

Blender Six

Gebrauchsanweisung
Operating instructions
Mode d'emploi
Инструкция по эксплуатации



Blender Six



BLENDER SIX SFB.555

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb eines Geräts der Premiumklasse – des Blenders Six.

Die Nutzung des Blenders wird es erlauben mit Leichtigkeit verschiedene kulinarische Aufgaben zu lösen, Ihr Menü abwechslungsreicher zu gestalten und den Prozess der Zubereitung zu beschleunigen, und die bequeme und einfache Handhabung wird Ihnen zweifellos Genuss bringen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Vor der Nutzung lesen Sie bitte aufmerksam die Betriebsanweisung.

- Der Hersteller haftet nicht für beliebige Körperverletzungen oder Schäden, die infolge einer inkorrekten Nutzung des Elektrogeräts entstanden sind.
- Benutzen Sie den Blender nur entsprechend seiner Zweckbestimmung in strenger Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung. Eine inkorrekte Nutzung oder eine technische Modifikation des Blenders können zu Umständen führen, die für das Leben und die Gesundheit des Benutzers gefährlich sein können.
- Dieses Elektrogerät ist nicht durch die Benutzung durch Kinder oder durch handlungsunfähige Erwachsene ohne angemessene Kontrolle bestimmt, sowie durch Personen, die über keine ausreichenden Kenntnisse in der Nutzung von Elektrogeräten verfügen und sich nicht mit der Bedienungsanleitung bekannt gemacht haben.
- Vor dem Anschluss des Blenders an das Stromnetz sollten Sie sich davon überzeugen, dass die Spannung im Stromnetz der Spannung entspricht, die im Datenblatt dieses Elektrogerätes ausgewiesen ist.
- Der Blender ist nicht für den Anschluss über einen externen Timer oder über andere Fernsteuerungssysteme bestimmt.
- Benutzen Sie für den Anschluss keine beschädigten oder überlasteten Verlängerungskabel. Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die von einem qualifizierten Elektriker oder einem Fachspezialisten des Servicezentrums geprüft wurden.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht vom Tischrand runterhängt und mit keinen Oberflächen in Berührung kommt, die es beschädigen könnten, sich nicht verdreht oder verwirrt.
- Fassen Sie das Stromkabel oder die Steckgabel nicht mit nassen Händen an.
- Ziehen Sie nicht am Stromkabel, wenn Sie den Blender vom Stromnetz abschalten.
- Stellen Sie den Blender auf einer ebenen, waagrechten Oberfläche auf.
- Stellen und benutzen Sie den Blender nicht neben Wärmequellen, stellen Sie den Blender nicht auf andere Elektrogeräte.
- Benutzen Sie den Blender nicht an Orten mit erhöhter Feuchtigkeit.
- Schützen Sie das Gerät vor Wasserspritzern und benutzen Sie den Blender nicht im Freien.
- Lassen Sie den eingeschalteten Blender niemals ohne Aufsicht.

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Elektrogerät spielen.
- Packen Sie den Blender zur Aufbewahrung in den Karton und bewahren Sie ihn an kindersicheren Orten auf.
- Bewahren Sie diese Anleitung auf, um später darauf zurückgreifen zu können, und falls der Blender den Besitzer wechseln sollte, so geben Sie ihm diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Elektrogerät mit.

GERÄTSBESCHREIBUNG

Das Gerät besteht aus den folgenden Hauptkomponenten:

1. Elektronische Drehzahlregelung. Gewährleistet die optimale Geschwindigkeit für eine Vielzahl von kulinarischen Aufgaben.
2. Die Power-Taste. Wenn Sie die Taste(●) drücken, der Mixer schaltet mit einer vorgegebenen Geschwindigkeit an, die durch Drehschalter geregelt wird.
3. Mode-Taste TURBO. Wenn Sie die Taste (●●) drücken, der Mixer dreht sich mit der Maximalgeschwindigkeit.
4. Die Einheit mit einer Leistung von 900 Watt. Der leistungsfähige Motor ermöglicht, eine Vielzahl von Produkten zu verarbeiten
5. Abnehmbarer Edelstahl-Aufsatz.
6. Abnehmbarer Kunststoffkappe-Aufsatz.
7. Aufsatz für die Zerkleinerer-Schale.
8. Klingen für die Eiszerkleinerung. Das einzigartige Design mit vertikalen Zähnen ermöglicht sofort den Eis zu zerkleinern.
9. Die Schale 1 Liter für Mischen auf rutschfester Matte, als einen Deckel verwendet wird.
10. Die Zerkleinerungsschale mit rutschfester Matte, als einen Deckel verwendet wird. Schale mit einem Volumen von 750 ml und mit einem bequemen und zuverlässigen Montage des Mischers Körper. Es eignet sich zur Zerkleinerung alle Lebensmittel - Fleisch, Gemüse, Nüsse, Kräuter etc.
11. Schlagmahlwerk.
12. Der Aufsatz zum Milch-Aufschäumen sorgt für eine schnelle und effektive Schaumbildung heißer oder kalter Milch. Ideal für die Zubereitung von Säuglingsnahrung, Milch-Shakes, Milch für Cappuccino , heiße Schokolade und anderen Getränken.
13. Rührbesen. ideal zum Luftigschlagen von Eiweiß, Ei und Öl und andere Süßzubereitungen.
14. Halterung für omfortable und kompakte Speicherung der Mixer.

Vor der ersten Nutzung

Einsatz von Edelstahl-Aufsatz, Kunststoffkappe-Aufsatz, Rührbesen und Aufsatz zum Milch-Aufschäumen.

WARNUNG!

Vor der Installation oder dem Entfernen von Aufsätzen, stellen Sie sicher, dass der Mixer aus dem Stromnetz abgeschaltet wird.

1. Bringen Sie den Aufsatz in den Mischer mit dem Motor und drehen Sie den Aufsatz fest. Blender ist einsatzbereit.
2. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose 220-240 V
3. Wählen Sie die optimale Geschwindigkeit mit dem Zifferblatt: der kleinste Punkt des Schiebers entspricht der minimalen Geschwindigkeit, der höchste - der maximalen Höchstgeschwindigkeit. Legen Sie den Aufsatz in den Behälter mit den Produkten, drücken und halten Sie die Power-Taste (●).

HINWEIS

Blender funktioniert nur, wenn die Power-Taste gehalten wird.

4. Um die Höchstgeschwindigkeit zu aktivieren, drücken und halten Sie die Mode-Taste TURBO (●●). Vor dem Einschalten Modus TURBO lassen die Power-Taste (●) frei.
5. So schalten Sie den Mixer, nur kurz auf den Netzschalter (●) oder die Mode-Taste TURBO (●●).
6. Beim Aussetzen schalten den Mischer vom Stromnetz ab, dann drehen Sie den Aufsatz aus und trennen Sie es von der Stromversorgung des Motors ab.

WARNUNG!

Verwenden Sie nicht den Mixer ohne Unterbrechung länger als 2 Minuten. Im Falle, wenn Sie die Wärme am Griff fühlen, machen Sie eine Pause, um Mixer auf Raumtemperatur abzukühlen.

HINWEIS

Wenn Milchaufschäumen vorkommt, dann benutzen eine niedrige Geschwindigkeit. Stellen Sie sicher, dass der Behälter für Milchschaumen groß genug ist, weil beim Schäumen an Volumen um 3-4 fache zunimmt. Die Menge an Schaum, hängt von der Fettgehalt und der Milchtemperatur.

HINWEIS

Aufsätze sollte man nicht mit heißen Flüssigkeiten oder Lebensmittel zu behandeln.

Einsatz vom Zerkleinerer

1. Setzen Sie Die Zerkleinerungsschale auf rutschfester Matte fest.
2. Bauen Sie den Aufsatz mit den Edelstahlklingen in der Schale ein.
3. Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Würfel und in eine Schale geben. Stellen Sie sicher, dass Sie alle die harten Teile der Produkte (Knochen, Knorpel, Nussschalen, etc.) entfernt haben.
4. Bringen Sie den Deckel der Schale mit einem Elektromotor an der Antriebseinheit zusammen und drehen fest, um den Deckel fest zu verriegeln.
5. Setzen Sie den Deckel auf der Zerkleinerungsschale an.
6. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose 220-240 V
7. Wählen Sie die optimale Geschwindigkeit mit dem Zifferblatt: der tiefste Punkt des Schiebers entspricht der minimalen Geschwindigkeit, maximal – Höchstgeschwindigkeit. Drücken und halten Sie die Power-Taste

