

# KRUPS

MINI CHOPPER GVA2



[www.krups.com](http://www.krups.com)

FR

EN

NL

DE

IT

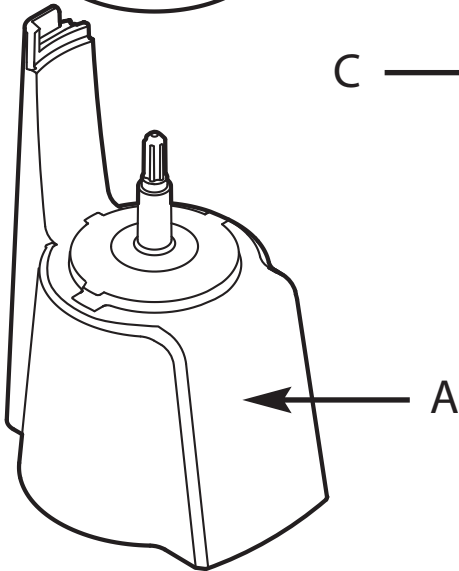
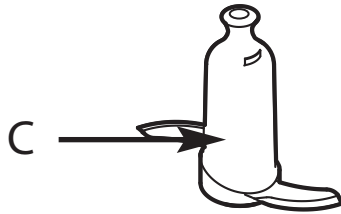
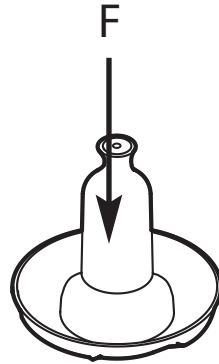
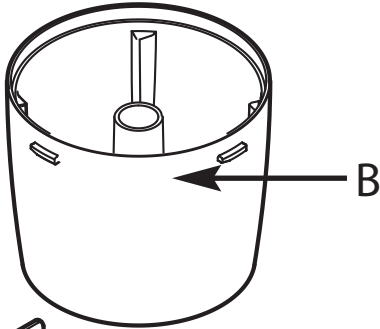
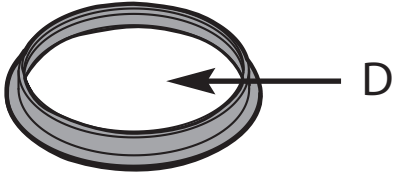
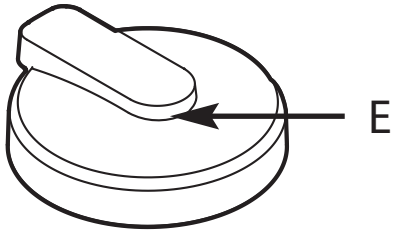
ES

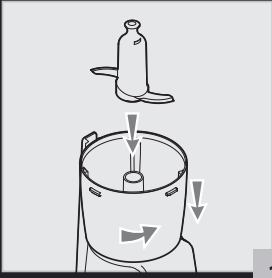
DA

NO

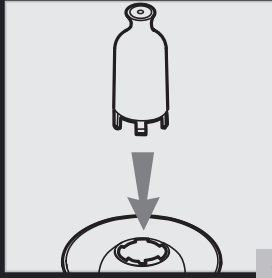
SV

FI





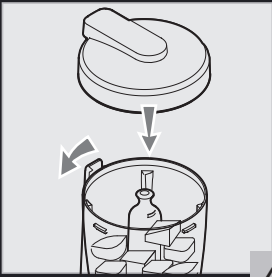
1



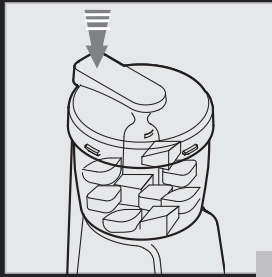
2



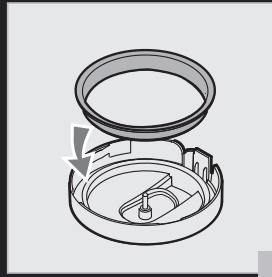
3



4



5



6

## DESCRIPTION

- A. Bloc moteur
- B. Bol
- C. Couteau

- D. Joint d'étanchéité
- E. Couvercle
- F. Disque émulsionneur (selon modèle)

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son câble d'alimentation est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels.
- Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Manipulez le couteau avec précaution, lorsque le bol est vidé et lors du nettoyage car les lames sont très coupantes.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel

dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, dans des environnements de type chambres d'hôtes.

- Attention : une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles.
- Attention : ne pas immerger le produit dans l'eau.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

## CONSEIL D'UTILISATION

- Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait le fabricant de toute responsabilité.
- Utilisez votre appareil sur une surface plane, propre et sèche et à l'abri des projections d'eau.
- Ne laissez jamais pendre de cheveux longs, d'écharpe ou de cravate au-dessus des accessoires en fonctionnement.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec des parties chaudes, près d'une source de chaleur ou un angle vif.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.

## UTILISATION

Placez le bol (B) sur le bloc moteur (A) et verrouillez-le en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 1).

Mettez en place le couteau (C) après avoir retiré le cache en plastique ou mettez le disque émulsionneur (F). **Attention, les lames sont très coupantes.**

- Assemblez le disque émulsionneur : Le disque émulsionneur est livré en deux parties (axe + disque). Avant d'utiliser cet accessoire, clipser l'axe sur le disque (Fig. 2). **Après cette opération, l'accessoire n'est plus démontable.**
- Versez les ingrédients (Fig. 3).
- Ne pas dépasser le niveau « max » indiqué sur le bol (400ml).
- Placez le couvercle (E) équipé du joint (D) et verrouillez-le en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 4).
- Appuyez sur le couvercle (E) pour la mise en marche (Fig. 5).
- **Ne faites pas tourner l'appareil à vide.**
- Le bol sans le couteau et le couvercle peut être utilisé au micro-ondes à condition de ne pas ajouter de matière grasse.

Ingrédients	Quantité maximum	Temps
Oignons coupés en dés de 2 cm x 2 cm	300 g	10 impulsions
Ail	200 g	10 impulsions
Echalotes coupées en dés de 2 cm x 2 cm	300 g	10 impulsions
Persil	30 g	10 impulsions
Noix, Noisettes, Amandes	50 g	10 s
Chocolat	100 g	15 s
Viande crue tendre coupée en dés de 2 cm x 2 cm	250 g	15 impulsions

Jambon blanc	200 g (2 tranches)	15 s
Gruyère en dés de 2 cm x 2 cm	100 g	10 s
Parmesan	100 g	20 s
Compote de fruits	400 g	15 s
Soupe cuite	0.4 l	15 s

### Conseils pour obtenir de bons résultats :

Travaillez en impulsions. Si les morceaux d'aliments restent collés sur la paroi du bol (jambon, oignons...) décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires.

Les graduations du bol tiennent compte d'un volume calculé avec le couteau mis en place, elles ne sont données qu'à titre indicatif.

## NETTOYAGE

Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau, un simple coup d'éponge suffit.

**Manipulez le couteau avec précaution car les lames sont très coupantes. Ne laissez pas le couteau tremper avec de la vaisselle au fond de l'évier.**

Le bol, le couteau, le disque émulsionneur, le couvercle peuvent passer au lave-vaisselle (panier du haut). Pour bien nettoyer le couvercle, vous pouvez sortir le joint en tirant dessus. Pour le remettre en place, prenez soin de bien le positionner dans la rainure de maintien (**Fig.6**). Ne pas utiliser l'appareil sans le joint d'étanchéité.

## RECYCLAGE



### Produit électrique et électronique en fin de vie :

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez-le au point de collecte mis en place dans votre commune (ou dans votre déchetterie le cas échéant).



### Participez 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.

## RECETTES

### Mousseline de pommes

*500 gr de pommes, 1 demi-citron, 1 gousse de vanille, 80 gr de sucre en poudre, 1 cuillère à soupe de rhum.*

Mettez les pommes cuites, le jus de citron, le sucre et le rhum dans le bol. Mixez avec le couteau pendant 15 à 20 secondes. Laissez refroidir et servez.

### Sauce Pesto

*150 gr de parmesan, 5 branches de basilic frais, 3 gousses d'ail, 4 clous de girofle, 15 cerneaux de noix, 1/2 verre d'huile d'olive.*

Versez le basilic, les gousses d'ail et les clous de girofle dans le bol. Mixez finement.

Versez le parmesan en petits morceaux ainsi que les cerneaux de noix dans le bol et hachez finement pendant 20 s. Ajoutez l'huile d'olive et mixez pour avoir une pâte homogène.

**Guacamole**

*1 gros avocat, 1 gousse d'ail, 1/2 tomate sans la peau, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 2 piments, 1/2 oignon, 3 branches de coriandre, 1 filet de jus de citron. Sel et poivre selon votre goût.*

Hachez finement l'ail, l'oignon, le coriandre et les piments.

Pelez les avocats et découpez-les dans le bol, ajoutez la 1/2 tomate et l'huile d'olive.

Mixez 20 s pour obtenir une purée homogène. Ajoutez sel et poivre selon votre goût.

**Anchoiade**

*15 filets d'anchois à l'huile, 2 gousses d'ail, 3 jaunes d'oeuf dur, huile d'olives.*

Hachez finement les gousses d'ail. Rajoutez les anchois et mixez de nouveau. Incorporez les jaunes d'oeufs avec 3 cuillères à soupe d'huile. Mixez pour obtenir une crème.

Rajoutez de l'huile suivant la consistance voulue.

**UTILISATION DU DISQUE EMULSIONNEUR**

(selon modèle)

**CREME CHANTILLY**

*20 cl de crème liquide UHT à 35% de matière grasse, 20 g de sucre en poudre ou 20 g de sucre glace et 1 sachet de sucre vanillé.*

**Conseils pour réussir d'excellentes crèmes chantilly bien fermes.**

Utilisez la crème liquide froide sortie du réfrigérateur.

Mettez le disque émulsionneur en place dans le bol. Versez les ingrédients.

Verrouillez le couvercle. Mettez en marche continue 30 secondes pour obtenir une crème onctueuse ou 1 minute environ pour obtenir une chantilly.

**Attention** : Vérifiez au bout de 45 secondes la consistance de votre préparation; si vous mixez trop longtemps, vous obtiendrez du beurre.

**MAYONNAISES****Conseils pour réussir d'excellentes mayonnaises bien fermes:**

- Utilisez les ingrédients à température ambiante.
- Nettoyez le bol et le disque à l'eau froide.
- Respectez les quantités d'ingrédients indiquées dans chaque recette.

**Mayonnaise avec moutarde**

Mettez le disque émulsionneur en place dans le bol.

*Versez les ingrédients : 1 jaune d'oeuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1/2 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, 3 cuillères à soupe d'huile.*

Verrouillez le couvercle.

Mettez en marche 15 secondes. Ajoutez environ 30 ml d'huile. Mettez de nouveau en marche continue 20 à 50 secondes environ.

**Mayonnaise sans moutarde**

Procédez comme pour la mayonnaise avec moutarde en remplaçant la moutarde par 3 cuillères à soupe de jus de citron.

Si vous désirez augmenter la quantité de mayonnaise, vous rajoutez de l'huile (environ 30 ml) et vous mettez en marche 15 secondes supplémentaires.

**Pâte à crêpes**

*Pour 0,4 l de pâte:*

*80 g de farine, 2 oeufs, 1/2 cuillère à café de sel fin, 150 ml de lait, 1 cuillère à café d'huile, parfum.*

Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène, 10 à 15 secondes environ.

**Pâte à gaufres**

*80 g de farine, 5 g de levure de boulanger, 1 oeuf, 120 ml de lait, 35 g de beurre fondu, 1 cuillère à soupe de sucre vanillé.*

Délayez la levure dans un peu d'eau tiède, mettez dans le bol tous les ingrédients et mixez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, 15 à 20 secondes environ, laissez reposer 1 heure.

## DESCRIPTION

- |               |  |
|---------------|--|
| A. Motor unit | D. Seal                                  |
| B. Bowl       | E. Lid                                   |
| C. Blade      | F. Emulsifying disc (according to model) |

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and retain them for future reference: The manufacturer will not accept liability and the guarantee will not apply if there is a failure to comply with the instructions.
- Please read these instructions carefully before first use. The appliance is designed for domestic use only. The manufacturer shall not accept any liability and reserves the right to cancel the guarantee in the event of commercial or inappropriate use or failure to follow the instructions.
- Do not use the appliance if it is faulty or its power cord is faulty, if the appliance has been dropped and has visible damage or fails to function correctly. In this case, the appliance should be sent to an Approved Service Centre.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Approved Service Centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger. Never take the appliance apart yourself.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it, if it is left unattended, when you are cleaning it and on fitting or removing the accessories.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Handle the knife with care when the container is empty and during cleaning, as the blades are very sharp.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Your appliance is intended for domestic food use inside the home only. It is not designed for use in the following cases, which are not covered by the guarantee: in kitchen areas reserved for staff



in shops, offices and other professional environments, in farm accommodation, by clients of hotels, motels and other residential environments and in guest room environments.

- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- **Warning:** Any misuse would lead to potential injury.
- **Warning:** The appliance must not be immersed.
- Cleaning and standard maintenance may be carried out by the customer; any other servicing must be carried out by an approved service centre.
- Do not put the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.

## INSTRUCTION OF USE

- The manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- Always place the appliance on a flat, stable, work surface away from water splashes.
- Do not leave the appliance unattended whilst in operation.
- Never let long hair, scarves or ties dangle over attachments during operation.
- Never operate the appliance while empty.
- Never unplug the appliance by pulling on the cord.
- The power cord must never be left near or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or on a sharp edge.
- For your own safety, only use accessories and spare parts suitable for your appliance.

## USE

Place the bowl **(B)** on the motor unit **(A)** and lock it by turning it anticlockwise **(Fig. 1)**. First remove the plastic cover and then fit the blade **(C)** or emulsifying disc **(F)**. **Caution, the blades are extremely sharp.**

- To assemble the emulsifying disc: the emulsifying disc is supplied in two parts (axis + disc). Before using this accessory, fit the axis onto the disc **(Fig. 2)**. **After this operation, the accessory can no longer be disassembled.**
- Add the ingredients **(Fig. 3)**.
- Do not go over the «max.» level shown on the bowl (400ml).
- Fit the lid **(E)** equipped with the seal **(D)** and lock it by turning it anticlockwise **(Fig. 4)**.
- Press the lid **(E)** to start up **(Fig. 5)**.
- **Do not run the appliance empty.**
- The bowl, without blade and lid, can be used in the microwave oven providing that the food does not contain any fat.

Ingredients	Maximum quantity	Time
Onions cut into 2 cm x 2 cm	300 g	10 pulses
Garlic	200 g	10 pulses
Shallots cut into 2 cm x 2 cm	300 g	10 pulses
Parsley (washed and dried thoroughly)	30 g	10 pulses
Walnuts, hazelnuts and almonds	50 g	10 secs
Chocolate (broken into squares)	100 g	15 secs
Soft raw ham (cut into 2 cm)	250 g	15 pulses

Cooked ham (cut into 2 cm pieces)	200 g (2 slices)	15 secs
Gruyere cheese (in 2 cm cubes)	100 g	10 secs
Parmesan cheese (cut in 2 cm cubes)	100 g	20 secs
Fruit compote (or stewed fruit)	400 g	15 secs
Cooked soup	400 ml	15 secs

### Hints to obtain best results:

Operate in pulses. Process with a pulse action using short bursts of power. If pieces of food remain stuck to the sides of the bowl (ham, onions, etc.), use the spatula to scrape them down and distribute them around the bowl before applying 2 or 3 additional pulses.

The measuring graduations on the bowl take into account the volume occupied with the blade fitted and are provided as a guide only.

## CLEANING

Do not immerse the motor unit or put it under running water. Just wipe clean with a sponge.

**Handle the blade with care, as the blades are extremely sharp. Do not leave the blade to soak with cutlery or dishes in the sink.**

You can wash the bowl, the blade and emulsifying disc in the dishwasher (top basket only).

To clean the lid correctly, you can remove the seal by pulling on it.

To refit the seal, be careful to position it correctly in the groove to secure it (**Fig.6**). Do not use the appliance without the seal.

## ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE



### Let's all help protect the environment!

- ① Your appliance contains many recyclable materials that can be re-used.
- ♻️ Take it to a local waste collecting point.

## RECIPES

### Apple Compote

*500 g cooked apples, juice of half a lemon, 80 g caster sugar, 1 tablespoon of rum.*

Place the warm but not hot cooked apples, the lemon juice, sugar and rum in the bowl. Blend using the blade for 15 to 20 seconds. Leave to cool and serve.

### Pesto sauce

*150 g Parmesan cheese, 5 sprigs of fresh basil, 3 cloves of garlic, 4 cloves, 15 walnut halves, 1/2 glass of olive oil.*

Place the basil, the garlic cloves and cloves into the bowl. Blend finely. Add the Parmesan cheeses in small cubes along with the walnut halves and chop finely for about 20 seconds. Add the olive oil and blend to obtain a smooth paste.

### Guacamole

*1 large avocado pear, 1 clove of garlic, 1/2 a skinned tomato, 1 tablespoon olive oil, 2 chilli peppers, 1/2 onion, 3 sprigs of coriander, 1 dash of lemon juice, salt and pepper to taste.*

Chop the garlic, onion, coriander and chilli peppers finely.

Peel the avocado pears and cut them up before putting them in the bowl.

Blend for 20 seconds to obtain a smooth purée. Add salt and pepper to taste.

**Anchovy Paste**

*15 fillets of anchovies in oil, 2 cloves of garlic, 3 hard-boiled egg yolks, 3 tablespoons of olive oil.*

Chop the garlic cloves finely. Add the anchovies and mix again. Blend in the egg yolks with 3 tablespoons of oil. Blend to obtain a cream.

Add oil to achieve the desired consistency.

**USING THE EMULSIFYING DISC**

(according to model)

**CREME CHANTILLY**

*200 ml of 35% fat UHT whipping cream. 20 g caster sugar or 20 g of icing sugar and 1 sachet of vanilla sugar (optional).*

**Tip to obtain superb, really stiff Chantilly creams.**

Use very cold UHT whipping cream straight from the refrigerator.

Fit the emulsifying disc in the bowl. Pour in the ingredients and lock the lid. Process continuously for 30 seconds to obtain a smooth cream or about 1 minute to make whipped Chantilly.

**Caution:** Check the consistency of your preparation after 45 seconds. If you mix for too long, you will obtain butter.

**MAYONNAISES****Tips to make really superb, stiff mayonnaise:**

- Use all ingredients at room temperature.
- Clean the bowl and the disc with cold water.
- Respect the quantities of ingredients stated in each recipe.

**Note:** For best results use olive oil or sunflower oil, or a mixture of both.

**Mayonnaise with mustard**

Fit the emulsifying disc to the bowl.

*Add the following ingredients to the bowl: 1 egg yolk, 1 tablespoon of French mustard, 1/2 tablespoon of wine vinegar, salt and pepper. Measure out 45 ml (3 tablespoons) of oil and set aside.*

Lock the lid and run for 15 seconds. Pour in about 1 tablespoon of oil, process briefly then add the rest of the oil and process continuously for about 20 to 50 seconds.

**Mayonnaise without mustard**

Proceed as for mayonnaise with mustard, replacing the mustard with 3 tablespoons of lemon juice. If you want to make more mayonnaise, add oil (about 30 ml) and run the appliance for 15 seconds more.

**Pancake mix**

*For 0.4 l of mix:*

*80 g plain flour, 2 eggs, 1/2 teaspoon of fine salt, 150 ml milk, 1 teaspoon of oil, flavouring.*

Put all the ingredients in the bowl and mix until you obtain a smooth mix (about 10 to 15 seconds).

**Waffle mix**

*80 g plain flour, 5 g fresh yeast (or 1 teaspoon Easybake or Fast Action dried yeast), 1 egg, 120 ml milk, 35 g melted butter, 1 tablespoon of vanilla sugar.*

If using fresh yeast dilute the baker's yeast in a little warm water. Put all the ingredients into the bowl and blend for about 15 to 20 seconds until you get a smooth mix, then leave to stand for 1 hour.

If using dried yeast, add with the other ingredients.

## BESCHRIJVING

- A. Motorblok
- B. Mengkom
- C. Sikkelmes
- D. Afdichting
- E. Deksel
- F. Emulsieschijf/opklopaccessoire (afhankelijk van model)

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees voor het eerste gebruik van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door: gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing ontslaat de fabrikant van elke aansprakelijkheid.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het netsnoer defect is, of wanneer het apparaat is gevallen en zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert. In dat geval moet het apparaat naar een erkend servicecentrum worden gestuurd.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, het erkende servicecentrum of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid worden vervangen, om een veilige werking te waarborgen. Demonteer het apparaat nooit zelf.
- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het onbewaakt achterlaat en voordat u het monteert, demonteert of reinigt.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met beperkte ervaring of kennis, op voorwaarde dat dit onder toezicht gebeurt of zij instructies hebben gekregen inzake het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de potentiële gevaren.
- Wees voorzichtig bij het gieten van hete vloeistof in de blender, aangezien de vloeistof uit het apparaat kan worden geworpen door plotselinge vorming van stoom.
- Houd toezicht op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Bewaar het apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het mes als het apparaat leeg is en wanneer u het reinigt. De messen zijn erg scherp.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk culinair gebruik binnenshuis. Het is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:

in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen, door de gasten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen, op locaties zoals een bed & breakfast.

- **Waarschuwing:** verkeerd gebruik kan letsels veroorzaken.
- **Waarschuwing:** u mag het apparaat niet onderdompelen.
- Met uitzondering van de gebruikelijke reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die de klant zelf kan uitvoeren, moeten alle werkzaamheden door een erkend servicecentrum worden uitgevoerd.
- **Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.**

## GEBRUIKSINSTRUCTIES

- Indien het apparaat niet in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aan-sprakelijkheid van de fabrikant.
- Gebruik het apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond en hou het uit de buurt van opspattend water.
- Laat lang haar, sjaals of stropdassen nooit boven de accessoires hangen wanneer ze in werking zijn.
- Laat het apparaat nooit werken in lege toestand.
- Laat het netsnoer niet in de buurt liggen van of in contact komen met warme onderdelen van het apparaat, warmtebronnen of scherpe randen.
- Gebruik omwille van uw eigen veiligheid alleen de accessoires en onderdelen die voor uw apparaat zijn bedoeld.

## GEBRUIK

Plaats de kom **(B)** op het motorblok **(A)** en vergrendel deze door tegen de wijzers van de klok in te draaien **(Fig. 1)**.

Plaats het sikkelmes **(C)** na het kunststof beschermkapje verwijderd te hebben of plaats de emulsieschijf / het opklopaccessoire **(F)**. **Pas op, de mesjes zijn heel scherp.**

- Zet de emulsieschijf / het opklopaccessoire in elkaar: deze bestaat uit twee delen (as + schijf). Klik de as voordat u dit accessoire gebruikt vast op de schijf. **(Fig. 2)**. **Na deze handeling is het accessoire niet meer uit elkaar te halen.**
- Doe de ingrediënten in de kom **(Fig. 3)**.
- De maximale hoeveelheid aangegeven op de kom niet overschrijden (400ml).
- Plaats het deksel **(E)** voorzien van de afdichting **(D)** en vergrendel het door tegen de wijzers van de klok in te draaien **(Fig. 4)**.
- Druk op het deksel **(E)** om het apparaat in werking te zetten **(Fig. 5)**.
- **Het apparaat nooit zonder ingrediënten laten draaien.**
- De kom zonder het sikkelmes en het deksel kunnen in de magnetron gebruikt worden. Echter hierbij geen olie, vet of boter toevoegen.

Ingrediënten	Maximale hoeveelheid	Time
Ui in blokjes van 2 cm x 2 cm	300 g	10 x drukken
Knoflook	200 g	10 x drukken
Sjalot in blokjes van 2 cm x 2 cm	300 g	10 x drukken
Peterselie	30 g	10 x drukken
Walnoten, hazelnoten, amandelen	50 g	10 sec
Chocola	100 g	15 sec
Mals rauw vlees in blokjes van 2 cm x 2 cm gesneden	250 g	15 x drukken

Gekookte ham	200 g (2 dikke plakjes)	15 sec
Gruyère-kaas in blokjes van 2 cm x 2 cm	100 g	10 sec
Parmezaanse kaas	100 g	20 sec
Vruchtenmoes	400 g	15 sec
Gekookte soep	0.4 l	15 sec

### Tips voor een optimaal resultaat :

Druk kort achter elkaar op het apparaat. Als er stukjes aan de wand van de kom blijven plakken (ham, ui, ...) kunt u die losmaken met een spatel, u voegt het weer toe aan de rest in de kom en drukt nog 2 of 3 keer extra op de pulse-knop.

Met de maatverdeling op de kom is rekening gehouden met de plaatsing van het sikkelmes. De aangegeven hoeveelheden zijn slechts ter informatie.

## SCHOONMAKEN

Het motorblok niet onderdempelen en niet onder de kraan houden. Schoonmaken met een sponsje is voldoende.

