξηα λειοαργίαα είαια Ιοη αωατή θέαη.

Το μιολ Ιαρουαίαζει διααρηή, ελέγξετε εάν:

- οι σύνδεαμοι στεγααοίσηα είαια αωατά τοιοθετημένοι.

Η συακευή ααα εξακολουθεί να μη λειοαργεί; ΕΙκοιλωηήατε με ένα εξουαοδοτημένο κέντρο αέρβια (δείτε τον κατάλογο Ιο βιβλίο αυντήρηαα).

Μπορείτε να Ιροαααμόατε τηη συακευή ααα ανάλογα με τηα ανάγκεα ααα και να Ιρομηθευείτε τα Ιααακάτω εξαρτήματα αίο το κατάατημα όιοι κάνετε αυνήτωα τηα ααορέα ααα, ή ένα εξουαοδοτημένο κέντρο Ιελατών :

- μύλοα μιααααααών
- εξάρτημα για τρίπιμο
- ice stick

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Αα αμβάλλομε κι εμεία Ιοηη προαααία του περιβάλλοντοα !



Η συακευή ααα Ιερίεχει Ιολλά αξιοιοίηαα ή ανακυκλώααα υλικά.



Για τηη Ιαράδοαη τηα Ιαλιάα ααα συακευήα Ιαααααλόμε εΙκοιλωηήατε με τηη εταίρια «ΑΝΑΚΥΚΛΨΗ ΣΥΑΚΕΥΨΝ Α.Ε.» τηλ. 210-5319762, fax 210-5319766, ή είιαακεφθείτε τηη ηλεκηραηική διεύθυναη www.electrocycle.comserviceverkstad.



ΜΙΛΚΣΕΪΚ

Μιλκσέικ σοκολάτας :

Για 2 ποτήρια : 75 cl κρύο γάλα – 3 κουταλιές σούπας κακάο σε σκόνη – 2 κουταλιές σούπας ζάχαρη – 3 μπάλες παγωτό σοκολάτα.

Ρίξτε το γάλα μέσα στο μπολ ανάμειξης με το κακάο και τη ζάχαρη. Αναμείξτε για 20 δευτερόλεπτα. Προσθέστε τις μπάλες παγωτού και αναμείξτε για 10 δευτερόλεπτα.

Μιλκσέικ φράουλα :

Για 2 ποτήρια : 200 γρ. φράουλες – 40 cl κρύο γάλα – 2 κουταλάκια γλυκού ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

Αφαιρέστε το κοτσάνια από τις φράουλες και κόψτε τις σε κομμάτια. Τοποθετήστε όλα τα συστατικά μέσα στο μπολ ανάμειξης και αναμείξτε για 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε καλά παγωμένο. Εναλλαγή: Μπορείτε επίσης να αντικαταστήσετε τις φράουλες με 200 γραμ. βατόμουρα ή μία μπανάνα.

Γάλα μαρέγκα με βατόμουρο :

Για 4 ποτήρια : 400 γρ. ζαχαρούχο συμπυκνωμένο γάλα (1 κουτί) – 25 cl γάλα – 300 γρ. βατόμουρα – 10 παγάκια – 4 μικρές μαρέγκες.

Τοποθετήστε το γάλα, το συμπυκνωμένο γάλα, τα βατόμουρα και τα παγάκια μέσα στο μπολ ανάμειξης. Πατήστε το κουμπί pulse 10 φορές, και στη συνέχεια αναμείξτε για 1 ½ λεπτό. Λιώστε σε μεγάλα κομμάτια τις μαρέγκες. Ρίξτε το γάλα μέσα στα ποτήρια και διακοσμήστε το τις μαρέγκες που είναι κομμένες σε κομμάτια. Σερβίρετε χωρίς να περιμένετε.

Καλοκαιρινό γλυκό με φράουλες :

Για 2 ποτήρια : 250 γρ. φράουλες χωρίς τα κοτσάνια – 25 cl ρόφημα με γιαούρτι με άρωμα ή γεύση κόκκινων μούρων – 4 μπάλες παγωμένο γιαούρτι φράουλας – 1 κουταλιά σούπας σάλτσα φράουλας – μερικές σταγόνες φυσικού εκχυλίσματος βανίλιας – παγάκια.

Τοποθετήστε το γιαούρτι φράουλας στο υγείο για τουλάχιστον 3 ώρες πριν από την προετοιμασία του γλυκού. Μέσα στο μπολ ανάμειξης, τοποθετήστε τις φράουλες, το ρόφημα γιαουρτιού, το παγωμένο γιαούρτι, τη σάλτσα φράουλας και τη βανίλια. Αναμείξτε έως ότου το μείγμα γίνει ομοιόμορφο και λείο. Ρίξτε το μείγμα πάνω στα παγάκια.

Καφές φραπέ :

Για 2 ποτήρια : ½ λίτρο γάλα – 6 κουταλάκια του γλυκού στιγμιαίου καφέ – 6 κουταλιές σούπας ζάχαρη – 6 παγάκια. Τοποθετήστε όλα τα συστατικά μέσα στο μπολ ανάμειξης και αναμείξτε για 20 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

SMOOTHIE / ΚΟΚΤΕΪΛ ΜΕ ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

Κοκτέιλ με βιταμίνες :

Για 4 ποτήρια : 2 φέτες ανανά – 6 φράουλες – 1 μπανάνα – 4 συμμένα πορτοκάλια – 15 cl παγωμένο ανθρακούχο νερό – 1 σακουλάκι ζάχαρη βανίλιας – 2 παγάκια. Τοποθετήστε τον ανανά, τις φράουλες, τη μπανάνα, τον χυμό πορτοκαλιού και το σακουλάκι της ζάχαρης βανίλιας μέσα στο μπολ ανάμειξης. Αναμείξτε για 15 δευτερόλεπτα. Προσθέστε το ανθρακούχο νερό και τα παγάκια. Αναμείξτε για 15 δευτερόλεπτα.

Κοκτέιλ ενέργειας :

Για 6 ποτήρια : 3 συμμένα πορτοκάλια – 1 συμμένο λεμόνι – 6 κουταλιές σούπας μέλι – 2 κρόκοι αυγού – 4 κουταλιές σούπας κρέμα γάλακτος – 4 παγάκια. Τοποθετήστε όλα τα συστατικά μέσα στο μπολ ανάμειξης και αναμείξτε για 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε πολύ παγωμένο.

Χυμός ντομάτας με μπαχαρικά :

Για 2 ποτήρια : 500 γρ. ώριμες ντομάτες – ½ συμμένο λεμόνι – 4 φύλλα βασιλικού – 2 ματσάκια μαιντανό – ½ κουταλάκι γλυκού κύμινο σε σκόνη – 2 σταγόνες ταμπάσκο – αλάτι – 4 παγάκια.

Ξεφλουδίστε τις ντομάτες, κόψτε τα κοτσάνια και κόψτε τις στα 4. Τοποθετήστε όλα τα συστατικά μέσα στο μπολ ανάμειξης. Αναμείξτε για 1 λεπτό. Σερβίρετε πολύ παγωμένο.

Απολαυστικό ρόφημα με ακτινίδια :

Για 4 μικρά ποτήρια: 3 ακτινίδια ξεφλουδισμένα και κομμένα και κομμάτια – 80 γρ. ανανά κομμένου σε φέτες – 1 μπανάνα κομμένη σε κομμάτια – 25 cl χυμό από τροπικά φρούτα – 2 παγάκια. Μέσα στο μπολ ανάμειξης, τοποθετήστε όλα τα συστατικά και αναμείξτε έως ότου το μείγμα να γίνει κρεμώδες.

Παγωτό σοκολάτας με λεμόνι :

Για 2 μεγάλα ποτήρια : 40 cl γάλα ινδικής καρύδας – χυμός 4 λεμονιών – 2 κουταλάκια γλυκού φυσικού εκχυλίσματος βανίλιας ή μία δόση βανίλια σκόνη – 80 γρ. ζάχαρη σε άχνη – 7 γρ. φρέσκιας μέντας (προαιρετικά) – 8 μεγάλα παγάκια.

Μέσα στο μπολ ανάμειξης, τοποθετήστε όλα τα συστατικά και αναμείξτε έως ότου το μείγμα να γίνει κρεμώδες.

Γκασπάτσο:

Για 6 ποτήρια : ½ αγγούρι – ½ γλυκιά πιπεριά – 500 γρ. ντομάτες – 1 μικρό κρεμμύδι – 1 σκελίδα σκόρδο – 20 γρ. ψωμί για τوست – 2 κουταλάκια γλυκού ξύδι από κρασί – 2 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο – 1 κουταλάκι γλυκού ντοματοπολτού – 50 cl κρύο ζωμό – αλάτι – πιπέρι – 1 πρέζα πιπέρι Cayenne.