Aufsatz	Zweckbestimmung	Gerichte	Geschwindigkeit	Empfehlungen
Abnehmer Aufsatz	Belüftung (Sauerstoffsättigung)	Milchshakes, Smoothies, Obst-und Gemüse-Smoothies	2-12	Verwenden Sie gekühlte Milchprodukte, behandeln die Produkte bis die gewünschte Konsistenz.
Abnehmer Aufsatz	pürieren	Suppen, Saucen, Dips, Babynahrung	2-12	Durcharbeiten Produkte bis die gewünschte Konsistenz.
Abnehmer Aufsatz	Eiszerkleinern	Cocktails, Leckerbissen	2-12	Verwenden Sie kleine Eiswürfel, fügen Sie in die Schale ¼ Wassermenge.
Abnehmer Aufsatz	Emulgierung	Salatsaucen, Mayonnaise, Saucen	1-7	Durcharbeiten Produkte bis eine geschmeidige Konsistenz zu erhalten.
Aufsatz für die Zerkleinerer-Schale	Hacken	Rotes Fleisch, Huhn und Fischfilets, Garnelen.	2-12	Verwenden Sie den Hackmesser.
Aufsatz für die Zerkleinerer-Schale	Zerkleinern	Kräuter, Nüsse, Oliven, Obst und Gemüse.	2-12	Füllen Sie eine Schüssel mit ½ Volumen für eine gleichmäßige Zerkleinerung.
Aufsatz für die Zerkleinerer-Schale	Zerbröckelung	Semmelbrösel, Gebäck Keks Krümel.	1-10	Durcharbeiten Produkte bis die gewünschte Feinheit. Rührkuchen vorher in Stücke krümeln.
Rührbesen	Luftigschlagen	Sahne, Eiweiß, fettarme Mischung und Cremes.	2-12	Durcharbeiten Produkte bis die richtige Konsistenz zu bekommen. Tauchen Sie den Rührbesen in die Produkte vom Luftigschlagen, verwenden Sie einen Hochbehälter um zu verschütten.
Aufsatz zum Milch-Aufschäumen	Milchschäumen	Gekühlte oder warme Milch, andere Getränke.	1	Tauchen Sie den Rührbesen in die Produkte vom Luftigschlagen, verwenden Sie einen Hochbehälter um das Verschütten zu vermeiden.

- (•). Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln halten Sie eine Hand auf der Motor-Einheit und mit anderer Hand halten Sie die Schale.
- Um die Höchstgeschwindigkeit zu aktivieren, drücken und halten Sie die Mode-Taste TURBO (••). Vor dem Einschalten Modus TURBO halten Sie die Power-Taste (•).
 - Um den Mixer auszuschalten, lassen Sie nur kurz die Power-Taste (•) oder die Mode-Taste TURBO (••) frei.
 - Am Ende des Mixers von der Stromversorgung, dann den Deckel abnehmen, schalten und trennen Sie ihn von der Stromversorgung des Motors.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Reinigen Sie den Mixer nach jedem Gebrauch, da sonst die nachträgliche Reinigung kann schwierig sein.
- Ziehen Mixer aus der Steckdose aus, und entfernen Sie den Aufsatz aus der Stromversorgung des Motors.
- Verwenden Sie für die Aufsatzreinigung keine Scheuermittel.

VORSICHT

Versenken Sie nie das Motorblock, das Netzkabel und Stecker in das Wasser oder andere Flüssigkeiten, waschen Sie sie nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine.

- Den Block mit einem Elektromotor mit einem feuchten Tuch zu reinigen. Nach der Reinigung wischen Sie ganz trocken diese Teile der Mixer mit einem weichen Tuch.

VORSICHT

Versenken Sie niemals die abnehmbaren Aufsätze komplett ins Wasser, weil das Wasser die Schmierung der Befestigungseinheit am Elektromotor abwaschen kann.

- Aufsatzarbeitsbereich könnte man unter fließendem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Die Aufsatzfixierzone mit einem sauberen, feuchtes Tuch zu reinigen. Nach der Reinigung wischen Sie alle Teile des Aufsatzes gründlich mit einem weichen Tuch.

VORSICHT

Die Klingen sind sehr scharf, Vorsicht beachten beim Umgang mit ihnen.

HINWEIS

Wenn die Messer stumpf sind, wenden Sie sich an einen autorisierten Service-Center für Schärfen

HINWEIS

Für ein schnelles Aufsatzspülen für sequentielle Verarbeitung von verschiedenen Produkten, nur einfach senken den Aufsatz in einem Behälter mit Wasser und schalten Sie den Mixer für ein paar Sekunden an.

REPARATUREN UND FEHLERSUCHE

- Zur Sicherheit dürfen Reparaturen nur von qualifiziertem Personal autorisierten Service-Center durchgeführt werden.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Mängel, die durch unqualifizierte Reparatur sowie unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes verursacht.
- Verwenden Sie nicht das fehlerhafte Gerät sowie Verwenden Sie nie das Gerät bei mechanische oder sonstige Schäden am Gerät, das Netzkabel oder Stecker.
- Öffnen Sie niemals das Gerät selbst, stellen Sie keine Fremdkörper in die Öffnungen des Gerätes hin.

SPEZIFIKATION

Typ: Immersion

Leistung: 860–900 W

Stromversorgung: 220–240 V / 50 Hz

Geschwindigkeit-Zahl: 12 + Turbo -Modus

Wir behalten uns das Recht vor, Änderungen an den technischen Parameter einführen, die Fertigstellung und den Bau des Modells ohne Vorankündigung vor.



BLENDER SIX SFB.555

Congratulations on your purchase of a Blender Six!

Using this blender will easily solve a variety of cooking tasks, diversify your menu and accelerate the process of cooking. Convenience and ease of use will bring you an undoubted pleasure.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save all the instructions provided with an appliance.

- Do not handle appliance with wet hands.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not touch the blade while it is operating, as it is very sharp. After the appliance has been switched off the blade will continue to rotate a moment longer.
- Do not use the appliance with hot oil, as there is a risk of burns due to splashing.
- Hold the stick blender firmly and up right while using it.
- Do not operate the appliance without a workload.
- When using extremely heavy loads, the appliance should not be operated for more than 4 seconds.
- Never insert metal or other utensils, such as knives or forks, into the inside of the bowl while the appliance is operating.
- Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug - do not pull on the cord.
- Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use and before cleaning.
- Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
- Always use your appliance from a power outlet of the voltage marked on the appliance.
- 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.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Never leave an appliance unattended while in use.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven.
- Do not place on top of any other appliance.
- Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.
- Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or after the appliance has been damaged in any manner. If damage is suspected, re-

turn the appliance to the nearest Appointed Service Centre for examination, repair or adjustment.

- Do not immerse the appliance in water or any other liquid unless recommended.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

DESCRIPTION

1. Variable speed control Allows the optimum speed to be used for various food processing tasks.
2. Power button. Pressing the (●) button will operate the stick blender at the speed selected on the variable speed control dial.
3. Turbo speed button. Pressing the (●●) button will provide an extra boost of power.
4. 900 Watt motor housing. High powered 900 Watt motor for the most demanding blending tasks.
5. Detachable stainless steel shaft
6. Detachable plastic shaft
7. Shaft cup
8. Ice crushing blades. Unique blade design with vertical teeth for optimal blending. Crushes ice in seconds.
9. 1 L beaker with non-slip mat
10. Chopper with non-slip mat. 750ml bowl conveniently attaches to the stick blender motor housing to chop a variety of food including meats, vegetables, nuts and herbs.
11. Chopping blade.
12. Milk frother attachment. Frothes warm or cold milk in an instant and is ideal for baby chinos, hot chocolates or froth for other beverages.
13. Whisk attachment. Ideal for beating egg whites and mixing light batters.
14. Wall mount. Holds motor housing with attachment when not in use.

Operation with metal shaft, plastic shaft, whisk, milk frother

IMPORTANT

Ensure that the stick blender is unplugged from the power outlet before assembling or removing attachments.

1. Insert the motor housing into the hole on the top of the attachment; rotate it in a clockwise direction until it locks into position.
2. Plug the power cord into a 220-240 volt power outlet.
3. Select the optimal speed for the processing task, by turning the speed control dial. The small dot on the speed control dial is the slowest and big dot is the fastest. Then lower the stick blender into food and depress the power button (●).

NOTE

All stick mixers are designed to operate only when the power buttons remain depressed.

- 4. For an extra boost of power during operation, the turbo speed button (●●) may be depressed. The power button (●) should be released when selecting turbo speed.
- 5. To stop the stick blender, take your finger off the power button or the turbo speed button.
- 6. To detach the shaft, rotate it counterclockwise until the two pieces separate.

IMPORTANT

No longer running over 2 minutes. Especially when you feel the handle blender motor surface become hot.

NOTE:

For milk frothing select low speed on the speed control dial. Please ensure to use a large enough jug when frothing as milk may splash. Milk volume can increase by up to 3-4 times of the original volume. A tall deep jug is recommended over a short shallow jug. Fat content and temperature of the milk will affect the way it froths.

NOTE

Frother should not be used with hot liquids.

Using the chopper

- 1. Place the chopper on the non-slip mat, ensuring the surface is clean and level.
- 2. Fit the stainless steel chopping blade into the chopper bowl.
- 3. Place food into the chopper bowl. Ensure no hard substance is used and cut small pieces as possible
- 4. Insert the motor housing into the hole on the lid; rotate it in a clockwise direction until it locks into position.
- 5. Attach the lid onto the chopping bowl.
- 6. Plug the power cord into a 220-240 volt power outlet.
- 7. Select the optimal speed for the processing task by turning the speed control dial and then depressing the power button (●). The small dot on the speed control dial is the slowest and big dot is the fastest. Hold the bowl with one hand while operating the power button with the other.
- 8. For an extra boost of power during operation, the turbo speed button (●●) may be depressed.

NOTE

The power button (●) should be released when selecting the turbo speed button (●●).

- 9. To stop the stick blender, take your finger off the power button or turbo speed button.
- 10. To detach the chopping bowl attachment, rotate it counterclockwise until the two pieces separate.

