

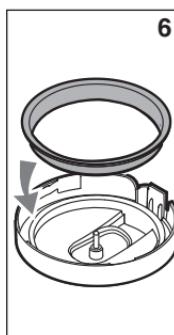
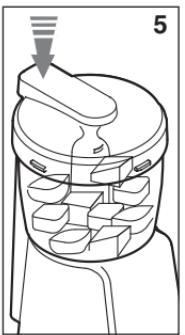
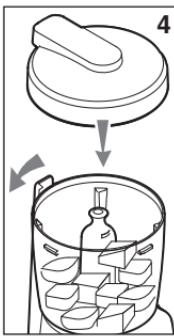
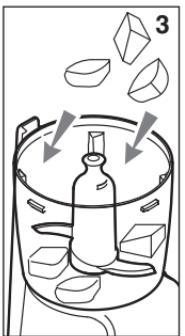
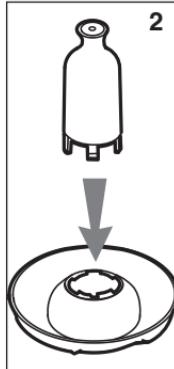
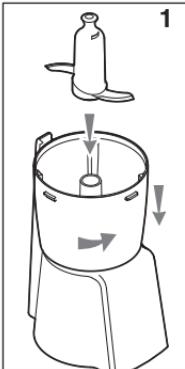
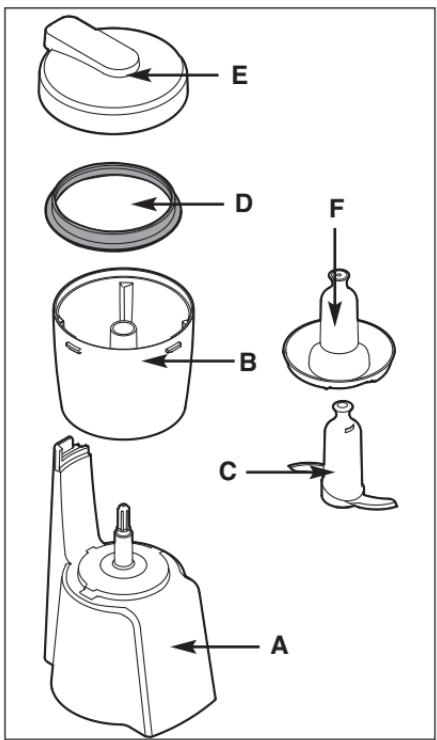
# KRUPS



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

# KRUPS

Français	1
English	5
Dutch	9
Deutsch	13
Italiano	17
Español	21
Dansk	25
Norsk	29
Svenska	33
Suomi	37



# Français

## Description

- A** Bloc moteur
- B** Bol
- C** Couteau
- D** Joint d'étanchéité
- E** Couvercle
- F** Disque émulsionneur (selon modèle)

## Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
- L'appareil doit être débranché :
  - s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
  - avant chaque nettoyage ou entretien,
  - après utilisation.

- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
  - s'il est tombé par terre,
  - si le couteau est détérioré ou incomplet,
  - si le cordon présente des anomalies ou détériorations visibles.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau.
- Ne jamais verser ou mixer dans le bol des liquides ou aliments dont la température serait supérieure à 80°C (175°F). A cette température, le liquide n'est pas en ébullition mais laisse échapper une faible mais visible quantité de vapeur.
- Lors du mixage d'aliments chauds, ne pas remplir le bol au-delà du repère 400 ml.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.

## Utilisation

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

- Mettez en place le couteau (**C**) après avoir retiré le cache en plastique ou mettez le disque émulsionneur (**F**). **Attention, les lames sont très coupantes.**
- Assemblez le disque émulsionneur : Le disque émulsionneur est livré en deux parties (axe + disque). Avant

d'utiliser cet accessoire, clipser l'axe sur le disque (Fig. 2). Après cette opération, l'accessoire n'est plus démontable.

- Versez les ingrédients (Fig. 3).
- Ne pas dépasser le niveau " max " indiqué sur le bol (400ml).
- Placez le couvercle (E) équipé du joint (D) et verrouillez-le en tournant dans

le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 4).

- Appuyez sur le couvercle (E) pour la mise en marche (Fig. 5).
- **Ne faites pas tourner l'appareil à vide.**
- Le bol sans le couteau et le couvercle peut être utilisé au micro-ondes à condition de ne pas ajouter de matière grasse.

Ingrédients	Quantité maximum	Temps
Oignons coupés en quatre	300 g	15 impulsions
Ail	200 g	10 impulsions
Echalotes	300 g	10 impulsions
Persil	30 g	10 impulsions
Noix, Noisettes, Amandes	50 g	10 s
Chocolat	100 g	15 s
Viande crue tendre coupée en dés 2/2	250 g	15 impulsions
Jambon blanc	200 g (2 tranches)	15 s
Gruyère en dés 2/2	100 g	10 s
Parmesan	100 g	20 s
Compote de fruits	400 g	15 s
Soupe cuite	0.4 l	15 s

### Conseils pour obtenir de bons résultats :

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

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

Pour bien nettoyer le couvercle, vous pouvez sortir le joint en tirant dessus. Pour le remettre en place, prenez soin de bien le positionner dans la rainure de maintien (Fig.6). Ne pas utiliser l'appareil sans le joint d'étanchéité.

### Nettoyage

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

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

Le bol, le couteau, le disque émulsionneur, le couvercle peuvent passer au lave-vaisselle (panier du haut).

### Produit électrique ou électronique en fin de vie



Participons à la protection de l'environnement !

➊ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➋ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

## Recettes

### Mousseline de pommes

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

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

### Sauce Pesto

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

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

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

### Guacamole

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

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

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

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

### Anchoiade

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

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

## UTILISATION DU DISQUE EMULSIONNEUR (selon modèle)

### CREME CHANTILLY

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

Conseils pour réussir d'excellentes crèmes chantilly bien fermes. Utilisez la crème liquide froide sortie du réfrigérateur.

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

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

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

### MAYONNAISES

Conseils pour réussir d'excellentes mayonnaises bien fermes:

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

### Mayonnaise avec moutarde

Mettez le disque émulsionneur en place dans le bol.

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

Verrouillez le couvercle.

Mettez en marche 15 secondes.

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

## **Mayonnaise sans moutarde**

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

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

## **Pate à crêpes**

*Pour 0,4 l de pâte:*

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

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

## **Pate à gaufres**

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

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

## Description

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

## Safety instructions

- This appliance complies with applicable technical rules and standards at the time of manufacture.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is designed to run only on alternating current. Please check before first use that the mains power supply corresponds to that indicated on the appliance's rating plate.
- Do not place or use this appliance on a hot plate or close to a flame (gas cooker).
- Only use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any sources of heat. Do not turn it upside down.
- Disconnect the appliance:
  - if it is not working correctly,
  - before cleaning or maintenance,
  - after use.
- Never pull the power cord to disconnect the appliance.
- Only use an extension cord if you have already checked that it is in good working order.