Ξεφλουδίστε το αγγούρι, το σκόρδο και το κρεμμύδι. Αφαιρέστε τους σπόρους της πιπεριάς. Ξεφλουδίστε τις ντομάτες και αφαιρέστε τα κοτσάνια τους. Τοποθετήστε όλα τα συστατικά αφού τα έχετε κόψει σε κομμάτια μέσα στο μπολ ανάμειξης και αναμείξτε για 1 λεπτό. Αφήστε το μείγμα για 1 ώρα στο ψυγείο (ή χρησιμοποιήστε το ice stick) και στη συνέχεια σερβίρετε με κρουτόν με γεύση σκόρδου.

ΚΟΚΤΕΪΛ

(καταναλώστε με μέτρο)

Μαργκαρίτα :

Για 4 ποτήρια : 16 cl Τεκίλα – 8 cl Cointreau – 4 cl πράσινο λεμόνι ή lime – 1 κουταλάκι γλυκού αλάτι – 5 παγάκια.

Τοποθετήστε μέσα στο μπολ ανάμειξης την Τεκίλα, το Cointreau και το λεμόνι. Αναμείξτε για 10 δευτερόλεπτα. Προσθέστε τα παγάκια και αναμείξτε. Υγράνετε τα χείλη των ποτηριών και βάλτε πάνω το αλάτι.

Τοποθετήστε μέσα στα ποτήρια το μείγμα και διακοσμήστε τα με μία ροδέλα λεμονιού.

Piña Colada :

Για 4 ποτήρια : 50 cl χυμό ανανά – 20 κρέμα ινδικής καρύδας ινδοκάρυδου – 10 cl λευκό ρούμι – 1 κουταλιά σούπας ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο – 1 πρέζα κανέλα – μερικές σταγόνες βανίλια – 6 παγάκια.

Τοποθετήστε όλα τα συστατικά μέσα στο μπολ ανάμειξης, προσθέστε τα παγάκια και αναμείξτε για 30 δευτερόλεπτα.

Irish Cocktail :

Για 4 ποτήρια : 16 cl ιρλανδικό ούισκι – 4 κουταλάκια γλυκού κρέμα μέντας – 4 μπάλες παγωτό βανίλια.

Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μπολ ανάμειξης και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 για λίγα δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως

أفرغ جميع المكونات في وعاء الخلط و اخلط إلى أن تحصل على شراب أملس.

غاسياتشو:

للحصول على 6 أكواب: ½ حبة خيار، ½ حبة فلفل، 500 جرام طماطم، 1 بصلة، 1 فصّة ثوم، 20 جرام فئات الخبز، 2 ملعقةتان صغيرتان من الخل، 2 ملعقةتان كبيرتان زيت الزيتون، 1 ملعقة صغيرة من الطماطم المركزة، 50 سل من الحساء البارد، ملح، فلفل، 1 قبضة من بهارات الحريف. قشر الخيار و الثوم و البصل. انزع البذور من حبة الفلفل. قشر الطماطم و انزع اللب. أفرغ جميع المكونات المقطعة في وعاء الخلط و اخلط لمدة 1 دقيقة. اترك الخليط ليرتاح 1 ساعة في الثلاجة (أو استعمل الأيس ستيك). يقدم مع قطع الثوم المفروكة.

جوزة هند مثلجة بالليمون:

للحصول على 2 كوبين كبيرين: 40 سل حليب جوزة الهند، عصير 4 ليمونات خضراء، 2 ملعقةتان صغيرتان من المستخلص الطبيعي للفانيليا، 80 جرام بودرة السكر، 7 جرام نعناع طازج (اختياري)، 8 قطع ثلج كبيرة. أفرغ جميع المكونات في وعاء الخلط و اخلط إلى أن تحصل على شراب أملس.

القائمة في كتيب الخدمة).
يمكنك تغيير مواصفات المنتج باقتناء الملحقات الآتي ذكرها عند بأئلك أو في مركز خدمة معتمد:
- ملحق الطحن
- الآيس ستيك
- السدادة

تأكد أولاً من التوصيل بالتيار، ثم تأكد من:
- تركيب الوعاء كما ينبغي على وحدة المحرك.
- ضبط مفتاح التشغيل على الوضعية المطلوبة
في حال حدوث تسرب من الوعاء، تأكد من:
- وجود و تركيب الحلقات المانعة للتسرب.
خلاطك لا يزال معطلاً؟ توجه إلى مركز خدمة معتمد (راجع

قهوة مثلجة:

للحصول على 2 كوبين؛ ½ لتر حليب، 6 ملاعق صغيرة من القهوة القابلة للذوبان، 6 ملاعق كبيرة سكر، 6 قطع ثلج. أفرغ جميع المكونات في وعاء الخلط و اخلط لمدة 20 ثانية. يقدم سريعاً.

سموشيز / كوكتيلات بالفيتامينات

كوكتيل بالفيتامين:

للحصول على 4 أكواب؛ 2 شريحتان أناناس، 6 حبات فراولة، 1 حبة موز، 4 برتقالات معصورة، 15 سل مياه غازية باردة، 1 كيس سكر بنكهة الفانيليا، 2 قطعان ثلج، أسكب في وعاء الخلط الفراولة، الموز، عصير البرتقال، كيس السكر بنكهة الفانيليا. اخلط لمدة 15 ثانية. أضف المياه الغازية و قطع الثلج. اخلط لـ 15 ثوان.

كوكتيل الطاقة:

للحصول على 6 أكواب؛ 3 برتقالات معصورة، 1 ليمونة معصورة، 6 ملاعق كبيرة من العسل السائل، 2 صفار بيض، 4 ملاعق كبيرة من الكريما السائلة، 4 قطع ثلج. أفرغ جميع المكونات في وعاء الخلط و اخلط لمدة 30 ثانية. يقدم بارداً جداً.

عصير طماطم بالتوابل:

للحصول على 2 كوبين؛ 500 جرام طماطم ناضجة جيداً، ½ ليمونة معصورة، 4 أوراق ريحان، 2 ساقى بقدونس، ½ ملعقة صغيرة من مسحوق الكمون، 2 قطرتي تاباسكو، ملح الكرفس، 4 قطع ثلج.

قشر و انزع لب الطماطم ثم قطعها إلى 4 مكعبات. أفرغ جميع المكونات في وعاء الخلط. اخلط لمدة 1 دقيقة. يقدم بارداً جداً.

شراب لذيند بالكيوي:

للحصول على 4 أكواب صغيرة؛ 3 حبات كيوي مقشرة و مقطعة إلى شرائح، 80 جرام أناناس مقطعة إلى مكعبات، 1 حبة موز مقطعة إلى قطع كبيرة، 25 سل عصير الفواكه الاستوائية، 2 قطع ثلج.

الميلك شايك

ميلك شايك بالشوكولاته:

للحصول على 2 كأسين؛ 75 سل حليب بارد، 3 ملاعق كبيرة بودرة كاكاو، 2 ملعقةتان كبيرتان سكر، 3 كرات من بودرة الشوكولاته.

أسكب الحليب في وعاء الخلط مع الكاكاو و السكر. اخلط لمدة 20 ثانية. أضف البودرة و اخلط لـ 10 ثوان.

ميلك شايك بالفراولة:

للحصول على 2 كوبين؛ 200 جرام فراولة، 40 سل حليب بارد، 2 ملعقةتان صغيرتان من سكر القصب. انزع تاج الفراولة و قطعها إلى مكعبات. أسكب جميع المكونات في وعاء الخلط و اخلط لمدة 30 ثانية. يقدم الخليط بارداً. تنويع: يمكن استبدال الفراولة بـ 200 جرام من توت العليق أو بحبة موز.

حليب المارينج بتوت العليق:

للحصول على 4 أكواب؛ 400 جرام حليب مركز حلو (1 علبية)، 25 سل حليب، 300 جرام توت العليق، 10 مكعبات ثلج، 4 حبات مارينج.

أسكب في وعاء الخلط الحليب، الحليب المركز، توت العليق، مكعبات الثلج. شغل مفتاح النبض 10 مرات، ثم اخلط لمدة 1 دقيقة و 30 ثانية. اسحق المارينج بقوة. أسكب الحليب في الأكواب و زين بقطع المارينج. يقدم فوراً.

شراب الصيف بالفراولة:

للحصول على 2 كوبين؛ 250 جرام فراولة منزوعة التاج، 25 سل زبادي سائل بطعم الفواكه الحمراء، 4 كرات زبادي مجمدة بالفراولة، 1 ملعقة كبيرة من سائل الفراولة، بعض القطرات من مستخلص الفانيليا الطبيعي، قطع ثلج.