Attached	Processing task	Food	Sug- gestion setting	Suggestion Processing pro- cedure
Detachab- le shaft	Aerating	Milkshakes, Smoothies, Cook- tail, Fruit frappes	2-12	use chilled milk, blend until desired consistency is achieved.
Detachab- le shaft	Pureeing	soups, sauces, dips, bady food	2-12	blend until smooth.
Detachab- le shaft	Ice crushing	cocktail, children's ice treats	2-12	use small size ice cubes & add 1/4 cup water
Detachab- le shaft	Emulsifying	Salad Dressing	1-7	Blend until well combined
Chopper	Mincing	Red meat, Chicken fillets,Fish fillets, Prawns.	2-12	Use the chopping blade.
Chopper	Chopping	Herbs,Nut,Olives, Fruit,Vegetables	2-12	Process 1/2 cup at time, to ensure evenly sized pieces.
Chopper	Crumbing	Bread crumbs, Desired consis- tency , biscuit Crumbs	1-10	Tear bread roughly, process until desi- red consistency. Break biscuit into pieces & process until crumbed
Whisk	Whisking	Cream, Egg whites, Light batters	2-12	Lower whisk into food and whisk to desired consistency. Use a large vessel to avoid spillage.
Milk frother	Milk, Frothing	Milk, Cold and Warm, beverages	1	Lower milk frother attachment into be- verage and froth to desired consistency. Use a tall vessel to avoid spillage.

CARE AND CLEANING

- 1. Always remove the power cord from the power outlet before cleaning and remove the detachable stainless shaft of the stick blender.

NOTE

DO NOT immerse, that is, soak the detachable shaft of the stick blender in water because overtime the lubrication on the bearings can wash away.

- 2. Wash the detachable shaft under running water, without use of abrasive detergents.

3. When you have finished cleaning the detachable shaft of the stick blender, place it upright so that any water which may have got in, can drain out.
4. To clean attachments including the lid, the chopping bowl and blade, whisk and milk frothing attachment wipe with warm soapy water.
5. Dry thoroughly.

IMPORTANT

Blades are extremely sharp, handle with care.

NOTE

Should the stainless steel chopping blade dull from extensive use, sharpening is recommended at your local sharpening shop to ensure consistent results. For a quick wash up between processing tasks, hold the stick blender in the beaker half filled with water and depress the power button for a few seconds.

MOTOR HOUSING

Clean the motor housing with a damp cloth.

IMPORTANT

Ensure that the motor housing is not immersed in water or any other liquid.

SPECIFICATION:

Type: handle
Power: 860–900 W
Voltage: 220–240 V / 50 Hz
Number of speeds: 12 + Turbo mode

The manufacturer retains the right to make changes in the technical specifications, inventory and design of this model without prior notice.



RECIPES

HUMMUS

Makes 2 cups (approximately)

420g can chickpeas, drained
¼ cup tahini
¼ cup lemon juice
1 tablespoon water
¼ cup olive oil
1 clove garlic, crushed
½ teaspoon ground cumin
Salt and pepper, to taste

1. Place all ingredients into the processor bowl fitted with the chopping blade. Process on speed 9 until combined and smooth.
2. Season with salt and pepper. Serve as a dip or spread.

ROCKET, CHILLI AND CASHEW NUT DIP

Makes about 2 cups

1 clove garlic
1 large red chilli, seeds removed and roughly chopped
3 cups wild rocket leaves
½ cup light olive oil
2-3 teaspoons lemon juice
⅔ cup unsalted toasted cashews
½ cup grated parmesan cheese
Salt and freshly ground black pepper

1. Place the garlic, chilli, rocket, oil and juice in the processor bowl fitted with the chopping blade. Process on speed 3 until chopped. Scrape down any ingredients that may have come up the sides of the bowl.
2. Add cashews and cheese. Pulse again until a desired texture is achieved. Season with salt and pepper.

CHOCOLATE CHERRY RIPE MOUSSE

Serves 6

300ml thickened cream
3 eggs, separated
200g dark chocolate, chopped
30g butter, softened
80g cherry ripe, finely chopped

1. Using the whisk attachment, whip cream on speed 12 until soft peaks form. Wash and dry whisk attachment.

- Using the whisk attachment, whip egg whites on speed 12 until soft peaks form.
- Place chocolate in a microwave-safe bowl. Microwave on medium power (50%) for 1 minute; stir. Repeat process in 30 second intervals until melted. Add butter and stir until melted. Stir in egg yolks.
- Fold through cream and egg whites in 2 batches. Fold through cherry ripe. Spoon into serving glasses. Refrigerate until firm.

BUTTERMILK PIKELETS

SERVES 6

1 cup self raising flour
Pinch salt
½ teaspoon bicarbonate soda
¼ cup caster sugar
1 egg, lightly beaten
½ cup buttermilk
40g butter, melted
Jam and whipped cream, to serve

- Sift dry ingredients into a bowl. Add sugar, egg, buttermilk and butter; using the whisk attachment, whisk until thoroughly combined.
- Heat non stick frying pan over a medium heat.
- Spoon heaped spoonfuls of batter in frying pan and cook on both sides until golden.
- Serve warm with jam and whipped cream

PIZZA DOUGH

Makes 2 thin pizzas or 1 thick pizza

2 teaspoons (7g) dry yeast
1 teaspoon sugar
¾ cup warm water
2 tablespoons olive oil
2 cups plain flour
½ teaspoon salt

- Combine yeast, sugar and warm water in a bowl. Stir to combine. Cover mixture and stand in a warm place for 5 minutes until frothy; add oil.
- Using the processing bowl fitted with the chopping blade, process flour, salt and yeast mixture on speed 1 until mixture forms a dough (about 10-15 seconds).
- Remove blade. Turn dough onto a floured surface and knead for about 8-10 minutes or until the dough is firm and elastic. Place dough in a lightly greased bowl. Cover with plastic wrap and allow to rest in a warm place for 20-30 minutes or until dough has doubled in size.
- Meanwhile, preheat oven to 240°C (220°C fan-forced)
- Using your fist, punch down dough, fold sides to centre and turn dough over. Place dough onto a floured surface and lightly knead until smooth. For a thin pizza crust: Halve dough. Roll dough out to about a 4-5mm

thickness and place onto 2 oiled pizza trays. For a thick pizza crust: Press dough onto an oiled pizza tray and allow to rest in a warm place until dough has risen again.

- Spread with pizza sauce and assorted toppings.
- Bake for 10-15 minutes or until crisp.

CHOCOLATE CHIP COOKIES

Makes 25

125g butter, softened
½ cup brown sugar, lightly packed
½ cup caster sugar
½ teaspoon vanilla essence
1 egg
1¾ cups self-raising flour
¼ teaspoon salt
1 cup chocolate chips

- Preheat oven to 180°C (160°C fan-forced). Grease and line two baking trays.
- Using the processor bowl fitted with the chopping blade, process butter, sugars and vanilla on speed 6 until well combined.
- Remove the processing bowl cover and scrape the sides of the bowl.
- Add egg and continue to process on speed 6 for 5 seconds. Once again remove the processing bowl cover and scrape the sides of the bowl.
- Add flour and salt and process until combined. Transfer mixture to a bowl. Fold through chocolate chips. Roll mixture into small balls.
- Place on baking trays, allowing room for spreading. Flatten balls slightly with a fork. Bake for 12-15 minutes or until golden. Allow to cool on trays.

SHORTCRUST PASTRY

1 ½ cups plain flour
125g butter, chilled, cubed
1 egg, whisked
2-3 tablespoons chilled water

- Place flour and butter in the processor bowl fitted with the chopping blade and process until mixture resembles breadcrumbs. Add egg and 2 tablespoons water. Process until pastry comes together in a ball.
- Turn pastry onto a lightly floured surface and knead gently. Wrap in baking paper. Refrigerate for 15 minutes or until firm.

FRESH TOMATO SOUP

Serves 6

1 tablespoon butter
2 cloves garlic, crushed
2 onions, chopped

8 large tomatoes, peeled and quartered
1½ cup tomatoes paste
4 cups chicken stock
2 tablespoons Worcestershire sauce
1 tablespoon sugar
2 teaspoons fresh chopped oregano
¼ cup cream
Salt and pepper, to taste

1. Melt butter in a large saucepan. Add garlic and onions; stir over low heat until tender.
2. Using the processor bowl fitted with the chopping blade, process tomatoes in batches until smooth. Add tomatoes to saucepan.
3. Add remaining ingredients except cream. Bring to boil. Reduce heat and simmer for 10 minutes. Remove from heat. Cool slightly.
4. Using the stainless steel shaft attachment, process soup until smooth, using a gentle up and down action.
5. Stir through cream and season with salt and pepper. Reheat over low heat if necessary.

PUMPKIN SOUP

Serves 4

1kg butternut pumpkin, chopped
1 onion, chopped
1 litre chicken stock
1½ cup cream or sour cream to serve (optional)
Salt and pepper, to taste

1. Place pumpkin, onion and stock in a large saucepan. Bring to boil; reduce heat and simmer until pumpkin is soft. Cool slightly
2. Using the stainless steel shaft attachment, process soup until smooth, using a gentle up and down action.
3. Stir through cream and season with salt and pepper. Reheat over low heat if necessary.