- You must not use this household electrical appliance if:
  - it has been dropped,
  - the blade is damaged or incomplete.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by our authorised service dealer to avoid any risk of danger.
- Do not let the power cord hang down.
- Do not immerse the motor unit or put it under water.
- Never pour or mix liquids or food whose temperature is higher than 80°C (175°F) into the bowl. At this temperature, liquid will not boil but will release a small but visible quantity of steam.
- Do not mix hot liquids.
- When mixing food which is warm, do not fill the bowl above the 400 ml mark.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

## Use

Place the bowl (**B**) on the motor unit (**A**) and lock it by turning it anti-clockwise (**Fig. 1**)

First remove the plastic cover and then fit the blade (**C**) or emulsifying disc (**F**). **Caution, the blades are extremely sharp.**

- To assemble the emulsifying disc: the emulsifying disc is supplied in two parts (axis + disc). Before using this accessory, fit the axis onto the disc. (**Fig. 2**). **After this operation, the accessory can no longer be disassembled.**
- Add the ingredients (**Fig. 3**).
- Do not go over the "max." level shown on the bowl (400ml).
- Fit the lid (**E**) equipped with the seal (**D**) and lock it by turning it anti-clockwise (**Fig. 4**).

- Press the lid (**E**) to start up (Fig. 5).
- **Do not run the appliance empty.**
- The bowl, without blade and lid, can

be used in the microwave oven providing that the food does not contain any fat.

Ingredients	Maximum quantity	Time
Onions (cut into four)	300 g	15 pulses
Garlic	200 g	10 pulses
Shallots	300 g	10 pulses
Parsley (washed and dried thoroughly)	30 g	10 pulses
Walnuts, hazelnuts and almonds	50 g	10 secs
Chocolate (broken into squares)	100 g	15 secs
Soft raw ham (cut into 2 cm cubes)	250 g	15 pulses
Cooked ham (cut into 2 cm pieces)	200 g (2 slices)	15 secs
Gruyere cheeses (in 2 cm cubes)	100 g	10 secs
Parmesan cheese (cut in 2 cm cubes)	100 g	20 secs
Fruit compote (or stewed fruit)	400 g	15 secs
Cooked soup	0.4 l	15 secs

#### Hints to obtain best results:

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

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

## Cleaning

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

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

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

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

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

## Electrical or electronic product at the end of its service life



Let's all help protect the environment!

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

## HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 - UK

(01) 677 4003 - Ireland

Or consult our website:

[www.krups.co.uk](http://www.krups.co.uk)

### Apple Compote

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

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

### Pesto sauce

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

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

### Guacamole

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

Chop the garlic, onion, coriander and chilli peppers finely. Peel the avocado pears and cut them up before putting them in the bowl. Blend for 20 seconds to obtain a smooth purée. Add salt and pepper to taste.

### Anchovy Paste

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

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

## USING THE EMULSIFYING DISC (according to model)

### CREME CHANTILLY

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

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

Use very cold UHT whipping cream straight from the refrigerator.

Fit the emulsifying disc in the bowl. Pour in the ingredients and lock the lid. Process continuously for 30 seconds to obtain a smooth cream or about 1 minute to make whipped Chantilly. **Caution:** Check the consistency of your preparation after 45 seconds. If you mix for too long, you will obtain butter.

### MAYONNAISES

#### Tips to make really superb, stiff mayonnaise:

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

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

#### Mayonnaise with mustard

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

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

## **Mayonnaise without mustard**

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

## **Pancake mix**

*For 0.4 l of mix:*

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

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

## **Waffle mix**

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

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

If using dried yeast, add with the other ingredients.

## Beschrijving

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

## Veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat komt overeen met de technische voorschriften en de van toepassing zijnde normen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Controleer of de netspanning, aangegeven op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis.
- Het apparaat niet plaatsen of gebruiken op een warme plaat of in de nabijheid van een warmtebron of vlam (gasfornuis).
- Gebruik het apparaat altijd op een stevige ondergrond uit de buurt van opspattend water. Gebruik het apparaat.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact :
  - als het apparaat niet goed werkt.
  - vóór elke reiniging of onderhoud
  - na gebruik
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Gebruik, indien nodig, uitsluitend een in perfecte staat verkerend verlengsnoer.

- Een elektrisch huishoudelijk apparaat mag niet gebruikt worden
  - nadat het op de grond gevallen is.
  - als het sikkelmes beschadigd of onvolledig is.
  - als het snoer afwijkingen vertoont of zichtbaar beschadigd is.
- Als het snoer beschadigd is moet deze vervangen worden door de fabrikant, een erkend reparateur of eigen servicedienst (zie bijgevoegde lijst), om elk gevaar te voorkomen.
- Laat het snoer niet loshangen.
- Het motorblok niet onderdompelen of onder de kraan houden.
- Nooit vloeistoffen of andere ingrediënten in de kom doen of mixen waarvan de temperatuur hoger is dan 80°C (175°F). Bij deze temperatuur kookt de vloeistof niet, maar ontsnapt er toch een kleine en zichtbare hoeveelheid stoom.
- Bij het mixen van warme ingrediënten de kom niet verder vullen dan tot het maatstreepje van 400 ml.
- dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, en mag in geen geval voor professionele doeleinden gebruikt worden, waarvoor noch onze garantie noch onze aansprakelijkheid van toepassing zullen zijn.

## Gebruik

- Plaats de kom (**B**) op het motorblok (**A**) en vergrendel deze door tegen de wijzers van de klok in te draaien (**Fig. 1**). Plaats het sikkelmes (**C**) na het kunststof beschermkapje verwijderd te hebben of plaats de emulsieschijf / het opklopaccessoire (**F**). **Pas op, de mesjes zijn heel scherp.**
- Zet de emulsieschijf / het opklopaccessoire in elkaar: deze bestaat uit twee delen (as + schijf). Klik de as voordat u dit accessoire gebruikt vast op de schijf. (**Fig. 2**). **Na deze handeling is het accessoire niet meer uit elkaar te halen.**
  - Doe de ingrediënten in de kom (**Fig. 3**).
  - De maximale hoeveelheid aangegeven op de kom niet overschrijden (400ml).

- Plaats het deksel (**E**) voorzien van de afdichting (**D**) en vergrendel het door tegen de wijzers van de klok in te draaien (**Fig. 4**).
- Druk op het deksel (**E**) om het apparaat in werking te zetten (**Fig. 5**).

- **Het apparaat nooit zonder ingrediënten laten draaien.**
- De kom zonder het sikkelmes en het deksel kunnen in de magnetron gebruikt worden. Echter hierbij geen olie, vet of boter toevoegen.

Ingrediënten	Maximale hoeveelheid	Time
Ui in vieren gesneden	300 g	15 x drukken
Knoflook	200 g	10 x drukken
Sjalotten	300 g	10 x drukken
Peterselie	30g	10 x drukken
Walnoten, hazelnoten, amandelen	50 g	10 sec
Chocola	100 g	15 sec
Mals rauw vlees in blokjes van 2/2 gesneden	250 g	15 x drukken
Gekookte ham	200g (2 dikplakjes)	15 sec
Gruyère-kaas in blokjes van 2/2	100g	10 sec
Parmezaanse kaas	100 g	20 sec
Vruchtenmoes	400 g	15 sec
Gekookte soep	0.4 l	15 sec

### Tips voor een optimaal resultaat :

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

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

Om het deksel goed schoon te maken kunt u de afdichting verwijderen door er aan te trekken.

De afdichting weer goed terugplaatsen in de gleuf (**Fig.6**). Het apparaat niet zonder de afdichting gebruiken.

### Einde levensduur van uw elektr(on)isch apparaat



Laten we allemaal meedoen aan de bescherming van ons milieu !