ضع زبادي الفراولة في حجرة التجميد لمدة 3 ساعات على الأقل قبل بدء التحضير. أسكب في وعاء الخلط الفراولة، الزبادي السائل، الزبادي المجمد، سائل الفراولة، الفانيليا. اخلط إلى أن تصبح المكونات كثيفة و ناعمة. أسكب التحضير على قطع الثلج.

- أوصل الخلاط بالتيار. شقّل الخلاط مع اختيار السرعة المناسبة للتحضير بواسطة منقّي السرعة (C).
- إيقاف الخلاط، اضبط منقّي السرعة (C) على الوضعية 0.
- يجب أن يكون الغطاء و السدادة دائماً مركّبين أثناء تشغيل الجهاز. لإضافة مكونات أخرى خلال عملية الخلط، أسكبها عبر فتحة الملاء الموجودة في الغطاء (E6).
- بعد الانتهاء من الاستعمال، تخلص من محتوى الحاوية (A1) و اغسل المجموعة (A) بعناية إذا كان ذلك ضرورياً.

استعمال الملحّقين (K و L) * (حسب الموديل)

- استعمال ملحق طحن التوابل (K)؛ يسمح هذه الملحق ب:
 - طحن كمية تصل إلى 40 جرام من البن خلال 30 ثانية كأقصى حد.
 - طحن توابل متنوعة وفواكه جافة مثل البندق، الجوز، اللوز، التمر... خلال بضع ثوانٍ؛
 - مثال: 50 جرام تمر خلال 4 ثوانٍ.

- ملحّق البشّر (L)؛ يسمح هذا الملحق بسحق جوزة الطيب، جوز الهند، أجبان صلبة (مثلاً 60 جرام من البارميزان) مقطعة مسبقاً إلى مكعبات في 30 ثانية كأقصى حد.
- هذه الملحقات مجهزة بغطاء الأمان (M) الذي لا يسمح بالوصول إلى الشفرات أثناء التشغيل.

- أسكب المكونات في الوعاء (K أو L) ضع الغطاء (M) على وعاء الملحق (وضعية واحدة ممكنة)، أدّر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة لإقفاله (في اتجاه القفل المغلق) ثم ركب المجموعة على وحدة الخلاط (D) (راجع الرسم التوضيحي 9).

- أوصل الخلاط بالتيار، اضبط منقّي السرعة (C) على الوضعية (2) واضغط بشكل متقطع على الزر (pulse).
- يجب مسك الغطاء (M) أثناء الاستعمال.
- لإيقاف الخلاط، اضبط منقّي السرعة (C) على الوضعية (0) ولا تسحب الملحق إلا بعد التوقف التام للجهاز.

- ضع الجهاز على مساحة التحضير قبل فك إقفال غطاء الملحق (K أو L) (الرسم التوضيحي 10).
- يمكنك الآن استخراج المكونات مباشرة من الغطاء المستعمل كوعاء.

للحصول على الشراب بواسطة الصنبور (F)

الرسم التوضيحي 4:

- من الممكن استعمال وضعيتين للحصول على الشراب بإدارة الدواسة (F1) على المحور:
- عند توجيه الدواسة إلى الأسفل، يمكن الحصول على الشراب بواسطة الضغط مباشرة بالكوب.
- عند توجيه الدواسة إلى الأعلى، يمكن الحصول على الشراب بسحب الدواسة يدوياً.
- هذه الوضعية تسمح بتدفق أكبر للشراب.
- ملاحظة: تسمح السرعة 1 بانسياب أحسن للتحضيرات الكثيفة نوعاً ما (ميلك شايك أو سموثيز). أوقف الجهاز بمجرد الانتهاء من استعماله.

- نظف الصنبور دائماً بعد الاستعمال (راجع فقرة التنظيف). إذا لم تكن بحاجة إلى الصنبور، يمكن التعويض عنه بالسدادة (J) (انظر الرسم التوضيحي 6) مع تركيبها مع الوصلة (E3).

استعمال الآيس ستيك (H) * (حسب الموديل)

- يسمح هذا الملحق بتبريد المكونات أو الحفاظ على برودتها.
- أملاً الجزء المربع من المقبض (H2) بالملح الخشن إلى أن يصل إلى الحافة (الرسم التوضيحي 5) ثم أفرغ الملح في الخزان (H1).
- أملاً الخزان (H1) بالماء.
- ركب المقبض بإحكام على الخزان ثم رجّه لكي يذوب الملح.
- ضع الآيس ستيك في حجيرة التجميد (18°-م على الأقل) مع إبقائه واقفاً، إلى أن يتجمد الخليط جيداً (12 ساعة على الأقل).

التنظيف

- الرسم التوضيحي 7:
- تفكيك الصنبور (F) لتسهيل التنظيف:
- انزع الجسم (F2) من الدواسة (F1) مع مسك صمولة (F3) الدواسة جيداً.
- ركب في الاتجاه المعاكس للتفكيك مع التأكد من تركيب الوصلة (F4).
- تعامل مع الشفرات بحذر لأنها حادة جداً.
- يمكن غسل جميع الملحقات في جلاية الصحون.

- افصل الخلاط عن التيار وفك الملحقات.
- نظف وحدة المحرك (D) بقطعة قماش رطبة وجفنها بعناية.
- لا تضع وحدة المحرك (D) أبداً تحت ماء جارياً.
- اغسل وعاء الخلط (E) و الملحقات تحت ماء جارياً.
- لتسهيل صيانة وعاء الخلط (E)، فك حامل الشفرات (E1)، انزع حلقة منع التسرب (E2)، انزع مجموعة الصنبور (F) قبل تنظيف جميع الأجزاء.

الملحقات المرفقة مع الموديل الذي لديك، موضحة في الملصق الموجود أعلى التغليف * حسب الموديل

إرشادات للسلامة

- يرجى قراءة إرشادات الاستعمال بعناية قبل استعمال الخلاط للمرة الأولى و التقيد بالتعليمات. الاستعمال الذي لا يتوافق مع هذه الإرشادات، يعفي المصنّع من أية مسؤولية.
- تأكد أن التيار الكهربائي لمنتجك يتطابق مع تيار الشبكة الكهربائية لديك. أي خطأ في التوصيل يلغي الضمانة.
- هذا الخلاط مصمم لتحضير الطعام داخل المنزل فقط.
- أفضل الخلاط دائماً عن التيار بعد الانتهاء من استعماله أو عند تنظيفه أو في حال انقطاع التيار الكهربائي.
- استعمل الخلاط فوق مكان مسطح و نظيف و جاف.
- لا تضع أبداً أصابعك أو أي أداة داخل وعاء الخلط أثناء تشغيل المنتج.
- تعامل مع الشفرات بحذر لأنها قد تتسبب في إصابتك بالجروح.
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي أو القابس في الماء أو في أي سائل آخر.
- يجب ألا يترك السلك الكهربائي في متناول الأطفال، و ألا يكون قريباً من الأجزاء الساخنة للمنتج أو ملامسا لها أو قريباً من مصدر للحرارة أو يمر فوق زوايا حادة أو ملامسا للشفرات.
- لا تضع الملحقات في فرن المايكروويف.
- لا تشغل وعاء الخلط بدون مكونات أو باستعمال مواد صلبة فقط و لا تملأه بسوائل ساخنة جداً.
- لا تترك خصلات الشعر، المناديل، رباطات العنق وغيرها متدلّية على وعاء الخلط أو الملحقات أثناء التشغيل.
- لم يعد هذا المنتج و ملحقاته ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتّعون بقدرات بدنية و حسية و عقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسؤول من أجل السلامة. يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالمنتج.
- إن تدخلك يقتصر على تنظيف المنتج و صيانتها بصفة اعتيادية، أما ما عدا ذلك فيجب أن يقوم به مركز خدمة معتمد.
- من أجل سلامتك، لا تستعمل إلا الملحقات و قطع الغيار المناسبة للخلاط و المتوفرة في مراكز الخدمة المعتمدة.
- لا تشغل الخلاط لأكثر من 3 دقائق بدون انقطاع. انتظر بضع دقائق قبل تشغيل الخلاط من جديد بعد 3 دقائق من الاستعمال.
- عند تفريغ الملحقات، تعامل مع الشفرات بحذر لأنها قد تتسبب في إصابتك بالجروح.