**Wees voorzichtig met het sikkelmes want de mesjes zijn zeer scherp. Laat het sikkelmes ook niet met andere vaat op de bodem van de gootsteen in het sopje staan.**

De kom, het sikkelmes, het opklopaccessoire en het deksel kunnen in de vaatwasmachine geplaatst worden (bovenste vak).

Om het deksel goed schoon te maken kunt u de afdichting verwijderen door er aan te trekken. De afdichting weer goed terugplaatsen in de gleuf (Fig.6). Het apparaat niet zonder de afdichting gebruiken.

## EINDE LEVENSDUUR VAN UW ELEKTR(ON)ISCH APPARAAT



### Laten we allemaal meedoen aan de bescherming van ons milieu !

- ① Uw apparaat bevat veel materiaal dat voor recycling / hergebruik geschikt is.
- ➡ Niet in de vuilnisbak deponeren of naar een stortplaats brengen, maar naar een door uw gemeente opgezet centraal afvalinzamelpunt brengen (of eventueel naar de container-inzamelplek).

## RECEPTEN

### Appel-mousseline

500 g appels, 1 halve citroen, 1 vanillestokje, 80 g losse suiker, 1 eetlepel rum.

Doe de gekookte appels, citroensap, suiker en rum in de kom. Mix met het sikkelmes gedurende 15 à 20 secondes. Laten afkoelen en serveren.

### Pesto-saus

150 g parmezaanse kaas, 5 takjes verse basilicum, 3 teentjes knoflook, 4 kruidnagels, 15 walnoten, 1/2 glas olijfolie.

Doe de basilicum, de teentjes knoflook en de kruidnagels in de kom. Goed fijnhakken. Voeg de parmezaanse kaas in kleine stukjes toe en de walnoten. Hak dit mengsel in 20 sec fijn. Schenk de olijfolie erbij en mix het geheel zodat u een egale saus krijgt.

### Guacamole

1 grote avocado, 1 teentje knoflook, 1/2 gepelde tomaat, 1 eetlepel olijfolie, 2 zachte pepers, 1/2 ui, 3 takjes koriander, 1 straaltje citroensap, zout en peper naar smaak.

Hak de knoflook, ui, koriander en pepers fijn.

Pel de avocado's en snij in stukjes. Doe dit in de kom, en voeg de halve tomaat en de olijfolie toe. Mix 20 sec om een egaal mengsel te krijgen. Voeg zout en peper naar smaak toe.

## **Ansjovis**

*15 ansjovisfilets (in olie), 2 teentjes knoflook, 3 harde eierdooiers, olijfolie.*

Hak de teentjes knoflook fijn. Voeg de ansjovis toe, en mix weer. Doe het eigeel erbij met 3 eetlepels olijfolie. Mix het geheel om een mooie crème te krijgen.

Voeg olie toe om de gewenste dikte van het mengsel aan te passen.

## **GEBRUIK VAN HET OPKLOPACCESSOIRE**

(afhankelijk van model)

### **SLAGROOM**

*20 cl vloeibare room (35% vetstof), 20 g losse suiker of 20 g poedersuiker, 1 zakje vanillesuiker.*

#### **Tip om uitstekende, goed stevige slagroom te krijgen :**

gebruik koude room uit de koelkast. Plaats het opklopaccessoire in de kom.

Doe de ingrediënten erin. Vergrendel het deksel. Zet het apparaat in de continu-stand, 30 seconden lang voor een zachte crème of 1 minuut voor een goed stevige slagroom.

**Opgelet :** controleer na 45 seconden hoe stevig uw bereiding is ; als u te lang mixt verandert uw slagroom in boter.

### **MAYONAISE**

#### **Tips voor het slagen van goed stevige mayonaise :**

- Gebruik ingrediënten die op kamertemperatuur zijn.
- Maak de kom en de schijf schoon met koud water.
- Houd u aan de hoeveelheden van ingrediënten zoals die voor elk recept staan aangegeven.

#### **Mayonaise met mosterd**

Plaats de schijf / het opklopaccessoire in de kom.

Doe de ingrediënten in de kom:

*1 eierdooier, 1 eetlepel mosterd, 1/2 eetlepel azijn, zout, peper, 3 eetlepels olie.*

Vergrendel het deksel. Zet het apparaat 15 seconden in werking. Giet er ongeveer 30 ml olie bij. Zet het apparaat weer aan, ongeveer 20 à 50 seconden.

#### **Mayonaise zonder mosterd**

Ga op dezelfde wijze te werk als bij de mayonaise met mosterd, maar vervang de mosterd door 3 eetlepels citroensap. Als u een grotere hoeveelheid mayonaise wilt, voegt u er nog wat olie bij (ongeveer 30 ml) en u zet het apparaat 15 seconden extra aan.

#### **Pannenkoekenbeslag**

Voor 0,4 l beslag:

*80 g bloem, 2 eieren, 1/2 theelepel zout, 150 ml melk, 1 theelepel olie, smaakje (zoals vanille, oranjebloesemwater).*

Doe alle ingrediënten in de kom en mix tot u een egaal beslag krijgt (10 à 15 seconden ongeveer).

#### **Wafelbeslag**

*80 g bloem, 5 g bakkersgist, 1 ei, 120 ml melk, 35 g gesmolten boter, 1 eetlepel vanillesuiker.*

Los het bakkersgist op in wat lauw water, doe alle ingrediënten in de kom en mix tot u een egaal beslag krijgt (10 à 15 seconden ongeveer). Het beslag 1 uur laten rusten.

## BESCHREIBUNG

- A. Motorblock
- B. Mixbecher
- C. Messer

- D. Dichtungsring
- E. Deckel
- F. Quirlscheibe (je nach Modell)

## SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung Ihres Geräts aufmerksam: Bei unsachgemäßem Gebrauch übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Gerät selbst oder das zugehörige Netzkabel beschädigt ist, wenn es fallen gelassen wurde oder sichtbare Beschädigungen oder Funktionsstörungen aufweist. In diesem Fall muss das Gerät an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt geschickt werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von einer autorisierten Kundendienstwerkstatt oder von einer Person mit entsprechender Qualifikation durch ein neues ersetzt werden. Nehmen Sie das Gerät niemals selbst auseinander.
- Trennen Sie das Gerät stets vom Netz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es aufstellen, abbauen oder reinigen.
- Dieses Gerät darf nur dann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder wenn sie Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und soweit sie die möglichen Risiken verstanden haben.
- Falls heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder in den Mixer eingegeben wird, bitte besonders vorsichtig vorgehen, da sie aufgrund plötzlicher Dampfentwicklung aus dem Gerät geschleudert werden kann.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Gehen Sie bei leerem Behälter und beim Reinigen vorsichtig mit dem Messer um, weil die Messer sehr scharf sind.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der haushaltsüblichen Zubereitung von Speisen in geschlossenen Räumen. Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind: in



Küchenecken für Verkaufs- und Büroangestellte und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen, in landwirtschaftlichen Betrieben, durch Gäste von Hotels, Motels oder anderen Unterkünften, in Pensionen und Privatunterkünften.

- **Achtung:** Fehlgebrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.
- **Achtung:** Das Gerät darf nicht unter Wasser getaucht werden.
- **Alle Eingriffe, die über die Reinigung und die normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einer autorisierten Kundendienstwerkstatt ausgeführt werden.**
- **Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.**

## BETRIEBSANLEITUNG

- Bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Bedienungsanleitung übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Benutzen Sie das Gerät auf einer ebenen, sauberen und trockenen Fläche, die sich nicht in der Nähe von Spritzwasser befindet.
- Lassen Sie lange Haare, Schals oder Krawatten niemals über in Betrieb befindliche Zubehörteile hängen.
- Gerät niemals leer betreiben.
- Lassen Sie das Netzkabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit heißen Geräteteilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die für Ihr Gerät geeignet sind.

## VERWENDUNG

Stellen Sie den Mixbecher **(B)** auf den Motorblock **(A)** und verriegeln Sie ihn, indem Sie ihn entgegen den Uhrzeigersinn drehen **(Abb. 1)**.

Bringen Sie das Messer **(C)** an, nachdem Sie den Kunststoffschutz abgenommen haben oder setzen Sie die Quirlscheibe **(F)** ein. **Achtung, die Messer sind sehr scharf.**

- Setzen Sie die Quirlscheibe zusammen: Die Quirlscheibe wird in zwei Teilen geliefert (Achse + Scheibe). Vor der Verwendung dieses Zubehörs muss die Achse auf die Scheibe geclipst werden. **(Abb. 2). Nach diesem Vorgang kann die Quirlscheibe nicht mehr auseinandergenommen werden.**
- Füllen Sie die Zutaten ein **(Abb. 3)**.
- Die auf dem Becher angegebene Höchstmenge (400ml) nicht überschreiten.
- Setzen Sie den Deckel **(E)** mit der Dichtung **(D)** auf und verriegeln Sie ihn, indem Sie ihn entgegen den Uhrzeigersinn drehen **(Abb. 4)**.
- Drücken Sie zum Einschalten auf die Impulsschaltfläche auf dem Deckel **(E)** **(Abb. 5)**.
- **Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen.**
- Der Mixbecher ohne Messer und ohne Deckel kann in der Mikrowelle verwendet werden, sofern kein Fett hinzugefügt wird.

Zutaten	Höchstmenge	Dauer
In 2 cm x 2 cm große Würfel geschnittene Zwiebeln	300 g	10 Impulse
Knoblauch	200 g	10 Impulse
In 2 cm x 2 cm große Würfel geschnittene Schalotten	300 g	10 Impulse
Petersilie	30 g	10 Impulse
Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln	50 g	10 Sek
Schokolade	100 g	15 Sek
In 2 cm x 2 cm große Würfel zartes, rohes Fleisch	250 g	15 Impulse

Gekochter Schinken in Scheiben	200 g (2 tranches)	15 Sek
In 2 cm x 2 cm große Würfel geschnittener Emmentaler Käse	100 g	10 Sek
Parmesan	100 g	20 Sek
Obstkompott	400 g	15 Sek
Gekochtes Gemüse	0,4 l	15 Sek

### So erzielen Sie gute Ergebnisse:

Arbeiten Sie mit Impulsen. Wenn Nahrungsstücke an der Becherwand kleben bleiben (Schinken, Zwiebeln...), diese mit einem flachen Rührlöffel entfernen, im Becher verteilen und noch zwei- oder dreimal kurz durchmischen.

Nicht mit den Fingern in den Mixbecher greifen! Netzstecker ziehen. Das Messer muss völlig zum Stillstand gekommen sein, bevor Sie mit dem Rührlöffel im Mixbecher arbeiten. Die Messskala am Becher gilt für Mengen mit eingesetztem Messer.

## REINIGUNG

Den Motorblock, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten. Ein einfaches Abwischen mit einem Schwamm ist ausreichend.

**Handhaben Sie das Messer vorsichtig, denn es ist sehr scharf. Lassen Sie das Messer nicht zusammen mit anderem Geschirr im Spülbecken liegen.**



Der Mixbecher, das Messer, die Quirlscheibe und der Dichtungsring sind spülmaschinenfest (oberer Korb). Für eine einfache Reinigung des Deckels nehmen Sie den Dichtungsring ab.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Dichtung darauf, dass sie gut in der Haltenut sitzt (**Abb. 6**). Das Gerät nicht ohne Dichtungsring verwenden.

## ENTSORGUNG DES GERÄTS



### Schützen Sie die Umwelt!

-  Ihr Gerät enthält mehrere unterschiedliche, wiederverwertbare Wertstoffe.
-  Bitte geben Sie Ihr Gerät zum Entsorgen nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie es zu einer speziellen Entsorgungsstelle für Elektrokleingeräte (Wertstoffhof).

## REZEPTE

### Schaumiges Apfelmus

500 g Äpfel, 1/2 Zitrone, 1 Vanilleschote, 80 g Zucker, 1 EL Rum.

Geben Sie die gekochten Äpfel, den Zitronensaft, den Zucker und den Rum in den Mixbecher. Mixen Sie mit dem Messer 15 bis 20 Sekunden. Abkühlen lassen und servieren.

### Pesto-Sauce

150 g Parmesan, 5 Zweige frischen Basilikum, 3 Knoblauchzehen, 4 Gewürznelken, 15 geschälte Walnüsse, 1/2 Glas Olivenöl.

Geben Sie Basilikum, Knoblauchzehen und Gewürznelken in den Mixbecher. Mixen Sie alles fein durch. Geben Sie den in kleine Stücke geschnittenen Parmesan und die Walnüsse in den Becher und zerkleinern Sie das Ganze 20 Sekunden. Geben Sie das Olivenöl hinzu und mixen Sie, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

### Guacamole

1 große Avocado, 1 Knoblauchzehe, 1/2 geschälte Tomate, 1 EL Olivenöl, 2 Peperoni, 1/2 Zwiebel, 3 Zweige Koriander, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer zum Abschmecken.