HERB AND LEMON LAMB PATTIES

Makes 12

2 slices wholegrain bread
2 cloves garlic, halved
4 green onions, roughly chopped
½ cup flat-leaf parsley leaves
½ cup mint leaves
1 lemon, rind grated, juiced
550g lean lamb mince
1 egg
Salt and pepper, to taste

1. Using the processor bowl fitted with the chopping blade, process bread until crumbs are formed. Transfer to a bowl.
2. Add garlic, onions, parsley, mint and lemon rind to the processor bowl. Process on speed 6 until finely chopped.
3. Add mince, 1 tablespoon lemon juice, egg and breadcrumbs. Season with salt and pepper. Pulse until combined and mixture comes together.
4. Remove mixture from bowl; divide into 12 patties. Place on a plate.
5. Heat a frypan over medium heat. Grease with cooking oil spray. Cook patties for 3-4 minutes each side or until cooked through.
6. Serve patties on burgers or with a salad.

CORN FRITTERS

Makes 12

4 fresh corn cobs
1⅓ cup flat-leaf parsley leaves
1 cup self-raising flour
5 eggs
4 green onions, thinly sliced
Salt and pepper, to taste
Cream cheese, smoked salmon and rocket, to serve

1. Using a sharp knife, cut corn kernels from cobs. Place half the corn in a large mixing bowl.
2. Using the processor bowl fitted with the chopping blade, process remaining corn, parsley, flour and 3 whole eggs on speed 6 until combined.
3. Transfer mixture to corn bowl. Stir in green onions. Season with salt and pepper.
4. Separate remaining eggs. Discard yolks. Using the whisk attachment, whisk egg whites to soft peaks. Fold egg whites into corn mixture.
5. Heat a frypan over medium heat. Spray with cooking oil spray. Add heaped tablespoons of mixture. Cook for 2-3 minutes each side or until golden.
6. Serve fritters, topped with cream cheese, smoked salmon and rocket.

THAI FISH CAKES

Makes 25 (approx)

500g firm white fish fillets (ie. Ling, Gemfish, Redfish)
1 teaspoon fish sauce
2 tablespoons mild red curry paste
50g green beans, chopped finely
Oil, for deep frying
Sweet chilli sauce and lime wedges, to serve
Coriander leaves, to garnish

1. Using the processor bowl fitted with the chopping blade, process fish, fish sauce and curry on MAX speed for 30- 40 seconds or until smooth.

NOTE

Be careful not to over process the seafood as this is will toughen the fish cakes.

2. Transfer mixture to a bowl and stir through beans.
3. Using wet hands, roll tablespoons of mixture into balls, flatten slightly and place on a plate.
4. Deep-fry fish cakes until golden and cooked through. Drain on absorbent paper towel.
5. Serve with sweet chilli dipping sauce and lime wedges; garnish with coriander.

HERB CRUMBED SCHNITZEL

Makes 4

- 4 slices mixed grain bread, torn
- 1/3 cup flat-leaf parsley
- 1 tablespoon chopped chives
- 1 tablespoon thyme leaves
- 2 garlic cloves, halved
- 1/4 cup finely grated parmesan cheese
- Salt and pepper, to taste
- 1/3 cup flour
- 2 eggs, lightly beaten
- 2 tablespoons milk
- 4 thin veal schnitzels
- Vegetable oil, for frying

1. Using the processor bowl fitted with the chopping blade, process bread until crumbs are formed. Transfer to a large bowl.
2. Add herbs and garlic to the processor bowl. Process on speed 6 until finely chopped. Add breadcrumbs and cheese. Pulse until combined. Season with salt and pepper. Transfer to a flat plate.
3. Using the whisk attachment, whisk egg and milk together in a bowl. Place flour in a separate shallow bowl.
4. Coat veal lightly in flour, shaking off excess. Dip in egg mixture. Lightly press in breadcrumb mixture.
5. Heat oil in a large frypan over medium-high heat. Cook veal in batches for 2-3 minutes each side or until golden and cooked through. Drain on absorbent paper towel.
6. Serve veal with crispy potatoes and mixed salad.

BANANA SMOOTHIE

Serves 2

- 1 large ripe banana, peeled, chopped
- 1/4 cup natural yoghurt
- 1 scoop vanilla ice cream
- 1 cup milk
- 1 tablespoon honey

1. Place all ingredients into a large jug.
2. Using the stainless steel shaft attachment, process until smooth and frothy.

BREAKFAST SHAKE

Serves 2

- 1 cup milk
- 1/3 cup vanilla yoghurt
- 125g soft fresh fruit (strawberries, passionfruit, banana), chopped
- 1 tablespoon wheat germ or bran

1. Place all ingredients into a large jug.
2. Using the stainless steel shaft attachment, process until smooth and frothy.

VANILLA MILK SHAKE

Serves 2

- 1 cup milk
- 2 scoops vanilla ice cream
- 1/4 teaspoon vanilla essence

1. Place all ingredients into a large jug.
2. Using the stainless steel shaft attachment, process until smooth and frothy.

TIP

For a chocolate milkshake variation, substitute vanilla ice cream for chocolate ice cream and add some chocolate topping or syrup, to taste.

HOT CHOCOLATE

Serves 2

- ¾ cups warm milk
- 2 tablespoons drinking chocolate
- ¼ cup boiling water
- Marshmallows, to serve

1. Place milk in a large jug. Using the milk frother attachment, on the lowest speed (speed 1) for about a 1 min or until frothy.
2. Place drinking chocolate in 2 tall glasses; top with boiling water and stir to dissolve. Top with frothy milk. Serve with marshmallows.

IRISH CREAM CAPPUCCINO

Serves 2

- ¾ cup warm milk
- 2 espresso coffee
- 30mls Irish cream liqueur
- Cocoa, to serve

1. Place milk in a large jug. Using the milk frother attachment, process on the lowest speed (speed 1) for about 1 min or until frothy.
2. Place the espresso in 2 cappuccino cups. Stir in liqueur. Top with frothy milk. Dust lightly with cocoa, to serve.

Enjoy your meal!

BLENDER SIX SFB.555

Nous vous félicitons pour l’achat du mixeur classe premium Blender Six. L’emploi du mixeur permet de résoudre facilement une multitude de tâches culinaires diverses, de varier vos menus et d’accélérer le processus de préparation. Sa simplicité d’emploi et son aspect pratique vous apportent sans aucun doute satisfaction.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SECURITE

Veuillez étudier avec attention le mode d’emploi avant d’utiliser cet appareil électrique.

- Le fabricant n’est pas responsable des accidents ou des dommages occasionnés par un mauvais emploi de l’appareil électrique.
- Utilisez le mixeur seulement pour son affectation directe en stricte conformité avec le mode d’emploi. Le mauvais emploi et la modification technique du mixeur peuvent créer des conditions dangereuses pour la vie et la santé de l’utilisateur.
- Cet appareil électrique n’est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des adultes handicapés sans le contrôle adéquat mais également par des personnes n’ayant pas de connaissances suffisantes dans l’utilisation d’appareils électriques et ne connaissant pas le mode d’emploi.
- Assurez-vous que la tension du réseau électrique corresponde à la tension du passeport de cet appareil électrique avant de brancher le mixeur au réseau électrique.
- Le mixeur n’est pas prévu pour être branché à travers d’une minuterie ou d’un autre système de commande à distance.
- N’utilisez pas de rallonges endommagées ou surchargées. Utilisez seulement des rallonges contrôlées par un électricien qualifié ou par un spécialiste du centre de service.
- Faites-en sorte que le câble électrique ne pende pas de la table et ne touche pas de surfaces capables de l’endommager, qu’il ne s’emmêle pas et ne se torde pas.
- Ne touchez pas le cordon électrique ou sa fiche avec des mains mouillées.
- Ne tirez pas sur le cordon électrique lors du débranchement du mixeur du réseau électrique.
- Placez le mixeur sur une surface horizontale égale.
- Ne placez pas et n’utilisez pas le mixeur près de sources de chaleur, ne mettez pas le mixeur sur d’autres appareils électriques.
- N’utilisez pas le mixeur dans des endroits avec un taux d’humidité élevé.
- Ne permettez pas que de l’eau tombe sur l’appareil et n’utilisez pas le mixeur à l’air libre.
- Ne laissez jamais le mixeur allumer sans surveillance.
- Ne permettez pas que des enfants jouent avec l’appareil électrique.
- Emballez le mixeur dans sa boîte et conservez-le dans un local sec, dans des endroits inaccessibles pour les enfants.
- Conservez ce mode d’emploi pour pouvoir vous y référer plus tard. En cas de transmission du mixeur à un autre propriétaire, transmettez le mode d’emploi avec l’appareil électrique.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est composé des éléments principaux suivants:

- 1. Le réglage électronique de la vitesse assure la vitesse optimale pour réaliser différentes tâches culinaires.
- 2. Bouton marche. En appuyant sur le bouton (●), le mixeur s'allume avec la vitesse donnée qui est réglable avec le commutateur en forme de disque.
- 3. Bouton du régime TURBO. En appuyant sur le bouton (●●), le mixeur s'allume avec la vitesse maximale.
- 4. Corpus du bloc avec un moteur d'une puissance de 900 watts. Le puissant moteur permet de traiter avec facilité les produits les plus divers.
- 5. Embout interchangeable du mixeur en acier inoxydable.
- 6. Embout interchangeable du mixeur en plastique.
- 7. Embout pour le bol du broyeur.
- 8. Lames pour concasser la glace. La construction unique des lames avec des dents verticales permet de broyer la glace en un instant.
- 9. Bol pour le mélange d'un volume de 1 litre avec un tapis empêchant le dérapage et que l'on peut utiliser comme un couvercle.
- 10. Bol du broyeur avec un tapis empêchant le dérapage et que l'on peut utiliser comme un couvercle. Bol d'un volume de 750 ml avec une fixation pratique et fiable du corpus du mixeur pour broyer n'importe quels produits – viande, légume, noix, légumes etc.
- 11. Lames du broyeur.
- 12. L'embout pour le moussage du lait assure un moussage rapide et efficace du lait chaud ou froid. Il convient parfaitement pour préparer des cocktails pour enfants, du lait pour cappuccino, un chocolat chaud et d'autres boissons.
- 13. L'embout fouet est idéal pour fouetter les blancs d'œuf et d'autres mélanges de confiserie.
- 14. L'accessoire pour la fixation murale assure la conservation pratique et compacte du mixeur.

