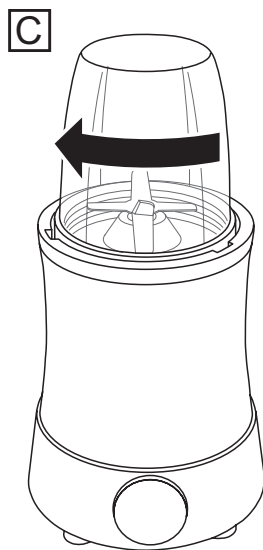
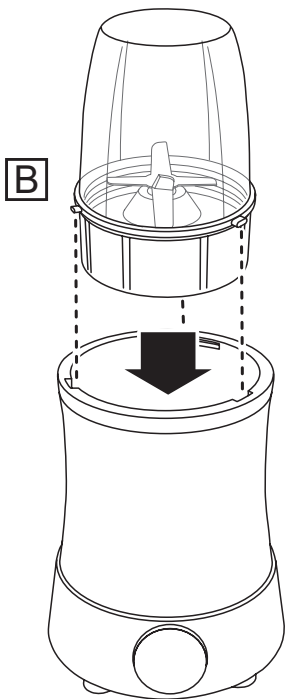
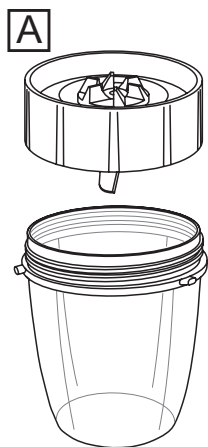
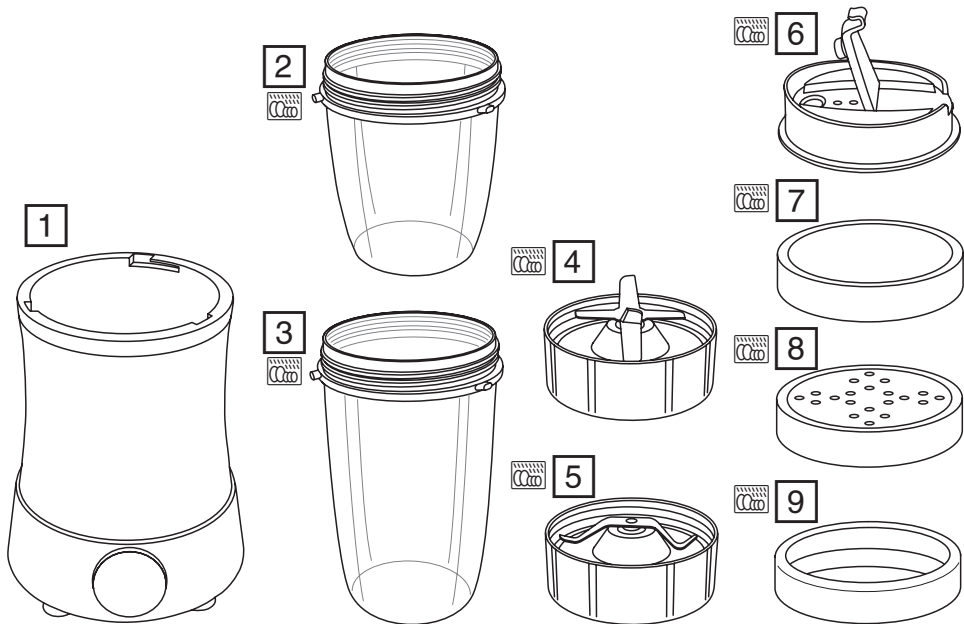




Russell Hobbs



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



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

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

Children must not use or play with the appliance. Keep the appliance and cable out of reach of children.

Always disconnect the appliance from the mains supply socket if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Care must be taken when handling sharp cutting blades during emptying and cleaning.

Misuse of the appliance may cause injury.


Never process hot or boiling liquids. Allow them to cool before processing.

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

- Don't put the motor unit in liquid.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- Don't run the motor continuously for more than 1 minute, it may overheat. After 1 minute switch off and allow the appliance to rest for at least 1 minute.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Motor unit | 6. Travel lid with spout (x2) |
| 2. Small cup (x2) | 7. Solid lid (x2) |
| 3. Large cup (x3) | 8. Shaker lid |
| 4. 6-point blending blade | 9. Lip ring (x2) |
| 5. Serrated grinding blade |  dishwasher safe |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove any packaging material and labels.
- Wash everything except the motor unit in warm, soapy water. Rinse and dry.
- Wipe the motor unit with a damp cloth.
- Place the appliance on a dry, firm, level surface, near a power socket.

BLADES

6-point blending blade - suitable for blending smoothies, soups, sauces, purées, etc.

Serrated grinding blade - suitable for grinding harder ingredients like coffee beans, nuts, chocolate, spices, etc.

LIDS

Travel lid with spout - screw-on lid with opening spout suitable for drinks on-the-go or storage.

Solid lid - screw-on lid suitable for storing processed ingredients.

Shaker lid - screw-on lid with holes suitable for serving grated cheese, chocolate, spices, etc.

Lip ring - push-on ring which can be fitted to the large or small cups to cover the screw thread for comfort.

USING

1. Add the ingredients to the small or large cup. Don't exceed the **max** mark.
2. Screw the desired blade onto the cup and tighten firmly (FIG A).
3. Invert the cup and align the three tabs with the slots in the motor unit (FIG B). Lower the cup assembly into the motor unit.
4. Turn the cup assembly clockwise to start the motor (FIG C).
5. Turn the cup assembly anti-clockwise to stop the motor.

TIPS

- The motor is powerful and operates quickly. Use short controlled bursts so that ingredients aren't over processed.
- Sometimes during processing, the ingredients clump together. If this happens, remove the cup from the motor unit and shake it. Refit the cup to the motor unit and carry on processing.
- Cut your ingredients into small pieces before processing.
- Chocolate, nuts, and cheese will chop/grind better if thoroughly chilled first.

CLEANING

1. Unplug the appliance.
2. Dissassemble the appliance.
3. Wipe the outside of the motor unit with a clean damp cloth.
4. Wash the removable parts in warm soapy water, rinse well, drain, and air dry.

 You may wash these parts in a dishwasher.

If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes. Damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.



ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

A FEW RECIPES TO GET YOU STARTED

LEEK AND POTATO SOUP

- 75g leeks
- 75g potatoes
- 1 stock cube
- 400ml water
- salt and pepper

Process the leeks and potatoes for 2 seconds. Transfer to a large pan. Add the water and stock cubes. Bring to the boil, stirring. Reduce the heat. Cover the pan. Simmer for 20 minutes. Remove from the heat. Cool for 30 minutes. Process till smooth. Bring to serving temperature (don't let it boil). Adjust the seasoning. Serve with bread. For Vichyssoise, add a couple of chives to the leeks and potatoes, add a knob of butter to the pan before heating, cool the soup instead of re-heating it, and whisk in 75ml of cream before serving it cold.

SPICY PUMPKIN SOUP

- 450g pumpkin
- 15ml vegetable oil
- 1 leek
- 1 garlic clove
- 450ml chicken/vegetable stock
- 2.5g ground ginger
- 15ml single cream/crème fraiche
- 2.5g ground coriander
- 1 bunch coriander leaves
- salt and pepper

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

CORIANDER PESTO

- 2 handfuls coriander leaves
- 2 cloves garlic
- 60g pine nuts
- 125ml olive oil
- 60g Parmesan, grated

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

FRUITY SMOOTHIES

Process everything till smooth.

- 60ml yogurt
- 200ml milk
- 30g oatmeal
- 1 banana
- 30ml honey
- 2 apples, cored
- 170g chocolate ice cream
- 300g orange juice
- 150g hazelnut yogurt
- 1 banana
- 200ml milk
- 300ml chocolate milk
- 2 pears, cored
- 400ml milk
- 1 banana
- 20ml honey
- 10ml vanilla extract
- 300ml orange juice
- 300ml cranberry juice
- 1 banana
- 200ml yogurt
- 1 mango, stone removed
- 200ml milk
- 5ml honey
- 300ml milk
- 1 banana
- 12 strawberries
- 360ml lemonade
- 125g vanilla ice cream
- 70g blueberries
- 4 halves of tinned apricot
- 80ml apricot juice (from tin)
- 2 peaches, stone removed
- 60ml yogurt
- 200ml milk
- 10ml honey
- 600ml apple juice
- 1 mango, stone removed
- 300ml apple juice
- 90g raspberries
- 12 strawberries
- 400ml apple juice
- 1 kiwi fruit, peeled
- 150g melon
- 350ml lemonade
- 125ml chocolate ice cream
- 100ml cherries, stones removed

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromzufuhr, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, reinigen oder Zubehör entfernen oder befestigen.

Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Umgang mit den Messern, beim Leeren des Mixbehälters sowie bei der Reinigung vorsichtig.

Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

Verarbeiten Sie keine heißen oder kochenden Flüssigkeiten. Lassen Sie diese vor der Verarbeitung abkühlen.

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

- Legen Sie die Motoreinheit nicht in Flüssigkeit.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- Wenn Sie den Motor länger als 1 Minuten am Stück laufen lassen, besteht Überhitzungsgefahr. Schalten Sie ihn nach 1 Minuten aus und lassen Sie das Gerät mindestens 1 Minuten lang abkühlen.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Motoreinheit | 6. Reisedeckel mit Trinköffnung (x2) |
| 2. Kleiner Becher (x2) | 7. Geschlossener Deckel (x2) |
| 3. Großer Becher (x3) | 8. Streudeckel |
| 4. 6-Klingen-Mixermesser | 9. Dichtungsring (x2) |
| 5. Gezacktes Mahlmesser |  Spülmaschinenfest |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie etwaiges Verpackungsmaterial und Etiketten vollständig.
- Waschen Sie alle Teile außer der Motoreinheit in warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie sie anschließend ab.
- Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.
Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose.

MESSER

6-Klingen-Mixermesser - geeignet zum Mixen von Smoothies, Suppen, Soßen, Pürees, etc.

Gezacktes Mahlmesser - geeignet zum Mahlen härterer Zutaten, wie Kaffeebohnen, Nüsse, Schokolade, Gewürze, etc.

DECKEL

Reisendeckel mit Trinköffnung - Schraubdeckel mit verschließbarer Trinköffnung für das Mitnehmen oder Aufbewahren von Getränken.

Geschlossener Deckel - Schraubdeckel für die Aufbewahrung verarbeiteter Zutaten.

Streudeckel - Schraubdeckel mit Löchern für geriebenen Käse, Schokolade, Gewürze, etc.

Lippenring - aufsteckbarer Ring, der auf den großen oder kleinen Bechern angebracht werden kann, um das Gewinde für die Nutzung als Trinkbecher abzudecken.

ANWENDUNG

1. Füllen Sie alle Zutaten in den kleinen oder großen Becher. Befüllen Sie den Becher höchstens bis zur **max**-Markierung.
2. Schrauben Sie die gewünschte Messereinheit auf den Becher, bis sie fest sitzt (ABB. A).
3. Drehen Sie den Becher um und richten Sie die drei Laschen an den Schlitz in der Motoreinheit aus (ABB. B). Setzen Sie die Bechereinheit in die Motoreinheit ein.
4. Drehen Sie die Bechereinheit im Uhrzeigersinn, um den Motor zu starten (ABB. C).
5. Drehen Sie die Bechereinheit gegen den Uhrzeigersinn um den Motor anzuhalten.

TIPPS

- Der Motor ist sehr leistungsstark und arbeitet mit hoher Geschwindigkeit. Verarbeiten Sie die Zutaten in kurzen, kontrollierten Durchgängen, damit sie nicht zu stark zerkleinert werden.
- Es kann passieren, dass sich die Zutaten während der Verarbeitung verklumpen. Entfernen Sie in diesem Fall den Becher von der Motoreinheit und schütteln Sie ihn. Setzen Sie ihn anschließend wieder auf die Motoreinheit und fahren Sie fort.
- Schneiden Sie Ihre Zutaten vor der Verarbeitung in kleine Stücke.
- Schokolade, Nüsse und Käse lassen sich leichter zerhacken/mahlen, wenn sie vorher gut gekühlt wurden.

REINIGUNG

1. Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät auseinander bauen bzw. reinigen.
2. Das Gerät auseinandernehmen.
3. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.
4. Waschen Sie alle Teile außer der Motoreinheit in warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie sie anschließend ab.



Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.

Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen. Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.



UMWELTSCHUTZ

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

REZEPTE

LAUCH- UND KARTOFFELSUPPE

- 75g Lauch
- 75g Kartoffeln
- 1 Brühwürfel
- 400ml Wasser
- Salz und Pfeffer

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

Für Vichysoise geben Sie etwas Schnittlauch zu Lauch und Kartoffeln, geben eine Butterflocke in die

Pfanne und erhitzen sie; lassen Sie die Suppe abkühlen, statt wieder aufzuwärmen und schlagen Sie 75ml Sahne unter und servieren Sie sie kalt.

WÜRZIGE KÜRBISUPPE

- 1 Knoblauchzehen
- 450ml Hühner-/Gemüsebrühe
- 450g Kürbis
- 1 Bund Korianderblätter
- 15ml Sahne/Crème fraîche
- 15ml Pflanzenöl
- 2.5g Gemahlener Ingwer
- 2.5g Gemahlener Koriander
- 1 Lauch
- Salz und Pfeffer

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

PESTO AUS KORIANDER

- 2 Hand voll Korianderblätter
- 2 Knoblauchzehen
- 60g Pinienkerne
- 125ml Olivenöl
- 60g geriebener Parmesan

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

FRUCHTIGE SMOOTHIES

Verrühren Sie alles zu einer cremigen Masse.

60ml Joghurt
200ml Milch
30g Haferflocken
1 Banane
30ml Honig
2 Äpfel, entkernt

150g Haselnuss-Joghurt
1 Banane
200ml Milch

300ml Schokoladenmilch
2 Birnen, entkernt

200ml Joghurt
1 Mango, entsteint
200ml Milch
5ml Honig

300ml Milch
1 Banane
12 Erdbeeren

400ml Milch
1 Banane
20ml Honig
10ml Vanillearoma

360ml Limonade
125g Vanilleeis
70g Heidelbeeren

300ml Orangensaft
300ml Cranberrysaft
1 Banane

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

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

Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.

Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché après utilisation et avant son nettoyage, ou encore pour monter/retirer un accessoire ou des pièces.

Pour éviter toute blessure, faites preuve de prudence lors de la manipulation des lames, de la vidange du bol et du nettoyage de l'appareil.

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


N'utilisez pas le mixeur avec des liquides chauds ou bouillants. Attendez d'abord qu'ils refroidissent.

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

- Veillez à ne pas plonger le bloc moteur dans du liquide.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- Ne faites pas fonctionner le moteur de manière continue pendant plus de 1 minute, car il pourrait surchauffer. Après 1 minute de fonctionnement, déconnectez l'appareil et ne le faites pas tourner pendant au moins 1 minute.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Bloc moteur | 6. Couvercle portatif avec bec verseur (x2) |
| 2. Petit bol (x2) | 7. Couvercle massif (x2) |
| 3. Grand bol (x3) | 8. Couvercle saupoudroir |
| 4. Lame de mélange à 6 points | 9. Anneau pour le bord (x2) |
| 5. Lame de broyage dentelée |  résistant au lave-vaisselle |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout matériel d'emballage, ainsi que les étiquettes.
- Lavez tous les éléments excepté le bloc moteur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez ces éléments et laissez-les sécher.
- Essuyez la base du moteur avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface ferme, sèche et de niveau, à proximité d'une prise de courant.

LAMES

Lame de mélange à 6 points - convient pour la préparation de smoothies, potages, sauces, purées, etc.

Lame de broyage dentelée - convient pour broyer des ingrédients plus durs tels que les grains de café, les noix, le chocolat, les épices, etc.

COUVERCLES

Couvercle portatif avec bec verseur - couvercle à visser avec bec verseur ouvrable pour le stockage de boissons à emporter.

Couvercle massif - couvercle à visser approprié pour le stockage des ingrédients traités.

Couvercle saupoudroir - couvercle à visser avec trous, approprié pour servir du fromage râpé, du chocolat en copeaux, des épices, etc.

Anneau pour le bord - anneau à fixer par pression qui peut être monté sur le petit bol ou le grand bol pour couvrir le filet de vis à des fins de commodité.

UTILISATION

1. Ajoutez les ingrédients dans le petit bol ou dans le grand bol. Veillez à ne pas dépasser la marque **max**.
2. Vissez la lame souhaitée sur le bol et serrez fermement (FIGURE A).
3. Retournez le bol et alignez les trois onglets avec les fentes du bloc moteur (FIGURE B). Insérez l'unité formée par le bol dans le bloc moteur.
4. Retournez le bloc du bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour démarrer le moteur (FIGURE C).
5. Retournez le bloc du bol dans le sens antihoraire pour arrêter le moteur.