Knoblauch, Zwiebel, Koriander und Peperoni fein zerkleinern.

Die Avocado schälen und in Stücke schneiden und zusammen mit der 1/2 Tomate und dem Olivenöl in den Mixbecher geben.

Mixen Sie 20 Sekunden, bis Sie ein gleichmäßiges Püree erhalten. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

## **Anchoiade**

*15 Sardellenfilets in Öl, 2 Knoblauchzehen, 3 hartgekochte Eigelb, Olivenöl.*

Die Knoblauchzehen fein zerkleinern. Geben Sie die Sardellen dazu und mixen Sie erneut. Fügen Sie die Eigelb mit 3 EL Öl hinzu. Mixen Sie, bis Sie eine Creme erhalten. Fügen Sie je nach gewünschter Konsistenz Öl hinzu.

## **VERWENDUNG DER QUIRLSCHEIBE**

(je nach Modell)

### **Süsse schlagsahne**

*20 cl süße Sahne mit 35 % Fett, 20 g Zucker oder 20 g Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker.*

#### **So wird Ihre Schlagsahne schön fest:**

Verwenden Sie die Sahne gut gekühlt frisch aus dem Kühlschrank.

Setzen Sie die Quirlscheibe in den Becher ein. Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher. Verriegeln Sie den Deckel. Lassen Sie das Gerät 30 Sekunden laufen, um eine sahnige Creme zu erhalten, oder 1 Minute, um eine feste Schlagsahne zu erhalten.

**Achtung:** Überprüfen Sie nach 45 Sekunden die Konsistenz Ihrer Sahne; wenn Sie zu lange mixen, wird die Sahne zu Butter.

### **MAYONNAISEN**

#### **So werden Ihre Mayonnaisen schön fest:**

- Verwenden Sie alle Zutaten mit Raumtemperatur.
- Reinigen Sie den Mixbecher und die Scheibe mit kaltem Wasser.
- Beachten Sie die in den Rezepten angegebenen Mengen.

#### **Mayonnaise mit Senf**

Setzen Sie die Quirlscheibe in den Becher ein.

*Geben Sie die folgenden Zutaten in den Mixbecher: 1 Eigelb, 1 EL Senf, 1/2 EL Essig, Salz, Pfeffer, 3 EL Öl.*

Verriegeln Sie den Deckel. Lassen Sie das Gerät 15 Sekunden laufen. Geben Sie ca. 30 ml Öl hinzu. Lassen Sie das Gerät erneut ununterbrochen ca. 20 bis 50 Sekunden laufen.

#### **Mayonnaise ohne Senf**

Gehen Sie vor wie bei der Mayonnaise mit Senf, ersetzen Sie jedoch den Senf durch 3 EL Zitronensaft.

Wenn Sie die Menge Mayonnaise erhöhen möchten, geben Sie mehr Öl hinzu (30 ml Öl) und lassen Sie das Gerät weitere 15 Sekunden laufen.

#### **Pfannkuchenteig**

*Für 0,4 l Teig:*

*80 g Mehl, 2 Eier, 1/2 Teelöffel Salz, 150 ml Milch, 1 Teelöffel Öl, Aroma.*

Alle Zutaten in den Becher geben und ca. 10 bis 15 Sekunden mixen, bis Sie einen gleichmäßigen Teig erhalten.

#### **Waffelteig**

*80 g Mehl, 5 g Trockenhefe, 1 Ei, 120 ml Milch, 35 g zerlassene Butter, 1 EL Vanillezucker.*

Lösen Sie die Hefe in etwas lauwarmem Wasser auf, geben Sie alle Zutaten in den Becher und mixen Sie ca. 15 bis 20 Sekunden, bis ein glatter Teig entsteht. Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen.

## DESCRIZIONE

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| A. Blocco motore      | D. Guarnizione                             |
| B. Bicchiere graduato | E. Coperchio                               |
| C. Lama               | F. Disco emulsionatore (secondo i modelli) |

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente il manuale d'istruzioni prima del primo utilizzo dell'apparecchio: un uso scorretto libera il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Non utilizzare l'apparecchio se quest'ultimo o il cavo di alimentazione è difettoso, se l'apparecchio è caduto e presenta segni visibili di deterioramento o anomalie di funzionamento. In questo caso l'apparecchio deve essere inviato a un centro di assistenza autorizzato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato, per evitare ogni possibile pericolo. Non smontare mai l'apparecchio da soli.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di lasciarlo incustodito e prima di ogni operazione di montaggio, smontaggio o pulizia.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone dalle capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o dalle conoscenze o dall'esperienza non sono sufficienti, a condizione che beneficino di una sorveglianza o che abbiano ricevuto istruzioni circa l'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e che comprendano bene i pericoli potenziali.
- Prestare particolare attenzione se nel frullatore si versa del liquido bollente: potrebbe fuoriuscire improvvisamente dal dispositivo a causa di brusche ebollizioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come se fosse un giocattolo.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo d'alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Manipolare il coltello con precauzione, quando il contenitore è vuoto e al momento della pulizia in quanto le lame sono estremamente taglienti.
- L'apparecchio è destinato al solo uso culinario domestico, all'interno dell'abitazione. Non è stato ideato per essere

utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia: in angoli cucina riservati al personale di punti vendita, uffici e altri ambienti professionali, nelle fattorie/negli agriturismo, da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale, in ambienti di tipo B&B.

- Avvertimento: l'uso improprio può provocare lesioni.
- Avvertimento: l'apparecchio non deve essere immerso.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un centro assistenza autorizzato.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la presa elettrica in acqua o altro liquido.

## ISTRUZIONI PER L'USO

- Un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana, pulita e secca e al riparo da schizzi d'acqua.
- Non lasciare che capelli lunghi, scarpe o cravatte pendano al di sopra degli accessori in funzione.
- Non far funzionare mai l'apparecchio a vuoto.
- Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino a una fonte di calore o contro uno spigolo vivo.
- Per la vostra sicurezza, utilizzate esclusivamente accessori e componenti adatti al modello dell'apparecchio acquistato.

## ISTRUZIONI PER L'USO

Posizionare il bicchiere graduato (B) sul blocco motore (A) e bloccarlo facendolo ruotare in senso antiorario (Fig. 1).

Posizionare la lama (C) dopo aver tolto il coprilama di plastica, o inserire il disco emulsionatore (F).

**Attenzione, le lame sono molto affilate.**

- Assemblare il disco emulsionatore i cui componenti (asse + disco) sono forniti separati. Prima di utilizzare questo accessorio, inserire l'asse nel disco. (Fig. 2). **Dopo questa operazione, l'accessorio non può più essere smontato.**
- Versare gli ingredienti (Fig. 3).
- Non superare il livello massimo indicato sul bicchiere graduato (400ml).
- Posizionare il coperchio (E) dotato della guarnizione (D) e bloccarlo facendolo ruotare in senso antiorario (Fig. 4).
- Premere il coperchio (E) per mettere in funzione l'apparecchio (Fig. 5).
- **Non far mai funzionare l'apparecchio a vuoto.**
- È possibile utilizzare il bicchiere graduato senza la lama ed il coperchio nel forno a microonde, a condizione di non aggiungere grassi al preparato.

Ingredienti	Quantità massima	Tempo
Cipolle tagliate in cubetti da 2 cm x 2 cm	300 g	10 impulsi
Aglio	200 g	10 impulsi
Scalogni tagliati in cubetti da 2 cm x 2 cm	300 g	10 impulsi
Prezzemolo	30 g	10 impulsi
Noci, Nocciole, Mandorle	50 g	10 s
Cioccolato	100 g	15 s
Carne cruda tenera tagliata in cubetti da 2 cm x 2 cm	250 g	15 impulsi

Prosciutto cotto	200 g (2 fette)	15 s
Gruviera tagliato in cubetti da 2 cm x 2 cm	100 g	10 s
Parmigiano	100 g	20 s
Composta di frutta	400 g	15 s
Passato di verdure cotte	0.4 l	15 s

### Consigli per ottenere buoni risultati:

Lavorare ad impulsi. Se gli alimenti aderiscono alla parete del bicchiere graduato (prosciutto, cipolle, ecc.) staccarli con una spatola, ripartirli nel bicchiere graduato e dare 2 o 3 impulsi. La graduazione del bicchiere tiene conto del volume calcolato con la lama ed è fornita esclusivamente a titolo indicativo.

## PULIZIA

Non immergere il blocco motore nell'acqua, non lavarlo sotto il rubinetto, basta un semplice colpo di spugna.

**Manipolare le lame con estrema precauzione poiché sono molto affilate. Non immergere la lama nel lavello con le altre stoviglie.**

Il bicchiere graduato, la lama, il disco emulsionatore ed il coperchio possono essere lavati in lavastoviglie (cestello superiore).

Per pulire correttamente il coperchio, tirare sulla guarnizione per estrarla.

Per riposizionare la guarnizione, inserirla correttamente nella relativa scanalatura (**Fig.6**). Non utilizzare l'apparecchio senza la guarnizione.

## ELETTRODOMESTICO O APPARECCHIO ELETTRONICO A FINE VITA



### Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!

- ❗ Questo apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
- ➡ Smaltirlo presso il centro di raccolta rifiuti comunale o in un'apposita discarica, conformemente alle norme in vigore.

## RICETTE

### Mousse di mele

*500 gr. di mele, mezzo limone, 1 stecca di vaniglia, 80 gr. di zucchero, 1 cucchiaino di rum.*

Mettete le mele cotte, il succo di limone, lo zucchero e il rum nel bicchiere graduato. Miscelate con la lama per 15-20 secondi. Lasciate raffreddare e servite.

### Pesto

*150 gr. di parmigiano, 5 rametti di basilico fresco, 3 spicchi d'aglio, 15 gherigli di noce, 1/2 bicchiere d'olio d'oliva.*

Versate il basilico e l'aglio nel bicchiere graduato. Tritate finemente gli ingredienti. Aggiungete il parmigiano a dadini e i gherigli di noce e tritate finemente per 20 secondi. Infine, aggiungete l'olio d'oliva e miscelate sino all'ottenimento di un composto omogeneo.

### Guacamole

*1 avocado grosso, 1 spicchio d'aglio, 1/2 pomodoro, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 2 peperoncini, 1/2 cipolla, 3 rametti di coriandolo, succo di limone, sale e pepe a piacimento.*

Tritate finemente l'aglio, la cipolla, il coriandolo e i peperoncini.

Pulite gli avocado e tagliateli nel recipiente, aggiungete il pomodoro e l'olio d'oliva.

Miscelate per 20 secondi per ottenere una purea omogenea. Aggiungete sale e pepe a piacimento.

### **Pasta d'acciughe**

*15 filetti d'acciughe sott'olio, 2 spicchi d'aglio, 3 tuorli d'uovo rassodati, olio d'oliva.*

Tritate finemente l'aglio. Aggiungete le acciughe e continuate a miscelare.

Incorporate i tuorli d'uovo con 3 cucchiaini di olio. Miscelate sino ad ottenere una crema. Aggiungete olio secondo la consistenza desiderata.

## **UTILIZZO DEL DISCO EMULSIONATORE**

(secondo i modelli)

### **Panna montata**

*20 cl di panna liquida UHT al 35% di grassi. 20 gr. di zucchero semolato o 20 gr. di zucchero al velo e 1 bustina di zucchero vanigliato.*

#### **Consigli per ottenere un'eccellente panna montata:**

Utilizzate panna liquida fredda, appena estratta dal frigorifero.

Posizionate il disco emulsionatore nel bicchiere graduato. Versate gli ingredienti. Bloccate il coperchio e mettete in funzione continua per 30 secondi per ottenere una crema vellutata o 1 minuto circa per ottenere la panna montata.

**Attenzione:** dopo 45 secondi verificate la consistenza del preparato; miscelando a lungo, otterrete del burro.

### **MAIONESE**

#### **Consigli per ottenere un'eccellente maionese:**

- Utilizzate gli ingredienti a temperatura ambiente.
- Pulite il bicchiere graduato e il disco con acqua fredda.
- Rispettate i quantitativi indicati in ogni ricetta.

#### **Maionese con la senape**

Posizionate il disco emulsionatore nel bicchiere graduato.

*Versate gli ingredienti: 1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaino di senape, 1/2 cucchiaino di aceto, sale, pepe, 3 cucchiaini d'olio.*

Bloccate il coperchio e mettete l'apparecchio in funzione per 15 s. Versate 30 ml d'olio circa. Mettete di nuovo in funzione per 20-50 secondi circa.

#### **Maionese senza senape**

Procedete come per la maionese con la senape, sostituendo la senape con 3 cucchiaini di succo di limone.