❶ Uw apparaat bevat veel materiaal dat voor recycling / hergebruik geschikt is.

❷ Niet in de vuilnisbak deponeren of naar een stortplaats brengen, maar naar een door uw gemeente opgezet centraal afvalinzamelpunt brengen (of eventueel naar de container-inza melplek).

### Schoonmaken

Het motorblok niet onderdompelen en niet onder de kraan houden.

Schoonmaken met een sponsje is voldoende.

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

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

## Recepten

### Appel-mousseline

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

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

### Pesto-saus

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

Doe de basilicum, de teentjes knoflook en de kruidnagels in de kom. Goed fijnhakken.

Voeg de parmezaanse kaas in kleine stukjes toe en de walnoten. Hak dit mengsel in 20 sec fijn. Schenk de olijfolie erbij en mix het geheel zodat u een egale saus krijgt.

### Guacamole

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

Hak de knoflook, ui, koriander en pepers fijn.

Pel de avocado's en snij in stukjes. Doe dit in de kom, en voeg de halve tomaat en de olijfolie toe.

Mix 20 sec om een egaal mengsel te krijgen. Voeg zout en peper naar smaak toe.

### Ansjovis

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

Hak de teentjes knoflook fijn. Voeg de ansjovis toe, en mix weer. Doe het eiwit erbij met 3 eetlepels olijfolie.

Mix het geheel om een mooie crème te krijgen.

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

## GEBRUIK VAN HET OPKLOPACCESSOIRE (afhankelijk van model)

### SLAGROOM

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

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

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

Doe de ingrediënten erin.

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

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

### MAYONNAISE

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

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

### Mayonaise met mosterd

Plaats de schijf / het opklopaccessoire in de kom.

Doe de ingrediënten in de kom:

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

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

## **Mayonaise zonder mosterd**

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

## **Pannenkoekenbeslag**

Voor 0,4 l beslag:

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

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

## **Wafelbeslag**

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

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

## Beschreibung

- A** Motorblock
- B** Mixbecher
- C** Messer
- D** Dichtungsring
- E** Deckel
- F** Quirlscheibe (je nach Modell)

## Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät entspricht den geltenden technischen Vorschriften und Normen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden.  
Dasselbe gilt für Personen, die nicht die erforderliche Erfahrung und die erforderlichen Kenntnisse besitzen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder wenn sie vorher Anweisungen bezüglich den Betrieb des Geräts erhalten haben.
- Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Beaufsichtigen Sie Ihre Kinder, damit Sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Es ist ausschließlich für die Verwendung von Wechselstrom geeignet. Überprüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Netzanschlusses der auf dem Typenschild am Gerät angegebenen Spannung entspricht.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf einer heißen Platte oder in der Nähe einer offenen Flamme (Gasherd).
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen Arbeitsplatte, vor Wasserspritzen geschützt. Drehen Sie es nicht um.
- In folgenden Situationen ist der Netzstecker zu ziehen:
  - bei Funktionsstörungen,
  - vor jeder Reinigung und Pflege,
  - vor Entnahme der zerkleinerten Lebensmittel.

- Ziehen Sie den Stecker nie am Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ein Verlängerungskabel nur dann, wenn es in ordnungsgemäßem Zustand ist.
- Ein Elektrogerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn:
  - es zu Boden gefallen ist,
  - wenn das Messer beschädigt oder unvollständig ist,
  - wenn das Kabel sichtbare Anomalien oder Beschädigungen aufweist.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf es aus Sicherheitsgründen ausschließlich von einer autorisierten Kundendienst-Servicestelle ersetzt werden.
- Ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten, und lassen Sie es nicht herunterhängen (Stolperfalle).
- Den Motorblock nicht in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- Geben Sie niemals Flüssigkeiten oder Zutaten, die heißer als 80°C (175°F) sind, in den Mixbecher. Bei dieser Temperatur ist die Flüssigkeit nicht kochend, aber lässt eine kleine, sichtbare Menge Dampf entweichen.
- Beim Mixen heißer Zubereitungen darf der Mixbecher nicht über die 400 ml-Linie hinaus gefüllt werden.
- Das Produkt wurde für den haushaltüblichen und nicht für professionellen Gebrauch bestimmt. Im Falle einer professionellen Nutzung gilt die Garantie nicht und es kann keine Haftung übernommen werden.

## Verwendung

- Stellen Sie den Mixbecher (**B**) auf den Motorblock (**A**) und verriegeln Sie ihn, indem Sie ihn entgegen den Uhrzeigersinn drehen (**Abb. 1**). Bringen Sie das Messer (**C**) an, nachdem Sie den Kunststoffschutz abgenommen haben oder setzen Sie die Quirlscheibe (**F**) ein. **Achtung, die Messer sind sehr scharf.**
- Setzen Sie die Quirlscheibe zusammen: Die Quirlscheibe wird in zwei Teilen geliefert (Achse + Scheibe).

- Vor der Verwendung dieses Zubehörs muss die Achse auf die Scheibe geclipst werden. (Abb. 2). Nach diesem Vorgang kann die Quirlscheibe nicht mehr auseinandergezogen werden.
- Füllen Sie die Zutaten ein (Abb. 3).
  - Die auf dem Becher angegebene Höchstmenge (400 ml) nicht überschreiten.
  - Setzen Sie den Deckel (E) mit der Dichtung (D) auf und verriegeln Sie

- ihn, indem Sie ihn entgegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 4).
- Drücken Sie zum Einschalten auf die Impulsschaltfläche auf dem Deckel (E) (Abb. 5).
  - Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen.
  - Der Mixbecher ohne Messer und ohne Deckel kann in der Mikrowelle verwendet werden, sofern kein Fett hinzugefügt wird.

Zutaten	Höchstmenge	Dauer
Geviertelte Zwiebeln	300 g	15 Impulse
Knoblauch	200 g	10 Impulse
Schalotten	300 g	10 Impulse
Petersilie	30 g	10 Impulse
Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln	50 g	10 Sek
Schokolade	100 g	15 Sek
Zartes, rohes Fleisch in Würfeln 2/2 cm	250 g	15 Impulse
Gekochter Schinken in Scheiben	200 g	15 Sek
Emmentaler Käse in Würfeln 2/2 cm	100 g	10 Sek
Parmesan	100 g	20 Sek
Obstkompott	400 g	15 Sek
Gekochtes Gemüse	0.4 l	15 Sek

### So erzielen Sie gute Ergebnisse:

Arbeiten Sie mit Impulsen. Wenn Nahrungsstücke an der Becherwand kleben bleiben (Schinken, Zwiebeln...), diese mit einem flachen Rührloßel entfernen, im Becher verteilen und noch zwei- oder dreimal kurz durchmixen. Nicht mit den Fingern in den Mixbecher greifen! Netzstecker ziehen. Das Messer muss völlig zum Stillstand gekommen sein, bevor Sie mit dem Rührloßel im Mixbecher arbeiten. Die Messskala am Becher gilt für Mengen mit eingesetztem Messer.

Quirlscheibe und der Dichtungsring sind spülmaschinenfest (oberer Korb). Für eine einfache Reinigung des Deckels nehmen Sie den Dichtungsring ab. Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Dichtung darauf, dass sie gut in der Haltenut sitzt (Abb. 6). Das Gerät nicht ohne Dichtungsring verwenden.