CONSEILS

- Le moteur est puissant et fonctionne rapidement. Utilisez des impulsions brèves et contrôlées afin d'éviter un traitement excessif des ingrédients.
- Dans certains cas, les ingrédients s'agglutinent pendant le traitement. Si cela se produit, retirez le bol du bloc moteur et secouez-le. Remontez le bol sur le bloc moteur et poursuivez le traitement.
- Avant de travailler, coupez les aliments grossièrement.
- Le chocolat, les noix, le fromage seront plus faciles à hacher s'ils sont bien froids.

NETTOYAGE

1. Débrancher avant d'ajouter ou d'enlever des pièces ou avant le nettoyage.
2. Démontez l'appareil.
3. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide.
4. Lavez tous les éléments excepté le bloc moteur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez ces éléments et laissez-les sécher.



Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.

Toutefois, les conditions de lavage du lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil. Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.



PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

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

RECETTES

SOUPE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE

- 75g poireaux
- 75g pommes de terre
- 1 cubes de bouillon
- 400ml eau sel et poivre

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

Pour la vichyssoise, ajouter un peu de ciboulette aux poireaux et aux pommes de terre, ajouter une noix de beurre dans la poêle avant de la chauffer, laisser refroidir le potage avant de le réchauffer et fouetter 75ml de crème avant de le servir frais.

SOUPE ÉPICÉE AUX POTIRONS

- 450g potiron
- 450ml bouillon de poule/légumes
- 1 poireaux
- 15ml huile végétale
- 2.5g moude le gingembre
- 1 gousse d'ail
- 15ml crème fraîche
- 2.5g moude le coriandre
- sel et poivre
- 1 bouquet feuilles de coriandre

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

PESTO À LA CORIANDRE

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

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

SMOOTHIES AUX FRUITS

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

60ml yaourt	300ml lait
200ml lait	1 banane
30g farine d'avoine	12 fraises
1 banane	
30ml miel	400ml lait
2 pommes, évidées	1 banane
	20ml miel
170g crème glacée au chocolat	10ml extrait de vanille
300ml jus d'orange	
	360ml limonade
150g yaourt aux noisettes	125g crème glacée à la vanille
1 banane	70g myrtilles
200ml lait	
	300ml jus d'orange
300ml lait au chocolat	300ml jus d'airelle
2 poires, évidées	1 banane
200ml yaourt	
1 mangue dénoyautée	
200ml lait	
5ml miel	

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

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

Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen. Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

Altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact verwijderen als de mixer onbeheerd wordt achtergelaten, voordat de hulpstukken worden geplaatst of verwijderd en voordat het apparaat wordt gereinigd.

Ga voorzichtig om met de mesjes, het ledigen van de kan en het schoonmaken van het apparaat om letsels te vermijden.

Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

Gebruik geen warme of kokend hete vloeistoffen in het apparaat. Laat deze vóór gebruik eerst afkoelen.

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

- Dompel de motoreenheid niet onder in een vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- Laat de motor niet langer dan 1 minuut ononderbroken draaien, om oververhitting te voorkomen. Schakel het apparaat na 1 minuut uit en laat het minstens 1 minuut rusten.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|----------------------|---|
| 1. Motoreenheid | 6. Reisdeksel met tuit (x2) |
| 2. Kleine kom (x2) | 7. Afsluitdeksel (x2) |
| 3. Grote kom (x3) | 8. Shakerdeksel |
| 4. Zespunts blendmes | 9. Mondring (x2) |
| 5. Gekarteld maalmes |  vaatwasmachinebestendig |

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de etiketten.
- Was alles behalve de motoreenheid in warm zeepwater. Spoel en droog af.
- Reinig het motorhuis met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een droge, stevige, horizontale ondergrond, bij een stopcontact.

MESSEN

Zespunts blendmes - geschikt voor het blenden van smoothies, soepen, sauzen, puree ...

Gekarteld maalmes - geschikt voor het malen van hardere ingrediënten als koffiebonen, noten, chocolade, kruiden ...

DEKSELS

Reisdeksel met tuit - schroefdeksel met tuit, geschikt voor drankjes onderweg op opslag.

Afsluitdeksel - schroefdeksel voor het opslaan van verwerkte ingrediënten.

Shakerdeksel - schroefdeksel met gaten voor het opdienen van geraspte kaas, chocolade, kruiden ...

Mondring - ring die op de kleine of grote kom wordt geduwd en het schroefdraad bedekt, voor comfortabeler drinken.

GEBRUIK


1. Voeg de ingrediënten toe aan de kleine of grote kom. Vul niet verder dan het **max**-teken.
2. Schroef het gewenste mes op de kom en draai stevig aan (FIG. A).
3. Draai de kom om en lijn de drie lipjes uit met de gleuven in de motoreenheid (FIG. B). Laat de kom in de motoreenheid zakken.
4. Draai de kom met de klok mee om de motor te starten (FIG. C).
5. Draai de kom tegen de klok in om de motor te stoppen.

TIPS

- De motor is krachtig en werkt snel. Gebruik korte impulsen om de ingrediënten niet te fijn te verwerken.
- Soms blijven de ingrediënten samenplakken tijdens het verwerken. Als dit gebeurt, verwijdert u de kom van de motor en schudt hem. Plaats de kom weer op de motoreenheid en ga door met verwerken.
- Snijd de ingrediënten in kleine stukjes voor het hakken/malen.
- Chocolade, noten, kaas hakt/maalt met beter als ze voordien goed gekoeld werden.

REINIGEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact, voordat u de blender uit elkaar haalt of reinigt.
2. Het apparaat demonteren.
3. Reinig de motoreenheid met een vochtige doek.
4. Was alles behalve de motoreenheid in warm zeepwater. Spoel en droog af.

 U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.

Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden. De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.



MILIEUBESCHERMING

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

RECEPTEN

PREI & AARDAPPEL SOEP

- 75g prei
- 75g aardappel
- 1 bouillonblokjes
- 400ml water
- zout en peper

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

Voor Vichyssoise voegt u bieslook toe aan de prei en aardappels, u doet een stukje boter in de pan voor het verhitten, u laat de soep afkoelen in plaats van deze weer op te warmen en voegt 75ml room toe voordat u de soep koud opdient.

PITTIGE POMPOENSOEP

- 450g pompoen
- 15ml plantaardige olie
- 1 prei
- 15ml gemalen gember

- 450ml kippen/groentebouillon
- 2 teen look
- 1 bosje korianderblaadjes
- 15ml enkele/dubbele room
- zout en peper
- 2.5g gemalen koriander

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

KORIANDER PESTO

- 2 handenvol korianderblaadjes
- 60g pijnboompitten
- 2 teen look
- 60g geraspte parmezaan
- 125ml olijfolie

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

FRUITIGE SMOOTHIES

Verwerk alles tot een glad mengsel.

60ml yoghurt
 200ml melk
 30g haver
 1 banaan
 30ml honing
 2 appels waar u het hart heeft uitgehaald

170g chocolade-ijs
 300ml sinaasappelsap

150g hazelnootyoghurt
 1 banaan
 200ml melk

300ml chocolademelk
 2 ontpitte peren

200ml yoghurt
 1 ontpitte mango
 200ml melk
 5ml honing

300ml melk
 1 banaan
 12 aardbeien

400ml melk
 1 banaan
 20ml honing
 10ml vanille-extract

360ml limonade
 125g vanille-ijs
 70g Bosbessen

300ml sinaasappelsap
 300ml cranberrysap
 1 banaan

4 halve abrikozen uit blik
 80ml abrikozensap (blik)
 2 ontpitte perziken
 60ml yoghurt
 200ml melk
 10ml honing

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

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

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

I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.

Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia o dell'inserimento/rimozione di accessori o parti.

Per evitare lesioni, prestare la massima attenzione quando si maneggiano le lame, quando si svuota la caraffa e durante le operazioni di pulizia.

L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.


Non miscelare mai liquidi caldi o bollenti. Attendere prima che si raffreddino.

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

- Non immergere in sostanza liquida il gruppo del motore.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- Non azionare il motore ininterrottamente per più di 1 minuto, poiché potrebbe surriscaldarsi. Dopo 1 minuto spegnere e lasciare riposare l'apparecchio per almeno 1 minuto.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Unità motore | 6. Coperchio da viaggio con beccuccio (x2) |
| 2. Recipiente piccolo (x2) | 7. Coperchio rigido (x2) |
| 3. Recipiente grande (x3) | 8. Coperchio per shaker |
| 4. Lama a 6 punte per frullare | 9. Garnizione per coperchio (x2) |
| 5. Lama dentellata per macinare |  lavabile in lavastoviglie |

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere qualsiasi materiale di imballaggio e le etichette.
- Lavare tutte le parti, eccetto l'unità motore, in acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.
- Pulire la base del motore con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e uniforme vicino a una presa di corrente.

LAME

Lama a 6 punte per frullare – adatta per preparare frullati, minestre, salse, pure ecc.

Lama dentellata per macinare – adatta per macinare gli ingredienti più duri, per es. chicchi di caffè, noci, cioccolato, spezie ecc.

COPERCHI

Coperchio da viaggio con beccuccio – coperchio ad avvitemento con apertura a beccuccio adatta alle bevande da passeggio o per la conservazione.

Coperchio rigido – coperchio ad avvitemento adatto per la conservazione di ingredienti lavorati.

Coperchio per shaker – coperchio ad avvitamento adatto per servire formaggio grattugiato, cioccolato, spezie ecc.

Guarnizione per coperchio – guarnizione a pressione che può essere installata sui recipienti grandi o piccoli per coprire il filetto per un maggiore comfort.

MODO D'USO

1. Mettere gli ingredienti nel recipiente grande o piccolo. Non superare il segno **max**.
2. Avviare la lama desiderata sul recipiente e serrare saldamente (FIG. A).
3. Capovolgere il recipiente e allineare le tre linguette alle fessure dell'unità motore (FIG. B). Inserire il recipiente così assemblato nell'unità motore.
4. Ruotare il recipiente così assemblato in senso orario per azionare il motore (FIG. C).
5. Ruotare il recipiente così assemblato in senso antiorario per arrestare il motore.

CONSIGLI

- Il motore è potente e opera velocemente. Azionare a brevi intervalli controllati per non lavorare eccessivamente gli ingredienti.
- Talvolta, durante la lavorazione, gli ingredienti si ammassano. In questo caso, rimuovere il recipiente dall'unità motore e agitarlo. Riposizionare il recipiente sull'unità motore e proseguire la lavorazione.
- Tagliare gli ingredienti da utilizzare a pezzettini prima di utilizzare la funzione sminuzza e grattugia.
- Cioccolato, nocciole e formaggio verranno sminuzzati o macinati meglio se tenuti in fresco.

PULIZIA

1. Staccare la spina prima di smontare o pulire il tritatutto.
2. Smontare l'apparecchio.
3. Pulire il gruppo del motore con un panno umido.
4. Lavare tutte le parti, eccetto l'unità motore, in acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.



Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali. Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.



PROTEZIONE AMBIENTALE

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

RICETTE

ZUPPA DI PORRI E PATATE

- 75g porri
- 75g patate
- 1 dadi per brodo
- 400ml acqua
- sale e pepe

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

Per la 'Vichyssoise', aggiungere un paio di spolverate di erba cipollina a porri e patate, aggiungere una noce di burro in pentola prima di scaldare, raffreddare la zuppa invece di riscaldarla e incorporare con la frusta 75ml di panna prima di servirla fredda.

ZUPPA DI ZUCCA SPEZIATA

- 15ml olio vegetale
- 450ml brodo di pollo/vegetale
- 450g zucca
- 2.5g zenzero

- 1 mazzetto foglie di coriandolo
- 1 porri
- 2.5g coriandolo
- 15ml panna fresca/semi-grassa
- 2 spicchio d'aglio
- sale e pepe

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

PESTO AL CORIANDOLO

- 2 manciata foglie di coriandolo
- 2 spicchio d'aglio
- 60g di pinoli
- 125ml d'olio di oliva
- 60g parmigiano grattugiato

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

FRULLATO ALLA FRUTTA

Lavorare gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza fluida.

60ml yogurt	300ml latte
200ml latte	1 banana
30g farina d'avena	12 fragole
1 banana	
30ml miele	400ml latte
2 mele senza torsolo	1 banana
	20ml miele
170g gelato al cioccolato	10ml estratto di vaniglia
300ml succo d'arancia	
	360ml limonata
150g yogurt alle nocciole	125g gelato alla vaniglia
1 banana	70g mirtilli
200ml latte	
	300ml succo d'arancia
300ml latte al cioccolato	300ml succo di mirtillo rosso
2 pere senza torsolo	1 banana
200ml yogurt	
1 mango senza nocciolo	
200ml latte	
5ml miele	

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

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

No permita que los niños utilicen el aparato ni jueguen con él. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica si lo va a dejar sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

Para evitar lesiones, tenga cuidado al manipular las cuchillas, al vaciar la jarra y al limpiar el aparato.

El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.


No procese nunca líquidos calientes o que estén hirviendo. Deje que se enfríen antes de procesarlos.

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

- No sumerja la unidad motora en líquidos.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- No utilice el aparato de forma continua durante más de 1 minuto, ya que puede sobrecalentarse. Tras 1 minuto, apague el aparato y deje que repose durante al menos 1 minuto.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Unidad motora | 6. Tapa con boca para el transporte (x 2) |
| 2. Recipiente pequeño (x 2) | 7. Tapa sólida (x 2) |
| 3. Recipiente grande (x 3) | 8. Tapa para batir |
| 4. Cuchilla con 6 puntas para batir | 9. Anillo protector (x 2) |
| 5. Cuchilla dentada para moler |  apto para lavavajillas |

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje y las etiquetas.
- Lave con agua caliente y jabón todas las partes excepto la unidad motora. Enjuague las piezas y séquelas.
- Limpie la base del motor con un paño húmedo.
- Coloque el aparato en una superficie seca, firme y nivelada cerca de una toma de corriente.

CUCHILLAS

Cuchilla con 6 puntas para batir: Apta para batir smoothies, sopas, salsas, purés, etc.

Cuchilla dentada para moler: Apta para moler ingredientes más duros como los granos de café, nueces, chocolate, especias, etc.

TAPAS

Tapa con boca para el transporte: Tapa enroscable con boca que se abre apta para bebidas para llevar o como almacenaje.

Tapa sólida: Tapa enroscable apta para almacenar ingredientes procesados.

Tapa para batir: Tapa enroscable con agujeros apta para servir queso rallado, chocolate, especias, etc.

Anillo protector: Anillo que se puede encajar en recipientes pequeños o grandes para cubrir la rosca y así permitir un uso más cómodo.

UTILIZACIÓN

1. Añada los ingredientes al recipiente pequeño o grande. No sobrepase la marca **max**.
2. Enrosque la cuchilla deseada en el recipiente y encájela firmemente (FIG.A).
3. Invierta el recipiente y alinee las tres lengüetas con las ranuras en la unidad motora (FIG. B). Coloque la unidad del recipiente en la unidad motora.
4. Gire hacia la derecha la unidad del recipiente para poner en funcionamiento el motor (FIG. C).
5. Gire hacia la izquierda la unidad del recipiente para parar el motor.

CONSEJOS

- El motor es muy potente y funciona muy rápido. Use el botón en intervalos de unos segundos para no sobreprocesar los ingredientes.
- A veces, durante el procesado de alimentos, estos se quedan pegados unos a otros. Si esto ocurre, retire el recipiente de la unidad motora y agítelo. Vuelva a colocar el recipiente en la unidad motora y continúe el proceso.
- Corte los ingredientes en pequeños trozos antes de cortar/picar.
- El chocolate, las nueces, el queso se triturarán/picarán mejor si son cuidadosamente enfriados antes.

LIMPIEZA

1. Desenchúfela antes de desmontarla o limpiarla.
2. Desmonte el aparato.
3. Limpie la unidad motora con un trapo húmedo.
4. Lave con agua caliente y jabón todas las partes excepto la unidad motora. Enjuague las piezas y séquelas.



Puede lavar estas piezas en el lavavajillas.

Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato. El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.



PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

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

RECETAS

SOPA DE PUERROS Y PATATAS

- 75g puerros
- 75g patatas
- 1 cubitos de caldo
- 400ml agua
- sal y pimienta

Procese los puerros y las patatas durante dos segundos Páselos a una cacerola más grande. Añada el agua y los cubitos de caldo. Lleve a ebullición y remueva. Reduzca el fuego. Cubra la cacerola. Hierva a fuego lento durante 20 minutos. Retire del fuego. Deje enfriar 30 minutos. Procese hasta obtener una consistencia homogénea. Caliente sin que llegue a hervir antes de servir. Sazone al gusto. Sirva el pan. Para la Vichyssoise, añada un par de cebolletas a los puerros y las patatas, añada una nuez de mantequilla a la cacerola antes de calentar, enfríe la sopa en lugar de recalentarla y bata 75ml. de nata antes de servirla fría.