Per aumentare la quantità di maionese, aggiungete olio e mettete in funzione per altri 15 secondi.

#### **Pasta per crêpe**

*Per 0,4 l di pasta:*

*80 gr. di farina, 2 uova, 1/2 cucchiaino di sale fine, 150 ml di latte, 1 cucchiaino di olio, aromi.*

Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato e miscelate per 15-20 secondi circa, sino all'ottenimento di una pasta omogenea.

#### **Pasta per cialde**

*80 gr. di farina, 5 gr. di lievito di birra, 1 uovo, 120 ml di latte, 35 gr. di burro fuso, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato.*

Diluite il lievito in un po' di acqua tiepida, mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato e miscelate per 15-20 secondi circa sino all'ottenimento di una pasta omogenea. Lasciate riposare il composto per 1 ora.

## DESCRIPCIÓN

- |                 |                                      |
|-----------------|--------------------------------------|
| A. Bloque motor | D. Junta de estanqueidad             |
| B. Bol          | E. Tapa                              |
| C. Cuchilla     | F. Disco emulsionador (según modelo) |

## MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente el modo de empleo antes de la primera utilización de su aparato: una utilización no conforme liberaría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- No utilice el aparato si este o el cable de alimentación no están en buen estado, ni si el aparato se ha caído y muestra desperfectos visibles o no funciona con normalidad. En ese caso debe enviarse el aparato a un centro de servicio oficial.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el centro de servicio oficial o una persona con una cualificación similar para evitar cualquier peligro. No desmonte nunca el aparato usted mismo.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica si se deja sin supervisión, así como antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia suficientes, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y en la medida en que entiendan los riesgos que implica.
- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el mezclador ya que, debido a una ebullición súbita, dicho líquido puede ser expulsado del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben utilizar el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Manipule el cuchillo con cuidado cuando el recipiente esté vacío y durante la limpieza, ya que las hojas están muy afiladas.
- Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico culinario y siempre en el interior del hogar. No ha sido diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, no cubiertos por



la garantía: zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales, en granjas, por clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de carácter residencial, en entornos de tipo habitaciones de alquiler.

- Advertencia: Cualquier uso indebido podría ocasionar un daño potencial.
- Advertencia: El aparato no se debe sumergir.
- Cualquier tarea de mantenimiento, salvo las tareas de limpieza y conservación de rutina realizadas por el cliente, debe llevarse a cabo en un centro oficial.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.

## CONSIGNAS DE UTILIZACIÓN

- Un uso no conforme con las instrucciones eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Utilice el aparato en una superficie lisa, limpia y seca y alejada de salpicaduras de agua.
- Nunca deje colgando cabellos largos, bufandas o corbatas encima de los accesorios en funcionamiento.
- No ponga en marcha el aparato sin nada dentro.
- El cable de alimentación nunca debe colocarse cerca de piezas calientes, fuentes de calor o ángulos pronunciados, ni en contacto con los mismos.
- Por su seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas de recambio adecuados para el aparato.

## UTILIZACIÓN

Ponga el bol (B) en el bloque motor (A) y bloquéelo girando en el sentido antihorario (Fig. 1). Instale la cuchilla (C) después de haber retirado la tapa plástica o instale el disco emulsionador. **Atención, las hojas cortan mucho.**

- Ensamble el disco emulsionador: el disco emulsionador se suministra en dos partes (eje + disco). Antes de utilizar este accesorio, fijar con clip el eje en el disco (Fig. 2). **Después de esta operación, el accesorio ya no se puede desmontar.**
- Vierta los ingredientes (Fig. 3).
- No rebasar el nivel «máximo» indicado en el bol (400 ml).
- Ponga la tapa (E) equipada con la junta (D) y desbloquéela girando en el sentido antihorario (Fig. 4).
- Apoye sobre la tapa (E) para poner en marcha (Fig. 5).
- **No haga girar el aparato en vacío.**
- El bol sin la cuchilla y la tapa puede utilizarse en el microondas a condición de no añadir materia grasa.

Ingrédients	Cantidad máxima	Tiempo
Corte las cebollas en cuadraditos de 2 cm x 2 cm	300 g	10 impulsos
Ajo	200 g	10 impulsos
Corte los chalotes en cuadraditos de 2 cm x 2 cm	300 g	10 impulsos
Perejil	30 g	10 impulsos
Nuez, avellanas y almendras	50 g	10 seg
Chocolate	100 g	15 seg
Carne cruda tierna cortada en cubos de 2 cm x 2 cm	250 g	15 impulsos

Jamón de York	200 g (2 rebanadas)	15 seg
Queso Gruyère en cubos de 2 cm x 2 cm	100 g	10 seg
Queso Parmesano	100 g	20 seg
Compota de frutas	400 g	15 seg
Sopa cocida	0.4 l	15 seg

### Consejos para obtener buenos resultados:

Trabaje por impulsos. Si los pedazos de alimentos se pegan a la pared del bol (jamón, cebollas...), despéguelos con una espátula, repártalos en el bol y efectúe 2 ó 3 impulsos suplementarios. Las graduaciones del bol tienen en cuenta un volumen calculado con la cuchilla instalada, sólo se dan a título indicativo.

## LIMPIEZA

No sumergir el bloque motor, no pasar bajo el agua, basta con pasarle una esponja.

**Manipule la cuchilla con precaución, ya que las cuchillas cortan mucho. No deje remojar la cuchilla con la vajilla en el fondo del fregadero.**

El bol, la cuchilla, el disco emulsionador y la tapa pueden lavarse en el lavavajillas (cesto superior).

Para limpiar bien la tapa, puede sacar la junta tirando de la misma.

Para reinstalar, tenga el cuidado de colocarla correctamente en la ranura de sujeción (**Fig.6**).

No utilizar el aparato sin la junta de estanqueidad.

## PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE VIDA



### ¡Participemos en la protección del medio ambiente!

❗ Su aparato tiene numerosos materiales valorizables o que se pueden reciclar.

➡ Confielo a un punto de colecta o, a defecto, a un centro de servicio homologado para que se realice su tratamiento.

## RECETAS

### Muselina de manzanas

*500 g de manzanas, 1 medio limón, 1 vaina de vainilla, 80 g de azúcar en polvo, 1 cucharada de ron.*

Ponga las manzanas cocinas, el zumo de limón, el azúcar y el ron en el bol. Mezcle con la cuchilla durante 15 a 20 segundos. Deje enfriar y sirva.

### Salsa Pesto

*150 g de queso parmesano, 5 ramas de albahaca fresca, 3 dientes de ajo, 4 clavos de olor, 15 nueces, 1/2 vaso de aceite de oliva.*

Vierta la albahaca, los dientes de ajo y los clavos de olor en el bol. Mezcle finamente.

Vierta el queso parmesano en pequeños pedazos, así como las nueces en el bol y pique finamente durante 20 seg. Añada el aceite de oliva y mezcle para tener una pasta homogénea.

### Guacamole

*1 aguacate grande, 1 diente de ajo, 1/2 tomate sin piel, 1 cucharada de aceite de oliva, 2 pimientos, 1/2 cebolla, 3 ramas de cilantro, 1 hilillo de zumo de limón, sal y pimienta a su gusto.*

Pique finamente el ajo, la cebolla, el cilantro y los pimientos.

Pele el aguacate y córtelo en el bol, añada el 1/2 tomate y el aceite de oliva.

Mezcle 20 seg para obtener un puré homogéneo. Añada sal y pimienta a su gusto.

## **Anchoiade**

*15 filetes de anchoa en aceite, 2 dientes de ajo, 3 yemas de huevo duro, aceite de oliva.*

Pique finamente los dientes de ajo. Añada las anchoas y mezcle nuevamente. Incorpore las yemas de huevo con 3 cucharadas de aceite. Mezcle para obtener una crema.

Añada aceite según la consistencia deseada.

## **UTILIZACIÓN DEL DISCO EMULSIONADOR**

(según modelo)

### **CREMA CHANTILLY**

*20 cl de nata líquida UHT a 35% de materia grasa. 20 g de azúcar en polvo o 20 g de azúcar impalpable y 1 sobre de azúcar vainillado.*

#### **Consejo para lograr excelentes cremas chantilly muy firmes.**

Utilice nata líquida fría sacada del refrigerador.

Instale el disco emulsionador en el bol. Vierta los ingredientes. Cierre la tapa. Ponga en marcha continua 30 segundos para obtener una crema untuosa o 1 minuto aprox para obtener una chantilly.

**Atención:** Verifique al cabo de 45 segundos la consistencia de su preparación; si mezcla demasiado tiempo, obtendrá mantequilla.

### **MAYONESAS**

#### **Consejos para lograr excelentes mayonesas bien firmes:**

- Utilice los ingredientes a temperatura ambiente.
- Limpie el bol y el disco con agua fría.
- Respete las cantidades de ingredientes indicadas en cada receta.

#### **Mayonesa con mostaza**

Instale el disco emulsionador en su lugar en el bol.

*Vierta los ingredientes: 1 yema de huevo, 1 cucharada de mostaza, 1/2 cucharada de vinagre, sal, pimienta, 3 cucharadas de aceite.*

Bloquee la tapa. Ponga en marcha 15 segundos. Vierta aprox 30 ml de aceite. Ponga de nuevo en funcionamiento continuo 20 a 50 segundos aprox.

#### **Mayonesa sin mostaza**

Proceda como para la mayonesa con mostaza reemplazando la mostaza por 3 cucharadas de zumo de limón. Si desea aumentar la cantidad de mayonesa, añada aceite (aprox 30 ml) y ponga en marcha 15 segundos suplementarios.

#### **Masa para crepas**

*Para 0,4 l de masa:*

*80 g de harina, 2 huevos, 1/2 cucharadita de sal fina, 150 ml de leche, 1 cucharadita de aceite, aroma.*

Ponga todos los ingredientes en el bol y mezcle hasta obtener una pasta homogénea, 10 a 15 segundos aprox.

#### **Masa para barquillas**

*80 g de harina, 5 g de levadura panadera, 1 huevo, 120 ml de leche, 35 g de mantequilla derretida, 1 cucharada de azúcar vainillado.*

Disuelva la levadura en un poco de agua tibia, ponga en el bol todos los ingredientes y mezcle hasta que la pasta esté bien lisa, 15 a 20 segundos aprox, deje reposar 1 hora.

## BESKRIVELSE

- |               |  |
|---------------|--|
| A. Motordel   | D. Pakning                                   |
| B. Skål       | E. Låg                                       |
| C. Knivsblade | F. Skive til emulgering (afhængigt af model) |

## SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs omhyggeligt brugsanvisningen før første brug af apparatet: Hvis maskinen ikke bruges i overensstemmelse hermed, fralægger producenten sig ethvert ansvar.
- Brug ikke apparatet, hvis det eller ledningen er defekt, hvis apparatet er faldet på gulvet og udviser synlige skader eller ikke fungerer korrekt. I så fald skal apparatet sendes til et godkendt servicecenter.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, et godkendt servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer, for at undgå farlige situationer. Skil aldrig selv apparatet ad.
- Afbryd altid strømmen til apparatet, hvis det lades uden opsyn, før det samles/skilles ad og før rengøring.
- Dette apparat kan anvendes af personer med svækkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller kendskab, såfremt de er under opsyn eller har fået vejledning i sikker brug af apparatet og forstået de potentielle farer, der er forbundet med dets anvendelse.
- Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i blenderen, da den kan blive slynget ud af apparatet pga. pludselig dampudslip.
- Børn skal være under opsyn, for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Børn må ikke bruge apparatet som legetøj.
- Dette apparat må ikke bruges af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Håndter kniven forsigtigt, når skålen tømmes, og under rengøring, da knivbladene er meget skarpe.
- Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs tilberedning af madvarer i hjemmet. Det er ikke beregnet til at blive brugt i følgende tilfælde, som ikke dækkes af garantien:
  - I tekøkkener forbeholdt personalet på kontorer, i forretninger og andre erhvervslokaler.
  - På gårde.

- Af kunder på hoteller, moteller og andre indkvarteringssteder, eller i miljøer af typen Bed and Breakfast.
- Advarsel: Enhver form for misbrug kan føre til mulige kvæstelser.
- Advarsel: Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller væsker.
- Anden vedligeholdelse end den regelmæssige rengøring og vedligeholdelse, som brugeren selv kan foretage, skal udføres af et autoriseret værksted.
- Læg ikke apparatet, ledningen eller stikket i vand eller anden væske.