Utilisation de l'embout métallique du mixeur, de l'embout plastique du mixeur, du fouet et de l'embout pour le moussage du lait.

ATTENTION !

Assurez-vous que le mixeur est débranché du réseau électrique avant l'installation et le retrait des embouts.

- 1. Enclenchez l'embout du mixeur sur le bloc avec le moteur électrique et tournez l'embout jusqu'à sa complète fixation sur le bloc. Le mixeur est prêt à être utilisé.
- 2. Mettez la fiche du cordon électrique dans la prise du réseau électrique avec une tension de 220-240 V.
- 3. Choisissez la vitesse optimale à l'aide du régulateur en forme de disque: le point le plus petit du régulateur correspond à la vitesse minimale de rotation, le plus grand – à la vitesse maximale de rotation. Plongez l'embout dans le récipient avec les produits, appuyez et maintenez enfoncer le bouton marche (●).

REMARQUE

Le mixeur fonctionne seulement quand le bouton marche est appuyé.

- 4. Appuyez et maintenez appuyez le bouton du régime TURBO (●●) pour enclencher la vitesse maximale. Relâchez le bouton marche (●) avant de mettre le régime TURBO.
- 5. Relâchez simplement le bouton marche (●) ou le bouton du régime TURBO (●●) pour éteindre le mixeur.
- 6. Débranchez le mixeur du réseau électrique à la fin du travail et ensuite tournez l'embout et détachez-le du bloc avec le moteur électrique.

ATTENTION !

N'utilisez pas le mixeur sans interruption plus de 2 minutes. Dans le cas où vous ressentez de la chaleur avec la poignée du mixeur, faites une interruption dans votre travail afin que le corpus du mixeur refroidisse à la température ambiante.

REMARQUE

Utilisez la vitesse basse de rotation pour le moussage du lait. Assurez-vous que le récipient pour le moussage soit assez grand puisque le lait lors du moussage augmente de volume de 3-4 fois. La quantité de mousse dépend de la teneur en graisse et de la température du lait.

REMARQUE

Il ne faut pas utiliser les embouts pour traiter des liquides ou des produits chauds.

Utilisation du broyeur

- 1. Mettez le bol du broyeur sur le tapis empêchant le dérapage.
- 2. Mettez l'embout avec les lames en acier inoxydable dans le bol.
- 3. Coupez les produits en petits cubes et mettez-les dans le bol. Assurez-vous que vous avez retiré les parties dures des produits (par exemple, noyaux, cartilages, coquilles de noix etc.).
- 4. Enclenchez le couvercle du bol sur le bloc avec le moteur électrique et tournez le bloc jusqu'à la complète fixation du couvercle.
- 5. Mettez le couvercle sur le bol du broyeur.
- 6. Mettez la fiche du cordon électrique dans la prise du réseau électrique avec une tension de 220-240 V.
- 7. Choisissez la vitesse optimale à l'aide du régulateur en forme de disque: le point le plus petit du régulateur correspond à la vitesse minimale de rotation, le plus grand – à la vitesse maximale de rotation. Appuyez et maintenez enfoncer le bouton marche (●). Lors du traitement des produits, maintenez d'une main le bloc avec le moteur électrique et de l'autre maintenez le bol.
- 8. Appuyez et maintenez appuyez le bouton du régime TURBO (●●) pour enclencher la vitesse maximale. Relâchez le bouton marche (●) avant de mettre le régime TURBO.
- 9. Relâchez simplement le bouton marche (●) ou le bouton du régime TURBO (●●) pour éteindre le mixeur.

10. Débranchez le mixeur du réseau électrique à la fin du travail, ensuite retirez le couvercle, tournez et détachez-le du bloc avec le moteur électrique.

Embout	Fonction	Plat	Vitesse recom-mandée	Recommandations supplémentaires
Embout du mixeur	Aération (enrichissement en oxygène)	Cocktails de lait, smoothie et cocktails de légumes	2-12	Utilisez du lait froid, traitez les produits jusqu'à obtenir la consistance nécessaire
Embout du mixeur	Purée	Soupes, sauces, trempettes, alimentation pour enfant	2-12	Traitez les produits jusqu'à obtenir la consistance nécessaire
Embout du mixeur	Broyage de la glace	Cocktails, friandises pour enfants	2-12	Utilisez de petits cubes de glace, rajoutez dans le bol ¼ de volume d'eau.
Embout du mixeur	Emulsion	Assaisonnements pour salades, mayonnaises, sauces	1-7	traitez les produits jusqu'à obtenir une consistance lisse.
Broyeur	Hachage	Viande rouge, poulet et filet de poisson, crevettes	2-12	Utilisez les lames pour le broyage
Broyeur	Broyage	Verdures, noix, olives, fruits, légumes	2-12	Remplissez le bol à moitié de sa contenance pour un broyage uniforme des produits
Broyeur	Emiettement	Panés, miette de biscuit de confiserie.	1-10	Traitez les produits jusqu'au niveau nécessaire de broyage. Cassez en morceaux préalablement les biscuits
L'embout fouet	Fouettage	Crème fouettée, blancs d'œufs, mélanges et crèmes de confiserie légères.	2-12	Traitez les produits jusqu'à obtenir la consistance nécessaire. Plongez le fouet dans les produits avant de commencer à fouetter, utilisez un récipient haut pour éviter les éclaboussures.
L'embout pour le moussage du lait	Moussage du lait	Refroidi ou chaud, autres boissons.	1	Plongez l'embout dans les produits jusqu'au moussage, utilisez un récipient haut pour éviter les éclaboussures.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyez le mixeur après chaque utilisation ou le prochain nettoyage sera peut-être plus difficile.
- Débranchez le mixeur du réseau électrique et retirez l'embout du bloc avec le moteur électrique avant le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer les embouts.

ATTENTION

Ne plongez jamais dans l'eau ou dans un autre liquide le bloc avec le moteur électrique ainsi que le cordon électrique, ne les nettoyez jamais sous l'eau ou dans une machine à laver la vaisselle.

1. Utilisez une serviette humide pour nettoyer le bloc avec le moteur électrique. Après le nettoyage, séchez ces parties du mixeur avec un chiffon doux.

ATTENTION

Ne plongez jamais les embouts interchangeables du mixeur complètement dans l'eau puisque l'eau peut retirer le lubrifiant du dispositif de fixation de l'embout au bloc avec le moteur électrique.

2. On peut nettoyer la zone de travail des embouts sous l'eau avec un produit nettoyant doux. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la zone de fixation des embouts.

ATTENTION

Les lames des couteaux sont très pointues, faites attention en les manipulant.

REMARQUE

Adressez-vous à un centre de service après-vente autorisé si les lames ont besoin d'être aiguisées.

REMARQUE

Pour un rinçage rapide des embouts pour le traitement en suivant de différents produits, plongez simplement l'embout dans un récipient avec de l'eau et allumez le mixeur durant quelques secondes.

REPARATION ET ELIMINATION DES PANNES

- Pour la sécurité, la réparation d'un appareil électrique doit être réalisée seulement par des spécialistes qualifiés d'un centre de service après-vente autorisé.
- La garantie ne s'applique pas aux pannes causées par une réparation non qualifiée ainsi qu'à une mauvaise exploitation de l'appareil électrique.
- Il est interdit d'utiliser un appareil électrique en mauvais état ainsi que s'il y a des dommages mécaniques ou autres sur l'appareil électrique lui-même, son cordon électrique ou sa fiche.

- ne démontez jamais seul un appareil électrique, ne mettez pas d'objets étrangers dans les orifices sur le corps d'un appareil électrique.

SPÉCIFICATION

Type: submersible

Puissance: 860-900W

Alimentation: 220–240 V / 50 Hz

Nombre de vitesses: 12 + régime Turbo

Le fabricant conserve le droit d'apporter des modifications dans les caractéristiques techniques, la fourniture et la construction de ce modèle sans notification préalable.



ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР BLENDER SIX SFB.555

Поздравляем с приобретением устройства премиум-класса блендера Blender Six.