SOPA DE CALABAZA CON ESPECIAS

- 15ml aceite vegetal
- 450ml cubito de caldo de pollo/verduras
- 1 diente de ajo
- 2.5g jengibre molido
- 15ml nata líquida/crema de leche
- 1 puerros

- 450g calabaza
- 2.5g cilantro molido sal y pimienta
- 1 manojo hojas de cilantro

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

PESTO DE CILANTRO

- 2 puñado hojas de cilantro
- 60g de piñones
- 2 diente de ajo
- 125ml aceite de oliva
- 60g queso Parmesano rallado

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

BATIDOS DE FRUTAS

Bata todos los ingredientes hasta obtener una consistencia homogénea.

60 ml de yogurt
200 ml de leche
30 g de harina de avena
1 plátano
30 ml de miel
2 manzanas, sin corazón

170 g helado de chocolate
300 ml zumo de naranja

150 g de yogurt de avellanas
1 plátano
200 ml de leche

300 ml chocolate con leche
2 peras, sin corazón

200 ml de yogurt
1 mango, sin hueso
200 ml de leche
5 ml de miel

300 ml lde eche
1 plátano
12 fresas

400 ml lde eche
1 plátano
20 ml de miel
10 ml de extracto de vainilla

360 ml de limonada
125 g de helado de vainilla
70 g de arándanos

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

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

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

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

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

As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

Desligue sempre o aparelho da tomada de alimentação, caso seja deixado sem supervisão e antes de desmontar, voltar a montar ou limpar.

Para evitar ferimentos, tenha cuidado ao manusear as lâminas, ao esvaziar o jarro e ao limpar.

Utilizar o aparelho incorretamente poderá resultar em ferimentos.

Nunca processe líquidos quentes ou a ferver. Deixe arrefecer antes de os processar.

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

- Não coloque a unidade motora em líquidos.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Não mantenha o motor a funcionar continuamente por mais de 1 minuto, pois poderá sobreaquecer. Após 1 minuto, desligue e deixe o aparelho repousar durante, pelo menos, 1 minuto.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Unidade motora | 6. Tampa de viagem com bico (x2) |
| 2. Copo pequeno (x2) | 7. Tampa sólida (x2) |
| 3. Copo grande (x3) | 8. Tampa perfurada |
| 4. Lâmina misturadora de 6 pontas | 9. Anel protetor (x2) |
| 5. Lâmina de moagem serrilhada |  dishwasher safe |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Remova qualquer material de embalagem e etiquetas.
- Lave tudo exceto a unidade motora em água morna com detergente. Enxague e seque.
- Limpe a base do motor com um pano húmido.
- Coloque o aparelho numa superfície seca, firme e nivelada, perto de uma tomada elétrica.

LÂMINAS

Lâmina misturadora de 6 pontas - adequada para criar smoothies, sopas, molhos, purés, etc.

Lâmina de moagem serrilhada - adequada para moer ingredientes mais duros como grãos de café, nozes, chocolate, especiarias, etc.

TAMPAS

Tampa de viagem com bico - tampa de enroscar com bico que se pode abrir, adequada para beber em movimento ou para armazenar.

Tampa sólida - tampa de enroscar adequada para armazenar ingredientes processados.

Tampa perfurada - tampa de enroscar com orifícios adequada para servir queijo ralado, chocolate, especiarias, etc.

Anel protetor - anel que se prime para instalar, cabendo nos copos grandes ou pequenos para cobrir a faixa de enroscar para dar mais conforto.

UTILIZAÇÃO

1. Adicione os ingredientes ao copo grande ou pequeno. Não ultrapasse a marca **max**.
2. Enrosque a lâmina desejada no copo e aperte com firmeza (FIG A).
3. Vire o copo ao contrário e alinhe as três patilhas com as ranhuras na unidade motora (FIG B). Desça o conjunto do copo sobre a unidade motora.
4. Rode o conjunto do copo para a direita para acionar o motor (FIG C).
5. Rode o conjunto do copo para a esquerda para parar o motor.

DICAS

- O motor é potente e opera de forma rápida. Use rajadas curtas e controladas, para que os ingredientes não sejam demasiado processados.
- Por vezes, durante o processamento, os ingredientes podem amontoar-se. Caso isto aconteça, remova o copo da unidade motora e sacuda-o. Volte a colocar o copo na unidade motora e continue a processar.
- Corte os seus ingredientes em pequenos pedaços antes de processar.
- O chocolate, as nozes e o queijo serão cortados/triturados mais facilmente se forem refrigerados primeiro.

LIMPEZA

1. Desligue o copo misturador antes de o desmontar ou limpar.
2. Desmonte o aparelho
3. Limpe a unidade motora com um pano húmido.
4. Lave tudo exceto a unidade motora em água morna com detergente. Enxague e seque.



Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.

Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície. Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.



PROTECÇÃO AMBIENTAL

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

RECEITAS

SOPA DE BATATA E ALHO FRANCÊS

- 75g alho-francês
- 1 cubos de caldo de carne
- 75g batatas
- 400ml água
- sal e pimenta

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

Para Vichyssoise, junte 2 cebolinhas aos alhos franceses e às batatas, junte uma noz de manteiga na panela antes de aquecer, refrigere a sopa em vez de a reaquecer, e bata para dentro da sopa 75ml de natas antes de a servir fria.

SOPA DE ABÓBORA COM ESPECIARIAS

- 15ml óleo vegetal
- 450ml caldo de galinha/legumes
- 450g abóbora

- 2.5g gengibre moído
- 15ml natas/crème fraiche
- 1 alho-francês
- 1 molho folhas de coentro
- 2.5g coentros picados
- 2 dente de alho
- sal e pimenta

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

PESTO DE COENTROS

- 2 dente de alho
- 2 punhado folhas de coentro
- 60g de pinhões
- 125ml de azeite
- 60g de queijo parmesão ralado

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

SMOOTHIES DE FRUTA

Processe tudo até obter uma consistência suave.

60 ml de iogurte
200 ml de leite
30 g de aveia
1 banana
30 ml de mel
2 maçãs, descaroçadas

170 g de gelado de chocolate
300 ml de sumo de laranja

150 g de iogurte de avelã
1 banana
200 ml de leite

300 ml de leite achocolatado
2 peras descaroçadas

200 ml de iogurte
1 manga, sem caroço
200 ml de leite
5 ml de mel

300 ml de leite
1 banana
12 morangos

400 ml de leite
1 banana
20 ml de mel
10 ml de extracto de baunilha

360ml limonada
125 g de gelado de baunilha
70 g de amoras

300 ml de sumo de laranja
300 ml de sumo de mirtilo
1 banana

600 ml de sumo de maçã
1 manga, sem caroço

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

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

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

Børn må hverken benytte eller lege med apparatet. Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.

Træk altid apparatets stik ud af stikkontakten, når det ikke bruges, og inden det samles, skilles ad eller rengøres.

For at undgå tilskadekomst skal man udvise forsigtighed ved håndtering af klingerne, samt når blenderglasset tømmes og rengøres.

Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

Blend aldrig varme eller kogende væsker. Lad dem køle af, inden de blendes.

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

- Læg ikke motorenheden i væske.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Undlad at lade motoren køre i mere end 1 minut ad gangen, da den kan blive overophedet. Sluk efter 1 minut og lad apparatet hvile i mindst 1 minut.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Motorenhed | 6. Transportlåg med tud (x2) |
| 2. Lille bæger (x2) | 7. Fast låg (x2) |
| 3. Stort bæger (x3) | 8. Shakerlåg |
| 4. 6-punkts blendeklinge | 9. Dækkring (x2) |
| 5. Savtakket kværneklinge |  tåler opvaskemaskine |

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Fjern alle emballagematerialer og klistermærker.
- Vask alle delene, undtagen motorenheden, af i lunkent sæbevand. Skyl og tør af.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud.
- Stil apparatet på en tør, fast, plan overflade i nærheden af en stikkontakt.

KLINGER

6-punkts blendeklinge - velegnet, når du skal blende smoothies, suppe, sauce, puré, etc.

Savtakket kværneklinge - velegnet, når du skal kværne hårdere ingredienser som f.eks. kaffebønner, nødder, chokolade, krydderier, etc.

LÅG

Transportlåg med tud - skruelåg med tudåbning, velegnet til transport af drikke eller til opbevaring.

Fast låg - skruelåg, velegnet til opbevaring af ingredienser.

Shakerlåg - skruelåg med huller, velegnet til servering af revet ost, chokolade, krydderier, etc.

Dækkring - ring, der kan trykkes på det store eller det lille bæger for at dække gevindet for at opnå bedre komfort.

BRUG


1. Kom ingredienserne i det lille eller det store bæger. Fyld ikke apparatet til over **max**-mærket.
2. Skru den valgte klinge oven på bægeret og stram godt til (FIG. A).
3. Vend bægeret om og stil de tre tapper ud for indhakkene på motorenheden (FIG. B). Sæt nu bægersamlingen ned i motorenheden.
4. Drej bægersamlingen med urets retning for at starte motoren (FIG. C).
5. Drej bægersamlingen imod urets retning for at standse motoren.

TIPS

- Motoren er robust og kører hurtigt. Brug korte kontrollerede impulser, så ingredienserne ikke bearbejdes for meget.
- Nogle gange klumper ingredienserne sammen under bearbejdningen. Sker dette, skal du tage bægeret af motorenheden og ryste det. Sæt bægeret på motorenheden og forsæt med at bearbejde.
- Skær ingredienserne i små stykker inden de bearbejdes.
- Chokolade, nødder og ost bliver bedre malet, hvis det afkøles godt forinden.

RENGØRING

1. Tag stikket ud inden apparatet skilles ad eller rengøres
2. Adskil apparatet.
3. Tør motorenheden af med en fugtig klud.
4. Vask alle delene, undtagen motorenheden, af i lunkent sæbevand. Skyl og tør af.

 Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.

De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen. Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.



MILJØBESKYTTELSE

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

OPSKRIFTER

PORRE & KARTOFFEL SUPPE

- 75g kartofler
- 1 bouillonterninger
- 75g porrer
- 400ml vand
- salt og peber

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

For vichyssoise skal du blot tilsætte et par stilke purløg til porrer og kartofler, tilsætte en klat smør til gryden inden suppen varmes, afkøle suppen i stedet for at opvarme den igen og piske 75ml fløde i, inden suppen serveres kold.

STÆRK GRÆSKAR SUPPE

- 450g græskar
- 15ml vegetabilsk olie
- 1 porrer
- 1 fed hvidløg
- 450ml kyllinge-/grøntsagsbouillon
- 2.5g kværnet ingefær
- 15ml kaffefløde/crème fraiche
- 2.5g kværnet koriander
- 1 bundt korianderblade
- salt og peber

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

Rør koriander og fløde i. Afkøl i 30 minutter. Fortsæt med at bearbejde, indtil suppen er lind (om nødvendigt af flere omgange). Bring til serveringstemperatur (lad ikke koge) Smag til. Servér med brød.

KORIANDER PESTO

- 2 fed hvidløg
- 2 håndfuld korianderblade
- 60g pinjekerner
- 60g Parmesan, revet
- 125ml olivenolie

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

FRUGT SMOOTHIES

Bearbejd alt indtil det er jævnt.

60ml yoghurt

200ml mælk

30g havregryn

1 banan

30ml honning

2 æbler, udkernede

170g chokoladeis

300ml appelsinjuice

150g hasselnødde-yoghurt

1 banan

200ml mælk

300ml kakaomælk

2 pærer, udkernede

200ml yoghurt

1 mango, uden sten

200ml mælk

5ml honning

300ml mælk

1 banan

12 jordbær

400ml mælk

1 banan

20ml honning

10ml vaniljeekstrakt

360ml limonade

125g vaniljeis

70g blåbær

300ml appelsinjuice

300ml tranebærjuice

1 banan

4 halve abrikoser på dåse

80ml abrikosjuice (fra dåsen)

2 ferskner, udstenede

60ml yoghurt

200ml mælk

10ml honning

600ml æblejuice

1 mango, uden sten

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

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

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

Barn får inte använda eller leka med apparaten. Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.

Koppla alltid bort apparaten från eluttaget om den lämnas utan uppsikt och innan den monteras, tas isär eller rengörs.

Undvik risk för skada genom att vara försiktig när du hanterar knivbladen, tömmer kannan och rengör apparaten.

Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

Mixa aldrig heta eller kokande vätskor. Låt dem svalna före tillredningen.

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

- Sänk inte ned motorenheten i någon form av vätska.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Kör inte motorn kontinuerligt i mer än 1 minut, den kan överhettas. Efter 1 minut ska man stänga av den och låta apparaten vila i minst 1 minut.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|------------------------|---|
| 1. Motorenhet | 6. Reselock med pip (x2) |
| 2. Liten skål (x2) | 7. Massivt lock (x2) |
| 3. Stor skål (x3) | 8. Skakningslock |
| 4. 6-punkts mixerblad | 9. Tätningsring (x2) |
| 5. Tandat malningsblad |  kan diskas i diskmaskin |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort eventuella förpackningsmaterial och etiketter.
- Diska allt utom motorenheten i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka.
- Torka motorbasen med en fuktig trasa.
- Placera apparaten på en torr, stadig och jämn yta nära ett eluttag.

KNIVBLAD

6-punkts mixerblad - lämpligt för mixning av smoothies, soppa, sås, puré, etc.

Tandat malningsblad - lämpligt för malning av hårda ingredienser som kaffeböner, nötter, choklad, kryddor, etc.

LOCK

Reselock med pip - skruvlock med pip, lämpligt för att dricka eller för förvaring.

Massivt lock - skruvlock lämpligt för förvaring av mixade ingredienser.

Skakningslock - skruvlock med håll, lämpligt för att servera riven ost, choklad, kryddor, etc.

Tätningarring - ring som kan fästas på de stora eller små skålarna för att täcka skruvtråden för komfort.

ANVÄNDNING

1. Lägg ingredienserna i den lilla eller stora skålen. Överskrid inte **max**-markeringen.
2. Skruva fast önskat knivblad på skålen och vrid fast (FIG A).
3. Vänd skålen upp och ned och placera de tre flikarna med skårorna i motorenheten (FIG B). Sänk ned den ihopsatta skålen i motorenheten.
4. Vänd på den ihopsatta skålen medurs för att starta motorn (FIG C).
5. Vrid den ihopsatta skålen moturs för att stoppa motorn.

TIPS

- Motorn är kraftig och arbetar snabbt. Använd korta kontrollerade stötar så att ingredienserna inte blir överberedda.
- Ibland bildar ingredienserna en klump när man mixar. Om det händer ska man ta loss skålen från motorenheten och skaka på den. Sätt tillbaka skålen på motorenheten och fortsätt mixa.
- Skär ingredienserna i småbitar före bearbetning.
- Choklad, nötter och ost hackas och söndersmulas bättre om de är riktigt kalla före bearbetning.

RENGÖRING

1. Dra ur sladden före nedmontering och/eller rengöring.
2. Montera isär apparaten.
3. Torka av motorenheten med en fuktig trasa.
4. Diska allt utom motorenheten i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka.



Dessa delar kan diskas i diskmaskin.

Apparatens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin. Detta kan endast eventuellt medföra yttlig påverkan som inte inverkar på apparatens funktion.



MILJÖSKYDD

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

RECEPT

PURJOLÖKS- OCH POTATISSOPPA

- 75g purjolökar
- 75g potatis
- 1 buljongtärningar
- 400ml vatten
- salt och peppar

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

Till vycissoise - fransk purjolöks- och potatissoppa - tillsätter man lite gräslök tillsammans med purjolöken och potatisen och lägger en klick smör i kastrullen före uppvärmningen. Återvärm inte soppan före servering, låt den svalna i stället. Vispa ned 75ml vispgrädde innan den serveras kall.

KRYDDAD PUMPASOPPA

- 450g pumpa
- 15ml vegetabilisk olja
- 1 purjolök
- 1 klyfta vitlök
- 450ml buljongtärning (kyckling eller vegetabilisk)
- 2,5g malen ingefära
- 15ml kaffegrädde/crème fraîche
- 2,5g malen koriander
- 1 bunt korianderblad

- salt och peppar

Skala pumpan, ta bort kärnorna och skär den i bitar. Värm upp olja i en kastrull. Tillsätt purjolök, vitlök och kryddor. Rör om i 3 minuter. Tillsätt buljongtärning och pumpa. Låt koka under omrörning. Sänk värmen. Lägg ett lock över kastrullen. Sjud i 20-30 minuter. Ta bort från värmen. Rör ned koriander och grädde/ crème fraiche. Låt svalna i 30 minuter. Mixa tills en slät konsistens uppnåtts (vid behov kan man mixa en mindre mängd åt gången). Värm till serveringstemperatur (låt den inte koka). Krydda efter smak. Servera med bröd.

KORIANDERPESTO

- 2 handfull korianderblad
- 2 klyfta vitlök
- 60g pinjenötter
- 125ml olivolja
- 60g parmesanost, riven

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

FRUKTSMOOTHIES

Blanda allt till en slät massa.