## BRUGSANVISNING

- Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- Brug apparatet på plan, ren og tør overflade, og sørg for, at der ikke er rindende vand i nærheden.
- Lad aldrig langt hår, halstørklæder eller slips hænge ned over tilbehørsdelene, mens apparatet arbejder.
- Brug aldrig apparatet uden fødevarer.
- Lad aldrig strømledningen være i nærheden af, eller komme i kontakt med varme dele, i nærheden af varmekilder eller skarpe kanter.
- Af sikkerhedsmæssige årsager må der kun bruges reservedele og tilbehør, som passer til apparatet.

## ANVENDELSE

Anbring skålen **(B)** på motordelen **(A)** og lås den fast ved at dreje den mod urets retning **(Fig. 1)**. Anbring knivsbladene **(C)** efter at have fjernet plastikbeskyttelsen, eller anbring skiven til emulgering **(F)**. **Pas på. Knivsbladene er meget skarpe.**

- Saml skiven til emulgering : Skiven til emulgering leveres i to dele (aksel + skive). Inden tilbehøret anvendes, skal akslen klipses på skiven. **(Fig. 2). Herefter kan tilbehøret ikke længere demonteres.**
- Hæld ingredienserne i **(Fig. 3)**.
- Overskrid ikke det maksimum-niveau, der er angivet på skålen (400 ml).
- Anbring låget **(E)** udstyret med pakningen **(D)** og lås det fast ved at dreje det mod urets retning **(Fig. 4)**.
- Tryk på låget **(E)** for at starte **(Fig. 5)**.
- **Apparatet må ikke startes med tom skål.**
- Skålen uden knivsbladene og låget kan bruges i mikroovnen på betingelse af, at der ikke tilsættes fedtstof.

Ingredienser	Maksimum mængde	Tid
Løg skåret i stykker på 2 cm x 2 cm	300 g	10 impulser
Hvidløg	200 g	10 impulser
Skalotteløg skåret i stykker på 2 cm x 2 cm	300 g	10 impulser
Persille	30 g	10 impulser
Nødder, hasselnødder, mandler	50 g	10 sek
Chokolade	100 g	15 sek
Råt mørkt kød skåret i tern på 2 cm x 2 cm	250 g	15 impulser
Skinke	200 g (2 skiver)	15 sek
Gruyèreost skåret i tern på 2 cm x 2 cm	100 g	10 sek
Parmesanost	100 g	20 sek
Frugtkompot	400 g	15 sek
Kogt suppe	0.4 l	15 sek

### Gode tips til at opnå gode resultater :

Arbejd i impulser. Hvis der sætter sig madstykker fast op ad skålens sider (skinke, løg mm.) kan De tage dem ned med en spartel, fordele dem i skålen og give yderligere 2-3 impulser.

Skålens måleinddelinger er fastsat efter beregnet volumen med knivsbladene anbragt i skålen. Det er kun vejledende måleinddelinger.

## RENGØRING

Motordelen må ikke dyppes i vand eller kommes under rindende vand. Det er tilstrækkeligt at tørre den over med en klud.

**Knivsbladene skal håndteres med forsigtighed, da de er meget skarpe. Lad ikke knivsbladene ligge i blød sammen med anden opvask nede i vasken.**

Skål, knivsblade, skiven til emulgering og låget kan kommes i opvaskemaskinen (den øverste kurv).

For bedre at kunne rengøre låget, kan pakningen tages af ved at hive ovenfra.

Når den skal tilbage på plads, skal De sørge for, at den anbringes korrekt i rillen (**Fig.6**). Apparatet må ikke anvendes uden pakningen.

## UDTJENTE EL-PRODUKTER /ELEKTRONISKE PRODUKTER



### Vær med til at beskytte miljøet !

ⓘ Deres apparat indeholder adskillige materialer, der kan genanvendes eller genvindes.

♻ Aflever apparatet på en genbrugsstation eller i mangel heraf hos en autoriseret forhandler, således at apparatet kan blive genanvendt.

## OPSKRIFTER

### Æblemos

*500 g æbler, 1/2 citron, 1 stang vanille, 80 g stødt melis, 1 spsk rom.*

Kom kogte æbler, citron-saft, sukker og rom i skålen. Mix med knivsbladene i 15 til 20 sekunder. Lad det afkøle og servér.

### Pesto Sauce

*150 g parmesan-ost, 5 kviste frisk basilikum, 3 fed hvidløg, 4 kryddernelliker, 15 valnødder, 1/2 glas olivenolie.*

Kom basilikum, hvidløgsfed og kryddernelliker i skålen. Mix fint. Hæld parmesan-ost i små stykker og valnødder i skålen og fin-hak i 20 sekunder. Tilsæt olivenolie og mix for at få en homogen blanding.

### Guacamole avocadocreme

*1 stor avocado, 1 fed hvidløg, 1/2 tomat uden skind, 1 spsk olivenolie, 2 spanske peberfrugter, 1/2 løg, 3 kviste koriander, lidt citron-saft, salt og peber efter smag.*

Fin-hak hvidløg, løg, koriander og peberfrugter.

Skræl avocadoerne og skær dem i stykker i skålen. Tilsæt den halve tomat og olivenolie.

Mix i 20 sekunder for at få en homogen puré. Tilsæt salt og peber efter smag.

### Anchoiade provencalsk ansjospesto

*15 ansjosfileter i olie, 2 fed hvidløg, 3 hårdkogte æggeblommer, olivenolie.*

Fin-hak hvidløgsfed. Tilsæt ansjoser og mix på ny. Tilføj æggeblommer med 3 spsk olivenolie.

Mix for at få en creme. Tilsæt olie efter ønsket konsistens.

## ANVENDELSE AF SKIVEN TIL (afhængigt af model)

### FLØDESKUM

20 cl fløde fedtprocent 35%, 20 g stødt melis eller 20 g flormelis og 1 brev vanillesukker.

#### Et godt tips til at få en lækker fast flødeskum :

Brug kold fløde fra køleskabet.

Anbring skiven til emulgering i skålen. Hæld ingredienserne i. Lås låget fast. Start apparatet med kontinuerlig hastighed og mix i 30 sekunder for at få en fed creme og i ca. 1 minut for at få flødeskum.

**Bemærkning :** Check blandingens konsistens efter 45 sekunder. Hvis De mixer for længe, bliver blandingen til smør.

### MAYONNAISER

#### Gode tips til at få lækre faste mayonnaiser :

- Brug ingredienser, der har stuetemperatur.
- Rengør skålen og skiven med koldt vand.
- Overhold mængdeangivelsen for ingredienser i hver enkel opskrift.

#### Mayonnaise med sennep

Anbring skiven til emulgering i skålen.

Hæld ingredienserne i : 1 æggeblomme, 1 spsk sennep, 1/2 spsk vineddike, salt, peber, 3 spsk olie.

Lås låget fast. Start apparatet og mix i 15 sekunder. Tilsæt ca. 30 ml olie. Start apparatet igen og mix med kontinuerlig hastighed i ca. 20 til 50 sekunder.

#### Mayonnaise uden sennep

Følg samme fremgangsmåde som for mayonnaise med sennep, men erstat sennep med 3 spsk citronsaft. Hvis De ønsker en større mængde mayonnaise, kan De tilsætte olie (ca. 30 ml) og mixe i yderligere 15 sekunder.

#### Pandekagedej

Til 0,4 l dej :

80 g mel, 2 æg, 1/2 tsk fint salt, 150 ml mælk, 1 tsk olie, krydderier.

Kom alle ingredienser i skålen og mix indtil der fås en homogen dej, omkring 10 til 15 sekunder.

#### Vaffeldej

80 g mel, 5 g bagepulver, 1 æg, 120 ml mælk, 35 g smeltet smør, 1 spsk vanillesukker.

Rør bagepulveret ud i en smule lunkent vand. Kom alle ingredienser i skålen og mix indtil dejen er godt lind, omkring 15 til 30 sekunder. Lad dejen hvile 1 time.

## BESKRIVELSE

- |               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| A. Motorenhet | D. Pakning                          |
| B. Beger      | E. Lokk                             |
| C. Kniv       | F. Blandekniv (på enkelte modeller) |

## RÅD OM SIKKERHET

- Les bruksanvisningen nøye før første gangs bruk av apparatet. En bruk som ikke er i samsvar med denne, fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Apparatet skal ikke brukes dersom apparatet selv eller ledningen er defekt, dersom apparatet har falt i bakken, og har synlige skader eller funksjonsfeil. Apparatet skal da leveres inn til et godkjent kundesenter.
- Dersom ledningen er beskadiget, skal den skiftes ut av fabrikanten, fabrikantens serviceavdeling eller en annen autorisert person for å unngå alle faremomenter. Demonter aldri apparatet på egen hånd.
- Koble alltid fra strømmen hvis apparatet skal stå uten tilsyn og før montering/demontering eller rengjøring.
- Dette apparatet kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som har manglende erfaring eller kunnskap, på den betingelse av bruken skjer under overvåking, eller at personene har fått alle instruksjoner for sikker bruk, og at de har fått forståelse for alle faremomenter.
- Vær forsiktig hvis det helles varm væske i blenderen. Det kan komme ut av apparatet igjen på grunn av plutselig damputstøtning.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Barn skal ikke bruke apparatet som leke.
- Apparatet må ikke brukes av barn. Apparatet og ledningen skal holdes utenfor rekkevidde for barn.
- Håndter kniven meget forsiktig når bollen er tom og under rengjøring. Vær oppmerksom på at knivbladene er veldig skarpe.
- Dette apparatet er kun ment for privat husholdningsbruk og matlaging innendørs. Apparatet er ikke beregnet på følgende bruk som ikke dekkes av garantien: I kjøkkenkroker



forbeholdt personale i butikker, kontorer og andre profesjonelle miljøer, på gårder, av kunder på hoteller, moteller og andre overnattingssteder, som for eksempel bed-and-breakfast.

- Advarsel: Enhver feilbruk medfører risiko for skader...
- Advarsel: Apparatet må ikke legges ned i vann.
- Alt annet arbeid enn vanlig rengjøring og vedlikehold utført av kunden, skal gjøres av et autorisert verksted.
- Apparatet, ledningen eller støpselet må ikke dyppes i vann eller annen væske.

## BRUKSANVISNING

- Bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Apparatet skal brukes på en plan, ren og tørr flate, der det ikke er risiko for vannsprut.
- Langt hår, skjerv eller slips må ikke henge over apparatet mens det er i gang.
- Apparatet må ikke brukes tomt.
- Strømledningen skal aldri være i nærheten av eller i kontakt med apparatets varme deler, nær en varmekilde eller på en skarp kant.
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke tilbehørsdeler og reservedeler som passer til apparatet.

## BRUK

Sett begeret (B) på motorenheten (A) og lås den ved å dreie den mot klokken (Fig. 1).  
Sett på plass kniven (C) etter at du har fjernet plastbeskyttelsen eller sett på blandeskiven (F).

**NB! Knivene er veldig skarpe.**

- Sett sammen blandekniven: blandekniven leveres i to deler (aksel + skive). Før du tar i bruk dette tilbehøret, må du klippe fast akselen på skiven (Fig. 2). **Etter denne handlingen, kan tilbehøret ikke lenger demonteres.**
- Hell i ingrediensene (Fig. 3).
- Ikke overgå « max »-nivået angitt på begeret (400 ml).
- Sett på lokket (E) med pakningen (D) og lås det ved å dreie det mot klokken (Fig. 4).
- Trykk på lokket (E) for å sette det i gang (Fig. 5).
- **Ikke la apparatet være i gang når det er tomt.**
- Begeret uten kniv og lokk kan brukes i mikrobølgeovn på betingelse av at du ikke tilsetter fett.

Ingredienser	Maksimums-mengde	Varighet
Løk kuttet i terninger på 2 cm x 2 cm	300 g	10 pulsbevegelser
Hvitløk	200 g	10 pulsbevegelser
Sjalottløk kuttet i terninger på 2 cm x 2 cm	300 g	10 pulsbevegelser
Persille	30 g	10 pulsbevegelser
Walnøtter, hasselnøtter, mandler	50 g	10 s
Sjokolade	100 g	15 s
Rått, mørkt kjøtt kuttet i terninger på 2 cm x 2 cm	250 g	15 pulsbevegelser
Kokt skinke	200 g (2 store skiver)	15 s
Hvit ost i terninger på 2 cm x 2 cm	100 g	10 s
Parmesanost	100 g	20 s
Fruktkompott	400 g	15 s
Kokt suppe	0.4 l	15 s

### Råd for å oppnå gode resultater:

Arbeid med pulsbevegelser. Hvis det henger seg fast biter av ingredienser på begerets vegger (skinke, løk, osv.), løsner du de med en slikkepott og fordeler de i begeret, og deretter foretar du 2 eller 3 ekstra pulsbevegelser.

Begerets gradinndelinger tar et utregnet volum med kniven med i betraktning, og de er bare veiledende.

