

STOLLAR

BBL405 the Kinetix[®] Twist[™]



- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- EE KASUTUSJUHEND
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- FI KÄYTTÖOHJEET
- SE BRUKSANVISNING

Stollar lieliski apzinās drošības svarīgumu. Mēs izstrādājam un ražojam savus produktus, vislielāko uzmanību pievēršot patērētāju drošībai. Mēs aicinām būt piesardzīgiem, lietojot elektrisku ierīci, un ievērojiet turpmāk minētos norādījumus par drošību.

SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA PAR VISĀM ELEKTRISKAJĀM IERĪCĒM

PIRMS IZMANTOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET PAMĀCĪBU TURPMĀKĀM UZZIŅĀM

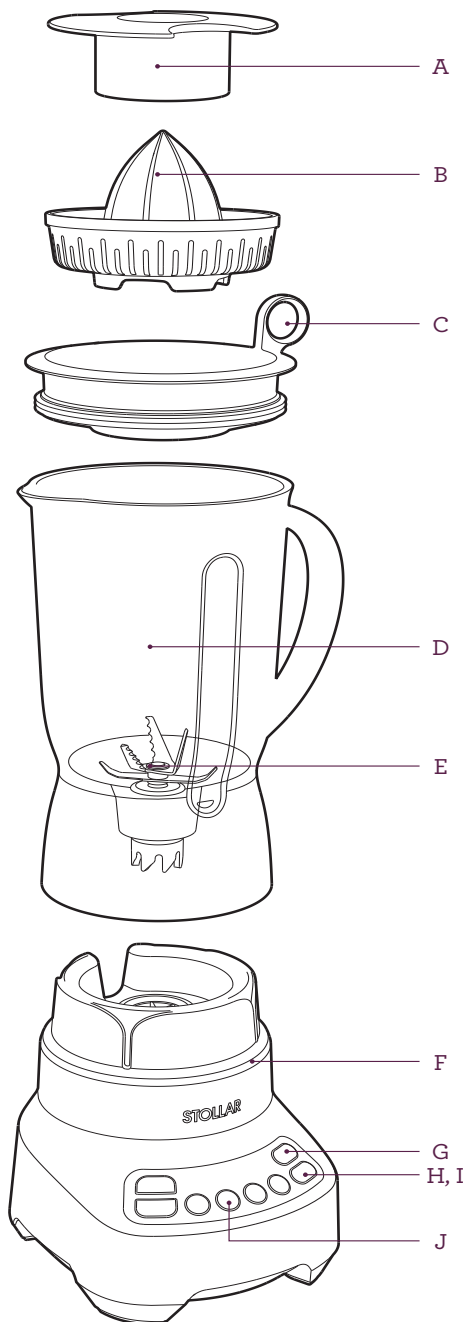
- Pirms ierīces darbināšanas pirmo reizi, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un reklāmas uzlīmes, un atbrīvojieties no tiem videi nekaitīgā veidā.
- Lai novērstu mazu bērnu noslāpšanas risku, no šīs ierīces strāvas vada spraudņa noņemiet aizsargpārklāju un atbrīvojieties no tā videi nekaitīgā veidā.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai sadzīvē. Nelietojiet ierīci transportlīdzekļos, kas atrodas kustībā, vai laivās, nelietojiet to ārpus telpām un izmantojiet ierīci tikai paredzētajiem nolūkiem. Nepareiza izmantošana var izraisīt ievainojumus.
- Novietojiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā. Šo ierīci var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai psihiskām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai ir apmācītas par ierīces drošu izmantošanu un saprot saistītos riskus. Bērni bez uzraudzības nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās tehnisko apkopi.
- Nepieļaujiet bērnu spēlēšanos ar šo ierīci.
- Nelietojiet ierīci pie letes vai galda malas. Pārliecinieties, ka virsma ir līdzena, tīra un brīva no ūdens un citām vielām. Ņemiet vērā, ka ierīce darbināšanas laikā var vibrēt, un tādējādi pārvietoties.
- Nelietojiet ierīci uz (vai pie) karsta gāzes vai elektriskās plīts degļa vai vietā, kur tas var pieskarties karstai cepeškrāsnij vai citai karstai virsmai.
- Neļaujiet strāvas vadam nokārties pāri letes malai vai sapīties mezglā.
- Lai novērstu strāvas triecienu, nemērciet strāvas vadu, spraudni vai motora pamatni ūdenī (vai citā šķidrumā).
- Ieteicams instalēt paliekošā sprieguma ierīci (standarta drošības slēdži maiņstrāvas rozetei), lai nodrošinātu papildu drošību elektrisko ierīču izmantošanas laikā. Ieteicams ieinstalēt elektrotīklā, kas padod barošanu ierīcei, drošības slēdži (ar nominālu paliekošo darbināšanas spriegumu, kas nepārsniedz 30mA). Konsultējieties ar elektriķi.
- Lai novērstu blendera patvaļīgas iedarbināšanās risku motora pārslodzes aizsardzības funkcijas nejausā atiestatīšanās dēļ, nepieslēdziet ārējās pārslēgšanas ierīci (piemēram, taimerī) vai nepieslēdziet blenderi pie ķēdes, kas var regulāri ieslēgt un izslēgt blenderi.
- Nedarbiniet ierīci, ja bojāts strāvas vads vai tā spraudnis, ierīce darbojas ar kļūmēm, tika nomesta vai jebkādā veidā bojāta. Nekavējoties pārtrauciet ierīces izmantošanu un telefoniski vai ar e-pastu sazinieties ar Stollar, lai veiktu nomaiņu vai remontu.
- Jebkādi tehniskās apkopes darbi (izņemot tīrīšanu), jāveic autorizētā Stollar servisa centrā.