التشغيل

تركيب الصنبور (F) على الوعاء

الرسم التوضيحي ②:

- أفضل الصنبور بإدارته رُبع دورة على مخرج الوعاء مع مسكه من الجسم (F2) (فتحة الخروج إلى الأسفل).
- ملاحظة: يمكن إدارة الدوّاسة بكل حرية حول جسم الصنبور.
- أسكب دائماً المكونات السائلة أولاً في الوعاء (E4) ثم أضف المكونات الأخرى دون تجاوز الحد الأقصى المبيّن (1.25 ل).

الرسم التوضيحي ③:

- ركب حلقة منع التسرب (E5) على محيط الغطاء (E6). أفضل المجموعة على الوعاء (E4) ثم ضع السدادة (E7) على الغطاء.
- ركب الشبكة (A2) على الحاوية (A1).
- ثبت المجموعة (A) على وحدة المحرك (D) في الموقع المخصص لهذا الغرض (B).

- قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، تُنظّف جميع الملحقات بالماء الساخن و الصابون (ما عدا وحدة المحرك (D): راجع فقرة التنظيف). اغسل و جفف بعناية.

- تأكد من نزع جميع التغليفات عن المنتج و أجزائه قبل التشغيل.

استعمال وعاء الخلط (E)

الرسم التوضيحي ①:

- ركب حلقة منع التسرب (E2) على قاعدة حامل الشفرات القابل للنزع (E1).
- أفضل حامل الشفرات على وعاء الخلط بإدارته رُبع دورة.
- ركب الوصلة (E3) على مخرج الوعاء.
- ثبت الوعاء على وحدة المحرك (D).

می‌توانید به دستگاه خود وسایل جانبی زیر را با مراجعه به یکی از مراکز مجاز خدمات اضافه کنید:
 - وسیله جانبی برای آسیاب کردن
 - وسیله جانبی برای خرد کردن یخ
 - سرپوش

دستورالعمل‌های تهیه

میلک‌شیک‌ها

میلک‌شیک شکلاتی:

برای 2 لیوان: 750 میلی لیتر شیر خیلی سرد - 3 قاشق سوپ‌خوری پودر کاکائو - 2 قاشق سوپ‌خوری شکر - 3 توپ بستنی شکلاتی.

شیر را همراه با کاکائو و شکر درون کاسه میکس بریزید. به مدت 20 ثانیه میکس کنید. سپس توپ‌های بستنی را ریخته و به مدت 10 ثانیه میکس کنید.

میلک‌شیک توت‌فرنگی:

برای 2 لیوان: 200 گرم توت‌فرنگی - 400 میلی لیتر شیر خیلی سرد - 2 قاشق جایخوری شکر نیشکر.

برگ توت فرنگی را جدا کرده و آنرا به قطعه‌های کوچک تقسیم کنید. کلیه مواد را درون میکس ریخته و به مدت 30 ثانیه میکس کنید. در یخچال بگذارید تا خنک شود.

روش دیگر: می‌توانید 200 گرم توت‌فرنگی را با 200 گرم تمشک یا یک موز جایگزین کنید.

مرنگ با تمشک:

برای 4 لیوان: 400 گرم شیر غلیظ شیرین (1 قوطی) - 250 میلی لیتر شیر سرد - 300 گرم تمشک - 10 عدد یخ - 4 مرنگ کوچک.

شیر غلیظ، تمشک‌ها و یخ‌ها را درون کاسه میکس بریزید. 10 بار به صورت pulse دستگاه را به حرکت درآورید، سپس به مدت 1.30 دقیقه میکس کنید. مرنگ‌ها را به قطعات درشت خرد کنید. شیر را درون لیوان‌ها ریخته و با قطعات مرنگ تزیین کنید. بلافاصله سرو کنید.

نوشیدنی تابستانی توت‌فرنگی:

برای 2 لیوان: 250 گرم توت‌فرنگی تمییز شده - 250 میلی لیتر ماست همراه با میوه‌های قرمز - 4 توپ ماست توت‌فرنگی یخ‌زده - 1 قاشق سوپ‌خوری کولی توت‌فرنگی - چند قطره عصاره طبیعی وانیل - چند عدد یخ.

قبل از شروع، ماست توت‌فرنگی را حداقل به مدت 3 ساعت درون فریزر بگذارید. در کاسه میکس، توت‌فرنگی‌ها، ماست، ماست یخ‌زده، کولی توت‌فرنگی و وانیل را بریزید و تا بدست آوردن یک مخلوط غلیظ و صاف میکس کنید. مایع بدست آمده را روی یخ‌ها بریزید.

قهوه زده شده:

برای 2 لیوان: 1/2 لیتر شیر سرد - 6 قاشق جایخوری قهوه حل شدنی - 6 قاشق سوپ‌خوری شکر - 6 عدد یخ.

کلیه مواد را درون کاسه ریخته، به مدت 20 ثانیه میکس کنید. بلافاصله سرو کنید.

اسموتی / کوکتل‌های ویتامین‌دار

کوکتل ویتامین:

برای 4 لیوان: 2 قاچ آناناس - 6 عدد توت‌فرنگی - 1 عدد موز

- آب 4 عدد پرتقال - 150 میلی لیتر آب گازدار بسیار سرد - 1 بسته شکر وانیلی - 2 عدد یخ.

آناناس، توت‌فرنگی‌ها، موز، آب پرتقال و بسته شکر وانیلی را درون کاسه میکس بریزید. به مدت 15 ثانیه میکس کنید. آب گازدار و یخ را اضافه کرده و 15 ثانیه میکس کنید.

کوکتل انرژی‌زا:

برای 6 لیوان: آب 3 عدد پرتقال - آب 1 عدد لیمو - 6 قاشق سوپ‌خوری عسل مایع - 2 زرده تخم‌مرغ - 4 قاشق سوپ‌خوری خامه مایع - 4 قالب یخ.

کلیه مواد را درون کاسه ریخته به مدت 30 ثانیه میکس کنید. بلافاصله سرو کنید.

آب گوجه‌فرنگی با ادویه:

برای 2 لیوان: 500 گرم گوجه‌فرنگی خیلی رسیده - آب نصف لیمو - 4 برگ ریحان - 2 شاخه جعفری - 1/2 قاشق چایخوری زیره - 2 قطره تاباسکو - نمک کرفس - 4 عدد یخ.

گوجه‌فرنگی‌ها را پوست کنده، تخم آنها را بیرون آورده و به 4 قسمت تقسیم کنید. کلیه مواد را درون کاسه ریخته به مدت 1 دقیقه میکس کنید. خنک بنوشید.

نوشابه کیوی:

برای 4 لیوان کوچک: 3 کیوی پوست کنده و حلقه شده - 80 گرم آناناس قطعه شده - 1 عدد موز تکه شده - 250 میلی لیتر آب میوه‌های گرمسیری - 2 عدد یخ.

کلیه مواد را درون کاسه ریخته و تا بدست آمدن یک مخلوط غلیظ میکس کنید.

نارگیل و لیمو گلاسه:

برای 2 لیوان بزرگ: 400 میلی لیتر شیر نارگیل - آب 4 لیمو ترش - 2 قاشق چای‌خوری عصاره وانیل - 80 گرم شکر - 7 گرم نعناع تازه (در صورت تمایل) - 8 عدد یخ بزرگ.

کلیه مواد را درون کاسه ریخته و تا بدست آمدن یک مخلوط غلیظ میکس کنید.

گاسپاچو:

برای 6 لیوان: 1/2 خیار - 1/2 فلفل سبز شیرین - 500 گرم گوجه‌فرنگی - 1 عدد پیاز کوچک - 1 بره سیر - 20 گرم خمیر نان - 2 قاشق قهوه‌خوری سرکه شراب - 2 قاشق سوپ‌خوری روغن زیتون - 1 قاشق چایخوری رب گوجه‌فرنگی - 500 میلی لیتر بویون سرد - نمک - فلفل - کمی فلفل قرمز.

پوست خیار، سیر و پیاز را بکنید. دانه‌های فلفل سبز را بیرون آورید. پوست گوجه‌فرنگی‌ها را کنده و دانه‌های آنها را بیرون آورید. کلیه مواد را درون کاسه ریخته به مدت 1 دقیقه میکس کنید. 1 ساعت درون یخچال بگذارید (یا از Ice Stick استفاده کنید) و همراه با تکه‌های نان خشک که سیر اندود شده باشند، سرو کنید.

پس از پایان استفاده، در صورت لزوم، محتوای پیاله (A1) را دور ریخته و مجموعه (A) را با دقت بشوئید.

استفاده از شیر (F)

تصویر 4 :

برای استفاده از شیر، با چرخاندن پدال (F1) دو حالت ممکن می‌باشد:

- با قرار دادن پدال در حالت پائین می‌توان از شیر با فشار دادن مستقیم لیوان استفاده کرد.