## RENGJØRING

Motorenheten skal ikke dyppes ned i vann eller has under rennende vann. Det er nok å tørke av den med en svamp.

**Kniven må håndteres med forsiktighet, for bladene er veldig skarpe. Ikke la kniven ligge i bløt sammen med kopper og kar nederst i oppvaskkummen.**

Begeret, kniven, blandeskiven og lokket kan vaskes i oppvaskmaskin (øverste kurv).

For å rengjøre lokket skikkelig kan du ta ut pakningen ved å dra i den.

For å sette den på plass igjen må du passe nøye på å sette den i sporet som holder den på plass (Fig. 6). Ikke bruk apparatet uten pakningen.

## ELEKTRISK ELLER ELEKTRONISK APPARAT SOM IKKE SKAL BRUKES MER



### La oss bidra til miljøvern

- ⓘ Apparatet ditt inneholder mange materialer som kan nyttegjøres eller resirkuleres.
- ♻️ Ta det med til en egnet oppsamlingsplass eller til en forhandler av denne typen produkter slik at det blir riktig behandlet.

## OPPSKRIFTER

### Eplemos

500 gr epler, 1/2 sitron, 1 vaniljestang, 80 gr sukker, 1 spiseskje rom.

Ha i de kokte eplene, sitronsaft, sukker og rom i begeret. Bland med kniven i 15-20 sekunder. Avkjøl og server.

### Pestosaus

150 gr parmesan, 5 stilker fersk basilikum, 3 hvitløkfedd, 4 nellikspikere, 15 walnøttkjerner, 1/2 glass olivenolje.

Ha basilikum, hvitløkfeddene og nellikspikerne i begeret. Finhakk. Hell parmesanosten i små biter og walnøttkjernene i begeret og finhakk i 20 sek. Tilsett olivenolje og bland til du oppnår en jevn deig.

### Guacamole

1 stor avokado, 1 hvitløkfedd, 1/2 tomat uten skall, 1 spiseskje olivenolje, 2 chilipepper, 1/2 løk, 3 stilker koriander, noen dråper sitronsaft, salt og pepper etter smak.

Finhakk hvitløk, løk, koriander og paprika.

Skrøll avokadoene og kutt de opp i begeret, Tilsett 1/2 tomat og olivenolje.

Bland i 20 sek. for å oppnå en jevn puré. Tilsett salt og pepper etter smak.

### Ansjossaus

15 ansjosfileter i olje, 2 hvitløkfedd, 3 hardkokte eggeplommer, olivenolje.

Finhakk hvitløkfeddene. Tilsett ansjosene og bland igjen. Bland i eggehviten med 3 spiseskjeer olje. Bland for å oppnå en krem. Tilsett olje ifølge ønsket konsistens.

## BRUK AV BLANDEKNIVEN

### PISKET KREM

20 cl fløte med 35 % fett. 20 sukker eller 20 melis og 1 ts vaniljesukker.

#### Råd for å lykkes med flott, fast pisket krem.

Bruk kald fløte rett fra kjøleskapet.

Sett blandeskiven på plass i begeret. Hell i ingrediensene. Lås lokket. La apparatet gå på kontinuerlig drift i 30 sekunder for å oppnå en fløyelsaktig krem eller i ca. 1 minutt for å oppnå pisket krem.

**NB:** Sjekk konsistensen på tilberedningen etter 45 sekunder. Hvis du blander for lenge, vil du få smør.

### MAJONESER

#### Råd for å lykkes med flotte, faste piskede majoneser:

- Bruk ingredienser med romtemperatur.
- Rengjør begeret og platen med kaldt vann.
- Overhold mengdene ingredienser angitt i hver oppskrift.

#### Majones med sennep

Sett blandeskiven på plass i begeret.

*Hell i ingrediensene: 1 eggeplomme, 1 spiseskje sennep, 1/2 spiseskje vineddik, salt og pepper, 3 spiseskjeer olje.*

Lås lokket. La apparatet gå i 15 sekunder. Hell i ca. 30 ml olje. La det så gå i ca. 20-50 sekunder.

#### Majones uten sennep

Gå fram på samme måte som for majones med sennep ved å bytte ut sennep med 3 spiseskjeer sitronsaft. Hvis du ønsker å øke mengden majones, tilsetter du olje (ca. 30 ml) og lar apparatet gå i 15 sekunder til.

#### Pannekakerøre

*For 4 dl røre:*

*80 g mel, 2 egg, 1/2 teskje olje, aroma.*

Ha alle ingrediensene i begeret og bland til du oppnår en jevn røre, dvs. ca. 10-15 sekunder.

#### Vaffelrøre (til firkantede belgiske vafler)

*80 g mel, 5 g gjær, 1 egg, 120 ml melk, 35 g smeltet smør, 1 spiseskje vaniljesukker.*

Løs opp gjæren i litt lunkent vann, ha alle ingrediensene i begeret og bland til røren blir helt jevn, dvs. ca. 15-20 sekunder, la stå i 1 time.

## BESKRIVNING

- |               |                                      |
|---------------|--------------------------------------|
| A. Motorblock | D. Packning                          |
| B. Skål       | E. Lock                              |
| C. Kniv       | F. Blandarskiva (beroende på modell) |

## SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten första gången: användning som apparaten inte är avsedd för friskriver tillverkaren från allt ansvar.
- Använd inte apparaten om det är något fel på apparaten eller dess sladd eller om apparaten ramlat och uppvisar synliga skador eller inte verkar fungera normalt. I detta fall ska apparaten tas med till ett godkänt servicecenter
- Om elsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, av ett av tillverkaren godkänt servicecenter eller av en person med liknande behörighet, för att undvika fara. Montera aldrig isär apparaten själv.
- Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget om du lämnar apparaten utan uppsikt samt före montering, isärplockning eller rengöring.
- Apparaten får användas av personer som saknar erfarenhet eller kunskap eller personer med nedsatt fysisk och sensorisk kapacitet eller med psykiska funktionshinder, förutsatt att det sker under överinseende eller att de har fått instruktioner om hur apparaten används säkert samt är införstådda med potentiella faror som kan uppstå.
- Var försiktig om en varm vätska hålls i blandaren eftersom den kan stötas ut ur apparaten till följd av att den plötsligt blir ångande het.
- Barn ska hållas under uppsikt för att förhindra att de leker med apparaten.
- Barn får inte använda apparaten som leksak.
- Den här apparaten får inte användas av barn. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Hantera knivbladet försiktigt när skålen töms och vid rengöring. Bladen är mycket vassa.
- Apparaten är endast avsedd att användas för matlagning i hemmet. Den är inte anpassad för användning i följande fall, som inte heller täcks av garantin: i personalpentryn i butiker,

på kontor eller andra arbetsplatser, på lantbruk, av hotell- eller motellgäster, eller i andra miljöer av samma typ, i miljöer av typen vandrarhem.

- Observera: Eventuell felaktig användning kan leda till kroppsskador.
- Observera: Apparaten får inte sänkas ned i vatten.
- Alla åtgärder utöver vanligt underhåll och rengöring måste utföras av ett auktoriserat servicecenter.
- Lägg aldrig apparaten, elsladden eller stickkontakten i vatten eller andra vätskor.

## BRUKSANVISNING

- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för användning som inte överensstämmer med bruksanvisningen.
- Använd apparaten på en plan, torr och ren yta där det inte finns risk för vattenstänk.
- Låt aldrig långt hår, halsdukar eller slipsar hänga ned över apparatens delar när den är i drift.
- Kör aldrig apparaten tom.
- Elsladden ska aldrig vara i närheten av eller i kontakt med varma delar av apparaten, värmekällor eller vassa kanter.
- För din egen säkerhet bör du endast använda de tillbehör som är anpassade för den här apparaten.

## ANVÄNDNING

Ställ skålen **(B)** på motorblocket **(A)** och lås den genom att vrida den motsols **(Bild 1)**.  
Sätt kniven **(C)** på plats sedan du har tagit bort plastskyddet eller satt in blandarskivan **(F)**.

**Se upp, klingorna är mycket vassa.**

- Montera blandarskivan: blandarskivan levereras i två delar (axel + skiva). Innan du använder detta tillbehör, kläm fast axeln på skivan **(Bild 2)**. **Efter denna åtgärd kan till behöret inte längre tas isär.**
- Håll i ingredienserna **(bild 3)**.
- Överskrid inte den maxnivå som anges på skålen (400 ml).
- Sätt på locket **(E)** med packningen **(D)** och lås det genom att vrida det motsols **(bild 4)**.
- Tryck på locket **(E)** för att sätta igång apparaten **(bild 5)**.
- **Kör aldrig apparaten när den är tom.**
- Skålen kan användas i mikrovågsugn utan kniv och lock om du inte tillsätter smör.

Ingredienser	Maximal mängd	Tid
Lök skuren i tärningar om 2 cm x 2 cm	300 g	10 tryckningar
Vitlök	200 g	10 tryckningar
Schalottenlök skuren i tärningar om 2 cm x 2 cm	300 g	10 tryckningar
Persilja	30 g	10 tryckningar
Valnötter, hasselnötter, mandel	50 g	10 sek
Choklad	100 g	15 sek
Rått mörkt kött skuret i tärningar om 2 cm x 2 cm	250 g	15 tryckningar
Kokt skinka	200 g (2 skivor)	15 sek
Gruyèreost i tärningar om 2 cm x 2 cm	100 g	10 sek
Parmesan	100 g	20 sek
Fruktkompott	400 g	15 sek
Kokt soppa	0.4 l	15 sek

### Tips för att få ett gott resultat:

Arbeta med tryckningar. Om bitar av livsmedel klibbar vid skålens väggar (skinka, lök etc.), lossa dem med en spatel, sprid ut dem i skålen och tryck ytterligare 2-3 gånger.

Skålens gradering är bara en anvisning och mängderna har beräknats med kniven på plats.

## RENGÖRING

Doppa inte ned motorblocket i vatten, skölj det inte heller under rinnande vatten. Att torka av det med en fuktad trasa är tillräckligt.

**Hantera kniven försiktigt eftersom knivbladen är mycket vassa. Låt inte kniven ligga i vatten med disk på diskhons botten.**

Skålen, kniven, blandarskivan och locket kan diskas i diskmaskin (i den övre korgen).

För noggrann rengöring av locket kan du ta bort packningen genom att dra ut den.

När du vill sätta tillbaka packningen se till att du placerar den rätt i skåran (**bild 6**). Använd inte apparaten utan packningen.

## NÄR EN ELEKTRISK ELLER ELEKTRONISK PRODUKT HAR GJORT SITT



### Var rädd om miljön!

**i** Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

**➔** Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

## RECEPT

### Äppelmos

*500 gr äpple, 1/2 citron, 1 vaniljstång, 80 g strösocker, 1 msk rom.*

Lägg de kokta äpplena, saften av en halv citron, socker och rom i skålen. Mixa med kniven i 15-20 sekunder. Låt kallna och servera.

### Pestosås

*150 g parmesan, 5 kvistar färsk basilika, 3 vitlöksklyftor, 4 nejlikor, 15 valnötter, 1/2 glas olivolja.*

Lägg basilikan, vitlöksklyftorna och nejlikorna i skålen. Mixa fint. Lägg parmesan i små bitar och valnötter i skålen och finhacka i 20 sekunder. Tillsätt olivolja för att få en jämn sås.

### Guacamole

*1 stor avokado, 1 vitlöksklyfta, 1/2 tomat utan skinn, 1 msk olivolja, 2 st spansk peppar, 1/2 lök, 3 korianderkvistar, 1 stråle pressad citron, salt och peppar efter smak.*

Finhacka vitlök, lök, koriander och spansk peppar.

Skala avokadon, skär den i bitar och lägg i skålen. Tillsätt 1/2 tomat och olivolja.

Mixa i 20 sekunder för att få en jämn röra. Tillsätt salt och peppar efter smak.

### Sardell- och olivdip

*15 ansjovisfiléer i olja, 2 vitlöksklyftor, 3 hårdkokta äggulor, olivolja.*

Finhacka vitlöksklyftorna. Tillsätt ansjovis och mixa på nytt. Blanda i äggulorna med 3 msk olja.

Mixa så att du får en kräm.

Tillsätt olja till önskad konsistens.

## ANVÄNDNING AV BLANDARSKIVAN

(beroende på modell)

### VISPGRÄDDE

20 cl vispgrädde. 20 g strösocker eller 20 g pudersocker och 1 msk vaniljsocker.

#### Tips för att få fast vispad grädde.

Använd kylskåpskall grädde.

Placera blandarskivan i skålen. Häll ingredienserna i skålen. Lås locket. Kör kontinuerligt i 30 sekunder för att få en fyllig grädde eller ca 1 minut för att få vispgrädde.