### Reinigung

Den Motorblock, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten. Ein einfaches Abwischen mit einem Schwamm ist ausreichend. Handhaben Sie das Messer vorsichtig, denn es ist sehr scharf. Lassen Sie das Messer nicht zusammen mit anderem Geschirr im Spülbecken liegen. Der Mixbecher, das Messer, die

### Entsorgung des Geräts



Schützen Sie die Umwelt!

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

## Rezepte

### Schaumiges Apfelmus

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

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

### Pesto-Sauce

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

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

### Guacamole

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

Knoblauch, Zwiebel, Koriander und Peperoni fein zerkleinern. Die Avocado schälen und in Stücke schneiden und zusammen mit der 1/2 Tomate und dem Olivenöl in den Mixbecher geben. Mixen Sie 20 Sekunden, bis Sie ein gleichmäßiges Püree erhalten. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

### Anchoiade

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

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

Fügen Sie je nach gewünschter Konsistenz Öl hinzu.

### VERWENDUNG DER QUIRLSCHEIBE (je nach Modell)

#### Süsse schlagsahne

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

**So wird Ihre Schlagsahne schön fest:**  
Verwenden Sie die Sahne gut gekühlt frisch aus dem Kühlschrank.

Setzen Sie die Quirlscheibe in den Becher ein. Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher.

Verriegeln Sie den Deckel. Lassen Sie das Gerät 30 Sekunden laufen, um eine sahnige Creme zu erhalten, oder 1 Minute, um eine feste Schlagsahne zu erhalten.

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

### MAYONNAISEN

#### So werden Ihre Mayonnaisen schön fest:

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

#### Mayonnaise mit Senf

Setzen Sie die Quirlscheibe in den Becher ein.

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

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

## **Mayonnaise ohne Senf**

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

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

## **Pfannkuchenteig**

Für 0,4 l Teig:

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

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

## **Waffelteig**

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

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

## Descrizione

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

## Istruzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è conforme alle regole tecniche ed alle norme in vigore.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto per persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano sminuite o per persone prive di esperienza o conoscenza del prodotto, tranne nel caso in cui abbiano usufruito, con l'ausilio di una persona responsabile della loro incolumità, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente con corrente alternata. Si raccomanda di verificare al momento del primo utilizzo che la tensione di alimentazione dell'impianto elettrico utilizzato corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio.
- Non appoggiare, non utilizzare l'apparecchio su una piastra termica o nei pressi di una fiamma libera (cucina a gas).
- Utilizzare l'apparecchio solo su un piano da lavoro stabile, al riparo dagli spruzzi d'acqua. Non capovolgerlo.
- L'apparecchio deve essere disinserito:
  - in caso di anomalia durante il funzionamento,
  - prima di procedere alla pulizia o

- alla manutenzione,
  - dopo l'uso.
- Non tirare il cavo per disinserire l'apparecchio.
- Utilizzare una prolunga solo dopo averne verificato il perfetto stato.
- Non utilizzare un elettrodomestico qualora:
  - sia caduto a terra,
  - la lama sia deteriorata o incompleta,
  - il cavo presenti anomalie o segni di usura visibili.
- Qualora il cavo sia danneggiato, occorre farlo sostituire dal fabbricante, dal servizio assistenza autorizzato o da una persona qualificata, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Non lasciare pendere il cavo.
- Non immergere il blocco motore, non lavarlo sotto il rubinetto.
- Non versare mai nel bicchiere graduato liquidi o alimenti la cui temperatura sia superiore a 80°C, poiché possono emanare elevate quantità di vapore.
- Durante la miscelazione di alimenti caldi, non riempire il bicchiere graduato oltre il limite di 400 ml.
- Il prodotto è stato progettato per un uso domestico; si declina ogni responsabilità e garanzia in caso di utilizzo a scopo professionale.

## Istruzioni per l'uso

- Posizionare il bicchiere graduato (**B**) sul blocco motore (**A**) e bloccarlo facendolo ruotare in senso antiorario (**Fig. 1**).
- Posizionare la lama (**C**) dopo aver tolto il coprilama di plastica, o inserire il disco emulsionatore (**F**). **Attenzione, le lame sono molto affilate.**
- Assemblare il disco emulsionatore i cui componenti (asse + disco) sono forniti separati. Prima di utilizzare questo accessorio, inserire l'asse nel disco. (**Fig. 2**). Dopo questa operazione, l'accessorio non può più essere smontato.
- Versare gli ingredienti (**Fig. 3**).

- Non superare il livello massimo indicato sul bicchiere graduato (400ml).
- Posizionare il coperchio (**E**) dotato della guarnizione (**D**) e bloccarlo facendolo ruotare in senso antiorario (**Fig. 4**).
- Premere il coperchio (**E**) per mettere

- in funzione l'apparecchio (**Fig. 5**).
- **Non far mai funzionare l'apparecchio a vuoto.**
- È possibile utilizzare il bicchiere graduato senza la lama ed il coperchio nel forno a microonde, a condizione di non aggiungere grassi al preparato.

Ingredienti	Quantità massima	Tempo
Cipolle tagliate in quattro	300 gr	115 impulsi
Aglio	200 gr	10 impulsi
Scalogni	300 gr	10 impulsi
Prezzemolo	30 gr	10 impulsi
Noci, Nocciole, Mandorle	50 gr	10 s
Cioccolato	100 gr	15 s
Carne cruda tenera tagliata a dadini	250 gr	15 impulsi
Prosciutto cotto	200 gr (2 fette)	15 s
Gruviera tagliato a dadini	100 gr	10 s
Parmigiano	100 gr	20 s
Composta di frutta	400 gr	15 s
Passato di verdure cotte	0.4 l	15 s

#### Consigli per ottenere buoni risultati:

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

#### Pulizia

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

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

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

Per pulire correttamente il coperchio, tirare sulla guarnizione per estrarla. Per riposizionare la guarnizione, inserirla correttamente nella relativa scanalatura (**Fig.6**). Non utilizzare l'apparecchio senza la guarnizione.

#### Elettrodomestico o apparecchio elettronico a fine vita



Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!

Questo apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.

Smaltirlo presso il centro di raccolta rifiuti comunale o in un'apposita discarica, conformemente alle norme in vigore.

## Ricette

### Mousse di mele

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

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

### Pesto

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

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

### Guacamole

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

Tritate finemente l'aglio, la cipolla, il coriandolo e i peperoncini. Pulite gli avocado e tagliateli nel recipiente, aggiungete il pomodoro e l'olio d'oliva. Miscolate per 20 secondi per ottenere una purea omogenea. Aggiungete sale e pepe a piacimento.

### Pasta d'acciughe

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

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

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

### UTILIZZO DEL DISCO EMULSIONATORE (secondo i modelli)

### Panna montata

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

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

Utilizzate panna liquida fredda, appena estratta dal frigorifero.

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

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

### MAIONESE

### Consigli per ottenere un'eccellente maionese:

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

### Maionese con la senape

Posizionate il disco emulsionatore nel bicchiere graduato.

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

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

### **Maionese senza senape**

Procedete come per la maionese con la senape, sostituendo la senape con 3 cucchiai di succo di limone. Per aumentare la quantità di maionese, aggiungete olio e mettete in funzione per altri 15 secondi.