- با قرار دادن پدال به سمت بالا و کشیدن آن با دست می‌توان از میزان ریزش بیشتر برخوردار شد.

تذکر: استفاده از سرعت 1 ریختن مواد غلیظ (میلک شیک یا اسموتی) را تسهیل می‌کند. پس از پایان استفاده دستگاه را قطع کنید.

پس از هر بار استفاده، شیر را تمیز کنید (مراجعه شود به بخش تمیز کردن).

اگر نیاز به شیر ندارید، می‌توانید آنرا با سرپیچ (J) (مراجعه کنید به تصویر 6) همراه با واشر (E3) جایگزین کنید.

استفاده از Ice Stick* (H)

این وسیله جانبی امکان می‌دهد تا نوشابه‌های تهیه شده بشکل خنک مورد مصرف قرار گیرند و یا در محیطی خنک نگهداری شوند.

- بخش مربع شکل دستگیره (H2) را با نمک درشت کاملاً پر کنید (تصویر 5) و سپس نمک را درون مخزن (H1) بریزید.

- مخزن (H1) را با آب پر کنید.

- دستگیره را محکم به مخزن ببندید و تکان دهید تا نمک حل شود.

- مجموعه را در فریزر (در حرارت حداقل منهای 18 درجه سانتیگراد) و ترجیحاً به شکل ایستاده قرار دهید تا مخلوط کاملاً یخ بزند (حداقل 12 ساعت).

- ماده غذایی مورد نظر خود را تهیه کرده، سپس (H) Ice stick یخ زده را از درون دریچه سرپوش (E6) بجای سرپیچ (E7) وارد کنید. به این ترتیب ماده تهیه شده سرد می‌شود.

- از Ice stick می‌توانید همچنین بعنوان همزن عصایی برای مخلوط کردن مواد تهیه شده استفاده کنید. برای اینکار باید آنرا صرفاً از طریق دهانه پرکردن (E6) داخل کنید.

استفاده از وسیله جانبی (L & K)

آسیاب ادویه (K): به کمک این وسیله جانبی می‌توانید:

- تا حداکثر 40 گرم قهوه را در 30 ثانیه آسیاب کنید.

- در عرض چند ثانیه ادویه‌های مختلف و میوه‌های خشک مانند فندق، گردو، بادام، خرما و غیره را آسیاب کنید. مثال: 50 گرم خرما در 4 ثانیه.

رنده (L) : با این وسیله جانبی می‌توانید جوز، نارگیل، پنیرهای سخت (مثلاً 60 گرم پنیر پرموزان) را که قبلاً به مکعب‌های کوچک تکه شده باشند، در حداکثر 30 ثانیه تبدیل به پودر کنید.

این وسایل جانبی دارای سرپوش ایمنی هستند که امکان تماس با تیغه‌ها را در موقع کارکردن دستگاه نمی‌دهد.

- مواد را درون کاسه (K یا L) بریزید. سرپوش (M) را روی کاسه وسیله جانبی قرار دهید (فقط یک وضعیت قرارگیری وجود دارد)، سرپوش را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا قفل شود (جهت قفل بسته شده)، سپس مجموعه را روی بدنه بلند (D) قرار دهید (رجوع کنید به تصویر 9).

- بلند را به برق وصل کنید و دکمه انتخاب سرعت (C) را روی وضعیت «2» قرار داده یا چند بار روی «Pulse» فشار دهید. در موقع کار کردن دستگاه، سرپوش (M) را نگاه دارید.

- برای قطع دستگاه، دکمه انتخاب سرعت (C) را روی «0» قرار دهید. وسایل جانبی را فقط زمانی از دستگاه جدا کنید که کاملاً از حرکت بازایستاده باشد.

قبل از باز کردن قفل سرپوش وسیله جانبی (K یا L) مجموعه وسیله جانبی را روی میز کار برگردانید (مراجعه کنید به تصویر 10).

مواد شما درون سرپوش که مانند ظرف عمل می‌کند قرار می‌گیرد.

← تمیز کردن

- بلند را از برق بیرون آورده، وسایل جانبی را جدا کنید.

- موتور (D) را با یک پارچه مرطوب تمیز کرده و با دقت خشک کنید.

- هرگز موتور (D) را در آب فرو نبرید.

- کاسه میکس (E) و وسایل جانبی آنرا با آب جاری بشوئید.

- برای سهولت در تمیز کردن کاسه میکس (E)، قبلاً محمل قفل تیغه‌ها (E1) را باز کنید، واشر ضد آب (E2) را درآورید، مجموعه شیر (F) را جدا کرده و سپس همه را بشوئید.

← اگر بلندر کار نکرد، چه باید کرد؟

- که واشرها موجود و بدرستی در جای خود قرار گرفته باشند.

اگر دستگاه باز هم کار نکرد؟

به یکی از مراکز مجاز خدمات رجوع کنید (فهرست آنها در دفترچه خدمات موجود است).

قبل از هر چیز از به برق وصل بودن دستگاه مطمئن شوید، سپس:

- کاسه بدرستی روی موتور قرار گرفته باشد.

- دکمه دستورات در وضعیت صحیح باشد.

اگر مایعات از کاسه بیرونمی ریزند، مطمئن شوید:

محتویات بسته در مدلی که خریداری کرده اید روی برچسب بسته‌بندی نشان داده شده‌اند.

* برحسب مدل

توصیه‌های ایمنی

ریختن مایعات جوشان در آن پرهیز کنید.
- مراقب باشید که موهای بلند، شال گردن، کراوات و غیره بالای کاسه و وسایل جانبی در حال حرکت قرار نگیرند.
- این دستگاه و وسایل جانبی آن برای استفاده افراد (و نیز کودکانی) که دارای نارسائی‌های جسمی، فکری و روانی می‌باشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول ایمنی و مراقبت آنها بوده و دستورات لازم برای استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد. باید مراقب کودکان بود تا با این دستگاه بازی نکنند.
- هرگونه تعمیر دستگاه به غیر از تمیز کردن و نگهداری متداول آن بوسیله خریدار، باید توسط یکی از مراکز مجاز خدمات انجام پذیرد.
- برای ایمنی خود، فقط از وسایل جانبی و وسایل یدکی منطبق با بلندر خود که توسط مراکز مجاز خدمات بفروش می‌رسند استفاده کنید.
- از دستگاه بیش از 3 دقیقه بطور دائم استفاده نکنید. پس از استفاده ممتد به مدت 3 دقیقه، چند دقیقه صبر کنید تا دستگاه سرد شود سپس مجدداً از آن استفاده کنید.
- در موقع پیاده کردن وسایل جانبی، به تیغه‌ها با احتیاط دست بزنید زیرا خطر زخمی شدن وجود دارد.

- قبل از اولین استفاده از بلندر، شویه استفاده از آنرا به دقت خوانده و دستورات را اجرا نمائید. استفاده غیرمنطبق با دستورالعمل، سازنده را از هرگونه مسئولیتی مبرا می‌سازد.
- از انطباق برق مورد نیاز دستگاه با برق خانه مطمئن شوید. هرگونه اشتباه در وصل کردن به برق ضمانت دستگاه را باطل می‌سازد.
- از بلندر فقط برای استفاده غذایی در درون خانه استفاده کنید.
- به محض پایان استفاده و در صورت تمیز کردن یا قطع شدن جریان برق، بلندر را از پریز برق بیرون آورید.
- از بلندر در سطحی صاف، تمیز و خشک استفاده کنید.
- در موقع کار کردن دستگاه، انگشتان دست و یا شیئی دیگری را داخل کاسه میکس نکنید.
- به تیغه‌ها با احتیاط دست بزنید زیرا خطر زخمی شدن وجود دارد.
- دستگاه، سیم یا پریز آنرا در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.
- از قرار دادن سیم دستگاه در دسترس اطفال، در مجاورت قسمت‌های داغ دستگاه، نزدیک به یک منبع حرارتی یا در زاویه تیز و نیز در مجاورت تیغه‌ها خودداری کنید.
- وسایل جانبی را داخل میکروواپو قرار ندهید.
- هرگز کاسه میکس را به شکل خالی، یا فقط با مواد خشک مورد استفاده قرار ندهد (در صورت تمایل با مایعات مخلوط کنید) و از

راه اندازی

و با چرخاندن يك چهارم دور، روی خروجی کاسه قفل کنید.
تذکر: پدال می‌تواند آزادانه دور بدنه شیر بچرخد.
- مواد میکس کردن را درون کاسه (E4) بریزید. از مایعات شروع کنید و از میزان حداکثر مندرج (1.25 لیتر) تجاوز نکنید.