Использование блендера позволит с легкостью решать различные кулинарные задачи, разнообразить ваше меню и ускорить процесс приготовления, а удобство и простота эксплуатации доставят вам несомненное удовольствие.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

- Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущербы, возникшие вследствие неправильной эксплуатации прибора.
- Блендер является бытовым электроприбором и предназначен для использования в домашних условиях, в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации. Неправильная эксплуатация и техническая модификация блендера могут создать условия, опасные для жизни и здоровья пользователя.
- Этот электроприбор не предназначен для использования детьми или недееспособными взрослыми без надлежащего контроля, а также лицами, не имеющими достаточных навыков по использованию электроприборов и не знакомыми с инструкцией по эксплуатации.
- Не допускайте, чтобы дети играли электроприбором.
- Перед подключением блендера к электросети удостоверьтесь в том, что напряжение электросети соответствует напряжению, паспортизированному для данного электроприбора.
- Всегда отключайте блендер от электросети, когда оставляете его без присмотра, по окончании использования, а также перед его разборкой или чисткой.
- При отключении блендера от электросети не тяните за сетевой шнур.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не касался поверхностей, способных повредить шнур.
- Не используйте при подключении поврежденные или перегруженные удлинители.
- Не эксплуатируйте блендер в местах с повышенной влажностью, вблизи источников тепла, не допускайте длительного воздействия на прибор прямого солнечного света.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте блок с двигателем, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость. Не прикасайтесь к вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Не касайтесь во время работы движущихся частей блендера. Не допускайте попадания посторонних предметов на ножи блендера.
- Используйте блендер только для измельчения продуктов или смешивания пищевых жидкостей.
- Не обрабатывайте блендером кипящие жидкости или очень горячие продукты.

- Соблюдайте осторожность при обращении с ножами блендера — лезвия ножей очень острые. Обратите внимание, что сразу после выключения блендера лезвия продолжают вращаться в течение нескольких секунд.
- Не промывайте насадку, не отсоединив ее от блока с электродвигателем.
- Не используйте блендер вне помещений.
- Во избежание травм и повреждения имущества используйте только оригинальные аксессуары блендера, которые входят в комплект прибора.
- Для хранения упакуйте блендер в коробку и храните в сухом помещении, в местах, недоступных для детей.
- Сохраните эту инструкцию для дальнейших справок, а в случае передачи блендера другому владельцу, передайте инструкцию вместе с прибором.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Электронная регулировка скорости обеспечивает оптимальную скорость для решения различных кулинарных задач.
2. Кнопка включения.
При нажатии кнопки (●) блендер включается с заданной скоростью, которая регулируется дисковым переключателем.
3. Кнопка режима TURBO.
При нажатии кнопки (●●) блендер включается с максимальной скоростью.
4. Корпус блока с двигателем мощностью 900 Ватт.
Мощный двигатель позволяет с легкостью справляться с обработкой самых разных продуктов.
5. Съёмная насадка-блендер из нержавеющей стали.
6. Съёмная пластиковая насадка-блендер.
7. Насадка для чаши измельчителя.
8. Лезвия для дробления льда.
Уникальная конструкция лезвий с вертикальными зубцами позволяет моментально измельчать лед.
9. Чаша для смешивания объемом 1 л с ковриком, препятствующим скольжению, который можно использовать в качестве крышки.
10. Чаша измельчителя объемом 750 мл для измельчения любых продуктов — мяса, овощей, орехов, зелени и др. В комплекте с ковриком, препятствующим скольжению, который можно использовать в качестве крышки.
11. Лезвия измельчителя.
12. Насадка для вспенивания молока обеспечивает быстрое и эффективное вспенивание теплого или холодного молока. Идеально подходит для приготовления детских молочных коктейлей, молока для капучино, горячего шоколада и других напитков.
13. Насадка венчик для идеального взбивания яичных белков, яично-масляных и иных кондитерских смесей.

14. Приспособление для настенного крепежа обеспечивает удобное и компактное хранение блендера.

Использование металлической насадки-блендера, пластиковой насадки-блендера, венчика и насадки для вспенивания молока.

ВНИМАНИЕ!

Перед установкой или снятием насадок убедитесь в том, что блендер отключен от электросети.

1. Присоедините насадку к блоку с электродвигателем и поверните её до плотной фиксации на блоке. Блендер готов к использованию.
2. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети с напряжением 220-240 В.
3. Выберите оптимальную скорость при помощи дискового регулятора: наименьшая точка регулятора соответствует минимальной скорости вращения, наибольшая — максимальной скорости вращения. Погрузите насадку в ёмкость с продуктами, нажмите и удерживайте кнопку включения (●).

ПРИМЕЧАНИЕ

Блендер работает только при нажатой кнопке включения.

4. Для включения максимальной скорости нажмите и удерживайте кнопку режима TURBO (●●).
Перед включением режима TURBO отпустите кнопку включения (●).
5. Для выключения блендера просто отпустите кнопку включения (●) или кнопку режима TURBO (●●).
6. По окончании работы отключите блендер от электросети, затем поверните насадку и отсоедините ее от блока с электродвигателем.

ВНИМАНИЕ!

Не эксплуатируйте блендер без перерывов дольше 2 минут. В том случае, если вы ощущаете нагрев рукоятки блендера, сделайте перерыв в работе, чтобы корпус блендера остыл до комнатной температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ

При вспенивании молока используйте низкую скорость вращения. Убедитесь в том, что ёмкость для вспенивания достаточно большая, т.к. молоко при вспенивании увеличивается в объеме в 3-4 раза. Количество пены зависит от жирности и температуры молока.

ПРИМЕЧАНИЕ

Насадки не следует использовать для обработки горячих жидкостей или продуктов.

Насадка	Назначение	Блюда	Скорость	Дополнительные рекомендации
насадка-блендер	Аэрация (насыщение кислородом)	Молочные коктейли, смузи, фруктовые и овощные коктейли	2-12	Используйте охлажденное молоко, обрабатывайте продукты до получения нужной консистенции.
насадка-блендер	Пюрирование	Супы, соусы, дипы, детское питание	2-12	Обрабатывайте продукты до получения нужной консистенции.
насадка-блендер	Дробление льда	Коктейли, детские лакомства	2-12	Используйте небольшие кубики льда, добавьте в чашу ¼ объема воды.
насадка-блендер	Эмульгирование	Заправки для салатов, майонезы, соусы	1-7	Обрабатывайте продукты до получения гладкой консистенции.
Насадка для чаши измельчителя	Рубка	Красное мясо, куриное и рыбное филе, креветки.	2-12	Используйте лезвия для измельчения.
Насадка для чаши измельчителя	Измельчение	Зелень, орехи, оливки, фрукты, овощи.	2-12	Наполняйте чашу на ½ объема для равномерного измельчения продуктов.
Насадка для чаши измельчителя	Крошение	Панировочные сухари, кондитерская бисквитная крошка.	1-10	Обрабатывайте продукты до нужной степени измельчения. Бисквитное печенье предварительно поломайте на кусочки.
Насадка венчик	Взбивание	Сливки, яичные белки, легкие кондитерские смеси и кремы.	2-12	Обрабатывайте продукты до получения нужной консистенции. Погружайте венчик в продукты до начала взбивания, используйте высокую емкость, чтобы избежать выплескивания.
Насадка для вспенивания молока	Вспенивание молока	Охлажденное или теплое молоко, др. напитки.	1	Погружайте насадку в продукты до начала вспенивания, используйте высокую емкость, чтобы избежать выплескивания.

Использование измельчителя

1. Установите чашу измельчителя на коврик, препятствующий скольжению.
2. Вставьте насадку с лезвиями из нержавеющей стали в чашу.

3. Нарезьте продукты небольшими кубиками и положите в чашу. Убедитесь, что вы удалили все жесткие части продуктов (например, косточки, хрящи, скорлупу орехов и т.п.).
4. Присоедините крышку чаши к блоку с электродвигателем и поверните блок до плотной фиксации крышки.
5. Установите крышку на чашу измельчителя.
6. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети с напряжением 220-240 В.
7. Выберите оптимальную скорость при помощи дискового регулятора: наименьшая точка регулятора соответствует минимальной скорости вращения, наибольшая – максимальной скорости вращения. Нажмите и удерживайте кнопку включения (●). Во время обработки продуктов держите одной рукой блок с электродвигателем, а другой рукой придерживайте чашу.
8. Для включения максимальной скорости нажмите и удерживайте кнопку режима TURBO (●●). Перед включением режима TURBO отпустите кнопку включения (●).
9. Для выключения блендера просто отпустите кнопку включения (●) или кнопку режима TURBO (●●).
10. По окончании работы отключите блендер от электросети, затем снимите крышку, поверните и отсоедините ее от блока с электродвигателем.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Выполняйте чистку блендера сразу после каждого использования, в противном случае последующая чистка может быть затруднена.
- Перед чисткой отключите блендер от электросети и снимите насадку с блока с электродвигателем.
- Не используйте для чистки насадок абразивные чистящие средства.

ВНИМАНИЕ

Никогда не погружайте блок с электродвигателем, а также сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или другую жидкость, не мойте их под проточной водой или в посудомоечной машине.

1. Для чистки блока с электродвигателем используйте влажную салфетку. После чистки вытрите эти части блендера насухо мягкой салфеткой.

ВНИМАНИЕ

Не погружайте съемные насадки-блендера полностью в воду, т.к. вода может смыть смазку узла крепления насадки к блоку с электродвигателем.