### **Pasta per crêpe**

*Per 0,4 l di pasta:*

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

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

### **Pasta per cialde**

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

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

## Descripción

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

## Consignas de seguridad

- Este aparato está conforme a las reglas técnicas y a las normas en vigor.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas o personas sin experiencia o conocimiento, salvo si han podido beneficiar, por medio de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.
- Está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Les pedimos, antes de la primera utilización, verificar que la tensión de la red corresponde debidamente a la indicada en la placa del fabricante del aparato.
- No colocar ni utilizar este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Utilice el producto solamente sobre un plano de trabajo estable protegido de proyecciones de agua. No voltearlo.
- El aparato debe desconectarse:
  - si hay una anomalía durante el funcionamiento,
  - antes de cada limpieza o mantenimiento,
  - después de la utilización.

- Nunca desconectar el aparato tirando del cable.
- Utilice un prolongador sólo después de haber verificado que la misma está en perfecto estado.
- Un aparato electrodoméstico no debe utilizarse:
  - si se ha caído al piso,
  - si la cuchilla está deteriorada o incompleta,
  - si el cable presenta anomalías o deterioros visibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, si servicio posventa o una persona de cualificación similar para evitar un peligro.
- No dejar colgar el cable.
- No sumergir el bloque motor, no pasarlo bajo el agua.
- Nunca vierta o mezcle en el bol líquidos o alimentos cuya temperatura sea superior a 80° C (175° F). A esta temperatura, el líquido no está en ebullición pero deja escapar una cantidad reducida pero visible de vapor.
- Al mezclar alimentos calientes, no llenar el bol por encima de la marca de 400 ml.
- El producto ha sido diseñado para un uso doméstico, en ningún caso debe ser objeto de una utilización profesional para la que no comprometemos nuestra garantía ni nuestra responsabilidad.

## Utilización

- Ponga el bol (**B**) en el bloque motor (**A**) y bloquéelo girando en el sentido antihorario (**Fig. 1**)
- Instale la cuchilla (**C**) después de haber retirado la tapa plástica o instale el disco emulsionador.
- Atención, las hojas cortan mucho.**
- Ensamble el disco emulsionador: el disco emulsionador se suministra en dos partes (eje + disco). Antes de utilizar este accesorio, fijar con clip el

eje en el disco (Fig. 2). Después de esta operación, el accesorio ya no se puede desmontar.

- Vierta los ingredientes (Fig. 3).
- No rebasar el nivel "máximo" indicado en el bol (400 ml).
- Ponga la tapa (E) equipada con la junta (D) y desbloqu ela girando en

el sentido antihorario (Fig. 4).

- Apoye sobre la tapa (E) para poner en marcha (Fig. 5).
- **No haga girar el aparato en vacío.**
- El bol sin la cuchilla y la tapa puede utilizarse en el microondas a condición de no añadir materia grasa.

Ingr�dientes	Cantidad máxima	Tiempo
Cebollas cortadas en cuatro	300 g	15 impulsos
Ajo	200 g	10 impulsos
Chalotes	300 g	10 impulsos
Perejil	30 g	10 impulsos
Nuez, avellanas y almendras	50 g	10 seg
Chocolate	100 g	15 seg
Carne cruda tierna cortada en cubos de 2/2	250 g	15 impulsos
Jamón de York	200 g (2 rebanadas)	15 seg
Queso Gruyère en cubos de 2/2	100 g	10 seg
Queso Parmesano	100 g	20 seg
Compota de frutas	400 g	15 seg
Sopa cocida	0.4 l	15 seg

### Consejos para obtener buenos resultados:

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

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

Para reinstalar, tenga el cuidado de colocarla correctamente en la ranura de sujeción (Fig.6). No utilizar el aparato sin la junta de estanqueidad.

### Producto eléctrico o electrónico al final de vida



¡Participemos en la protección  
del medio ambiente!

- Su aparato tiene numerosos materiales valorizables o que se pueden reciclar.
- Confie a un punto de colecta o, a defecto, a un centro de servicio homologado para que se realice su tratamiento.

### Limpieza

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

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

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

### Muselina de manzanas

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

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

### Salsa Pesto

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

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

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

### Guacamole

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

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

Pele el aguacate y córtelo en el bol, añada el 1/2 tomate y el aceite de oliva. Mezcle 20 seg para obtener un puré homogéneo. Añada sal y pimienta a su gusto.

### Anchoiade

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

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

### CREMA CHANTILLY

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

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

Utilice nata líquida fría sacada del refrigerador.

Instale el disco emulsionador en el bol. Vierta los ingredientes.

Cierre la tapa. Ponga en marcha continua 30 segundos para obtener una crema untuosa o 1 minuto aprox para obtener una chantilly.

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

### MAYONESAS

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

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

### Mayonesa con mostaza

Instale el disco emulsionador en su lugar en el bol.

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

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

### Mayonesa sin mostaza

Proceda como para la mayonesa con mostaza reemplazando la mostaza por 3 cucharadas de zumo de limón. Si desea aumentar la cantidad de

mayonesa, añada aceite (aprox 30 ml )  
y ponga en marcha 15 segundos  
suplementarios.

### **Masa para crepas**

*Para 0,4 l de masa:*

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

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

### **Masa para barquillas**

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

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

## Beskrivelse

- A** Motordel
- B** Skål
- C** Knivblade
- D** Pakning
- E** Låg
- F** Skive til emulgering (afhængigt af model)

## Sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat opfylder gældende standarder og tekniske regler.
- Personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner medfører, at de ikke kan anvende apparatet uden risiko, må ikke bruge apparatet uden assistance eller opsyn.
- Apparatet er ikke et legetøj. Det må ikke anbringes inden for børns rækkevidde. Apparatet må ikke bruges til leg.
- Det er udelukkende beregnet til at fungere med vekselstrøm. Det anbefales, at De inden første ibrugtagning kontrollerer, at netspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatets mærkeplade.
- Apparatet må ikke anbringes eller anvendes på en varmeplade eller i nærheden af åben ild (gaskomfur).
- Produktet må kun anvendes på en stabil arbejdsflade og beskyttet mod vandsprøjt. Apparatet må ikke vendes om.
- Afbryd strømmen til apparatet :
  - hvis der er uregelmæssigheder under brug
  - før rengøring eller vedligeholdelse
  - efter brug.
- Afbryd aldrig strømmen til apparatet ved at hive i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning, hvis De først har sikret Dem, at den er i perfekt stand.
- Et elektrisk husholdningsapparat må ikke anvendes :

- hvis det har været tabt på gulvet
- hvis knivbladeene er beskadigede eller ufuldstændige
- hvis der er synlige uregelmæssigheder eller beskadigelser på ledningen.

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsmæssige årsager erstattes af fabrikanten, fabrikantens eftersalgsservice-sted eller af en person med tilsvarende kvalifikationer.
- Lad ikke ledningen hænge frit ned.
- Motordelen må ikke dyppes i vand eller kommes under rindende vand.
- Væske eller ingredienser med en temperatur over 80°C (175°F) må ikke hældes i skålen og blendes heri. Væsken er ikke kogende ved denne temperatur, men udskiller en svag men tydelig mængde damp.
- Ved blanding af varme ingredienser, må skålen ikke fyldes mere end til 400 ml mærket.
- Produktet er beregnet til husholdningsmæssigt brug. Det må under ingen omstændigheder anvendes til erhvervsmæssigt brug. I tilfælde heraf dækker Krups garanti og ansvar ikke.