**OBS!** Kontrollera gräddens konsistens efter 45 sekunder. Om du mixar för länge får du smör.

### MAJONNÄS

#### Råd för att få fast majonnäs:

- Använd rumstempererade ingredienser.
- Rengör skålen och skivan i kallt vatten.
- Respektera de mängder som anges i varje recept.

#### Majonnäs med senap

Placera blandarskivan i skålen.

Tillsätt ingredienserna: 1 äggula, 1 msk senap, 1/2 msk vinäger, salt, peppar, 3 msk olja.

Lås locket. Kör i 15 sekunder. Häll i ca 30 ml olja. Kör kontinuerligt i ca 20-50 sekunder.

#### Majonnäs utan senap

Gör på samma sätt som för majonnäs med senap men ersätt senapen med 3 msk pressad citron. Om du vill öka mängden majonnäs tillsätter du olja (30 ml) och kör ytterligare 15 sekunder.

#### Crêpesmet

För 4 dl smet:

80 g mjöl, 2 ägg, 1/2 tsk salt, 1,5 l mjölk, 1 tsk olja, smakämne.

Lägg alla ingredienserna i skålen och mixa tills du får en jämn smet i ca 10-15 sekunder.

#### Våffelsmet

80 g mjöl, 5 g jäst, 1 ägg, 1,2 l mjölk, 35 g smält smör, 1 msk vaniljsocker.

Blanda ut jästen i lite ljummet vatten, lägg samtliga ingredienser i skålen och mixa tills smeten är jämn, i ca 15-20 sekunder och låt vila i 1 timme.

- A. Moottoriyksikkö
- B. Astia
- C. Terä

- D. Tiiviste
- E. Kansi
- F. Emulgoimiskiekkö (mallista riip puen)

## TURVAOHJEET

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttöä: käyttöohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.
- Älä käytä laitetta, jos se tai sen virtajohto on viallinen, jos laite on pudonnut ja siinä on näkyviä vaurioita tai se käy tavallisesta poikkeavalla tavalla. Laite on silloin toimitettava valtuutettuun huoltopalveluun.
- Jos virtajohto on vioittunut, täytyy valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihtaa se vaaratilanteiden välttämiseksi. Älä koskaan pura laitetta itse.
- Irrota laite aina sähköverkosta, jos se jätetään ilman valvontaa tai ennen asennusta, purkamista tai puhdistusta.
- Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi tietoa ja kokemusta, mikäli heitä valvotaan tai he ovat saaneet tietoa laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät mahdolliset vaarat.
- Käsittele tehosekoitinta varoen, jos siihen kaadetaan kuumaa nestettä, sillä sitä voi roiskua laitteesta äkillisen höyryämisen seurauksena.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei ole lelu.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvilta.
- Käsittele veitsiosaa varovaisesti, kun tyhjennät astiaa tai kun puhdistat laitetta, koska terät ovat erittäin teräviä.
- Laite on tarkoitettu vain sisätiloissa tapahtuvaan ruoanlaittoon kotitalouksissa. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tapauksissa, joita takuu ei korvaa: henkilökunnalle varatuissa keittonurkkauksissa myymälöissä, toimistoissa tai muissa ammatillisissa ympäristöissä, maataloilla, hotelleilla,



motellien ja muiden vastaavien majoitusmuotojen asiakkaille, bed & breakfast - tyyppisissä majoitusympäristöissä.

- Varoitus: Laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
- Varoitus: Laitetta ei saa upottaa.
- Kaikki huoltotoimenpiteet puhdistusta ja tavallista hoitoa lukuun ottamatta tulee antaa valtuutetun huoltopalvelun tehtäväksi.
- Älä laita laitetta, sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

## KÄYTTÖOHJEET

- Valmistaja ei ole vastuussa käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä.
- Käytä laitetta tasaisella, puhtaalla ja kuivalla alustalla, joka on suojassa vesiroiskeilta.
- Varo, etteivät pitkät hiukset, huivit tai solmiot joudu laitteeseen sen ollessa toiminnassa.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Sähköjohtoa ei saa koskaan jättää kuumien osien lähelle tai kosketuksiin niiden kanssa, lähelle lämmönlähdettä tai terävälle kulmalle.
- Älä käytä muita kuin laitteen mukana toimitettuja lisätarvikkeita ja varaosia oman turvallisuutesi vuoksi.

## KÄYTTÖ

Aseta astia **(B)** moottoriyksikön **(A)** päälle ja lukitse se kääntämällä sitä vastapäivään **(Kuva 1)**. Irrota muovikansi ja asenna terä **(C)** tai emulgoimiskiekkö **(F)**. **Ole varovainen, terät ovat hyvin teräviä.**

- Kokoa emulgoimiskiekkö: emulgoimiskiekkö toimitetaan kahteen osaan jaettuna (akseli + kiekko). Ennen sen ensimmäistä käyttöä liitä akseli ja kiekko toisiinsa **(kuva 2)**. **Näiden osien yhteen liittämisen jälkeen ei niitä voi enää irrottaa toisistaan.**
- Kaada laitteeseen ainekset **(kuva 3)**.
- Älä ylitä astiaan (400ml) merkittyä merkiviivaa „max“.
- Aseta paikalleen kansi **(E)** ja tiiviste **(D)** ja lukitse kansi kääntämällä sitä vastapäivään **(kuva 4)**.
- Laite käynnistetään kantta **(E)** painamalla **(kuva 5)**.
- **Älä käynnistä laitetta astian ollessa tyhjä.**
- Ilman terää olevaa astiaa ja kantta voidaan käyttää mikroaaltouunissa siinä tapauksessa, että astiassa ei ole rasvaa.

Ainekset	Enimmäismäärä	Aika
2 cm x 2 cm:n kuutioiksi pilkotut sipulit	300 g	10 impulssia
Valkosipuli	200 g	10 impulssia
2 cm x 2 cm:n kuutioiksi pilkotut salottisipulit	300 g	10 impulssia
Persilja	30 g	10 impulssia
Pähkinät, hasselpähkinät, mantelit	50 g	10 s
Suklaa	100 g	15 s
2 cm x 2 cm:n kuutioiksi hieno raaka liha	250 g	15 impulssia
Kinkku	200 g (2 viipaletta)	15 s
2 cm x 2 cm:n kuutioiksi Emmental	100 g	10 s
Parmanjuusto	100 g	20 s
Hedelmäväli-pala	400 g	15 s
Keitto	0.4 l	15 s

### Parhaiden tulosten saavut tamiseksi:

Käytä laitetta lyhytaikaisilla käynnistyksillä (impulsseilla). Jos elintarvikkeita (kinkku, sipuli yms.) liimautuu astian seinämiin, pyyhi ne kaapimella, sekoita ne astian sisältöön ja tee vielä 2 tai 3 impulssia.

Astian asteikko osoittaa sisällön määrän terän ollessa asennettuna. Sen tehtävä on vain informatiivinen.

## PUHDISTUS

Älä upota moottoriyksikköä veteen äläkä laita sitä juoksevan veden alle, sen pyyhkiminen pesusienellä riittää.

**Käsittele teriä varovasti, ne ovat hyvin teräviä. Älä jätä terää likoamaan muiden astioiden kanssa astianpesualtaaseen.**

Astia, kansi, terä ja emulgoimiskiekkko voidaan pestä astianpesukoneessa (yläkorissa).

Kannen puhdistusta helpottaa tiivisteiden poistaminen siitä vetämällä.

Asettaessasi tiivistettä takaisin varmista, että se asettuu kunnolla sille tarkoitettuun uraan (**kuva 6**).

Älä käytä laitetta ilman tiivistettä.

## SÄHKÖLAITTEEN TAI ELEKTRONISEN LAITTEEN KÄYTÖSTÄ POISTAMINEN



### Ota huomioon ympäristön suojele!

📌 Laitteessa on suuri määrä uudelleen käytettäviä materiaaleja.

➡ Vie siksi laite jätteiden keräyspisteeseen tai valtuutettuun huoltoon, joka huolehtii sen käytöstä poistamisesta.

## RESEPTIT

### Omenapyre

500 g omenia, 1/2 sitruunaa, 1 vaniljapalko, 80 g hienoa sokeria, 1 ruokalusikallinen rommia.

Laita astiaan keitetyt omenat, sitruunamehu, sokeri ja rommi. Sekoita terää käyttäen 15 - 20 sekuntia. Jäähdytä ennen tarjoilua.

### Pesto kastike

150 g parmanjuustoa, 5 pientä palaa tuoretta basilikaa, 3 valkosipulin kynttä, 4 neilikkaa, 15 saksanpähkinän puolikasta, 1/2 lasia oliiviöljyä.

Laita basilika, valkosipulin kynnet ja neilikka astiaan ja sekoita hienoksi. Laita astiaan pienet parmanjuustopalat ja pähkinänpuolikkaat ja jauha hienoksi 20 s ajan. Lisää oliiviöljy ja sekoita kunnes seos muuttuu yhtenäiseksi taikinaksi.

### Guacamole

1 suuri avokado, 1 valkosipulin kynsi, 1/2 tomaattia ilman kuorta, 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä, 2 tulpaa paprikaa, 1/2 sipulia, 3 pientä palaa korianteria, vähän sitruunamehua, suolaa ja pippuria maun mukaan.

Silppua valkosipuli, sipuli, korianteri ja paprika hienoksi.

Kuori avokado ja leikkaa se astiassa pieniksi paloiksi, lisää 1/2 tomaattia ja oliiviöljy.

Sekoita 20 s jotta seos muuttuisi yhtenäiseksi. Lisää maun mukaan suolaa ja pippuria.

### Anjovistahna

15 anjovisviipaleita öljyssä, 2 valkosipulin kynttä, 3 keltuaista, oliiviöljyä.

Silppua valkosipulin kynnet hienoksi. Lisää anjovisviipaleet ja sekoita uudestaan. Lisää keltaiset ja 3 ruokalusikallista öljyä.

Sekoita, kunnes seos muuttuu tahnaksi. Lisää öljyä tahnan halutun paksuuden mukaan.

## EMULGOIMISKIEKON KÄYTTÖ

(mallista riippuen)

### KERMAVAAHTO

*20 cl UHT kermaa jonka rasvapitoisuus on 35%. 20g hienoa sokeria tai 20 g pölysokeria ja 1 pussi vaniljasokeria.*

#### **Jotta kermavaahdosta tulisi kiinteää ja laadukasta.**

Käytä suoraan jääkaapista otettua kylmää kermaa.

Asenna kiekko ja laita ainekset astiaan. Sulje kansi. Sekoita keskeytymättä 30 s jos haluat hienoa kastiketta, tai 1 minuutti jos haluat kermavaahtoa.

**Huom.:** Tarkista kermavaahdon paksuus 45 s jälkeen, jos sekoitat liian kauan, on tuloksena voita.

### MAJONEESIT

#### **Jotta majoneesista tulisi kiinteää ja laadukasta:**

- Käytä huonelämpötilassa olevia aineksia
- Pese astia ja kiekko kylmällä vedellä
- Noudata eri resepteissä annettuja ainesten määriä.

#### **Sinappimajoneesi**

Asenna kiekko astiaan.

*Laita ainekset astiaan: 1 keltuainen, 1 ruokalusikallinen sinappia, 1/2 ruokalusikallista etikkaa, suolaa, pippuria, 3 ruokalusikallista öljyä.*

Sulje kansi. Sekoita 15 sekuntia. Kaada astiaan noin 30 ml öljyä. Sekoita keskeytymättä noin 20 - 50 sekuntia.

#### **Majoneesi ilman sinappia**

Menettele muuten samalla tavalla mutta korvaa sinappi 3 ruokalusikallisella sitruunamehua.

Jos haluat suuremman määrän majoneesia, lisää öljyä (noin 1 cm) ja sekoita vielä 15 sekuntia.

#### **Ohukaistaikina**

*0,4 l taikinaan:*

*80 g jauhoa, 2 muna, 1/2 teelusikkaa hienoa suolaa, 150 ml maitoa, 1 teelusikka öljyä, esanssia.*

Laita kaikki ainekset astiaan ja sekoita kunnes taikina muuttuu yhtenäiseksi, noin 10 - 15 sekuntia.

#### **Vohvelitaikina**

*80 g jauhoa, 5 g hiivaa, 1 muna, 120 ml maitoa, 35 g sulatettua voita, 1 ruokalusikallinen vaniljasokeria.*

Liota hiiva pieneen määrään haaleaa vettä, laita kaikki ainekset astiaan ja sekoita kunnes taikina on täysin tasalaatuista, noin 15 - 20 sekuntia. Jätä taikina tunniksi seisomaan.