60ml yoghurt

200ml mjölk

30g havremjöl

1 banan

30ml honung

2 äpplen, utan kärnor

170g chokladglass

300ml apelsinjuice

150g hasselnötsyoghurt

1 banan

200ml mjölk

300ml chokladmjölk

2 päron, utan kärnor

200ml yoghurt

1 mango, utan kärna

200ml mjölk

5ml honung

300ml mjölk

1 banan

12 jordgubbar

400ml mjölk

1 banan

20ml honung

10ml vaniljsocker

360ml lemonad

125g vaniljglass

70g blåbär

300ml apelsinjuice

300ml tranbärsjuice

1 banan

4 aprikoser, en halv konservburk

80ml aprikossaft (från konservburken)

2 persikor, utan kärnor

60ml yoghurt

200ml mjölk

10ml honung

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

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

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

Barn må ikke bruke eller leke med apparatet. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.

Koble alltid apparatet fra strømmettet hvis det forlates uten oppsyn og før montering, demontering eller rengjøring.

For å unngå skade må du være forsiktig når du håndterer knivbladene, tømmer kannen og ved rengjøring.

Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

Behandle aldri varme eller kokende væsker. La dem kjøle seg ned før du behandler dem.

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

- Ikke legg motorenheten i væske.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- Ikke kjør motoren kontinuerlig i mer enn 1 minutt, da den kan overopphetes. Etter 1 minutt må du slå av apparatet og la det hvile i minst 1 minutt.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Motorenhet | 6. Reiselokk med tut (x2) |
| 2. Liten kopp (x2) | 7. Standardlokk (x2) |
| 3. Stor kopp (x3) | 8. Ristelokk |
| 4. 6-punkts blandeblad | 9. Lepperingsring (x2) |
| 5. Sagtannet kvernerblad |  kan vaskes i oppvaskmaskin |

FØR FØRSTE BRUKEN

- Fjern all emballasje og alle etiketter.
- Vask alt unntatt motorenheten i varmt såpevann. Skyll og tørk.
- Tørk av motordelen med en fuktig klut.
- Plasser apparatet på et tørt, fast og plant underlag i nærheten av en stikkontakt.

BLADER

6-punkts blandeblad – egnet for blanding av smoothies, supper, sauser, puréer osv.

Sagtannet kvernerblad – egnet for kverning av hardere ingredienser som kaffebønner, nøtter, sjokolade, krydder osv.

LOKK

Reiselokk med tut – skrulokk med tutåpning egnet for drinker på farten eller oppbevaring.

Standardlokk – skrulokk egnet for oppbevaring av bearbejdede ingredienser.

Ristelokk – skrulokk med hull egnet for servering av revet ost, sjokolade, krydder osv.

Lepperingsring – ring som trykkes på store eller små kopper for å dekke over skrugjengene for økt komfort.

BRUK


1. Ha ingrediensene i den lille eller store koppen. Ikke fyll på til over **max**-merket.
2. Skru det ønskede bladet på koppen og stram godt til (FIGUR A).
3. Snu koppen og sett de tre tappene på linje med sporene i motorenheten (FIGUR B). Senk koppenheten ned på motorenheten.
4. Snu koppenheten mot høyre for å starte motoren (FIGUR C).
5. Snu koppenheten mot venstre for å stoppe motoren.

TIPS

- Motoren er kraftig og går fort. Bruk korte kontrollerte støt slik at ingrediensene ikke overbehandles.
- Iblant kan ingrediensene klumpe seg sammen når de behandles. Hvis dette skjer, må du ta koppen ut fra motorenheten og riste den. Sett koppen tilbake på motorenheten og fortsett behandlingen.
- Kutt ingrediensene dine i små biter før du kjører de i prosessoren.
- Sjokolade, nøtter og ost vil kuttes/males bedre hvis de er skikkelig kalde.


RENGJØRING

1. Trekk ut kontakten før demontering og/eller rengjøring.
2. Demonter apparatet.
3. Tørk av motorenheten med en fuktig klut.
4. Vask alt unntatt motorenheten i varmt såpevann. Skyll og tørk.

 Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen. Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

MILJØBESKYTTELSE

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

OPPSKRIFTER**PURRELØK OG POTETSUPPE**

- 75g purreløker
- 75g poteter
- 1 buljongterninger
- 400ml vann
- salt og pepper

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

For Vichyssoise-suppe, legg til et par gressløk til purreløkene og potetene, plasser litt smør i pannen før oppvarming. Kjøøl ned suppen i stedet for å varme den opp igjen, og visp i 75ml krem før den serveres kald.

KRYDRET GRESSKARSUPPE

- 450g gresskar
- 15ml vegetabilsk olje
- 1 purreløker
- 2 fedd hvitløk
- 450ml kylling/grønnsakskraft
- 2.5g malt ingefær
- 15ml fløte/crème fraiche
- 2.5g malt koriander
- 1 bunt korianderblad salt og pepper

Skrell, fjern frøene, og kutt gresskarer i biter. Varm oljen i en panne. Tilsett purreløk, hvitløk og krydder.

Rør i 3 minutter. Legg til kraften og gresskaret. Kok opp under omrøring. Reduser varmen. Sett lokk på pannen. La det småkoke i 20-30 minutter. Fjern fra varmen. Rør i koriander og fløte. Kjøl den ned i 30 minutter. Behandle ingrediensene til de får en myk, jevn form (behandle dem i flere deler om nødvendig). Varm opp til serveringstemperatur (ikke la den koke). Juster smaken med krydder. Server med brød.

KORIANDER PESTO

- 2 håndfull korianderblad
- 2 fedd hvitløk
- 60g pinjekjerner
- 125ml olivenolje
- 60g Parmesanost, revet

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

FRUKTIGE SMOOTHIES

Mikse alt til det er glatt.

60ml yoghurt
200ml melk
30g havre
1 banan
30ml honning
2 epler, med kjernen fjernet

170g sjokoladeis
300ml appelsinjuice

150g hasselnøtt yoghurt
1 banan
200ml melk

300ml sjokolademelk
2 pærer, med kjernen fjernet

200ml yoghurt
1 mango, med steinen fjernet
200ml melk
5ml honning

300ml melk
1 banan
12 jordbær

400ml melk
1 banan
20ml honning
10ml vaniljeekstrakt

360ml limonade
125g vaniljeis
70g blåbær

300ml appelsinjuice
300ml tranebærjuice
1 banan

4 halve aprikoser på boks
80ml aprikosjuice (fra boks)
2 fersken, med steinen fjernet
60ml yoghurt
200ml melk
10ml honning

600ml eplejuice
1 mango, med steinen fjernet

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

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

Kytke laite aina irti pistorasiasta, jos laite on käyttämättä, sekä ennen sen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.

Tapaturmien välttämiseksi ole varovainen, kun käsittelet teriä, tyhjennät kannua tai puhdistat laitetta.

Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

Sekoittimeen ei saa kaataa kuumaa tai kiehuvaa nestettä. Anna nesteiden jäähtyä ennen sekoittamista.

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

- Älä kastele moottoriyksikköä nesteisiin.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Älä käytä moottoria yhtäjaksoisesti yli 1 minuutti, se voi ylikuumentua. Sammuta se 1 minuutti kuluttua ja anna laitteen levätä vähintään 1 minuutti.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Moottoriyksikkö | 6. Nokallinen matkakansi (x 2) |
| 2. Pieni kuppi (x 2) | 7. Umpinainen kansi (x 2) |
| 3. Iso kuppi (x 3) | 8. Sirottelukansi |
| 4. 6-pisteinen sekoitusterä | 9. Huulien suojarahka (x 2) |
| 5. Sahalaitainen jauhatusterä |  konepesun kestävä |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.
- Pese kaikki, paitsi moottoriyksikkö, lämpimässä saippuvedessä. Huuhtele ja kuivaa.
- Pyyhi moottoriyksikön ulkopuoli puhtaalla kostealla kankaalla.
- Aseta moottoriyksikkö kuivalle, tukevalle, tasaiselle pinnalle.

TERÄT

6-pisteinen sekoitusterä – soveltuu smoothieiden, keittojen, kastikkeiden, soseiden jne. sekoittamiseen.

Sahalaitainen jauhatusterä – soveltuu kovien aineiden, kuten kahvipapujen, pähkinöiden, suklaan, mausteiden jne. jauhamiseen.

KANNET

Nokallinen matkakansi – avattavalla nokalla varustettu kierrettävä kansi, soveltuu mukaan otettaviin juomiin ja juomien säilytykseen.

Umpinainen kansi – kierrettävä kansi, soveltuu valmistettujen aineiden säilyttämiseen.

Sirottelukansi – kierrettävä kansi, jossa on reikiä. Soveltuu juustoraasteen, suklaan, mausteiden jne. tarjoiluun.

Huulien suojarahngas – painettava rengas, jonka voi kiinnittää isoihin tai pieniin kuppeihin peittämään mukavuuden vuoksi kupin kierteet.

KÄYTTÖ


1. Lisää ainekset pieneen tai isoon kuppiin. Älä ylitä maksimi merkintää.
2. Kierrä haluamasi terä kuppiin ja kiristä kunnolla kiinni (KUVA A).
3. Käännä kuppi ylösalaisin ja kohdista kolme uloketta moottoriyksikön koloihin (KUVA B). Laske kuppikokoonpano moottoriyksikköön.
4. Käynnistä moottori kääntämällä kuppikokoonpanoa myötäpäivään (KUVA C).
5. Pysäytä moottori kääntämällä kuppikokoonpanoa vastapäivään.

VINKKEJÄ

- Moottori on tehokas ja toimii nopeasti. Käytä lyhyitä, hallittuja sykäyksiä, jotta aineksia ei käsitellä liikaa.
- Valmistuksen aikana ainekset voivat joskus kasautua yhteen. Jos näin tapahtuu, irrota kuppi moottoriyksiköstä ja ravistele sitä, kiinnitä kuppi takaisin moottoriyksikköön ja jatka valmistusta.
- Leikkaa ainekset pieniksi palasiksi ennen käsittelyä.
- Suklaa, pähkinät ja juusto on helpompi hienontaa/jauhaa, jos ne on jäädytetty kunnolla ensin.

PUHDISTUS

1. Irrota laite sähköverkosta irrottaaksesi osia ja/tai puhdistaaksesi laitetta.
2. Pura laite.
3. Pyyhi moottoriyksikkö kostealla liinalla.
4. Pese kaikki, paitsi moottoriyksikkö, lämpimässä saippuavedessä. Huuhtele ja kuivaa.

 Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.

Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn. Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

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

RESEPTIT

PURJOPERUNAKEITTO

- 75g purjoja
- 75g perunoita
- 1 lihaliemikuutiota
- 400ml vettä
- suolaa ja pippuria

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

Vichysoise-versiota varten on purjoihin ja perunoihin lisättävä hieman ruohosipulia, lisää nokare voita pannuun ennen kuumennusta, jäähdytä keitto lämmittämisen sijaan ja vispaa mukaan 75ml kermaa ennen tarjoilemista kylmänä.

MAUSTEINEN KURPITSAKEITTO

- 450g kurpitsa
- 15ml kasvisöljyä
- 1 purjoja
- 1 kynsi valkosipulia
- 450ml kana/vihanneslientä
- 2.5g jauhettua inkivääriä
- 15ml hapankermaa/ crème fraîchea

- 2.5g jauhettua korianteria
- 1 nippu Korianterinlehtiä suolaa ja pippuria

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

KORIANTERIPESTO

- 2 kuorallinen Korianterinlehtiä
- 2 kynttä valkosipulia
- 60g männyn siemeniä
- 125ml oliiviöljyä
- 60g Parmesan-juustoa, raastettuna

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

HEDELMÄISIÄ SMOOTHIES-JUOMIA

Sekoita, kunnes seos on tasainen.

60ml jogurttia

200ml maitoa

30g kaurahiutaleita

1 banaani

30ml Hunajaa

2 Omenoita, ilman siemeniä

170g suklaajäätelöä

300ml appelsiinimehua

150g hasselpähkinäyogurttia

1 banaani

200ml maitoa

300ml suklaamaitoa

2 päärynöitä ilman kiviä

200ml jogurttia

1 mango ilman kiveä

200ml maitoa

10ml Hunajaa

300ml maitoa

1 banaani

12 mansikoita

400ml maitoa

1 banaani

20ml Hunajaa

10ml vaniljauutetta

360ml limonadia

125g vaniljajäätelöä

70g mustikoita

300ml appelsiinimehua

300ml karpalomehua

1 banaani

4 aprikoosinpuolikkaita tölissä

80ml aprikoosimehua (tölkistä)

2 persikoita ilman kiviä

60ml jogurttia

200ml maitoa

10ml Hunajaa

600ml omenamehua

1 mango ilman kiveä

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

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

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

Детям запрещено использовать устройство или играть с ним. Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.

Если устройство остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой всегда отключайте устройство от электросети. Чтобы избежать травм, будьте осторожны при обращении с ножами, опустошении кружки и очистке.


Неправильное использование прибора может привести к травме. Недопустимо работать с горячими и кипящими жидкостями. Перед обработкой рекомендуется охладить.

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

- Не погружайте блок двигателя в жидкость.
- Никогда не используйте устройство для любых иных целей.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Двигатель должен работать непрерывно не более 1 минута, иначе возможен перегрев. Через 1 минута выключите прибор по крайней мере на 1 минута, чтобы дать ему остыть.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|--|---|
| 1. Блок двигателя | питья (2 шт.) |
| 2. Маленькая чашка (2 шт.) | 7. Цельная крышка (2 шт.) |
| 3. Большая чашка (3 шт.) | 8. Крышка с отверстиями |
| 4. Нож для блендера с 6 лезвиями | 9. Кольцо для губ (2 шт.) |
| 5. Нож для измельчения с зубцами |  можно мыть в посудомоечной машине |
| 6. Крышка с закрывающимся отверстием для | |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите с устройства все упаковочные материалы и этикетки.
- Промойте все детали, кроме двигателя, в теплой мыльной воде. Ополосните и высушите.
- Протрите основание двигателя влажной тканью.
- Поместите прибор на сухую твердую устойчивую поверхность, вблизи которой есть розетка.

НОЖИ

Нож для блендера с 6 лезвиями — для смузи, супов, соусов, пюре и т. д.

Нож для измельчения с зубцами — для измельчения более твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, орехи, шоколад, специи и т. д.

КРЫШКИ

Крышка с закрывающимся отверстием для питья — съемная крышка для питья на ходу или хранения.

Цельная крышка — съемная крышка для хранения измельченных ингредиентов.

Крышка с отверстиями — съемная крышка с отверстиями, предназначенная для подачи тертого сыра, шоколада, специй и т. д.

Кольцо для губ — нажимное кольцо, которое можно устанавливать на большие и маленькие чашки поверх резьбы для удобства.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Добавьте ингредиенты в маленькую или большую чашку. Не заполняйте ее выше максимальной отметки.
2. Прикрепите нужный блок ножа на чашку и хорошо затяните его (рис. А).
3. Переверните чашку и совместите три язычка с пазами в блоке двигателя (рис. В). Опустите блок чашки на блок двигателя.
4. Поверните блок чашки по часовой стрелке, чтобы запустить двигатель (рис. С).
5. Поверните блок чашки против часовой стрелки, чтобы остановить двигатель.

СОВЕТЫ

- Двигатель мощный и работает быстро. Включайте двигатель ненадолго, чтобы не измельчить ингредиенты больше, чем необходимо.
- Иногда во время измельчения ингредиентов образуются комки. В таком случае снимите чашку с блока двигателя и встряхните ее. Установите чашку обратно на блок двигателя и продолжайте измельчение.
- Прежде чем обрабатывать продукты, порежьте все ингредиенты на мелкие кусочки.
- Шоколад, орехи и сыр лучше измельчаются/перемалываются, если их сначала хорошо охладить.

ЧИСТКА

1. Прежде чем разобрать и/или очистить прибор, отключите его от сети.
2. Разберите прибор.
3. Протирайте блок двигателя влажной тканью.
4. Промойте все детали, кроме двигателя, в теплой мыльной воде. Ополосните и высушите.



Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.

Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие. Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

РЕЦЕПТЫ

СУП ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЛУКА-ПОРЕЯ

- 75g лук-порей
- 1 бульонные кубики
- 400мл вода
- 75g картофель
- соль и перец

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

Чтобы приготовить суп Вишисуаз, добавьте к луку-порею и картофелю пару луковиц лука-скороды (или, как его еще называют, шнитт-лука), в кастрюлю перед нагреванием положите кусок масла, вместо повторного нагревания охладите суп и подавайте его холодным, предварительно заправив 75мл сливок.

ТЫКВЕННЫЙ СУП С ПРЯНОСТЯМИ

- 2.5g молотый имбирь
- 15мл растительное масло
- 450g тыква
- 15мл сливки/сметана
- 450мл куриный/овощной бульон
- 1 лук-порей
- 1 связка листья кориандра
- 2.5g молотый кориандр
- 1 зубок чеснок
- соль и перец

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

СОУС ПЕСТО ИЗ КОРИАНДРА

- 2 горсть листья кориандра
- 2 зубки чеснок
- 60g кедровые орехи
- 125мл оливковое масло
- 60g пармезан, тертый

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

ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

Измельчите все в блендере или кухонном комбайне до однородности.