تصویر 3:

- واشر سرپوش (E5) را بدور سرپوش (E6) قرار دهید. مجموعه را روی کاسه (E4) قفل کنید و سرپیچ (E7) را روی سرپوش بگذارید.
- شبکه (A2) را روی نگهدارنده آن (A1) قرار دهید.
- مجموعه (A) را درون موتور (D) در محل مربوطه (B) جا دهید.
- دستگاه را به برق وصل کنید و آنرا با انتخاب سرعت منطبق با نیاز خود به کمک تنظیم کننده سرعت (C)، به راه اندازید.
برای قطع کردن دستگاه، دکمه تنظیم کننده سرعت (C) را روی 0 بگذارید.

در موقع کار کردن دستگاه، سرپوش و سرپیچ آن باید همواره در جای خود قرار داشته باشند. برای داخل کردن مواد در ضمن کار کردن دستگاه، آنها را از طریق دریچه پر کردن (E6) داخل کنید.

- قبل از اولین استفاده، کلیه وسایل جانبی را با آب گرم و صابون بشوئید (بجز موتور (D): به بخش مربوط به تمیز کردن رجوع کنید). آنها را آب کشیده و بخوبی خشک کنید.

- مطمئن شوید که قبل از استفاده کلیه بسته‌بندی‌ها بیرون آورده شده باشند.

استفاده از کاسه میکس (E)

تصویر 1:

- واشر ضد آب (E2) را در پایه نگهدارنده تیغه متحرک تیغه‌ها (E1) قرار دهید.
- نگهدارنده تیغه‌ها را با چرخاندن يك چهارم دور روی کاسه میکس قفل کنید.
- واشر (E3) را در محل خروجی کاسه داخل کنید.
- کاسه را روی موتور (D) قرار دهید.

سوار کردن شیر (F) روی کاسه

تصویر 2:

- شیر را با گرفتن بدنه آن (F2) (سوراخ خروجی به سمت پایین)

อุปกรณ์ต่างๆที่มาพร้อมกับเครื่องปั่นน้ำผลไม้ที่ท่านซื้อ แสดงรายการอยู่ด้านบนของกล่องบรรจุสินค้า
*อุปกรณ์บางรายการมีเฉพาะรุ่นสินค้า

ขอแนะนำเพื่อความปลอดภัย

- กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนที่จะเริ่มใช้งานเครื่องปั่นน้ำผลไม้ ทางบริษัทจะไม่รับผิดชอบต่อการใช้งานใดๆที่ไม่ถูกต้องหรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำตามคู่มือการใช้งานนี้
- ตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าของบ้านท่านว่าสามารถเข้ากับเครื่องปั่นน้ำผลไม้ได้ ความผิดพลาดใดๆอันเกิดจากการไม่ตรวจสอบดังกล่าวจะมีผลให้เงื่อนไขการรับประกันสินค้าเป็นอันสิ้นสุด
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะกับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น หากนำไปใช้ในเชิงพาณิชย์, ใช้อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่ได้ใช้ตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งาน ในกรณีนี้บริษัทจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่อาจจะเกิดขึ้นและไม่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน
- ถอดปลั๊กเครื่องออกเสมอหากเลิกใช้งาน, ขณะทำความสะอาด, เมื่อไฟฟ้าดับ การถอดปลั๊กให้ดึงที่หัวปลั๊กทุกครั้ง ห้ามดึงที่สายไฟ
- ควรใช้เครื่องปั่นน้ำผลไม้บนพื้นผิวที่เรียบ แข็ง สะอาดและมั่นคง
- ห้ามแช่น้ำหรือสิ่งอื่นใดลงในโถปั่น ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ควรถือหรือจับใบมีดด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากอาจได้รับบาดเจ็บจากการถูกใบมีดบาดได้
- ห้ามนำชุดอุปกรณ์, สายไฟ หรือปลั๊กค้อ แขน้ำหรือของเหลวอื่นใด
- กรุณาเก็บสายไฟให้พ้นมือเด็ก ห้ามวางสายไฟใกล้หรือสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของอุปกรณ์ ใกล้กับแหล่งความร้อน, ลิงมีคม หรือสัมผัสกับใบมีด
- ห้ามใช้งานเครื่องปั่นน้ำผลไม้โดยไม่มีส่วนผสมของอาหาร หรือมีเฉพาะส่วนผสมที่เป็นของแข็ง ห้ามใส่ของเหลวที่ร้อนลงในโถปั่นโดยเด็ดขาด
- ห้ามใส่อุปกรณ์และชิ้นส่วนของเครื่องปั่นนี้ในเตาอบไมโครเวฟ
- ระมัดระวังให้เส้นผม, ผ้าพันคอ, เนคไท และอื่นๆ อยู่เหนืออุปกรณ์หรือโถปั่นในขณะที่ใช้งานเครื่อง
- อุปกรณ์นี้มีได้ถูกออกแบบมาสำหรับการใช้งานโดยเด็ก หรือบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย และทางประสาทสัมผัสหรือทางจิตยกเว้นในกรณีที่บุคคลเหล่านี้อยู่ภายใต้การดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้อุปกรณ์จากผู้ที่มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบด้านความปลอดภัยของพวกเขา
- ห้ามใช้เครื่องปั่นน้ำผลไม้ หากเครื่องทำงานผิดปกติ, เสียหาย, สายไฟหรือปลั๊กชำรุดเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น กรุณาติดต่อศูนย์บริการเพื่อรับการแก้ไขทันที
- การซ่อมที่นอกเหนือจากการดูแลเครื่องตามปกติ หรือการทำความสะอาด โปรดนำเครื่องเข้าตรวจเช็คที่ศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจากบริษัท
- เพื่อความปลอดภัยของท่าน ควรใช้อุปกรณ์หรืออะไหล่แทนที่ถูกออกแบบมาสำหรับเครื่องปั่นน้ำผลไม้โดยเฉพาะ และจัดจำหน่ายโดยศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจากบริษัท
- อย่าใช้งานอุปกรณ์ต่อเนื่องกันนานกว่า 3 นาที, หลังจากที่ใช้ไปประมาณ 3 นาทีโดยไม่ได้หยุด

- ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก ควรล้างทำความสะอาดโถปั่นและอุปกรณ์ด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ (ยกเว้น มอเตอร์ (D), อานหัวขอกการทำความสะอาด) ล้างน้ำและเช็ดให้แห้งด้วยความระมัดระวัง

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ากระดามที่ห่ออุปกรณ์ต่างๆถูกแกะออกเรียบร้อยแล้ว ก่อนเริ่มใช้งานเครื่อง

การใช้งานเครื่องปั่นน้ำผลไม้ (E)

รูปที่ 1:

- วางซีลยาง (E2) ลงบนฐานรองชุดใบมีดที่ถอดออกได้ (E1)

- ล็อคฐานรองชุดใบมีดเข้ากับโถปั่นให้แน่น

- ใส่หัวตอ (E3) เขากับช่องคานหนาโถปั่น

- วางโถปั่นลงบนฐานมอเตอร์ (D)

ประกอบหัวสำหรับปล่อยน้ำ (F) เขากับโถปั่น ยึดให้แน่น

รูปที่ 2:

- ล็อคอุปกรณ์หัวปล่อยน้ำ (F2) โดยให้คันโยกอยู่ด้านล่าง ล็อคหัวปล่อยน้ำเข้ากับช่องคานหนาโถปั่น โดยหมุนตามเข็มนาฬิกาจนแน่น

*คันโยกบนตัวอุปกรณ์หัวปล่อยน้ำสามารถปรับหมุนได้อย่างอิสระ

- ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่น (E4) เริ่มจากส่วนผสมที่เป็นของเหลวก่อน, ไม่ควรใส่ส่วนผสมเกินกว่าระดับสูงสุดของความจุโถปั่น (1.25 ลิตร)

รูปที่ 3:

ประกอบซีลยางฝา (E5) เขากับฝาปิดให้สนิท (E6) ล็อคฝาปิดเข้ากับโถปั่น (E4) โดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา และใส่ฝาจุกดวงอาหาร (E7) ลงบนฝาปิด

- วางตะแกรงรอง (A2) บนถาดรองรับน้ำ (A1)

- เลื่อนถาดรองรับน้ำหยด (A) เข้าไปในมอเตอร์ (D) โดยใส่เข้าไปในช่อง (B)

- เสียบปลั๊ก เปิดเครื่อง เลือกกระดามความเร็วในการปั่นให้เหมาะสมกับส่วนผสมที่เตรียมไว้ โดยหมุนปุ่มเลือกความเร็วในการปั่น (C) เมื่อต้องการหยุดเครื่อง