DROŠĪBAS PASĀKUMI BLENDERĀ LIETOŠANĀ

- Pirms lietošanas pirmo reizi nomazgājiet blenderi siltā ziepjūdenī.
- Izmantojiet tikai šī blendera komplektācijā iekļauto krūzi un vāciņu. Ja izmantosiet pierīces vai piederumus, ko nav ražojis vai noteicis Stollar, pastāv ugunsnelaimes, strāvas trieciena vai ievainojumu risks.
- Pirms izmantošanas vienmēr pārlicinieties, ka blenderis ir pareizi salikts. Pirms darbināšanas vāciņam jābūt stingri piestiprinātam pie krūzes, lai tās saturs neizkļūtu, neizšļakstītos vai nepārlūstu.
- Nedarbiniet motoru nepārtraukti ar lielu slodzi ilgāk nekā 10 sekundes. Starp motora lielas slodzes darbināšanas reizēm jābūt vienas minūtes pārtraukumam. Ņemiet vērā, ka šajā lietošanas pamācībā neviena recepte nav paredzēta ierīces darbināšanai ar lielu slodzi.
- Neatstājiet blenderi bez uzraudzības, kamēr tas darbojas.
- Blendera izmantošanas laikā turiet drošā attālumā rokas, pirkstus, matus un apģērbu. Pirms sniegsieties blendera iekšpusē, noteikti izslēdziet to un atvienojiet strāvas vada spraudni no maīnstrāvas rozetes. Nepieskarieties kustīgajām daļām.
- Esiet uzmanīgi, rīkojoties ar blendera krūzi, jo asmeņi ir ļoti asi. Uzmanīgi iztukšojiet krūzi un veiciet tīrīšanu. Nepareiza apiešanās ar asmeņiem var izraisīt ievainojumus.
- Blendera darbināšanas laikā nenoņemiet krūzi no motora pamatnes.
- Blenderis ir paredzēts ēdienu vai dzērienu gatavošanai. Nelietojiet blenderi citiem nolūkiem, tikai ēdienu vai dzērienu gatavošanai. Nedarbiniet blenderi ar tukšu krūzi.
- Nemēģiniet darbināt blenderi ar bojātiem asmeņiem vai ar virtuves piederumiem vai jebkādiem svešķermeņiem blendera krūzē.
- Lai samazinātu nopietnu ievainojumu vai blendera bojājumu risku, blendēšanas laikā neturiet krūzē rokas un virtuves piederumus.
- Nekādā gadījumā neblendējiet karstus šķidrumus. Pirms sastāvdaļu un šķidrumu ievietošanas blendēšanai krūzē, ļaujiet tiem atdzist līdz siltam stāvoklim vai istabas temperatūrai.
- Nepakļaujiet blendera krūzi pārmērīga karstuma vai aukstuma iedarbībai, piemēram, aukstu krūzi ievietojot karstā ūdenī, vai otrādi.
- Pirms blendera pārvietošanas, tīrīšanas vai uzglabāšanas noteikti to izslēdziet un atvienojiet strāvas vada spraudni no maīnstrāvas rozetes.
- Noteikti atvienojiet ierīci no maīnstrāvas rozetes, ja to atstāsi bez uzraudzības, pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas.

SAGLABĀJIET ŠO PAMĀCĪBU

IEPAZĪSTIET SAVU IERĪCI



A. Iekšējais mērvāciņš

Noņemiet to, lai blendēšanas laikā pievienotu sastāvdaļas.

B. Citrusaugļu sulas spiešanas konuss

Pievienojiet nedaudz citrusaugļu garšas pagatavotajos kokteiļos un dzērienos.