60 мл йогурт

200 мл молоко

30 г овсяные хлопья

1 бананы

30 мл мед

2 яблоки с удаленной сердцевинной

170 г шоколадное мороженое

300 мл апельсиновый сок

150 г йогурт с лесными орехами

1 бананы

200 мл молоко

300 ml шоколадное молоко

2 груши с удаленной сердцевинной

200 мл йогурт

1 манго с вынутой косточкой

200 мл молоко

5 ml мед

300 мл молоко

1 бананы

12 клубника

400 ml молоко

1 бананы

20 мл мед

10 мл ванильный экстракт

360 мл лимонад

125 г ванильное мороженое

70 г черника

300 мл апельсиновый сок

300 мл клюквенный сок

1 бананы

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

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými i mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak iní pod dozorem/byly poueny a rozumí souvisejícím rizikm.

Přístroj nesmí používat dti nebo si s ním hrát. Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dtí.

Před složením, rozložením nebo čištěním odpojte zařízení ze zásuvky. Stejně postupujte i v případě, že necháváte zařízení bez dozoru.

Při manipulaci s noži a vyprazdňování a čištění džbánů buďte opatrní, abyste předešli případnému zranění.

Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.


Nepracujte s horkými ani vařícími tekutinami. Před zpracováním je nechte vychladnout.

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

- Jednotku motoru nenamáčejte.
- Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno.
- Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Motor nenechte nepřetržitě běžet déle než 1 minuta, mohl by se přehřát. Po 1 minuta přístroj vypněte a nechte jej alespoň 1 minuta odpočinout.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Jednotka motoru | 6. Převravní víko s nálevkou (x2) |
| 2. Malá nádoba (x2) | 7. Pevné víko (x2) |
| 3. Velká nádoba (x3) | 8. Sypací víko |
| 4. Mixovací nůž s 6 hroty | 9. Přírubový kroužek (x2) |
| 5. Zubatý mlecí nůž |  vhodně pro mytí v myčce |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál a etikety.
- Kromě jednotky motoru vše umyjte v teplé mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
- Motorový díl otřete vlhkým hadříkem.
- Přístroj umístěte na suchý, stabilní a rovný povrch, poblíž elektrické zásuvky.

NOŽE

Mixovací nůž s 6 hroty - vhodný k mixování smoothies, polévek, omáček, pyré atd.

Zubatý mlecí nůž - vhodný k mletí tvrdších ingrediencí, např. kávových zrn, ořechů, čokolády, koření atd.

VÍKA

Převravní víko s nálevkou - šroubovací víko s otevírací nálevkou vhodné na cesty či k uchovávání nápojů.

Pevné víko - šroubovací víko vhodné k uchovávání rozmixovaných ingrediencí.

Sypací víko - šroubovací víko děrované vhodné k servírování strouhaného sýra, čokolády, koření atd.

Přírubový kroužek - přítlačný kroužek, který je možné nasadit na velkou i malou nádobu za účelem pohodlného zakrytí závitu.

POUŽITÍ

1. Do malé či velké nádoby vložte ingredience. Neplňte nad značku **max**.
2. Na nádobu našroubujte požadovaný nůž a dobře utáhněte (Obr. A).
3. Nádobu otočte a srovnejte její tři výstupky s třemi výřezy na jednotce motoru (Obr. B). Sestavu nádoby nasadte na jednotku motoru.
4. Pro spuštění motoru otočte sestavou nádoby ve směru hodinových ručiček. (Obr. C).
5. Pro zastavení motoru otočte sestavou nádoby proti směru hodinových ručiček.

RADY

- Motor je výkonný a pracuje rychle. Mixujte v krátkých kontrolovaných intervalech, aby ingredience nebyly příliš rozmixované.
- Občas se během mixování stane, že se ingredience slepí dohromady. Pokud se tak stane, sejměte nádobu z jednotky motoru a zatřepte s ní. Nádobu znovu nasadte na jednotku motoru a pokračujte v mixování.
- Ingredience před mixováním nakrájejte na malé kousky.
- Čokoláda, ořechy a sýr se mixují/mělní lépe, když jsou řádně vychlazené.

ČIŠTĚNÍ

1. Vytáhněte přístroj ze zásuvky před demontáží i čištěním.
2. Demontáž přístroje
3. Jednotku motoru otřete vlhkým hadrem .
4. Kromě jednotky motoru vše umyjte v teplé mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.

 Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení. Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

RECEPTY

PÓRKOVO-BRAMBOROVÁ POLÉVKA

- 75g pórek
- 75g brambory
- 2 masox
- 400ml voda
- sůl a pepř

Pórek a brambory mixujte po dobu 2 sekund. Přelijte do většího hrnce. Přidejte vodu a masox. Přiveďte k varu za stálého míchání. Ztlumte plamen. Hrncem přikryjte. Zvolna vařte 20 minut. Sejměte z plamene.

Nechte 30 minut vychladnout. Mixujte do hladka. Ohřejte na servírovací teplotu (ne do varu). Dochutěte. Podávejte s chlebem.

U polévky Vichyssoise přidejte k pórkům a bramborům ještě trochu pažitky, a v hrnci napřed rozehřejte hrudku másla. Polévku pak vychladte a neohřívejte ji. Před podáváním do polévky ještě všlehejte 75ml smetany.

KOŘENĚNÁ DÝŇOVÁ POLÉVKA

- 450g dýně
- 15ml rostlinný olej
- 1 pórek
- 2 stroužek česnek
- 450ml kuřecí/zeleninový bujón
- 2,5g mletý zázvor
- 15ml 18% smetana/crème fraiche
- 1 t mletý koriandr
- 1 trs listy koriandru
- sůl a pepř

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

KORIANDROVÉ PESTO

2 hrst listy koriandru

2 stroužky česnek

60g piniové oříšky

125ml olivový olej

60g parmazán – strouhaný

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

OVOCNÉ SMOOTHIE

Vše do hladka rozmixujte.

60ml jogurt

200ml mléko

30g ovesná mouka

1 banán

30ml med

2 jablka – odjadřená

170g čokoládová zmrzlina

300ml pomerančový džus

150g jogurt s lískovými oříšky

1 banán

200ml mléko

300ml čokoládové mléko

2 hrušky – odjadřené

200ml jogurt

1 mango – zbavené pecky

200ml mléko

5ml med

300ml mléko

1 banán

12 jahody

400ml mléko

1 banán

20ml med

10ml výtažek z vanilky

360ml citrónová limonáda

125g vanilková zmrzlina

70g borůvky

300ml pomerančový džus

300ml brusinkový džus

1 banán

4 půlky zavařených meruněk

80ml meruňková šťáva (z plechovky)

2 broskve – vypeckované

60ml jogurt

200ml mléko

10ml med

600ml jablečný džus

1 mango – zbavené pecky

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

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

Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať. Uchovávajúce prístroj a kábel mimo dosahu detí.

Spotrebič odpojte od elektrickej siete vždy, keď ho nechávate bez dozoru, a pred každým jeho skladaním, rozoberaním alebo čistením.

Pri manipulácii s nožmi, vyprázdňovaní nádoby a čistení dávajte pozor, aby ste sa neporanili.

Nesprávne používanie spotrebia môže viesť k poraneniu.

Nikdy nemixujte horúce či vriace tekutiny. Horúce tekutiny pred mixovaním nechajte vychladnúť.

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

- Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.
- Pohonnú jednotku neponárajte do tekutiny.
- Na potlačenie potravín dolu trubicou nepoužívajte prsty ani príbor – iba piest.
- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- Nenechávajte motor bežať bez prestávky dlhšie ako 1 minúta, môže sa prehriať. Po 1 minúta vypnite a nechajte prístroj odpočívať aspoň 1 minúta.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

- | | |
|------------------------------|--|
| 1. Pohonná jednotka | 6. Cestovné veko s výlevkou (x2) |
| 2. Malá nádoba (x2) | 7. Pevné veko (x2) |
| 3. Veľká nádoba (x3) | 8. Veko šejkra |
| 4. 6-bodový nôž na mixovanie | 9. Manžeta na pery (x2) |
| 5. Vrúbkovaný nôž na mletie |  vhodný do umývačky riadu |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obalové materiály a nálepky.
- Všetko okrem pohonnej jednotky umyte v teplej vode so saponátom. Opláchnite a osušte.
- Utrite blok motora vlhkou utierkou.
- Prístroj položte na suchý, pevný a rovný povrch v blízkosti elektrickej zásuvky.

NOŽE

6-bodový nôž na mixovanie - vhodný na mixovanie nápojov typu smoothie, polievok, omáčok, pyré a pod.

Vrúbkovaný nôž na mletie - vhodný na mletie tvrdších surovín ako sú kávové zrná, orechy, čokoláda, koreniny a pod.

VEKÁ

Cestovné veko s výlevkou - veko so závitom s otváracou výlevkou vhodné na nápoje so sebou alebo uskladnenie.

Pevné veko - veko so závitom vhodné na uskladnenie spracovaných surovín.

Veko šejkra - veko so závitom s otvormi vhodné na podávanie strúhaného syra, čokolády, korenín a pod.

Manžeta na pery - zatlačiacia manžeta, ktorá sa dá natiahnuť na veľkú alebo malú nádobu na prekrytie závitov pre pohodlné pitie.

POUŽÍVANIE


1. Suroviny vložte do malej alebo veľkej nádoby. Neprekračujte značku **max**.
2. Na nádobu naskrutkujte požadovaný nôž a pevne zatiahnite (OBR A).
3. Nádobu prevráťte a zarovnajete tri výstupky s otvormi na pohonnej jednotke (OBR B). Zostavu s nádobou položte na pohonnú jednotku.
4. Otočte zostavu s nádobou v smere hodinových ručičiek, aby ste zapli motor (OBR C).
5. Otočte zostavu s nádobou proti smeru hodinových ručičiek, aby ste motor zastavili.

TIPY

- Motor je výkonný a pracuje rýchlo. Používajte krátke kontrolované intervaly, aby sa suroviny nerozmixovali/nezomleli príliš.
- Niekedy sa počas mixovania suroviny spoja do hrče. Ak sa to stane, odoberte nádobu z pohonnej jednotky a potraсте ňou. Nádobu znovu upevnite na pohonnú jednotku a pokračujte v mixovaní.
- Pred mixovaním nakrájajte suroviny na malé kúsky.
- Čokoládu, orechy a syr nasekáte/zomeliete lepšie, ak ich predtým dobre vychladíte.

ČISTENIE

1. Vytiahnite zo zásuvky pred rozoberaním a/alebo čistením.
2. Rozoberte prístroj.
3. Pohonnú jednotku vyčistite vlhkou utierkou.
4. Všetko okrem pohonnej jednotky umyte v teplej vode so saponátom. Opláchnite a osušte.

 Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.

Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva. Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

RECEPTY

PÓROVO-ZEMIAKOVÁ POLIEVKA

- 75g pór
- 75g zemiaky
- 1 bujóny
- 400ml voda
- soľ a čierne korenie

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

Ak chcete Vichyssoise, pridajte trochu pažitky k póru a zemiakom, pred zohriatím pridajte do rajnice malú hrudku masla, polievku namiesto opätovného zohrievania nechajte vychladnúť, a pred podávaním na studeno do nej prišľahajte 75ml smotany.

PIKANTNÁ TEKVICOVÁ POLIEVKA

- 450g tekvica
- 15ml zeleninový olej
- 1 pór
- 1 strúčikov cesnak
- 450ml kurací/zeleninový bujón

- 2.5g pomletý zázvor
- 15ml smotana na varenie/ crème fraiche
- 2.5g pomletý koriander
- 1 strapec koriandrové lístky
- soľ a čierne korenie

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

KORIANDROVÉ PESTO

- 2 za hrst' koriandrové lístky
- 2 strúčik cesnak
- 60g píniové oriešky
- 125ml olivový olej
- 60g parmezán, nastrúhaný

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

OVOCNÉ SMOOTHIE

Všetko rozmixujte nahladko.

60 ml jogurt
200 ml mlieko
30 g ovsená múka
1 banán
30 ml med
2 jablká bez jadrovníkov

170 g čokoládová zmrzlina
300 ml pomarančový džús

150 g jogurt s lieskovými orieškami
1 banán
200 ml mlieko

300 ml čokoládové mlieko
2 hrušky bez jadrovníkov

200 ml jogurt
1 mango, bez kôstky
200 ml mlieko
5 ml med

300 ml mlieko
1 banán
12 jahody

400 ml mlieko
1 banán
20 ml med
10 ml vanilkový extrakt

360 ml limonáda
125 g vanilková zmrzlina
70 g čučoriedky

300 ml pomarančový džús
300 ml borievková šťava
1 banán

4 polovice zaváraných marhúl
80 ml marhuľová šťava (zo zaváraniny)
2 broskyne, bez kôstky
60 ml jogurt
200 ml mlieko
10 ml med

600 ml jablkový džús
1 mango, bez kôstky

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem / z instruktorem, oraz w wiadomych istniejących zagrożeniach.

Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem. Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, a także przed jego rozkładaniem, składaniem lub czyszczeniem, zawsze odłączaj je od prądu. Aby uniknąć obrażeń, przy opróżnianiu dzbanka i czyszczeniu, ostrożnie obchodź się z nożami.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

W blenderze nie wolno miksować wrzących ani gorących płynów. Przed miksowaniem należy je ostudzić.

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

- Nie zanurzaj podstawy z silnikiem w cieczy.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy użytkować urządzenia w sposób ciągły dłużej niż 1 minuta. Po 1 minucie przerwać pracę na co najmniej 1 minutę, aby urządzenie odpoczęło.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Podstawa z silnikiem | 6. Pokrywa turystyczna z wylewem (x2) |
| 2. Mały pojemnik (x2) | 7. Pokrywa pełna (x2) |
| 3. Duży pojemnik (x3) | 8. Pokrywa do shakera |
| 4. Ostrze rozdrabniające 6-punktowe | 9. Uszczelka wargowa (x2) |
| 5. Ząbkowane ostrze mielące |  można myć w zmywarce |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Zdejmij wszystkie elementy opakowania i etykiety.
- Oprócz podstawy z silnikiem wszystkie części myj w ciepłej wodzie z mydłem. Opłucz i osusz.
- Przetrzyj wilgotną szmatką podstawę silnika.
- Umieść urządzenie na suchej, stabilnej powierzchni, blisko gniazdka sieciowego.

OSTRZA

Ostrze rozdrabniające 6-punktowe - nadaje się do mieszania koktajli, zup, sosów, przecierów, itd.

Ząbkowane ostrze mielące - nadaje się do mielenia twardszych składników jak ziarna kawy, orzechy, czekolada, przyprawy, itd.

POKRYWY

Pokrywa turystyczna w wylewem - pokrywa nakręcana z wylewem nadająca się do napojów w podróży lub w bagażu.

Pokrywa pełna - pokrywa nakręcana nadająca się do przechowania przetwarzanych składników.

Pokrywa shakera - pokrywa nakręcana nadająca się do podawania tartego sera, tartej czekolady,

przypraw, itd.

Uszczelka wargowa - wciskany pierścień, który można założyć na pojemnik duży lub mały celem zakrycia gwintu dla wygody.

UŻYCIE

1. Dodaj składniki do małego lub dużego pojemnika. Nie przekraczaj oznaczenia **max**.
2. Nałóż na pojemnik potrzebne ostrze i dobrze dokręć (RYS. A).
3. Odwróć pojemnik i wyrównaj trzy zaczepy z trzema wycięciami na podstawie z silnikiem (RYS. B). Wstaw pojemnik z ostrzami w podstawę z silnikiem.
4. Obróć pojemnik z ostrzami w prawo, aby uruchomić silnik (RYS. C).
5. Obróć pojemnik z ostrzami w lewo, aby zatrzymać silnik.

WSKAZÓWKI

- Silnik jest wydajny i działa szybko. Stosuj krótkie pulsacje, aby składniki nie zostały nadmiernie rozdrobnione.
- Czasami podczas obróbki składniki się skleją. Jeśli do tego dojdzie, zdejmij pojemnik z podstawy z silnikiem i potrząśnij pojemnikiem. Ponownie wstaw pojemnik w podstawę z silnikiem i kontynuuj działanie.
- Przed przetwarzaniem pokrój składniki na mniejsze.
- Czekolada, orzechy i ser siekają się lepiej, jeśli wcześniej zostały dobrze schłodzone.

CZYSZCZENIE

1. Odłączyć od sieci przed demontażem i/albo czyszczeniem.
2. Demontaż urządzenia.
3. Przetrzyj podstawę z silnikiem wilgotną ściereczką.
4. Opróć podstawę z silnikiem wszystkie części myj w ciepłej wodzie z mydłem. Opłucz i osusz.



Te części można myć w zmywarce.

Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.

Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.



OCHRONA ŚRODOWISKA

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

PRZEPISY

ZUPA ZIEMNIACZANA Z POREM

- 75g pory
- 75g ziemniaki
- 1 kostki rosółowe
- 400ml woda
- sól i pieprz

Miksuj pory i ziemniaki przez 2 sekundy. Przelóż do dużej patelni. Dodaj wodę i kostki rosółowe. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Zmniejsz ogień. Przykryj patelnię. Gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut. Zdejmij z ognia. Studź przez 30 minut. Miksuj aż do gładkości. Doprowadź do temperatury podawania (nie pozwól, aby się zagotowało). Dopraw do smaku. Podawac z pieczywem. Zupa Vichyssoise - dodać trochę szczypiorku do porów i ziemniaków, wyłożyć na patelnię kawałek masła przed ogrzaniem, schłodzić zupę, nie podgrzewać, wbić 75ml śmietany przed podaniem na zimno.