2. Рабочую зону насадок можно мыть проточной водой с мягким моющим средством. Для чистки фиксирующей зоны насадок используйте чистую влажную салфетку. После чистки вытрите все части насадки насухо мягкой салфеткой.

ВНИМАНИЕ

Лезвия ножей очень острые, соблюдайте осторожность при обращении с ними.

ПРИМЕЧАНИЕ

В случае если лезвия затупились, обратитесь в авторизованный сервисный центр для заточки.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для быстрого споласкивания насадок при последовательной обработке разных продуктов, просто погрузите насадку в емкость с водой и включите блендер на несколько секунд.

РЕМОНТ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- В целях безопасности ремонт электроприбора должен осуществляться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Гарантия не распространяется на неисправности, обусловленные неквалифицированным ремонтом, а также неправильной эксплуатацией электроприбора.
- Запрещается использование неисправного электроприбора, а также при механических или иных повреждениях самого электроприбора, сетевого шнура или его вилки.
- Никогда не разбирайте электроприбор самостоятельно, не вставляйте никакие посторонние предметы в отверстия в корпусе электроприбора.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Тип: погружной
Мощность 860—900 Вт
Питание: 220—240 В / 50 Гц
Количество скоростей: 12 + Turbo режим

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики, комплектацию и конструкцию данной модели без предварительного уведомления.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей»

Установленный производителем в соответствии с п.2 ст.5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 5 годам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

Дата изготовления

Дата изготовления зашифрована в виде группы цифр в серийном номере, расположенном на корпусе прибора.

ПРИМЕР

неделя | год номер продукта

4512 - 12345

45 - сорок пятая неделя
12 - последние две цифры года
12345 - номер продукта

Дату изготовления следует читать:
4512 - 12345 - 45-я неделя 2012 года



РЕЦЕПТЫ

ХУМУС

выход продукта – примерно 2 чашки

- 420г гороха нут, предварительно замоченного, без жидкости
- ¼ чашки тахини
- ¼ чашки лимонного сока
- 1 столовая ложка воды
- ¼ чашки оливкового масла
- 1 зубчик чеснока, мелко нарезанного
- ½ чайной ложки молотого тмина
- Соль и перец по вкусу

1. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу все ингредиенты. Измельчите на скорости 9 до получения гладкой консистенции.
2. По окончании приправьте солью и перцем по вкусу. Подавать в качестве дипа или пасты для бутербродов.

ДИП ИЗ ДИКОЙ РУККОЛЫ, ЧИЛИ И КЕШЬЮ

выход продукта - примерно 2 чашки

- 1 зубчик чеснока
- 1 большой красный перец чили (удалить семена и нарезать кубиками)
- 3 чашки листьев дикой рукколы
- ½ стакана светлого оливкового масла
- 2-3 чайные ложки лимонного сока
- ⅔ чашки несоленых поджаренных орехов кешью
- ½ стакана тертого сыра пармезан
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу чеснок, перец чили, рукколу, масло и сок. Измельчите на скорости 3 до получения гладкой консистенции. Налипшие на стенки чаши ингредиенты счищайте вниз по мере необходимости.
2. Добавьте орехи кешью и сыр. Включите режим TURBO и смешайте до гладкой консистенции. По окончании приправьте солью и перцем по вкусу.

СПЕЛАЯ ВИШНЯ В ШОКОЛАДНОМ МУССЕ

6 порций

- 300 мл густых сливок для взбивания
- 3 яйца (отделить белки от желтков)
- 200 г темного шоколада, поломанного на кусочки

- 30 г сливочного масла, размягченного
- 80 г спелой вишни, мелко нарезанной

1. Взбейте сливки венчиком на скорости 12 до мягких пиков. Ополосните и высушите венчик.
2. Взбейте яичные белки на скорости 12 до мягких пиков.
3. Растопите шоколад в микроволновой печи при средней мощности в течение примерно 1 минуты, размешайте. Прогрейте еще в течение 30 секунд до полного расплавления. Добавьте размягченное сливочное масло и размешайте. Тщательно смешайте с яичными желтками.
4. При помощи ложки окуните вишню по очереди в шоколадную смесь, взбитые сливки и яичные белки. Выложите в креманку. Поставьте креманку в холодильник для охлаждения.

СДОБНЫЕ ОЛАДЫ НА ПАХТЕ

6 порций

- 1 стакан самоподнимающейся муки
- щепотка соли
- ½ чайной ложки кондитерской соды
- ¼ стакана сахарной пудры
- 1 яйцо (слегка взбить)
- ½ стакана пахты
- 40 г сливочного масла, растопленного
- Варенье и взбитые сливки по вкусу

1. Просейте сухие ингредиенты в миску. Добавьте сахар, яйцо, пахту и масло. Тщательно смешайте все ингредиенты при помощи венчика.
2. Нагрейте сковороду на среднем огне.
3. Ложкой наливайте тесто на сковороду и обжаривайте оладьи до золотистого цвета с двух сторон.
4. Подавайте теплыми с вареньем и взбитыми сливками.

ТЕСТО ПИЦЦЫ

основа для 2 тонких или 1 толстой пиццы

- 2 чайные ложки (7 г) сухих дрожжей
- 1 чайная ложка сахара
- ¾ стакана теплой воды
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 стакана муки
- ½ чайной ложки соли

1. Смешайте в миске дрожжи, сахар и теплую воду. Накройте крышкой и оставьте в теплом месте на 5 минут. Добавьте масло.
2. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу муку, добавьте соль и дрожжевую смесь и вымешивайте на скорости 1 до получения однородной консистенции (примерно 10-15 секунд).

- 3. Отключите блендер от электросети и извлеките из теста лезвия. Выложите тесто на доску и вымешивайте вручную примерно 8-10 минут, пока тесто не станет эластичным. Готовое тесто скатайте в шар и выложите в присыпанную мукой миску, накройте пленкой и оставьте в теплом месте на 20-30 минут, чтобы тесто подошло.
- 4. Выложите тесто на присыпанную мукой доску. Для приготовления тонкой пиццы, разделите тесто на две равные части. Придайте тесту форму пиццы вручную, нажимая на шар теста сверху. Выложите основу для пиццы в смазанную растительным маслом форму для выпечки и оставьте в теплом месте на полчаса, чтобы тесто подошло еще раз.
- 5. Выложите на основу начинку.
- 6. Разогрейте духовку до 240 °C (или до 220 °C для духовок с принудительной конвекцией).
- 7. Выпекайте в течение 10-15 минут или до подрумянивания краев пиццы.

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

примерно 25 штук

- 125 г сливочного масла, размягченного
- ½ чашки коричневого сахара
- ½ стакана сахарной пудры
- ½ чайной ложки ванильной эссенции
- 1 яйцо
- 1 ¾ чашки самоподнимающейся муки
- ¼ чайной ложки соли
- 1 чашка крупной кондитерской шоколадной стружки или чипсов

- 1. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу сливочное масло, сахар и ванильную эссенцию и вымешивайте на скорости 6 до получения однородной консистенции.
- 2. Отключите блендер от электросети, откройте крышку и счистите налипшее тесто со стенок чаши.
- 3. Добавьте яйцо и продолжите смешивание на скорости 6 еще в течение 5 секунд. Еще раз откройте крышку и счистите тесто со стенок чаши.
- 4. Добавьте муку и соль и продолжите смешивание до получения однородной консистенции. Выложите тесто в миску. Осторожно вмешайте шоколадную стружку и разделайте тесто на маленькие шарики одинакового размера.
- 5. Разогрейте духовку до 180 °C (или до 160 °C для духовок с принудительной конвекцией). Смажьте растительным маслом два противня для выпечки.
- 6. Выложите шарики теста на противни, оставляя между ними свободное пространство, наколите каждый шарик вилкой. Выпекайте в течение 12-15 минут или до золотистого цвета. Оставьте остывать на противне.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

- 1 ½ чашки муки
- 125 г сливочного масла, охлажденного и нарезанного кубиками
- 1 яйцо, слегка взбитое
- 2-3 столовые ложки холодной воды

- 1. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу муку и масло и смешивайте до получения крошки. Добавьте яйцо и воду. Вымесите тесто до образования шара.
- 2. Выложите тесто на присыпанную мукой доску и еще раз мягко вымесите. Скатайте тесто в шар, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 15 минут.

ТОМАТНЫЙ СУП-ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

6 порций

- 1 столовая ложка сливочного масла
- 2 зубчика чеснока, мелко нарезанного
- 2 луковицы, нарезанные
- 8 крупных помидоров, очищенных от кожицы и порезанных на четвертинки
- ½ чашки томатной пасты
- 4 стакана куриного бульона
- 2 столовые ложки соуса Вустерширский
- 1 столовая ложка сахара
- 2 чайные ложки нарезанного свежего орегано
- ¼ чашки сливок
- Соль и перец по вкусу

- 1. Расопите сливочное масло в большой кастрюле для супа на среднем огне. Добавьте лук и чеснок и, помешивая, слегка обжарьте до мягкости.
- 2. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу помидоры и измельчите до получения однородного пюре. Перелейте пюре в кастрюлю.
- 3. Добавьте остальные ингредиенты, кроме сливок. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите в течение 10 минут. Снимите с огня и слегка остудите до теплого состояния.
- 4. Пюрируйте суп при помощи насадки-блендера из нержавеющей стали до получения однородной гладкой консистенции.
- 5. Добавьте сливки, приправьте солью и перцем по вкусу. Перед подачей подогрейте на медленном огне.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

4 порции

- 1 кг мякоти тыквы, нарезанной кубиками
- 1 луковица, мелко нарезанная

1 литр куриного бульона
½ чашки сметаны или сливок по желанию
Соль и перец по вкусу

1. Положите тыкву и лук в суповую кастрюлю, налейте бульон. Доведите до кипения, уменьшите огонь и варите до мягкости тыквы. Слегка остудите.
2. Пюрируйте суп при помощи насадки-блендера из нержавеющей стали до получения однородной гладкой консистенции.
3. Добавьте сливки, приправьте солью и перцем по вкусу. Перед подачей подогрейте на медленном огне.