## Anvendelse

Anbring skålen (**B**) på motordelen (**A**) og lås den fast ved at dreje den mod urets retning (**Fig. 1**).

Anbring knivbladeene (**C**) efter at have fjernet plastikbeskyttelsen, eller anbring skiven til emulgering (**F**). **Pas på. Knivbladeene er meget skarpe.**

- Saml skiven til emulgering : Skiven til emulgering leveres i to dele (aksel + skive). Inden tilbehøret anvendes, skal akslen klipses på skiven.  
**(Fig. 2). Herefter kan tilbehøret ikke længere demonteres.**
- Hæld ingredienserne i (**Fig. 3**).
- Overskrid ikke det maksimum-niveau, der er angivet på skålen (400 ml).
- Anbring låget (**E**) udstyret med pakningen (**D**) og lås det fast ved at

- dreje det mod urets retning (**Fig. 4**).  
 • Tryk på låget (**E**) for at starte (**Fig. 5**).  
 • **Apparatet må ikke startes med tom skål.**

• Skålen uden knivsbladene og låget kan bruges i mikroovnen på betingelse af, at der ikke tilsættes fedtstof.

Ingredienser	Maksimum mængde	Tid
Løg skåret i kvarte	300 g	15 impulser
Hvidløg	200 g	10 impulser
Skalotteløg	300 g	10 impulser
Persille	30 g	10 impulser
Nødder, hasselnødder, mandler	50 g	10 sek
Chocolade	100 g	15 sek
Råt mørkt kød skåret i tern 2/2	250 g	15 impulser
Skinke	200 g (2 skiver)	15 sek
Gruyère-ost skåret i tern 2/2	100 g	10 sek
Parmesan-ost	100 g	20 sek
Frugt-kompot	400 g	15 sek
Kogt suppe	0.4 l	15 sek

**Gode tips til at opnå gode resultater :**  
 Arbejd i impulser. Hvis der sætter sig madstykker fast op ad skålens sider (skinke, løg mm.) kan De tage dem ned med en spartel, fordele dem i skålen og give yderligere 2-3 impulser.  
 Skålens måleinddelinger er fastsat efter beregnet volumen med knivsbladene anbragt i skålen. Det er kun vejledende måleinddelinger.

sørge for, at den anbringes korrekt i rillen (**Fig.6**). Apparatet må ikke anvendes uden pakningen.

## Udtjente el-produkter /elektroniske produkter



Vær med til at beskytte miljøet !

- ① Deres apparat indeholder adskillige materialer, der kan genanvendes eller genvindes.
- ② Aflever apparatet på en genbrugsstation eller i mangel heraf hos en autoriseret forhandler, således at apparatet kan blive genanvendt.

## Rengøring

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

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

Skål, knivblade, skiven til emulgering og låget kan kommes i opvaskemaskinen (den øverste kurv). For bedre at kunne rengøre låget, kan pakningen tages af ved at hive ovenfra. Når den skal tilbage på plads, skal De

### Æblemos

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

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

### Pesto Sauce

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

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

### Guacamole avocadocreme

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

Fin-hak hvidløg, løg, koriander og peberfrugter. Skræl avocadoerne og skær dem i stykker i skålen. Tilsæt den halve tomat og olivenolie. Mix i 20 sekunder for at få en homogen puré. Tilsæt salt og peber efter smag.

### Anchoiade provencalsk ansjospesito

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

Fin-hak hvidløgsfed. Tilsæt ansjoser og mix på ny. Tilfør æggeblommer med 3 spsk olivenolie. Mix for at få en creme. Tilsæt olie efter ønsket konsistens.

### FLØDESKUM

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

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

Brug kold fløde fra køleskabet.

Anbring skiven til emulgering i skålen.

Hæld ingredienserne i.

Lås låget fast. Start apparatet med kontinuerlig hastighed og mix i 30 sekunder for at få en fed creme og i ca. 1 minut for at få flødeskum.

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

### MAYONNAISER

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

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

### Mayonnaise med sennep

Anbring skiven til emulgering i skålen.

Hæld ingredienserne i :

æggeblomme, 1 spsk sennep, 1/2 spsk vineddike, salt, peber, 3 spsk olie.

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

### Mayonnaise uden sennep

Følg samme fremgangsmåde som for mayonnaise med sennep, men erstat sennep med 3 spsk citronsaft.

Hvis De ønsker en større mængde mayonnaise, kan De til sætte olie (ca. 30 ml) og mixe i yderligere 15 sekunder.

### **Pandekagedej**

*Til 0,4 l dej :*

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

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

### **Vaffeldej**

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

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

## Beskrivelse

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

## Råd om sikkerhet

- Dette apparatet er i samsvar med tekniske vedtekter og gjeldende standarder.
- Apparatet skal ikke brukes uten hjelp eller tilsyn av personer som av fysiske, sensoriske eller mentale grunner ikke gjør dem i stand til å bruke det uten at de utsettes for fare.
- Dette apparatet er ingen leke, og må oppbevares utilgjengelig for barn. Ikke lek med apparatet.
- Apparatet skal kun tilkobles vekselstrøm. Før du tar i bruk apparatet for første gang, ber vi deg om å kontrollere at nettspenningen stemmer overens med spenningen angitt på apparatets merkeplate.
- Ikke sett eller bruk dette apparatet på en varm kokeplate eller i nærtheten av en åpen flamme (gasskomfyre).
- Produktet skal bare brukes på en stabil kjøkkenbenk i ly for vannsprut. Ikke snu det opp ned.
- Apparatet skal strømfakobles:
  - hvis det oppstår feil under bruk,
  - før enhver rengjøring eller vedlikehold,
  - etter bruk.
- Apparatet må fakkobles strøm ved å trekke i støpselet (og ikke i ledningen).
- Hvis du vil bruke skjøteleddning, må du først kontrollere at denne er i perfekt stand.
- Et elektrisk husholdningsapparat skal

ikke brukes hvis:

- det er falt i gulvet,
- hvis kniven er skadet eller ufullstendig,
- hvis strømledningen viser tegne på feil eller forringelser.
- Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsgrunner skiftes ut av fabrikanten, dennes kundeserviceavdeling eller en person med lignende kompetanse.
- Ikke la ledningen henge.
- Motorenheten skal ikke dyppes ned i vann eller has under rennende vann.
- Du må aldri helle eller blande væsker eller næringsmidler i begeret med temperatur på over 80°C. Væskeren koker ikke ved denne temperaturen men den gir fra seg en liten men synlig mengde damp.
- Ved blanding av varme ingredienser, må du ikke fylle begeret over merket 400 ml.
- Produktet er beregnet til husholdningsbruk, og skal ikke i noe som helst tilfelle være gjenstand for faglig bruk. En slik bruk vil frita oss for alt garantiansvar.

## Bruk

Sett begeret (**B**) på motorenheten (**A**) og lås den ved å dreie den mot klokken (**Fig. 1**)

Sett på plass kniven (**C**) etter at du har fjernet plastbeskyttelsen eller sett på blandeskiven (**F**).

**NB! Knivene er veldig skarpe.**

- Sett sammen blandekniven: blandekniven leveres i to deler (aksel + skive). Før du tar i bruk dette tilbehøret, må du klippe fast aksen på skiven (**Fig. 2**). Etter denne handlingen, kan tilbehøret ikke lenger demonteres.
- Hell i ingrediensene (**Fig. 3**).
- Ikke overgå "max"-nivået angitt på begeret (400 ml).
- Sett på lokket (**E**) med pakningen (**D**) og lås det ved å dreie det mot

klokken (Fig. 4).