PIKANTNA ZUPA Z DYNI

- 450g dynia
- 15ml olej roślinny
- 1 pory
- 1 ząbek czosnek
- 450ml wywar z kurczaka i warzyw
- 2.5g zmielony imbir
- 15ml śmietanka/crème fraiche

- 2.5g zmielona kolendra
- 1 pęczek liście kolendry
- sól i pieprz

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

PESTO Z KOLENDRY

- 2 garść liście kolendry
- 2 ząbki czosnek
- 60g orzeszki pinii
- 125ml oliwa z oliwek
- 60g Parmezan, starty

Zmiksuj kolendrę, czosnek, orzeszki piniowe z połową oliwy do gładkości. Przełóż do dużej miski. Wymieszaj z parmezanem Dodaj oliwę do odpowiedniej konsystencji: Na dip: gęsta. Na topping: średnia. Na sos do makaronu: rzadka.

KOKTAJLE OWOCOWE

Zmiksuj wszystko do gładkości.

60 ml jogurtu

200 ml mleka

30 g owsianki

1 banan

30 ml miodu

2 jabłka, bez gniazd nasiennych

170g lodów czekoladowych

300 ml soku z pomarańczy

150 g jogurtu z orzechami laskowymi

1 banan

200 ml mleka

300 ml mleka czekoladowego

2 gruszki, bez gniazd nasiennych

200 ml jogurtu

1 mango

200 ml mleka

5 ml miodu

300 ml mleka

1 banan

12 truskawek

400 ml mleka

1 banan

20 ml miodu

10 ml ekstraktu z wanilii

360 ml lemoniady

125 g lodów waniliowych

70 g jagód

300 ml soku z pomarańczy

300 ml soku z żurawiny

1 banan

4 połówki moreli z puszki

80 ml soku morelowego (z puszki)

2 brzoskwinie, bez pestek

60 ml jogurtu

200 ml mleka

10 ml miodu

600 ml soku jabłkowego

1 mango

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

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

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

Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s ureajem. Držite ureaj i kabel van dosega djece.

Uređaj uvijek odvojite od utičnice električnog napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije sklapanja, rasklapanja ili čišćenja.

Kako biste izbjegli ozljede, budite oprezni tijekom rukovanja oštricama, pražnjenja vrča i čišćenja

Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

Nikad ne obrađujte vruće ili kipuće tekućine. Puste da ohlade prije obrade.

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

- Nemojte uranjati motornu jedinicu u tekućinu.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 1 minuta, jer se može pregrijati. Nakon 1 minuta isključite i ostavite uređaj da se odmori najmanje 1 minuta.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Motorna jedinica | 6. Putni poklopac sa žlijebom (x2) |
| 2. Mala šalica (x2) | 7. Čvrsti poklopac (x2) |
| 3. Velika šalica (x3) | 8. Poklopac s rupicama |
| 4. Sječivo za miješanje sa 6 nožića | 9. Prsten (x2) |
| 5. Sječivo sa zupcima za mljevenje |  prikladno za pranje u perilici |

PRIJE PRVE UPORABE

- Uklonite svu ambalažu i naljepnice.
- Sve dijelove osim motorne jedinice operite u toploj sapunici. Isperite i osušite.
- Bazu motora obrišite vlažnom krpom.
- Uređaj postavite na suhu, čvrstu i ravnu površinu, blizu električne utičnice.

SJEČIVA

Sječivo za miješanje sa 6 nožića - prikladno za miješanje „smoothie“ napitaka, juha, sosova, pirea, itd.

Sječivo sa zupcima za mljevenje - prikladno za mljevenje tvrdih sastojaka kao što su zrna kave, orašasti plodovi, čokolada, začini, itd.

POKLOPCI

Putni poklopac sa žlijebom - poklopac na zavrtnje sa žlijebom na otvaranje, pogodnim za uporabu na putu ili spremanje.

Čvrsti poklopac - poklopac na zavrtnje za spremanje obrađenih sastojaka.

Poklopac s rupicama - poklopac na zavrtnje prikladan za služenje ribanog sira, čokolade, začina, itd.

Prsten - pritisni prsten koji se može postaviti na velike ili male šalice kako bi se pokrio navoj i omogućilo ugodno korištenje.

UPORABA

1. Dodajte sastojke u malu ili veliku šalicu. Nemojte napuniti preko oznake **max**.
2. Zavrnite željeno sječivo u šalicu i čvrsto zategnite (SL. A).
3. Okrenite šalicu naopako i poravnajte tri jezička s urezima na motornoj jedinici (SL. B). Spustite sklop šalice u motornu jedinicu.
4. Okrenite sklop šalice u smjeru kazaljke na satu kako biste pokrenuli motor (SL. C).
5. Okrenite sklop šalice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste zaustavili motor.

SAVJETI

- Motor je snažan i brzo radi. Rabite uređaj u kratkim vremenskim intervalima kako se sastojci ne bi previše obradili.
- Ponekad za vrijeme obrade sastojci stvaraju grumene. Ako se to dogodi, skinite poklopac s motorne jedinice i protresite je. Ponovo postavite šalicu na motornu jedinicu i nastavite s obradom.
- Pre nego što počnete s obradom isecite sastojke na male komade.
- Čokolada, orasi i sir biće bolje iseckani/mljeveni ako se prethodno potpuno ohlade.

ČIŠĆENJE

1. Isključite aparat iz utičnice pre rasklapanja i/ili čišćenja.
2. Rastavite uređaj.
3. Obrišite motornu jedinicu vlažnom krpom.
4. Sve dijelove osim motorne jedinice operite u toploj sapunici. Isperite i osušite.

 Te dijelove možete prati u perilici.

Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine. Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.

ZAŠTITA OKOLIŠA

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

RECEPTI ZA SOKOVNIK

ČORBA OD PORILUKA I KROMPIRA

- 75g poriluk
- 75g krompiri
- 1 kocke za supu
- 400ml voda
- so i biber

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

Ako pravite supu Vichyssoise, dodajte par listova luka vlašca smesi od krompira i poriluka; stavite komadić putera u šerpu pre nego što je zagrejte, ohladite supu umesto da je ponovo zagrejte i umutite metlicama 75ml pavlake pre nego što je servirate hladnu.

PIKANTNA ČORBA OD BUNDEVE

- 450g bundeva
- 15ml biljno ulje
- 1 poriluk
- 1 čen beli luk
- 450ml pileća/povrtna kocka za supu
- 2.5g đumbir u prahu
- 2.5g korijander u prahu
- 1 svežanj listovi korijandera
- 15ml jednostavna pavlaka /crème fraiche (francuski tip pavlake)
- so i biber

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

PESTO OD KORIJANDERA

- 2 šaka listovi korijandera
- 2 čenovi beli luk
- 60g pinjoli
- 125ml maslinovo ulje
- 60g naribani parmezan

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

PENASTI VOĆNI NAPICI (SMOOTHIES)

Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa.

60ml jogurt

200ml mleko

30g ovseno brašno

1 banana

30ml med

2 jabuke bez jezgre

170g sladoled od čokolade

300ml sok od pomorandže

150g jogurt od lešnika

1 banana

200ml mleko

300ml čokoladno mleko

2 kruške bez jezgre

200ml jogurt

1 mango bez koštice

200ml mleko

5ml med

300ml mleko

1 banana

12 jagode

400ml mleko

1 banana

20ml med

10ml ekstrakt od vanilije

360ml limunada

125g sladoled od vanilije

70g borovnice

4 kajsije (polovine) iz limenke

80ml sok od kajsije (iz limenke)

2 breskve bez koštica

60ml jogurt

200ml mleko

10ml med

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

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizinimi, utnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, e so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.

Napravo vedno izključite iz vtičnice, kadar jo pustite brez nadzora in preden jo sestavite, razstavite ali očistite.

Telesnim poškodbam se izognite tako, da pazite pri delu z noži, praznjenju vrča in čiščenju.

Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

Nikoli ne obdeluje vroče ali kuhanjem tekočin. Pustimo, da se ohladi, preden predelavo.

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

- Enote motorja ne dajajte v tekočino.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Ne pustite, da motor deluje neprekinjeno več kot 1 minuta, saj se lahko pregreje. Po 1 minuta napravo izklopite in jo pustite najmanj 1 minuta, da počiva.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Enota motorja | 6. Potovalni pokrov z izlivom (2 x) |
| 2. Majhen lonček (2 x) | 7. Trdi pokrov (2 x) |
| 3. Velik lonček (3 x) | 8. Pokrov za potresanje |
| 4. 6-krako mešalno rezilo | 9. Nastavek za pitje (2 x) |
| 5. Nazobčano rezilo za mletje |  primerno za pomivanje v pomivalnem stroju |

PRED PRVO UPORABO

- Odstranite vso pakirno embalažo in nalepke.
- Vse dele razen enote motorja operite v mlačni milnici. Sperite in osušite.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

REZILA

6-krako mešalno rezilo – primerno za mešanje smoothiejev, juh, omak, pirejev itd.

Nazobčano rezilo za mletje – primerno za mletje trših sestavin, kot so kavna zrna, oreščki, čokolada, začimbe itd.

POKROVI

Potovalni pokrov z izlivom – navojni pokrov z odprtino, primeren za pripravo napitkov za na pot ali za shranjevanje.

Trdi pokrov – navojni pokrov, primeren za shranjevanje predelanih sestavin.

Pokrov za potresanje – navojni pokrov z luknjicami, primeren za postrežbo naribanega sira, čokolade, začimb itd.

Nastavek za pitje – obroč, ki ga za večje udobje nataknete na veliki ali majhen lonček in z njim prekrijete navoj.

UPORABA


1. Dodajte sestavine v majhen ali veliki lonček. Ne prekoračite oznake **max**.
2. Želeno rezilo privijte na lonček in ga čvrsto zategnite (SLIKA A).
3. Lonček obrnite in poravnajte tri jezičke z režami na enoti motorja (SLIKA B). Na enoto motorja namestite sklop z lončkom.
4. Sklop z lončkom zavrtite v smeri urinega kazalca, da zaženete motor (SLIKA C).
5. Sklop z lončkom zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, da zaustavite motor.

NASVETI

- Motor je močan in hitro obratuje. Uporabite kratke in nadzorovane sunke, da sestavin ne predelate preveč.
- Včasih se med predelavo sestavine primejo skupaj. Če se to zgodi, odstranite lonček z enote motorja in ga stresite. Ponovno ga namestite na enoto motorja in nadaljujte z delom.
- Pred obdelavo narežite sestavine na majhne koščke.
- Čokolada, orehi in sir se bolje seseklajo/zmeljejo, če jih prej dobro ohladite.

ČIŠČENJE

1. Pred razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.
2. Razstavite napravo.
3. Enoto motorja obrišite z vlažno krpo.
4. Vse dele razen enote motorja operite v mlačni milnici. Sperite in osušite.

 Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin. Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.



ZAŠČITA OKOLJA

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

RECEPTI

JUHA S POROM IN KROMPIRJEM

- 75g por
- 75g krompir
- 1 jušne kocke
- 400ml voda
- sol in poper

Por in krompir obdelujte 2 sekundi. Prelijte v veliko ponev. Dodajte vodo in jušne kocke. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Zmanjšajte temperaturo. Ponev pokrijte. Dušite 20-30 minut. Odstavite z vročine. Hladite 30 minut. Obdelajte do gladke mase. Segrejte na temperaturo za strežbo (ne pustite, da zavre). Začinite po okusu. Postrezite s kruhom. Za Vichyjsko omako dodajte poru in krompirju nekaj drobnjaka, v ponev pred segrevanjem dodajte malo masla, juho do konca ohladite brez ponovnega segrevanja in vmešajte 75ml smetane, preden jo postrežete hladno.

ZAČINJENA BUČNA JUHA

- 450g buča
- 15ml rastlinsko olje
- 1 por
- 1 stroki česen
- 450ml piščančja/zelenjavna osnova
- 2,5g mleti ingver
- 15ml kislja smetana
- 2,5g mleti koriander
- 1 šopek listi koriandra

- sol in poper

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

KORIANDROV PESTO

- 2 za dlan listi koriandra
- 2 stroki česen
- 60g pinjole
- 125ml oljčno olje
- 60g parmezan, nariban

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

SADNI NAPITKI

Vse obdelajte do gladke mase.

60ml jogurt
200ml mleko
30g ovseni kosmiči
1 banana
30ml med
2 jabolka, brez pešk

170g čokoladni sladoled
300ml pomarančni sok

150g lešnikov jogurt
1 banana
200ml mleko

300ml čokoladno mleko
2 hruške, brez pešk

200ml jogurt
1 mango, brez koščice
200ml mleko
5ml med

300ml mleko
1 banana
12 jagode

400ml mleko
1 banana
20ml med
10ml izvleček vanilje

360ml limonada
125g vaniljev sladoled
70g borovnice

300ml pomarančni sok
300ml brusnični sok
1 banana

4 polovice konzervirane marelice
80ml marelični sok (iz konzerve)
2 breskve, brez koščice
60ml jogurt
200ml mleko
10ml med

600ml jabolčni sok
1 mango, brez koščice

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

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

Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή. Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την κεντρική παροχή ρεύματος αν παραμένει χωρίς επιτήρηση και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

Προς αποφυγή τραυματισμού, προσέξτε όταν πιάνετε τις λεπίδες, όταν αδειάζετε την κανάτα και όταν καθαρίζετε.

Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

Μην επεξεργαστείτε ποτέ υγρά που καίνε ή βράζουν. Αφήστε τα να κρυώσουν πριν τα επεξεργαστείτε.

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

- Μη βάζετε την κεντρική μονάδα μέσα σε υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Μην λειτουργείτε το μοτέρ συνεχώς για περισσότερα από 1 λεπτό, ενδέχεται να υπερθερμανθεί. Έπειτα από 1 λεπτό, απενεργοποιήστε και αφήστε τη συσκευή να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 1 λεπτό.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Μοτέρ | 6. Καπάκι μεταφοράς με στόμιο (x2) |
| 2. Μικρό δοχείο (x2) | 7. Συμπαγές καπάκι (x2) |
| 3. Μεγάλο δοχείο (x3) | 8. Διάτρητο καπάκι |
| 4. Λεπίδα αλέσματος 6 σημείων | 9. Δακτύλιος σπειρώματος (x2) |
| 5. Οδοντωτή λεπίδα αλέσματος |  πλένεται σε πλυντήριο πιάτων |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τις ετικέτες.
- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα εκτός από το μοτέρ με ζεστό σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Σκουπίστε τη βάση του μοτέρ με ένα υγρό πανί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια χωρίς υγρασία, κοντά σε πρίζα ρεύματος.

ΛΕΠΙΔΕΣ

Λεπίδα αλέσματος 6 σημείων - κατάλληλη για το άλεσμα smoothie, σούπας, σάλτσας, πουρέ, κ.λπ.

Οδοντωτή λεπίδα αλέσματος - κατάλληλη για το άλεσμα πιο σκληρών συστατικών, όπως κόκκοι καφέ, ξηροί καρποί, σοκολάτα, μπαχαρικά, κ.λπ.

ΚΑΠΑΚΙΑ

Καπάκι μεταφοράς με στόμιο - βιδωτό καπάκι με στόμιο ανοίγματος κατάλληλο για ποτά προς μεταφορά ή για φύλαξη.

Συμπαγές καπάκι - βιδωτό καπάκι κατάλληλο για τη φύλαξη επεξεργασμένων συστατικών.

Διάτρητο καπάκι - βιδωτό καπάκι με τρύπες κατάλληλο για το σερβίρισμα τριμμένου τυριού, σοκολάτας, μπαχαρικών, κ.λπ.

Δακτύλιος σπειρώματος - κουμπωτός δακτύλιος που μπορεί να τοποθετηθεί στο μεγάλο ή στα μικρά δοχεία για την κάλυψη του βιδωτού σπειρώματος για άνεση.