หมุนปุ่มเลือกความเร็วในการปั่น (C) ไปที่ตำแหน่ง 0

ฝาปิดและฝาจุกดวงอาหารต้องปิดสนิทเสมอในขณะที่เครื่องปั่นน้ำผลไม้กำลังทำงานและวางแก้วบนถาดรองรับน้ำหยดให้มั่นคง

หากต้องการเพิ่มส่วนผสมอาหารในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ใส่ส่วนผสมเข้าทางช่องใส่ส่วนผสมด้านบนฝาปิด (E6)

หลังการใช้งาน เทน้ำในถาดรองรับน้ำ (A1)

ล้างทำความสะอาดถาดรองรับน้ำ (A) ด้วยความระมัดระวัง

การใช้งานอุปกรณ์หัวปล่อยน้ำ (F)

รูปที่ 4:

อุปกรณ์หัวปล่อยน้ำปรับได้ 2 ตำแหน่ง โดยหมุนคันโยก (F1) ของอุปกรณ์หัวปล่อยน้ำ (บน-ล่าง)

- เมื่อคันโยกของหัวปล่อยน้ำอยู่ตำแหน่งด้านล่าง ท่านสามารถไขแควดคันโยกเพื่อปล่อยน้ำใส่แควได้โดยตรง

- เมื่อคันโยกของหัวปล่อยน้ำอยู่ตำแหน่งด้านบน ท่านสามารถดึงคันโยกเพื่อให้น้ำไหลได้เร็วยิ่งขึ้น

*หากต้องการให้เครื่องคัมที่ขึ้น (เช่น มิลค์เชค, สมูทตี้) ไหลได้สะดวกยิ่งขึ้น โปรดปรับความเร็วการปั่นไปที่ระดับ 1, ดึงคันโยกลงมา ปิดเครื่องเมื่อได้เครื่องคัมตามต้องการแล้ว

ทำความสะอาดอุปกรณ์หัวปล่อยน้ำทุกครั้งหลังการใช้งาน (อานหัวขอกการทำความสะอาด) หากท่านไม่ต้องการใช้งาน

อุปกรณ์หัวปล่อยน้ำ ท่านสามารถไขหัวตอ (J) (ดูรูปที่ 6) ประกอบเข้ากับหัวตอ (E3) ให้สนิท

การใช้งานอุปกรณ์แท่งทำความเย็น (H) (ขึ้นอยู่กับรุ่น) อุปกรณ์พิเศษนี้จะช่วยให้ส่วนผสมเย็นลงหรือคงความเย็นได้นานขึ้น

- เพิ่มเกลือในชั้นส่วนที่สี่เหลี่ยมของคัมจับ (H2) จนเต็ม (รูปที่ 5) เทเกลือลงในกระบอก (H1)

- เติมน้ำเย็นลงในกระบอก (H1)

- ปิดกระบอกให้แน่น (ตามภาพ) และเขย่าจนกระทั่งเกลือละลาย

- ใส่กระบอกในช่องแช่แข็ง (อุณหภูมิอย่างน้อย -18 C) วางกระบอกตั้งขึ้น ทิ้งไว้จนกระทั่งน้ำเกลือในกระบอกแข็งตัว (อย่างน้อย 12 ชั่วโมง)

- ปั่นส่วนผสมในโถปั่น จากนั้นนำแท่งทำความเย็น (H) ใส่ในช่องของฝาปิด (E6) แทนที่ฝาจุกดวงอาหาร (E7)

- ส่วนผสมในโถปั่นจะเย็นนานขึ้น

- ท่านสามารถไขแท่งทำความเย็นเพื่อคนให้ส่วนผสมเข้ากันได้ โดยใส่แท่งทำความเย็นลงในช่องเติมส่วนผสมด้านบนฝาปิด (E6)

การใช้งานอุปกรณ์เสริม (K & L)* (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

โถบดแห้ง (K): อุปกรณ์นี้ช่วยให้ท่านสามารถ

- บดกาแฟ 40 กรัม ภายในเวลา 30 วินาที

- บดเครื่องเทศและผลไม้แห้ง เช่น ฮาร์เซลนัท วอลนัท อัลมอลด์

โถบดสไลด์เนยแข็ง (L): อุปกรณ์นี้สามารถสไลด์ลูกจันทน์ มะพร้าว เนยแข็ง (เช่น Parmesan 60 กรัม) ให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ได้ ภายใน 30 วินาที

- ประกอบฝาปิดให้สนิท (M) เพื่อป้องกันใบมีดระหว่างการใช้งาน

- เติมน้ำผสมลงในโถ (K หรือ L) ปิดฝา (M) และหมุนในทิศทางตามเข็มนาฬิกาเพื่อลอค หลังจากนี้วางโถบนฐานมอเตอร์

(D) หมุนให้แน่น (ดูภาพที่ 9)

- เสียบปลั๊กและตั้งความเร็ว (C) ที่ "pulse" ไขมือจับและกดโถบด

- การหยุดเครื่อง เลือกความเร็ว (C) ที่ "0" และนำโถบดออกจาก

เครื่องเมื่อเครื่องหยุดการทำงานสนิท

คว่ำโถบดลงให้ฝาปิดอยู่ด้านล่างจนปลดลอคโถบด (K หรือ L) (ดูรูปที่ 10) ส่วนผสมจะอยู่ในฝาปิดซึ่งทำหน้าที่เหมือนภาชนะ

การทำความสะอาด

- ถอดปลั๊กและถอดชุดอุปกรณ์ออก
- เช็ดทำความสะอาดมอเตอร์ (D) ด้วยผ้าเปียกหมาดๆ เช็ดให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
- ห้ามนำมอเตอร์ (D) ไปล้างน้ำโดยเด็ดขาด
- ล้างโถปั่น (E) และอุปกรณ์โดยเปิดให้น้ำไหลผ่าน
- เพื่อการล้างชุดอุปกรณ์เครื่องปั่นน้ำผลไม้ให้ดียิ่งขึ้น ทำได้โดยการปลดล๊อคฐานโม่มีด (E1) ถอดซีลยาง (E2) ถอดชุดอุปกรณ์หัวปล่อยน้ำ (F) ก่อนจะเริ่มทำความสะอาด

รูปที่ 7:

- ถอดชุดอุปกรณ์หัวปล่อยน้ำ (F) ออกก่อนเพื่อทำความสะอาดที่ง่ายขึ้น
- คลายสกรูที่ตัวของอุปกรณ์หัวปล่อยน้ำ (F2) ที่คั่นโยก อุปกรณ์หัวปล่อยน้ำ (F1), จับนอตตัวเมีย (F3) ให้แน่น
 - การประกอบชุดอุปกรณ์กลับเข่าที่ ให้ทำตรงกันข้าม แน่ใจว่าแผ่นซีลยาง (F4) ถูกใส่แน่นสนิทดี
 - จับโม่มีดด้วยความระมัดระวังเป็นพิเศษ เนื่องจากโม่มีดมีความคมมาก อาจทำให้เกิดบาดแผลได้
 - ชุดอุปกรณ์ทั้งหมด ยกเว้นมอเตอร์ สามารถล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจานได้

ควรทำอย่างไรถ้าชุดอุปกรณ์ของท่านไม่ทำงาน

- เริ่มจากตรวจปลั๊กและสายไฟว่าเสียบเรียบร้อยหรือไม่ จากนั้นจึง
- ตรวจสอบว่าโถปั่นน้ำผลไม้ติดตั้งเข้ากับฐานมอเตอร์ถูกต้องหรือไม่
 - ตรวจสอบว่าสวิทซ์เลือกระดับความเร็วในการปั่นอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่
- เครื่องปั่นน้ำผลไม้ไม่รีว, ตรวจสอบว่า
- แผ่นซีลยางต่างๆอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่
 - เต็มส่วนผสมเกินกว่าปริมาณความจุสูงสุดของโถปั่น (1.25 ลิตร) หรือไม่

หากเครื่องปั่นน้ำผลไม้ของท่านยังคงไม่ทำงาน?