- Trykk på lokket (E) for å sette det i gang (Fig. 5).
- Ikke la apparatet være i gang når det

er tomt.

- Begeret uten kniv og lokk kan brukes i mikrobølgeovn på betingelse av at du ikke tilsetter fett.

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

#### Råd for å oppnå gode resultater:

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

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

#### Rengjøring

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

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

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

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

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

#### Elektrisk eller elektronisk apparat som ikke skal brukes mer



**La oss bidra til miljøvern**

- Apparatet ditt inneholder mange materialer som kan nyttegjøres eller resirkuleres.

- Ta det med til en egnet oppsamlingsplass eller til en forhandler av denne typen produkter slik at det blir riktig behandlet.

### Eplemos

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

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

### Pestosaus

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

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

### Guacamole

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

Finhakk hvitløk, løk, koriander og paprika.

Skrell avokadoene og kutt de opp i begeret. Tilsett 1/2 tomat og olivenolje. Bland i 20 sek. for å oppnå en jevn puré. Tilsett salt og pepper etter smak.

### Ansjossaus

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

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

### PISKET KREM

20 cl fløte med 35 % fett. 20 sukker eller 20 melis og 1 ts vaniljesukker. Råd for å lykkes med flott, fast pisket krem.

Bruk kald fløte rett fra kjøleskapet.

Sett blandeskiven på plass i begeret. Hell i ingrediensene.

Lås lokket. La apparatet gå på kontinuerlig drift i 30 sekunder for å oppnå en fløyelsaktig krem eller i ca. 1 minutt for å oppnå pisket krem.

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

### MAJONESER

Råd for å lykkes med flotte, faste piskede majoneser:

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

### Majones med sennep

Sett blandeskiven på plass i begeret. Hell i ingrediensene: 1 eggeplomme, 1 spiseskje sennep, 1/2 spiseskje vineddik, salt og pepper, 3 spiseskjeer olje.

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

### Majones uten sennep

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

## **Pannekakerøre**

*For 4 dl røre:*

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

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

## **Vaffelrøre (til firkantede belgiske vafler)**

*80 g mel, 5 g gjær, 1 egg, 120 ml melk,*

*35 g smeltet smør, 1 spiseskje*

*vaniljesukker.*

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

## Beskrivning

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

## Säkerhetsanvisningar

- Apparaten överensstämmer med gällande tekniska regler och standarder.
- Apparaten får inte utan hjälp eller tillsyn användas av personer vars fysiska, psykiska eller mentala hälsa omöjliggör en riskfri användning.
- Apparaten är inte en leksak, lämna den inte inom räckhåll för barn och lek inte med apparaten.
- Den har konstruerats för att användas enbart med växelström. Före första användning kontrollera att nätspänningen stämmer med den nätspänning som anges på apparatens märkskylt.
- Ställ inte och använd inte apparaten på en het platta eller i närheten av en låga (gasspis).
- Apparaten får endast användas på en stadig arbetsyta utom räckhåll för vattenstänk. Vänd den inte upp och ned.
- Apparaten skall kopplas ifrån
  - om ett fel uppstår vid användning,
  - före rengöring och underhåll,
  - efter användning.
- Dra aldrig ur kontakten genom att dra i sladden.
- Använd bara förlängningssladd om du har kontrollerat att den fungerar som den ska.
- Hushållsapparaten får inte användas om
  - den har fallit i golvet,
  - om kniven är skadad eller något saknas.

- om sladden har synliga skador eller fel
- Om sladden har skadats ska den, för att minimera alla risker, bytas ut av tillverkaren, en serviceverkstad eller en person med liknande kvalifikationer.
- Låt inte sladden hänga ned.
- Doppa inte motorblocket i vatten och skölj det inte under rinnande vatten.
- Varken häll i eller mixa vätska eller livsmedel i skålen om de överskrider en temperatur på 80°C (175°F). Vid denna temperatur kokar inte vätskan, men den avger en lätt men synlig mängd ånga.
- När du mixar varma livsmedel, fyll inte skålen över 400 ml-strecket.
- Apparaten är endast avsedd att användas för matlagning i hemmet. Den får inte under några omständigheter användas i yrkesbruk, om så sker frånsäger vi oss allt ansvar och vår garanti gäller inte.

## Användning

Ställ skålen (**B**) på motorblocket (**A**) och lås den genom att vrida den motsols (**Bild 1**)

- Sätt kniven (**C**) på plats sedan du har tagit bort plastskyddet eller sätt in blandarskivan (**F**). Se upp, klingorna är mycket vassa.
- Montera blandarskivan: blandarskivan levereras i två delar (axel + skiva). Innan du använder detta tillbehör, kläm fast axeln på skivan.  
**(Bild 2)** Efter denna åtgärd kan tillbehöret inte längre tas isär.
- Häll i ingredienserna (**bild 3**).
- Överskrid inte den maxnivå som anges på skålen (400 ml).
- Sätt på locket (**E**) med packningen (**D**) och lås det genom att vrida det motsols (**bild 4**).
- Tryck på locket (**E**) för att sätta igång apparaten (**bild 5**).
- Kör aldrig apparaten när den är tom.
- Skålen kan användas i mikrovågsugn utan kniv och lock om du inte tillsätter smör.

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

### Tips för att få ett gott resultat:

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

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

**När en elektrisk eller elektronisk produkt har gjort sitt**



**Var rädd om miljön!**

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinna.
- ② Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

## Rengöring

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

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

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

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

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

# Recept

## Äppelmos

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

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

## Pestosås

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

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

## Guacamole

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

Finhacka vitlök, lök, koriander och spansk peppar.

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

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

## Sardell- och olivdip

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

Finhacka vitlöksklyftorna. Tillsätt ansjovis och mixa på nytt. Blanda i äggulorna med 3 msk olja. Mixa så att du får en kräm. Tillsätt olja till önskad konsistens.

## ANVÄNDNING AV BLANDARSKIVAN (beroende på modell)

### VISPGRÄDDE

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

### Tips för att få fast vispad grädde.

Använd kylskåpskall grädde.

Placera blandarskivan i skålen. Häll ingredienserna i skålen.

Lås locket. Kör kontinuerligt i 30 sekunder för att få en fyllig grädde eller ca 1 minut för att få vispgrädde.

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

### MAJONNÄS

#### Råd för att få fast majonnäs:

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

### Majonnäs med senap

Placera blandarskivan i skålen.

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

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

### Majonnäs utan senap

Gör på samma sätt som för majonnäs med senap men ersätt senapen med 3 msk pressad citron.

Om du vill öka mängden majonnäs tillsätter du olja (30 ml) och kör ytterligare 15 sekunder.