C. Stollar Assist™ vāciņš

Vāciņam ir gredzens, kas ļauj to viegli noņemt.

D. 1,5 litru Eastman Tritan™ krūze, kas nesatur bisfenolu A

Izturīga pret triecieniem, neplīstoša, var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

E. Mini Kinetix® asmeņu un trauka sistēma

Forma atbilst krūzes pamatnei, tādēļ produkti nekur nepaliek. Centrālie asmeņi ir ieroboti, lai uzlabotu griešanu, un ārējie asmeņi rada Kinetix® kustību.

F. Aizsardzība pret pārslodzi

Atiestatāms termodrošinātājs motora aizsardzībai.

G. Impulsu režīms

Īslaicīgs lielas jaudas impulss.

H. Smūtija programma

Optimizē blendera iespējas, lai gatavotu lieliskus smūtijus un dzērienus.

I. Automātiskās tīrīšanas funkcija

Smūtija taustiņa cikls darbojas arī kā automātiskās tīrīšanas funkcija. Noskalojiet un ļaujiet nožūt uzreiz pēc mazgāšanas (neiemērciet).

J. Elektroniska 4 ātrumu vadība

Maksimāli uzlabo dažādu sastāvdaļu apstrādi no sajaukšanas mazā ātrumā līdz sašķidrināšanai lielā ātrumā.

EASTMAN TRITAN™ MODIFICĒTS POLIESTERS

Blendera krūze ir izgatavota no modificēta Eastman Tritan™ poliestera, kas ir stingrs, bisfenolu A nesaturošs polimērs, ko izmanto ļoti izturīgu un trauku mazgājamā mašīnā vairākkārt mazgājamo virtuves trauku izgatavošanā. No Tritan™ izgatavotie produkti ir izturīgi pret triecieniem, neplīstoši, saglabā dzidrumu un izturību pat pēc vairākiem simtiem mazgāšanas ciklu trauku mazgājamā mašīnā.



AR KO SĀKT

ON|OFF

ON|OFF taustiņš pārslēdz ierīci READY (gatavība) režīmā.

CANCEL taustiņš

Atceļ jebkuru funkciju.

MANUĀLĀS FUNKCIJAS

Elektroniskā ātruma vadība

Ierīcei ir 4 elektroniskas ātruma vadības taustiņi no MIX līdz LIQUIFY iestatījumam.

MIX sajauc maigus produktus ar ielokošu kustību, kas ir piemērota mitru un sausu sastāvdaļu sajaukšanai.

LIQUIFY ir ātrākais iestatījums, kas ir lielisks sastāvdaļu sasmalcināšanai, lai gatavotu kokteiļus un citus smalki blendētus maisījumus.

PULSE

Īslaicīga impulsa taustiņš ir lieliski piemērots, lai apstrādātu produktus, kam nepieciešami pēkšņi jaudas impulsi. Tas veicina arī sastāvdaļu pārvietošanos krūzē.

IESTATĪTĀS PROGRAMMAS

SMOOTHIE (60 sekundes)

Šī programma ir optimizēta, lai sajauktu un piesātinātu ar gaisu saldētas un šķidrās sastāvdaļas. SMOOTHIE funkcijai ir unikāla apstrādes metode, kas blīvākas sastāvdaļas blendē mazākā ātrumā, pēc tam palielina ātrumu, sastāvdaļām kļūstot biežākām. Tā notiek vairākas reizes, kamēr notiek smūtiju blendēšana. Šajā programmā sastāvdaļas riņķo, lai maksimāli tiktu piesātinātas ar gaisu un iegūtu krēmīgāku tekstūru.

Piespiežot taustiņu, tiks ieslēgta programma – vēlreiz piespiediet, lai izslēgtu.

AUTO CLEAN

Izmanto, lai notīrītu vairumu sastāvdaļu pārpalikumu no blendera krūzes sienām un asmeņiem. Pielejiet 2 tases (500 ml) silta ziepjūdens, un piespiediet tīrīšanas taustiņu. Grūti notīrāmos, pielipušos vai biezos pārpalikumos notīriet, pielejot 1/2 tējkarotes trauku mazgājamā līdzekļa.

Iemērķšana var bojāt krūzes virsmu, īpaši tad, ja tika blendēti citrusaugļi. Pēc mazgāšanas trauku mazgājamā līdzeklī noskalojiet tīrā ūdenī un nekavējoties ļaujiet nožūt.

Lai iegūtu vislabāko rezultātu, šādi notīriet blendera krūzi uzreiz pēc izmantošanas.

PIEBILDE

Ja blendera darbināšanas laikā piespiežat citu taustiņu, bez apstāšanās notiek ātruma automātiska pārslēgšanās uz šo programmu.