- โปรดติดต่อศูนย์บริการ
ท่านสามารถหาซื้ออุปกรณ์เสริมต่อไปนี้ได้จากศูนย์บริการที่ได้รับบริการรับรองจากบริษัท
- ชุดอุปกรณ์โถบดแห้ง
 - แท่งทำความสะอาด
 - หัวดูด (J)

สูตรเครื่องดื่ม

MILKSHAKES มิลค์เชค

ช็อคโกแลต มิลค์เชค (2 ที่)

- นมสดเย็นจัด 750 มล.
- ผงช็อคโกแลต 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลป่น 2 ช้อนโต๊ะ
- ไอศกรีมช็อคโกแลต 3 ลูก

เทนม, ผงช็อคโกแลต, น้ำตาล ลงในโถปั่น ปั่นส่วนผสม 20 วินาที

ใส่ไอศกรีมแล้วปั่นต่ออีก 10 วินาที เสริฟทันที

สตอเบอร์รี่ มิลค์เชค (2 ที่)

- สตอเบอร์รี่สด 200 กรัม
- นมสดเย็นจัด 400 มล.
- น้ำตาลป่น 2 ช้อนชา

ล้างานสตอเบอร์รี่ออกและล้างให้สะอาด ใส่รวมผสมทั้งหมดลงในโถปั่น ปั่นส่วนผสม 30 วินาที เสริฟได้ทันที

ราสเบอร์รี่ เมอแรงก์ เฮยวัน (4 ที่)

- นมข้นหวาน 400 กรัม (1 กระป๋อง)
- นมสดเย็น 250 มล.
- ราสเบอร์รี่สด 300 กรัม
- น้ำแข็ง 10 ก้อน
- ชามเมอแรงก์ 4 ชั้น

เทนมสด, นมข้นหวาน, ราสเบอร์รี่ และ น้ำแข็งก้อน ลงในโถปั่น ปั่นด้วยระบบ Pulse 10 ครั้ง

แล้วปั่นต่ออีก 1 นาที 30 วินาที แค่นี้เองเป็นชิ้นเล็กๆ เหล่านี้ผสมกับน้ำหวาน พร้อมเสริฟได้ทันที

ซัมเมอร์ สตอเบอร์รี่ ดีไลท์ (2 ที่)

- สตอเบอร์รี่สดล้างสะอาด 250 กรัม
- โยเกิร์ตธรรมชาติรสเปรี้ยว 250 มล.
- โยเกิร์ตรสผลไม้รสเปรี้ยว 4 ลูก

- ซอสสตอเบอร์รี่สด 1 ช้อนโต๊ะ

- ผงวานิลลาสกัดกลิ่นหอมและน้ำแข็งก้อน

นำโยเกิร์ตรสเปรี้ยวและน้ำแข็งอย่างน้อย 3 ช้อนโต๊ะใส่ลงไปในโถปั่น

ลงโถปั่นแล้วปั่นนานได้ส่วนผสมที่ข้นเนียนละเอียด เหล่านี้ผสมลงกับน้ำแข็ง พร้อมเสริฟ

คาเฟ่ แฟรปเป้ (2 ที่)

- นมสดเย็น 1.5 ลิตร
- กาแฟสำเร็จรูป 6 ช้อนชา
- น้ำตาลป่น 4-6 ช้อนโต๊ะ
- น้ำแข็ง 6 ก้อน

ใส่ส่วนผสมทุกอย่างลงในโถปั่น ปั่นประมาณ 20 วินาที เติมน้ำหวานตามชอบ เสริฟได้ทันที

SMOOTHIES / VITAMIN COCKTAILS สมูทตี้ ค็อกเทล

วิตามิน ค็อกเทล (4 ที่)

- สับปะรดหั่น 2 ชิ้น
- สตอเบอร์รี่สด 6 ลูก
- กล้วยหั่นเสี้ยว 1 ชีก
- น้ำส้มคั้น (ไซซม 4 ผล)

- โยเกิร์ตเย็น 150 มล

- น้ำตาลกลั่นวานิลลา 1 ชอง (เติมหรือไม่ก็ได้)

- น้ำแข็ง 2 ก้อน

ใส่สับปะรด, สตอเบอร์รี่, กล้วย, น้ำส้มและน้ำตาลลงลงในโถปั่น ปั่นประมาณ 15 วินาที

เติมนมและน้ำแข็งก้อน ปั่นต่ออีก 15 วินาที พร้อมเสริฟ

แอนโธนี ค็อกเทล (6 ที่)

- น้ส้มคั้น (ไซซม 3 ผล)

- น้มนะนาว (ไซซม 1 ผล)

- น้ำผึ้ง 6 ช้อนโต๊ะ

- โยเน้ง 2 ฟอง

- คิม 4 ช้อนโต๊ะ

- น้ำแข็ง 4 ก้อน

ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่น 30 วินาที เสริฟทันที

น้มนะเชื้อเทศสไปซี่ (2 ที่)

- มะเขือเทศสุก 500 กรัม
- น้มนะนาว (ไซซม 1/2 ผล)

- ใบโหระพา 4 ใบ

- พาสลีย์ 3 กิ่งเล็ก

- ยี่ห่วย 1/2 ช้อนชา

- ซอสทานตะวัน 2 หยด

- เกลือผสมผงเมล็ดพืช 1 ช้อนช้อน

- น้ำแข็ง 4 ก้อน

บดเกลือผสมผงเมล็ดพืช ยกานตามและเคี้ยวออก ทันที ปั่นส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันประมาณ 1 นาที เสริฟทันที

กวี ดีไลท์ (4 ที่เล็ก)

- กวีบดเกลือสโกลซ์ 3 ผล

- สับปะรดหั่นเป็นชิ้น 80 กรัม

- กล้วยหั่นชิ้น 1 ชีก

- น้มนมไขมัน 250 มล

- น้ำแข็ง 2 ก้อน

ปั่นส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อเนียนละเอียด

มะนาวผสมมะนาวปั่น (2 ที่ใหญ่)

- น้ำกระทิเย็นจัด 400 มล.

- น้มนะนาว (มะนาว 4 ผล)

- มะม่วงสุกสด 2 ช้อนชา

- น้ำตาลป่น 80 กรัม

- มะละกอบด 7 กรัม (ใส่หรือไม่ก็ได้)

- น้ำแข็งก้อนใหญ่ 8 ก้อน

ปั่นส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อเนียนละเอียด

กาสไปซี่ (6 ที่)

- ผลงาและผลพริกหยวกอย่างละ 7 ลูก

- มะเขือเทศ 500 กรัม

- หัวหอมสุกเล็ก 1 หัว

- กระเทียม 1 ชีก

- ชามขมิ้นป่น 20 กรัม

- โยนิบิลาร์ 2 ช้อนชา

- น้มน้มนะนาว 2 ช้อนโต๊ะ

- น้มนะเชื้อเทศขมิ้น 1 ช้อนชา

- น้ำขุบ 500 มล

- เกลือ, พริกไทย, พริกชี้ฟ้า เล็กน้อย

บดเกลือผลงา, กระเทียม, หัวหอมมะเขือเทศ ผ่าพริกชี้ฟ้าและเคี้ยวออก ปั่นส่วนผสมทั้งหมดนาน 1 นาที

นำขุบใส่ในโถปั่นพร้อมแต่งพริกขี้หนู, ก่อนเสริฟพร้อมชามขมิ้นกระเทียม

COCKTAILS ค็อกเทล

มาร์การิตา (4 ที่)

- เกล็ด้า 160 มล

- เหล้าก๊อสมัน (Cointreau) 80 มล

- น้มนะนาว 40 มล,

- เกลือ 1 ช้อนชา

- น้ำแข็ง 5 ก้อน

ใส่เกล็ด้า, เหล้าก๊อสมัน, น้มนะนาวในโถปั่น ปั่น 10 วินาที เติมน้ำแข็งแว่นป่นต่อ

ท่าขอแก้วให้เปียก ขุนลงในแก้วใส ตกแต่งด้วยมะนาวผ่า

พีน่า โคคาต้า (4 ที่)

- น้ำสับปะรด 500 มล.

- Coconut liqueur 200 มล.

- เหล้ารัมขาว 200 มล

- น้ำตาลป่น 1 ช้อนโต๊ะ

- ชินนามอนป่น เล็กน้อย

- ผงวานิลลา เล็กน้อย

- น้ำแข็ง 6 ก้อน

ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่น ปั่นให้เข้ากัน เติมน้ำแข็ง แล้วปั่นต่อ 30 วินาที

ไอริช ค็อกเทล (4 ที่)

- ไอริชวิสกี้ 160 มล.

- เหล้า Crème de menthe 4 ช้อนชา

- ไอศกรีมวานิลลา 4 ก้อน

ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่น ปั่นด้วยสปีด 1 ลักคูล์ เสริฟทันที

F	p. 1 - 5
GB	p. 6 - 10
D	p. 11 - 15
NL	p. 16 - 20
I	p. 21 - 25
E	p. 26 - 30
P	p. 31 - 35
TR	p. 36 - 40
DK	p. 41 - 45
FIN	p. 46 - 50
N	p. 51 - 55
S	p. 56 - 60
GR	p. 61 - 65
AR	p. 66 - 69
IR	p. 70 - 72
THA	p. 73 - 76