ΧΡΗΣΗ

1. Προσθέστε τα συστατικά στο μικρό ή στο μεγάλο δοχείο. Μην υπερβαίνετε το σημάδι μέγιστης πλήρωσης.
2. Βιδώστε την επιθυμητή λεπίδα στο δοχείο και σφίξτε καλά (ΕΙΚ. Α).
3. Αναποδογυρίστε το δοχείο και ευθυγραμμίστε τις τρεις προεξοχές με τις υποδοχές στο μοτέρ (ΕΙΚ. Β). Χαμηλώστε το συγκρότημα του δοχείου στο μοτέρ.
4. Περιστρέψτε το συγκρότημα του δοχείου δεξιόστροφα για να ξεκινήσει το μοτέρ (ΕΙΚ. C).
5. Περιστρέψτε το συγκρότημα του δοχείου αριστερόστροφα για να σταματήσει το μοτέρ.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Το μοτέρ είναι ισχυρό και λειτουργεί γρήγορα. Κάντε μικρά διαλείμματα έτσι ώστε τα συστατικά να μην πολτοποιηθούν υπερβολικά.
- Μερικές φορές κατά την επεξεργασία, τα συστατικά κολλάνε μεταξύ τους. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, αφαιρέστε το δοχείο από το μοτέρ και ανακινήστε το. Επανατοποθετήστε το δοχείο στο μοτέρ και συνεχίστε την επεξεργασία.
- Κόψτε τις τροφές σε μικρά κομμάτια πριν τα προσθέσετε στον κόπτη για επεξεργασία.
- Η σοκολάτα, οι ξηροί καρποί και το τυρί θα κοπούν καλύτερα εάν τα έχετε τοποθετήσει πρώτα στο ψυγείο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από την αποσυναρμολόγηση και/ή τον καθαρισμό.
2. Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή.
3. Σκουπίστε την κεντρική μονάδα με ένα νωπό πανί.
4. Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα εκτός από το μοτέρ με ζεστό σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.



Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα. Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

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

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΣΟΥΠΑ ΠΡΑΣΟΥ & ΠΑΤΑΤΑΣ

- 75g πράσα
- 75g πατάτες
- 1 κύβοι ζωμού
- 400ml νερό
- αλάτι και πιπέρι

Χτυπήστε στο μπλέντερ τα πράσα και τις πατάτες για 2 δευτερόλεπτα. Μεταφέρετε σε μια μεγάλη κατσαρόλα. Προσθέστε το νερό και τους κύβους. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε τη φωτιά.

Σκεπάστε την κατσαρόλα. Σιγοβράστε για 20 λεπτά. Απομακρύνετε από τη φωτιά. Αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά. Χτυπήστε στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Ζεστάνετε μέχρι τη

θερμοκρασία σερβιρίσματος (μην αφήσετε να βράσει). Ρυθμίστε το αλάτι. Σερβίρετε με ψωμί. Για τη βισουσούζ, προσθέστε μερικά σχοινόπρασα στα πράσα και τις πατάτες, προσθέστε ένα σβώλο βούτυρο στην κατσαρόλα πριν το ζέσταμα, αφήστε τη σούπα να κρυώσει αντί να την ξαναζεστάνετε, και χτυπήστε και προσθέστε 75ml κρέμας γάλακτος πριν την σερβίρετε κρύα.

ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΟΥΠΑ

- 450g κολοκύθα
- 15ml σπορέλαιο
- 1 πράσα
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 450ml ζωμός κοτόπουλου/ λαχανικών
- 2.5g αλεσμένη πιπερόριζα
- 2.5g αλεσμένος κόλιανδρος
- 1 ματσάκι φύλλα κόλιανδρου
- 15ml κρέμα γάλακτος (18-30% λιπαρά)/ κρεμ φρες
- αλάτι και πιπέρι

Καθαρίστε την κολοκύθα, βγάλτε τους σπόρους και κόψτε την σε κομμάτια. Ζεστάνετε το λάδι σε κατσαρόλα. Προσθέστε τα πράσα, το σκόρδο και τα μπαχαρικά. Ανακατέψτε για 3 λεπτά. Προσθέστε το ζωμό και την κολοκύθα. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε τη φωτιά. Σκεπάστε την κατσαρόλα. Σιγοβράστε για 20-30 λεπτά. Απομακρύνετε από τη φωτιά. Προσθέστε τον κόλιανδρο και την κρέμα ανακατεύοντας. Αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά. Επεξεργαστείτε μέχρι να επιτύχετε ένα λείο αποτέλεσμα (αν χρειαστεί, πραγματοποιήστε την επεξεργασία σε δύοσεις). Ζεστάνετε μέχρι τη θερμοκρασία σερβιρίσματος (μην αφήσετε να βράσει). Ρυθμίστε το αλάτι. Σερβίρετε με ψωμί.

ΠΕΣΤΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΥ

- 2 χούφτα φύλλα κόλιανδρου
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 60g κουκουναρόσποροι
- 125ml ελαιόλαδο
- 60g Παρμεζάνα, τριμμένη

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

ΦΡΟΥΤΟΠΟΤΑ

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

60ml γιαούρτι	200ml γιαούρτι
200ml γάλα	1 μάνγκο, χωρίς κουκούτσι
30g βρώμη	200ml γάλα
1 μπανάνα	5ml μέλι
30ml μέλι	
2 μήλα, χωρίς κουκούτσια	300ml γάλα
	1 μπανάνα
170g παγωτό σοκολάτας	12 φράουλες
300ml χυμός πορτοκαλιού	
	400ml γάλα
150g γιαούρτι με φουντούκια	1 μπανάνα
1 μπανάνα	20ml μέλι
200ml γάλα	10ml εκχύλισμα βανίλιας
300ml σοκολατούχο γάλα	360ml λεμονάδα
2 αχλάδια, χωρίς κουκούτσια	125g παγωτό βανίλιας
	70g μύρτιλλα

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

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelel útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket. A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal. A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.

Mindig húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.

A sérülések elkerülése érdekében óvatosan járjon el a kések kezelése, a kehely kiürítése és a tisztítás során.

A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

Soha ne dolgozzon fel forró vagy forrásban lévő folyadékokat, ezeket felhasználás előtt hagyja kihűlni.

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

- Ne rakja a motoros egységet folyadékba.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- Ne üzemeltesse a motort egyszerre 1 perc hosszabb ideig. 1 perc után kapcsolja ki, és legalább 1 perc ne kapcsolja vissza a készüléket.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Motoros egység | 6. Utazófedél ivónyílással (x2) |
| 2. Kis pohár (x2) | 7. Tömör fedél (x2) |
| 3. Nagy pohár (x3) | 8. Szórófedél |
| 4. 6-pontos keverőpenge | 9. Iváshoz használt gyűrű (x2) |
| 5. Fogazott őrlőpenge |  mosogatógépekben mosható |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét.
- A motoros egységen kívül minden alkatrészt mosogasson el meleg, mosogatószeres vízben. Öblítse le és szárítsa meg az alkatrészeket.
- Egy nedves ruhával törölje át a motoros alapegységet.
- Helyezze a készüléket egy száraz, stabil, vízszintes felületre, egy konnektor közelébe.

PENGÉK

6-pontos keverőpenge – alkalmas gyümölcssturmikok, levesek, mártások, pürék stb. turmixolásához.

Fogazott őrlőpenge – alkalmas keményebb alapanyagok, pl. kávébab, diófélék, csokoládé, fűszerek stb. darálásához.

FEDELEK

Utazófedél ivónyílással – csavaros fedél felnyitható ivónyílással, az útközben való iváshoz vagy tároláshoz.

Tömör fedél – csavaros fedél a feldolgozott alapanyagok tárolásához.

Szórófedél – egy lyukacsos tetejű, csavaros fedél, amely alkalmas reszelt sajt, csokoládé, fűszerek stb. tárolásához.

Ivászhoz használt gyűrű – egy felpattintható gyűrű, amelyet a kis és a nagy poharakra egyaránt felhelyezhet, ezzel eltakarva a menetes részt, a kényelmesebb ivászhoz.

HASZNÁLAT


1. Helyezze a hozzávalókat a kis vagy nagy pohárba. Ne lépje túl a **max** jelzést.
2. Csavarja a kívánt pengét a pohárra, és erősen húzza meg (A ábra).
3. Fordítsa meg a poharat, és igazítsa a három fület a motoros egységben levő nyílásokhoz (B ábra). Helyezze a poharat a motoros egységbe.
4. A motor beindításához fordítsa el a poharas egységet az óramutató járásának irányába (C ábra).
5. A motor leállításához fordítsa el a poharas egységet az óramutató járásával ellentétes irányba.

TIPPEK

- A motor nagy teljesítményű és gyorsan üzemel. Használja rövid ideig tartó, szabályozott szakaszokban, nehogy túldarálja az alapanyagokat.
- Feldolgozás közben az alapanyagok néha összetapadnak. Ha ez történik, vegye le a poharat a motoros egységről, és rázza meg. Helyezze vissza a poharat a motoros egységre, és folytassa a feldolgozást.
- Feldolgozás előtt szeletelje fel az összetevőket.
- A csokoládé, diófélék és a sajt jobban apríthatók/szeletelhetők ha le vannak fagyasztva.

TISZTÍTÁS

1. Szétszerelés és/vagy tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. A készülék szétszerelése.
3. Törölje át a motoros egységet egy nedves ruhával.
4. A motoros egységen kívül minden alkatrészt mosogasson el meleg, mosogatószeres vízben. Öblítse le és szárítsa meg az alkatrészeket.

 Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.

A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak. A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

KÖRNYEZETVÉDELEM

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

RECEPTEK A FACSARÓHOZ

PÓRÉHAGYMA ÉS BURGONYA LEVES

- 75g póréhagymák
- 75g burgonyák
- 1 leveskockák
- 400ml víz
- só és bors

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

A Vichysoise-hoz tegyen néhány metélőhagymát a póréhagymához és burgonyához, tegyen egy darab vaját a serpenyőbe, mielőtt felmelegíti, hűtse le a levest a felmelegítés helyett, és verjen hozzá habverővel 75ml tejszínt, mielőtt hidegen tálalná.

FÚSZERES TÖK LEVES

- 450g tök
- 15ml növényi olaj
- 1 póréhagymák
- 1 gerezd fokhagyma

- 450ml csirke/zöldség leves
- 2.5g őrölt gyömbér
- 15ml sovány tejföl /tejföl
- 2.5g őrölt koriander
- 1 csokor koriander levelek
- só és bors

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

Tegye bele a levest és a tököket. Forralja fel, miközben keveri. Vegye le a lángot. Fedje le a serpenyőt. Főzze lassú tűzön 20-30 percig. Vegye le a tűzről. Keverje bele a koriandert és a tejfölt. Hagyja hűlni 30 percig. Használja a készüléket, amíg egyenletes masszát nem kap (ha szükséges, több részletben). Melegítse fel tállalási hőmérsékletre (ne hagyja, hogy forrjon). Fűszerezze megfelelően. Kenyérrrel tálalja.

KORIANDER PESZTÓ

- 2 maroknyi koriander levelek
- 2 gerezd fokhagyma
- 60g fenyőmagok
- 125ml olívaolaj
- 60g reszelt parmezán

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

GYÜMÖLCSÖS TURMIX

Mixeljen össze mindent, míg sima nem lesz.

60ml joghurt
200ml Tej
30g zabkása
1 banán
30ml méz
2 kimagozott alma

170g csokoládé jégkrém
300ml narancslé

150g mogyoró joghurt
1 banán
200ml Tej

300ml csokoládés tej
2 kimagozott körte

200ml joghurt
1 mangó, mag nélkül
200ml Tej
5ml méz

300ml Tej
1 banán
12 eper

400ml Tej
1 banán
20ml méz
10ml vanília kivonat

360ml limonádé
125g vanília jégkrém
70g fekete áfonya

300ml narancslé
300ml tözegáfonya lé
1 banán

4 félbevágott konzerv sárgabarackok
80ml sárgabarack lé (konzervből)
2 őszibarack, mag nélkül
60ml joghurt
200ml Tej
10ml méz

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

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

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

Çocuklar cihaz kullanmak veya onunla oyun oynamamalıdır. Cihaz ve kablolarını, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.

Cihaz takma, sökme veya temizleme işleminden önce gözetimsiz bırakılmaması için cihazı besleme prizinden ayırın.

Yaralanmaları önlemek için, bıçakları tutarken, sürahiyi boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olun.

Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

Asla sıcak veya kaynar sıvı işlemek. Onları işlemekten önce soğumasını bekleyin.

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

- Motor ünitesini herhangi bir sıvıya daldırmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Motoru 1 dakikadan uzun süre kesintisiz çalıştırmayın, aşırı ısınabilir. 1 dakika sonra kapatın ve cihazın en az 1 dakika boyunca dinlenmesine izin verin.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇİZİMLER

1. Motor ünitesi
 2. Küçük kap (x2)
 3. Büyük kap (x3)
 4. 6 noktalı karıştırma bıçağı
 5. Dişli öğütme bıçağı
 6. Ağzılı seyahat kapağı (x2)
 7. Sabit kapak (x2)
 8. Shaker kapağı
 9. Dudak halkası (x2)
-  bulaşık makinesinde yıkanabilir

İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

- Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın.
- Motor ünitesinin dışındaki her şeyi ılık sabunlu suda yıkayın. Durulayın ve kurutun.
- Motor tabanını nemli bir bezle silin.
- Cihazı bir elektrik prizinin yakınında, kuru, sert, düz bir yüzeye yerleştirin.

BIÇAKLAR

6 noktalı karıştırma bıçağı - smoothie'leri, çorbaları, sosları, püreleri, vb. karıştırmak için uygundur.

Dişli öğütme bıçağı - kahve çekirdekleri, fındık-ceviz, çikolata, baharatlar, vb. gibi daha sert malzemeleri öğütmek için uygundur.

KAPAKLAR

Ağzılı seyahat kapağı - açık ağız kısmı bulanık vidalı kapak, hareket halindeki içecekler veya depolama için uygundur.

Sabit kapak - işlenen malzemeleri saklamak için uygun olan vidalı kapak.

Shaker kapağı - rendelenmiş peynir, çikolata, baharat, vb. malzemeleri servis yapmak için uygun delikleri olan vidalı kapak.

Dudak halkası - rahatlık sağlamak üzere vida dişlerini kapatmak için büyük veya küçük kaba takılabilen itme halkası.

KULLANIM


1. Malzemeleri büyük veya küçük kaba yerleştirin. Max (Maksimum) işaretini geçmeyin.
2. İstenilen bıçağı kabın üzerine vidalayın ve iyice sıkın (ŞEKİL A).
3. Kabı tersine çevirin ve üç sekmeyi motor ünitesinin üzerindeki yuvalarla aynı hizaya getirin (ŞEKİL B). Kap takımını motor ünitesinin içine indirin.
4. Motoru çalıştırmak için kap takımını saat yönünde döndürün (ŞEKİL C).
5. Motoru durdurmak için kap takımını saatin aksi yönde döndürün.

İPUÇLARI

- Motor güçlüdür ve hızlı çalışır. Malzemelerin aşırı işlenmemesi için kısa ve kontrollü darbeler kullanın.
- İşlem sırasında bazen malzemeler bir araya toplanır. Bu meydana gelirse, kabı motor ünitesinden çıkarın ve sallayın. Kabı motor ünitesine tekrar takın ve işleme devam edin.
- Malzemelerinizi, işlemden geçirmeden önce küçük parçalara bölün.
- Fındık, fıstık, ceviz türü kuruyemişler, çikolata ve peynir, işlemden önce iyice soğutulduklarında daha iyi doğranır ve/veya öğütülürler.

TEMİZLEME

1. Cihazı demonte etmeden veya temizlemeden önce prizden çıkarın.
2. Cihazı demonte edin.
3. Motor ünitesini nemli bir bezle silin.
4. Motor ünitesinin dışındaki her şeyi ılık sabunlu suda yıkayın. Durulayın ve kurutun.

 Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir. Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.



ÇEVRE KORUMA

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

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

TARİFLERİ

PIRASA VE PATATES ÇORBASI

- 75g pırasa
- 75g patates
- 1 et suyu tabletleri
- 400ml su
- tuz ve biber

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

Vichyssoise (soğuk pırasa ve patates çorbası) için, pırasa ve patateslere birkaç frenk soğanı doğrayın, ısıtmadan önce tencereye bir parça tereyağı koyun, çorbayı yeniden ısıtmak yerine soğutun ve soğuk olarak servis yapmadan önce 75ml çırpılmış krema gezdirin.

BAHARATLI BALKABAĞI ÇORBASI

- 450g balkabağı
- 15ml sıvı yağ
- 1 pırasa
- 1 sarımsak dişi
- 450ml tavuk/sebze suyu

- 2.5g öğütülmüş zencefil
- 15ml az yağlı/taze krema
- 2.5g öğütülmüş kişniş
- 1 demet kişniş yaprakları
- tuz ve biber

Balkabağının kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve iri parçalara doğrayın. Yağı bir tencerede kızdırın. Pırasaları, sarımsağı ve baharatları ekleyin. 3 dakika karıştırın. Et suyunu ve balkabaklarını ekleyin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. Ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. 20-30 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Ateşten alın. Kişnişi ve kremayı ekleyerek karıştırın. 30 dakika soğumaya bırakın. Pürüzsüz olana dek işlem yapın (gerekliyorsa, partiler halinde çalışın). Servis yapılacak sıcaklığa getirin (kaynatmayın). Baharatlarını katın. Ekmekle birlikte servis yapın.

KIŞNIŞLI PESTO

- 2 bir avuç kişniş yaprakları
- 2 sarımsak dişleri
- 60g çam fıstığı
- 125ml zeytinyağı
- 60g Parmesan, rendelenmiş

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

MEYVELİ SMOOTHIE'LER

Tüm malzemeleri pürüzsüz hale gelene dek robottan geçirin.