КОТЛЕТЫ ИЗ ЯГНЯТИНЫ С ЛИМОНОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

примерно 12 штук

2 ломтика подсушенного хлеба грубого помола, нарезанного кубиками
2 зубчика чеснока, разрезанного на половинки
4 перышка зеленого лука, крупно порезанного
½ стакана листьев петрушки
½ чашки листьев мяты
Цедра и сок 1 лимона
550 г фарша из ягнятины или постной баранины
1 яйцо
Соль и перец по вкусу

1. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу хлебные кубики и измельчите в мелкую крошку. Выложите в миску.
2. Положите в чашу чеснок, лук, лимонную цедру, листья петрушки и мяты, мелко измельчите на скорости 6.
3. Добавьте фарш, 1 столовую ложку лимонного сока, яйцо и хлебную крошку. Приправьте солью и перцем по вкусу. Включите режим TURBO и смешайте до получения однородной консистенции.
4. Выложите полученный фарш из чаши и разделите на 12 порций, сформируйте из фарша котлеты.
5. Нагрейте сковороду на среднем огне. Смажьте сковороду растительным маслом. Выложите на сковороду котлеты и обжарьте с обеих сторон до образования румяной корочки.
6. Подавайте с салатом или используйте как начинку для гамбургеров.

КУКУРУЗНЫЕ ОЛАДЫ

примерно 12 штук

4 свежих початка кукурузы
½ чашки листьев петрушки
1 чашка самоподнимающейся муки
5 яиц
4 перышка зеленого лука, мелко нарезанного
Соль и перец по вкусу
Сливочный сыр, копченый лосось и свежая руккола для гарнира

1. При помощи острого ножа срежьте с початков зерна кукурузы. Половину зерен выложите в большую миску.
2. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу оставшуюся половину кукурузных зерен, петрушку, муку и 3 яйца и тщательно смешайте на скорости 6.
3. Выложите полученное тесто в миску с кукурузой. Добавьте зеленый лук, приправьте солью и перцем по вкусу, перемешайте
4. Отделите у оставшихся яиц белки от желтков. Взбейте белки при помощи венчика до мягких пиков. Аккуратно вмешайте взбитые белки в тесто.
5. Нагрейте сковороду на среднем огне. Смажьте сковороду растительным маслом. Ложкой выкладывайте тесто на сковороду и жарьте оладьи 2-3 минуты с каждой стороны или до золотистого цвета.
6. Подавайте оладьи со сливочным сыром, копченым лососем и свежей рукколой.

ТАЙСКИЕ РЫБНЫЕ ШАРИКИ

примерно 25 штук

500 г филе белой морской рыбы, нарезанного кусочками (например, налим, макрель, морской окунь)
1 чайная ложка рыбного соуса
2 столовые ложки красной пасты карри
50 г зеленой фасоли, мелко нарезанной
Растительное масло для фритюра
Сладкий соус чили и свежий лайм
Листья кориандра, для украшения

1. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу филе рыбы, карри и рыбный соус и измельчите на максимальной скорости до получения однородной консистенции (примерно 30-40 секунд). Примечание: убедитесь в том, что рыба хорошо измельчена, иначе шарики будут жесткими.
2. Выложите фарш в миску и смешайте с зеленой фасолью.
3. Мокрыми руками сформируйте из фарша шарики размером с грецкий орех.
4. Обжарьте шарики во фритюре до золотистой корочки. Готовые шарики выкладывайте на бумажные салфетки, чтобы удалить излишек жира.
5. Подавайте со сладкими соусом чили и ломтиками лайма. При подаче украсьте зеленью кориандра.

ШНИЦЕЛЬ В ПРЯНОЙ ПАНИРОВКЕ

4 штуки

4 ломтика подсушенного хлеба из муки грубого помола, нарезанного кубиками
½ чашки зелени петрушки
1 столовая ложка мелко нарезанного зеленого лука

- 1 столовая ложка листьев тимьяна
- 2 зубчика чеснока, разрезанного на половинки
- ¼ чашки мелко натертого сыра пармезан
- Соль и перец по вкусу
- ⅓ стакана муки
- 2 яйца, слегка взбитых
- 2 столовые ложки молока
- 4 тонких шницеля из телятины
- Растительное масло для жарки

1. Установите лезвия для измельчения в чашу. Поместите в чашу хлебные кубики и измельчите в мелкую крошку. Выложите в большую миску.
2. Положите в чашу зелень и чеснок и мелко измельчите на скорости 3. Добавьте хлебную крошку и сыр. Включите режим TURBO и тщательно смешайте все ингредиенты. Приправьте солью и перцем по вкусу. Выложите приготовленную панировку на плоскую тарелку.
3. В отдельной небольшой миске взбейте венчиком яйцо с молоком.
4. Каждый шницель из телятины слегка обваляйте в муке, стряхните излишек муки. Затем обмакните в яичную смесь, затем в приготовленную панировку.
5. Смажьте большую сковороду маслом и нагрейте на среднем огне. Выложите шницели на сковороду и обжарьте 2-3 минуты с каждой стороны или до золотистой корочки. Выложите готовые шницели на бумажные салфетки, чтобы удалить излишек масла.
6. Подавайте шницели с жареным картофелем и салатом из свежих овощей.

БАНАНОВЫЙ СМУЗИ

2 порции

- 1 большой спелый банан, очищенный и нарезанный кружочками
- ¼ чашки натурального йогурта
- 1 шарик ванильного мороженого
- 1 стакан молока
- 1 столовая ложка меда

1. Поместите все ингредиенты в высокую чашу для смешивания.
2. При помощи насадки-блендера из нержавеющей стали смешайте все ингредиенты до получения однородной пышной консистенции.

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ К ЗАВТРАКУ

2 порции

- 1 стакан молока
- ⅓ чашки ванильного йогурта
- 125 г мягких свежих фруктов (клубника, маракуйя, банан), нарезанных небольшими кусочками
- 1 столовая ложка зародышей пшеницы или отрубей

1. Поместите все ингредиенты в высокую чашу для смешивания.
2. При помощи насадки-блендера из нержавеющей стали смешайте все ингредиенты до получения однородной пышной консистенции.

ВАНИЛЬНО-МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

2 порции

- 1 стакан молока
- 2 шарика ванильного мороженого
- ¼ чайной ложки ванильной эссенции

1. Поместите все ингредиенты в высокую чашу для смешивания.
2. При помощи насадки-блендера из нержавеющей стали смешайте все ингредиенты до получения однородной пышной консистенции.
Совет: Для приготовления шоколадного коктейля замените ванильное мороженое шоколадным и добавьте немного шоколадного сиропа по вкусу.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

2 порции

- ¾ чашки теплого молока
- 2 столовые ложки быстрорастворимого шоколада
- ¼ чашки кипятка
- Маленькие зефирчики для украшения, по желанию

1. Налейте молоко в высокую чашу для смешивания. При помощи насадки для вспенивания молока приготовьте молочную пену на скорости 1 (примерно 1 минута).
2. В каждую чашку положите по 1 столовой ложке быстрорастворимого шоколада, налейте кипятка и тщательно размешайте. Сверху выложите молочную пену. Подавайте с зефиром.

ИРЛАНДСКИЙ КАПУЧИНО

2 порции

- ¾ стакана теплого молока
- 2 стандартные порции кофе эспresso
- 30 мл ирландского сливочного ликера
- Порошок какао для украшения

1. Налейте молоко в высокую чашу для смешивания. При помощи насадки для вспенивания молока приготовьте молочную пену на скорости 1 (примерно 1 минута).
2. В каждую чашку налейте порцию капучино. Добавьте ликер. Сверху выложите молочную пену. Сверху посыпьте порошком какао.

Приятного аппетита!

Making life colorful and enjoy is the goal and endeavour of us all. This also includes designer items of practical use: This is our guiding principle!

A lot of household appliances are important and useful occupants of our homes however, they are often the ugly ducklings of the family. That's why we came up with the idea to develop attractive and appealing household products.

Martin Stadler

Наша общая цель — наслаждаться процессом, делая жизнь яркой. Она также подразумевает внедрение дизайнерских вещей в повседневную жизнь человека — это наш основной принцип!

Множество бытовых приборов являются важными и полезными обитателями нашего дома, вместе с тем, они часто «гадкие утята» в семье. Именно поэтому мы пришли с идеей развивать привлекательную и стильную технику для дома.

Martin Stadler

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large 'M' followed by a series of loops and a long horizontal stroke.