## **Crêpesmet**

För 4 dl smet:

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

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

## **Våffelsmet**

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

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

## Kuvaus

- A** Moottoriyksikkö
- B** Astia
- C** Terä
- D** Tiiviste
- E** Kansi
- F** Emulgoimiskiekko (mallista riipuen)

## Turvaohjeet

- Laite täyttää voimassa olevat tekniset määräykset ja normit.
- Henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt eivät mahdollista laitteen turvallista käyttöä, eivät saa käyttää sitä ilman apua tai valvontaa.
- Tämä laite ei ole lelu. Älä jätä sitä lasten ulottuville äläkä anna lasten leikkiä sillä.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain vaihtovirtaan liitetynä. Tarkista ennen laitteen ensimmäistä käyttöä, vastaako sähköverkon jännite laitteen typpipilpeen merkityy jännitettä.
- Älä aseta laitetta kuumalle keittolevylle äläkä käytä sitä myöskään avotulen (kaasulevy) lähellä.
- Käytä laitetta aina tukevan työtason päällä, suojaa se huolellisesti vesiroiskeiltä. Älä käännä sitä ylösalaisin.
- Laite on irrotettava sähköverkon pistorasiasta:
  - jos käytön aikana ilmenee mitä tahansa epänormaalista,
  - aina ennen puhdistusta ja huoltoa - käytön jälkeen.
- Älä koskaan irrota laitetta sähköverkon pistorasiasta virtajohdosta vetämällä.
- Käytä jatkojohdoa vain tarkistettuasi sen olevan moitteettomassa kunnossa.
- Sähkölaitetta ei saa käyttää:
  - jos se on pudonnut maahan,

- jos sen terä on vahingoittunut tai jos siitä puuttuu jokin osa,  
- jos virtajohto on vahingoittunut tai jos siinä näkyy jotaain epänormaalista.

- Vahingoittunut virtajohto on turvallisuden varmistamiseksi vaihdettava valmistajan, valtuutetun huollon tai muun tarvittavan pätevyyden omaavan henkilön toimesta.
- Älä jätä virtajohtoa riippumaan.
- Älä upota moottoriyksikköä veteen äläkä laita sitä juoksevan veden alle.
- Älä kaada astiaan äläkä sekoita siinä juoksevia aineita tai elintarvikkeita, joiden lämpötila on yli 80°C (175°F). Tässä lämpötilassa juokseva aine ei kiehu, mutta siitä vapautuu pieni, mutta näkyvä määrä höyryä.
- Kuumia elintarvikkeita sekoitettaessa älä ylitä astian täytön ylärajaa 400 ml.
- Laite on tarkoitettu kotikäytöön. Sitä ei saa missään tapauksessa käyttää ammattilaistarkoituksiin, sellaisessa tapauksessa valmistajan antama takuu ei ole voimassa eikä valmistaja ole vastuussa mahdollisesti aiheutuvista vahingoista.

## Käyttö

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

- Kokoa emulgoimiskiekko: emulgoimiskiekko toimitetaan kahteen osaan jaettuna (akseli + kiekko). Ennen sen ensimmäistä käyttöä liitä akseli ja kiekko toisiinsa (**Kuva 2**). Näiden osien yhteen liittämisen jälkeen ei niitä voi enää irrottaa toisistaan.
- Kaada laitteeseen ainekset (**Kuva 3**).
- Älä ylitä astiaan (400ml) merkityy merkkivivaa „max”.
- Aseta paikalleen kansi (**E**) ja tiiviste

- (D) ja lujitse kansi käänämällä sitä vastapäivään (**kuva 4**).
- Laite käynnistetään kantta (E) painamalla (**kuva 5**).
- Älä käynnistä laitetta astian ollessa tyhjä.

• Ilman terää olevaa astiaa ja kantta voidaan käyttää mikroaaltouunissa siinä tapauksessa, että astiassa ei ole rasvaa.

Ainekset	Enimmäismäärä	Aika
4 osaan leikattu sipuli	300 g	15 impulssia
Valkosipuli	200 g	10 impulssia
Salottisipuli	300 g	10 impulssia
Persilja	30 g	10 impulssia
Pähkinät, hasselpähkinät, mantelit	50 g	10 s
Suklaa	100 g	15 s
Hieno raaka liha paloiteltuna 2/2	250 g	15 impulssia
Kinkku	200 g (2 viipaletta)	15 s
Emmental paloiteltuna 2/2	100 g	10 s
Parmanjuusto	100 g	20 s
Hedelmävälipala	400 g	15 s
Keitto	0.4 l	15 s

### Parhaiden tulosten saavut tamiseksi:

Käytä laitetta lyhytaikaisilla käynnityksillä (impulssilla). Jos elintarvikkeita (kinkku, sipuli yms.) liimautuu astian seinämiin, pyhi ne kaapimella, sekoita ne astian sisältöön ja tee vielä 2 tai 3 impulssia. Astian asteikko osoittaa sisällön määrään terän ollessa asennettuna. Sen tehtävä on vain informatiivinen.

### Puhdistus

Älä upota moottoriyksikköä veteen, äläkää laita sitä juoksevan veden alle, sen pyyhkiminen pesusienellä riittää. Käsittele teriä varovasti, ne ovat hyvin teräviä. Älä jätä terää likoamaan muiden astioiden kanssa astianpesualtaaseen. Astia, kansi, terä ja emulgoimiskiekko voidaan pestää astianpesukoneessa (yläkorissa).

Kannen puhdistusta helpottaa tiivisteen poistaminen siitä vetämällä. Asettaessasi tiivistettää takaisin varmista, että se asettuu kunnolla sille tarkoitettuun uraan (**kuva 6**). Älä käytä laitetta ilman tiivistettää.

### Sähkölaitteen tai elektronisen laitteen käytöstä poistaminen



Ota huomioon ympäristön suojele!

① Laitteessa on suuri määrä uudelleen käytettäviä materiaaleja.

② Vie siksi laite jätteiden keräyspisteesseen tai valtuutettuun huoltoon, joka huolehtii sen käytöstä poistamisesta.

# **Reseptit**

## **Omenapyre**

*500 g omenia, 1/2 sitruuna, 1 vaniljapalko, 80 g hienoa sokeria, 1 ruokaluskallinen rommia*

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

## **Pesto kastike**

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

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

## **Guacamole**

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

Silppua valkosipuli, sipuli, korianteri ja paprika hienoksi.

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

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

## **Anjovistahna**

*15 anjovisviipaletta öljyssä, 2 valkosipulin kynttä, 3 keltuaista, oliiviöljyä*

Silppua valkosipulin kynnet hienoksi. Lisää anjovisviipaleet ja sekoita uudestaan. Lisää keltuaiset ja 3 ruokaluskallista öljyä.

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

## **EMULGOIMISKIEKON KÄYTÖ** (mallista riippuen)

### **KERMAVAABAHTO**

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

Käytä suoraan jääkaapista otettua kylmää kermaa.

Asenna kiekko ja laita ainekset astiaan. Sulje kansi. Sekoita keskeytymättä 30 s jos haluat hienoa kastiketta, tai 1 minuutti jos haluat kermavaahtoa. **Huom.:** Tarkista kermavaahdon paksuus 45 s jälkeen, jos sekoitat liian kauan, on tuloksena voita.

### **MAJONEESIT**

*Jotta majoneesista tulisi kiinteää ja laadukasta:*

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

### **Sinappimajoneesi**

Asenna kiekko astiaan.

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

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

## **Majoneesi ilman sinappia**

Menettele muuten samalla tavalla  
mutta korvaa sinappi  
3 ruokaluskallisella sitruunamehua.  
Jos haluat suuremman määrään  
majoneesia, lisää öljyä (noin 1 cm) ja  
sekoita vielä 15 sekuntia.

## **Ohukaitaikina**

*0,4 l taikinaan:*

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

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

## **Vohvelitaikina**

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

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

**2 544 997-01**