60ml yoğurt	300ml süt
200ml süt	1 muz
30g yulaf unu	12 çilek
1 muz	
30ml bal	400ml süt
2 elma, çekirdekli	1 muz
	20ml bal
170g çikolatalı dondurma	10ml vanilya esansı
300ml portakal suyu	
	360ml limonata
150g fındıklı yoğurt	125g vanilyalı dondurma
1 muz	70g böğürtlen
200ml süt	
	300ml portakal suyu
300ml çikolatalı süt	300ml yabanmersini suyu
2 armut, çekirdekli	1 muz
200ml yoğurt	300ml elma suyu
1 mango, çekirdeği çıkarılmış	90g ahududu
200ml süt	12 çilek
5ml bal	

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

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Acest aparat poate fi folosit de ctre persoane cu capaciti fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lips de experien i cunotine dac sunt supravegheate/ instruite i îneleg pericolele la care se supun.

Copiii nu trebuie s foloseasc sau s se joace cu aparatul. Nu lsai aparatul i cablul la îndemâna copiilor.

Deconectați întotdeauna aparatul de la priza electrică dacă este lăsat nesupravegheat și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării.

Pentru a evita rănirea, fiți precauți atunci când manevrați lamele, goliți vasul și curățați aparatul.

Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.


Nu procesați lichide fierbinți sau care fierb. Lăsați-le să se răcească înainte de a le procesa.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

- Nu introduceți unitatea motorului în lichid.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Nu lăsați motorul să funcționeze continuu mai mult de 1 minut, se poate supraîncălzi. După 1 minut, opriți aparatul și lăsați-l timp cel puțin 1 minut.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- | | |
|---|---|
| 1. Unitate motor | 6. Capac cu picurător pentru transportare (x2) |
| 2. Pahar mic (x2) | 7. Capac solid (x2) |
| 3. Pahar mare (x3) | 8. Capac shaker |
| 4. Lamă pentru amestecat în 6 puncte | 9. Inel buză (x2) |
| 5. Lamă pentru tocat cu margini dințate |  se poate spăla în mașina de spălat vase |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate ambalajele și etichetele.
- Spălați toate componentele, mai puțin unitatea motorului, cu apă și detergent. Clătiți-le și uscați-le.
- Ștergeți baza motorului cu o cârpă umedă.
- Așezați aparatul pe o suprafață uscată, fermă, nivelată, lângă o priză.

LAMELE

Lamă pentru amestecat în 6 puncte - destinată preparării de smoothie-uri, supe, sosuri, piureuri etc.

Lamă pentru tocat cu margini dințate - destinată măcinării ingredientelor mai tari precum boabele de cafea, nucile, ciocolata, condimentele etc.

DOPURI

Capacul cu picurător pentru transportare - capac cu șurub cu picurător deschis, pentru a bea pe drum sau pentru depozitare.

Capac solid - capac cu șurub, pentru depozitarea ingredientelor procesate.

Capac shaker - capac cu șurub, cu fante, destinat servirii de brânză rasă, ciocolată, condimente

etc.

Inel buză - inel montabil ce poate fi fixat pe paharele mari sau mici, pentru a acoperi filetul, pentru confortul dvs.


UTILIZARE

1. Adăugați ingredientele în paharul mic sau mare. Nu depășiți semnul **max**.
2. Înșurubați lama dorită în pahar și strângeți bine (FIG. A).
3. Întoarceți capacul și aliniați cele trei capete la orificiile din unitatea motorului (FIG. B). Coborâți ansamblul paharului în unitatea motorului.
4. Rotiți ansamblul paharului în sensul acelor de ceasornic, pentru a porni motorul (FIG. C).
5. Rotiți ansamblul paharului în sensul opus acelor de ceasornic, pentru a opri motorul.

SFATURI

- Motorul este puternic și operează rapid. Folosiți ture scurte, controlate, pentru ca ingredientele să nu fie procesate excesiv.
- Uneori, în timpul procesării, ingredientele se strâng laolaltă. Dacă se întâmplă acest lucru, scoateți paharul de pe unitatea motorului și agitați-l. Montați din nou capacul pe unitatea motorului și continuați procesarea.
- Înainte de a le procesa, tăiați ingredientele în bucăți mici.
- Ciocolata, nucile și brânza se vor toca/măcina mai bine dacă vor fi răcite bine în prealabil.

CURĂȚAREA

1. Scoateți-l din priză înainte de demontare și/sau curățare.
 2. Dezasamblați aparatul.
 3. Ștergeți unitatea motorului cu o cârpă umedă curată.
 4. Spălați toate componentele, mai puțin unitatea motorului, cu apă și detergent. Clătiți-le și uscați-le.
-  Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.

Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele. Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.



PROTEJAREA MEDIULUI

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

REȚETE

SUPĂ DE PRAZ ȘI CARTOFI

- 75g praz
- 75g cartofi
- 400ml apă
- 1 cuburi de carne de pui
- sare și piper

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

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

SUPĂ PICANTĂ DE DOVLEAC

- 450g dovleac
- 15ml ulei vegetal
- 1 praz
- 1 cățel usturoi
- 450ml cub de pui/legume

- 2.5g ghimbir pisat
- 15ml smântână slabă/proaspătă
- 2.5g coriandru pisat
- 1 o legătură frunze de coriandru
- sare și piper

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

PESTO DE CORIANDRU

- 2 un pumn frunze de coriandru
- 2 căței usturoi
- 60g semințe de pin
- 125ml ulei de măsline
- 60g Parmezan, ras

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

SMOOTHIES DE FRUCTE

Procesati toate ingredientele până devin moi.

60ml iaurt
200ml lapte
30g fulgi de ovăz
1 banane
30ml miere
2 mere, miez

170g înghețată de ciocolată
300ml suc de portocale

150g iaurt cu alune
1 banane
200ml lapte

300ml lapte cu ciocolată
2 pere, miez

200ml iaurt
1 mango, fără sâmburi
200ml lapte
5ml miere

300ml lapte
1 banane
12 căpșuni

400ml lapte
1 banane
20ml miere
10ml extract de vanilie

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

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

4 jumătăți de caise din conservă
80ml suc de caise (din conservă)
2 piersici, fără sâmburi
60ml iaurt
200ml lapte
10ml miere

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

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

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

Децата не трябва да използват или да играят с уреда. Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.

Винаги изключвайте уреда, като изваждате щепсела от мрежовия контакт, ако оставяте уреда без наблюдение или преди да то сглобите, разглобите или почистите.

За да избегнете нараняване, внимавайте при работа с остриетата, изпразване на каната и почистване.

Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.


Никога не обработвайте горещи или врящи течности. Оставете ги да се охладят, преди да пристъпите към обработката.

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

- Не поставяйте задвижващия блок в течност.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Не оставяйте мотора да работи без прекъсване повече от 1 минута, тъй като е възможно да прегрее. След 1 минута го изключете и оставете да почине поне 1 минута.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Моторен блок | 6. Капак с отвор за пиене (x2) |
| 2. Малка кана (x2) | 7. Солиден капак (x2) |
| 3. Голяма кана (x3) | 8. Капак с дупчици |
| 4. Ножче за блендиране с 6 върха | 9. Пръстен, улесняващ пиенето от каната (x2) |
| 5. Назъбено ножче за смилане |  пригоден за миене в съдомиялна машина |

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Отстранете опаковъчния материал и етикетите.
- Измийте всички части, с изключение на моторния блок, в топла сапунена вода. Изплакнете и ги оставете да изсъхнат.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

НОЖЧЕТА

Ножче за блендиране с 6 върха – подходящо за блендиране на „смутита“, супи, сосове, пюрета и др.

Назъбено ножче за смилане – подходящо за смилане на по-твърди продукти, например зърна кафе, ядки, шоколад, подправки и др.

КАПАЦИ

Капак с отвор за пиене – завинтващ се капак с отвор, подходящ за пиене в движение или за съхранение.

Солиден капак – завинтващ се капак, подходящ за съхранение на обработените продукти.

Капак с дупчици – завинтващ се капак с дупчици, подходящ за поднасяне на настъргано сирене, настърган шоколад, подправки и др.

Пръстен, улесняващ пиенето от каната – поставя се чрез натискане на голямата или малката кана. Покрива резбата с цел осигуряване на повече удобство.

УПОТРЕБА

1. Сложете продуктите в малката или голямата кана. Не пълнете каната над маркировката „max“.
2. Завинтете избраното от Вас ножче на каната и затегнете здраво (ФИГ. А).
3. Обърнете каната и завъртете, така че нейните три издатъка да се изравнят с гнездата на моторния блок (ФИГ. В). Така сглобените кана и ножче сложете върху моторния блок.
4. Завъртете каната и ножчето по часовниковата стрелка, за да включите мотора (ФИГ. С).
5. Завъртете каната и ножчето обратно на часовниковата стрелка, за да спрете мотора.

СЪВЕТИ

- Моторът има голяма мощност и работи бързо. Работете на кратки, контролирани интервали, за да не прекалите с обработката на продуктите.
- Понякога, по време на работа, продуктите се събират на едно място. Ако това се случи, извадете каната от моторния блок и разклатете. Отново поставете каната на моторния блок и продължете с обработката на продуктите.
- Нарезжете съставките си на малки парчета преди обработка.
- Шоколад, ядки и сирене се кълцат/мелят по-добре, ако предварително са добре охладени.

ПОЧИСТВАНЕ

1. Изключете от контакта преди демонтаж и/или почистване
2. Разглобяване на уреда.
3. Почиствайте задвижващия блок с влажна кърпа.
4. Измийте всички части, с изключение на моторния блок, в топла сапунена вода. Изплакнете и ги оставете да изсъхнат.

 Можете да измиете тези части в съдомиялни машина.

Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите. Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

РЕЦЕПТИ

СУПА ОТ ПРАЗ И КАРТОФИ

- 75g праз
- 75g картофи
- 1 кубчета бульон
- 400мл вода
- сол и пипер

Разбийте прازа и картофите в продължение на 2 секунди. Прехвърлете в голяма тенджерка. Добавете водата и кубчетата бульон. Сложете да ври, като разбърквате. Намалете огъня. Покрийте тенджерата с капак. Сложете на слаб огън за 20 минути. Отстранете от огъня. Оставете да се охладят за 30 минути. Разбийте до получаване на гладка смес. Затоплете до температура за сервиране (не оставяйте да заври). Добавете подправки на вкус. Сервирайте с хляб. За супа „Вишисоаз“ към празата и картофите добавете сибирски лук, а преди да загреете тенджерата, сложете бучка масло, охладете супата вместо да я затоплите повторно и добавете 75мл сметана, преди да я сервирайте студена.

ПИКАНТНА СУПА ОТ ТИКВА

- 450g тиква
- 15мл растително масло

- 1 праз
- 1 скилидка чесън
- 450мл пилешки/зеленчуков бульон
- 2.5g смлян джинджирил
- 2.5g смлян кориандър
- 1 връзка листа от кориандър
- 15мл нискомаслена сметана/сметана крем фреш
- сол и пипер

Обелете тиквата, отстранете семките и я нарежете на парченца. Загрейте маслото в тенджера. Добавете прера, чесъна и подправките. Разбъркайте в продължение на 3 минути. Добавете бульона и тиквата. Сложете да ври, като разбърквате. Намалете огъня. Покрийте тенджерата с капак. Сложете на слаб огън за 20-30 минути. Отстранете от огъня. Добавете, като разбърквате, кориандъра и сметаната. Оставете да се охлади за 30 минути. Разбийте до получаване на гладка смес. Затоплете до температура за сервиране (не оставяйте да заври). Добавете подправки на вкус. Сервирайте с хляб.

ПЕСТО С КОРИАНДЪР

- 2 шепа листа от кориандър
- 2 скилидки чесън
- 60g борови ядки
- 125мл зехтин
- 60g Пармезан, настърган

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

ПЛОДОВИ СМУТИТА

Разбийте всичко до получаване на гладка смес.

60мл кисело мляко	300мл мляко
200мл прясно мляко	1 банан
30г овесени ядки	12 ягоди
1 банан	
30мл мед	400мл мляко
2 ябълки, изчистени от сърцевината	1 банан
	20ml мед
170г шоколадов сладолед	10ml ванилов екстракт
300мл портокалов сок	
	360мл лимонада
150г йогурт с лешници	125г ванилов сладолед
1 банан	70г сини боровинки
200мл прясно мляко	
	300мл портокалов сок
300мл шоколадово мляко	300мл сок от червени боровинки
2 круши, изчистени от сърцевината	1 банан
200ml кисело мляко	
1 манго, без костилка	
200мл прясно мляко	
5мл мед	

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

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.

يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعبتوا به. اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.

قم دوماً بفصل الجهاز عن مقبس مصدر التيار الكهربائي في حالة تركه بدون إشراف وقبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف.

يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.

لتجنب الإصابة، تعامل بحرص مع الشفرات وأثناء تفريغ الإبريق والتنظيف.

لا تقم بوضع أي سوائل ساخنة أو مغلية بالجهاز. اتركها تبرد قبل وضعها.

في حال تلف كابل الإمداد، فيجب استبداله من قبل الجهة الصانعة أو أحد وكلاء الخدمة أو الأشخاص المؤهلين بشكل مماثل لتفادي حدوث خطر.

- لا تضع وحدة الموتور في سائل.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفاً أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- لا تقم بتشغيل المحرك بشكل مستمر لأكثر من 1 دقيقة. بعد 1 دقيقة، وإيقاف تشغيل الجهاز ودعه راحة لمدة 1 دقيقة على الأقل.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات	
1. وحدة الموتور	6. غطاء السفر بفوهة (X2)
2. كوب صغير (X2)	7. الغطاء الصلب (X2)
3. كوب كبير (X3)	8. غطاء الهزاز
4. شفرة الخلط 6 نقاط	9. حلقة الشفة (X2)
5. شفرة الطحن المسننة	 خزنة غسالة الصحون

قبل الاستخدام لأول مرة

- قم بإزالة أي مواد تعينة وتغليف وملصقات.
- اغسل كل شيء ما عدا وحدة الموتور في ماء دافئ وصابون. اشطف وجفف.
- امسح قاعدة الموتور بقطعة قماش مبللة.
- ضع الجهاز على سطح مستو ثابت وجاف بالقرب من مقبس كهرباء.

الشفرات

شفرة الخلط 6 نقاط - مناسبة لخلط العصائر والحساء والصلصة والبوريه، الخ
شفرة الطحن المسننة - مناسبة لطحن المكونات الصلبة مثل البن والمكسرات والشوكولاته والتوابل، الخ

الأغطية

غطاء السفر بفوهة - غطاء يثبت بمسمار بفوهة فتح مناسب للمشروبات أثناء الحركة أو التخزين.
الغطاء الصلب - غطاء يثبت بمسمار مناسب لتخزين المكونات المصنعة.
غطاء الهزاز - غطاء يثبت بمسمار مناسب لتقديم الجبن المبشور والشوكولاته والتوابل، الخ
حلقة الشفة - حلقة دفع يمكن تركيبها في الأكواب الكبيرة أو الصغيرة لتغطية سن المسمار للراحة.


الاستخدام

1. أضاف المكونات للكوب الكبير أو الصغير. لا تتجاوز علامة MAX.
2. ثبت الشفرة المطلوبة على الكوب واربطها بقوة (الشكل A).
3. قم بعكس وضع الكوب ومحاذاة الألسن الثلاثة مع الفتحات الموجودة في وحدة الموتور (الشكل B). قم بتنزيل مجمع الأكواف في وحدة الموتور.
4. أدر مجمع الأكواف في اتجاه عقارب الساعة لتشغيل الموتور (الشكل C).
5. أدر مجمع الأكواف عكس اتجاه عقارب الساعة لإيقاف الموتور.

حناصن

- لموتور قوي ويعمل بسرعة. استخدم دفعات قصيرة محكومة حتى لا يتم معالجة المكونات أكثر من اللازم.
- في بعض الأحيان تتجمع المكونات معًا أثناء المعالجة. إذا حدث ذلك، أخرج الكوب من وحدة الموتور وقم بهزه.
- أعد تركيب الكوب في وحدة الموتور واصل المعالجة.
- اقطع المكونات قطعًا صغيرة قبل المعالجة.
- سوف يتم قطع/طحن الشوكولاته والمكسرات والجبن بشكل أفضل إذا تم تبريدها جيدًا أولاً.

التنظيف

1. قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.
 2. قم بتفكيك الجهاز.
 3. لإخراج المصفاة، قم أولاً بإدارة الفاصل عكس عقارب الساعة ليصطف ▼ مع ►. ثم قم بإمالة المصفاة من الفاصل.
 4. امسح وحدة الموتور بقطعة قماش مبللة.
 5. اغسل الأجزاء القابلة للفك. إذا انسدت غريبال التقشير، أمسكه تحت الصنبور ونظفه بفرشاة على طول سطح الشبكة واغسله بفرشاة نايلون. ولا تحاول دفع الشعيرات خلال الشبكة – حتى لا تكسرها.
-  ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.
- وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.
- يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.

رمز سلة المهملات على العجلة

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