NODERĪGI PADOMI

- Ja maisījuma daudzums (blendēšanas laikā) ir zem maksimālā daudzuma līnijas, var noņemt iekšējo mērvāciņu un pieliet eļļas/šķidrumus, kamēr blenderis darbojas.
- Esiet uzmanīgi, blendējot lielu šķidruma daudzumu vai ūdeņainus šķidrumus, jo šķidrums var šļakstīties no vidus vāciņa zonas.
- Darbiniet blenderi tikai paredzēto laiku – nesablendējiet sastāvdaļas pārmērīgi.
- Izmantojiet PULSE taustiņu, kad produkti ir pārāk biezi vai rupji, lai riņķotu blendera krūzē.
- Nepārsniedziet maksimālo daudzumu, kad blenderi pievienojat produktus un šķidrumus.
- Sastāvdaļas var pielipt pie blendera krūzes sienām. Lai produktus pabīdītu atpakaļ uz asmeņiem, izslēdziet blenderi un atvienojiet tā strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes. Pārpalikumu notīrīšanai no krūzes sienām izmantojiet plastmasas lāpstiņu, tad turpiniet blendēšanu.
- Ja blendēšanas laikā uz motora pamatnes parādās mitrums vai šķidrums, izslēdziet blenderi un atvienojiet tā strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes. Noņemiet blendera krūzi un nekavējoties noslaukiet motora pamatni ar sausu drānu vai virtuves dvieli.
- Lai blendēšanu pārtrauktu jebkurā laikā vai SMOOTHIE programmas darbības laikā, piespiediet CANCEL taustiņu.
- Kad blenderis darbojies 120 sekundes, tas automātiski izslēdzas. Tā ir drošības funkcija, lai aizsargātu motoru.
- Ātrumu vai funkciju var izvēlēties jebkurā laikā, pat blendera darbības laikā. Piespiediet jaunā ātruma iestatījuma vai programmas taustiņu, un blenderis nekavējoties mainīs darbības režīmu.
- Blenderī var apstrādāt maksimāli 250 g ledus kubiņu (apmēram 1 standarta ledus trauciņš).

KO DRĪKST UN NEDRĪKST DARĪT

Drīkst

- Izmantojiet blendēšanas ātruma iestatījumu un impulsa funkcijas kombināciju, atbilstoši apstrādājamiem produktiem.
- Izmantojiet SMOOTHIE funkciju, lai augļus, saldējumu un jogurtu sablendētu biezos smūtijos, “whip” kokteiļos un piena kokteiļos.
- Izmantojiet PULSE funkciju, lai apstrādātu produktus, kam nepieciešami tikai nelieli impulsi, piemēram, riekstu un ledus smalcināšanai.
- Kad blendējat dzērienus ar ledus kubiņiem vai saldētiem augļiem, izmantojiet PULSE funkcijas īslaicīgos impulsus.
- Biezāku maisījumu biezenis izdodas labāk, ja krūze ir pilna no 1/4 līdz 1/2.

Nedrīkst

- Nelietojiet virtuves metāla piederumus, jo tie var bojāt asmeņus vai blendera krūzi.
- Neblendējiet smagu maisījumu ilgāk nekā 10 sekundes. Parastos apstākļos blendēšana nedrīkst nepārtraukti notikt ilgāk par vienu minūti. Ja nepieciešama ilgāka blendēšana, izslēdziet blenderi, samaisiet sastāvdaļas, pēc tam vēlreiz blendējiet. Tas palīdzēs novērst motora nolietošanos.
- Ar blenderi nevar mīcīt mīklu vai saspiest kartupeļus.
- Kad blendējat siltas sastāvdaļas, nelieciet vienā reizē vairāk nekā 2 tases.
- Nedrīkst blendēt karstas vai vārošas sastāvdaļas. Pirms produktu ievietošanas blenderī, ļaujiet tiem atdzist līdz siltam stāvoklim. Tā ir drošības funkcija pret pēkšņiem tvaiku mutuljiem, kas var izkustināt vāciņu.
- Ja blendējat siltas sastāvdaļas, novietojiet uz vāciņa virtuves dvieli un turiet stingri piespiestu.

BLENDĒŠANAS TABULA

PRODUKTS	PAGATAVOŠANA UN IZMANTOŠANA	DAUDZUMS	FUNKCIJAS	LAIKS
Svaigi dārzeņi	Nomizoti un sagriezti 1,5 - 2 cm kubiņos.	200g	CHOP Ātruma iestatījums 2	10 - 30 s
Rieksti	Izlobiet.	200g	CHOP Ātruma iestatījums 2	10 - 30 s
Maizes drupačas	Sagrieziet 2 cm gabaliņos.	100 g	PULSE	40 - 50 s
Biskvīti	Salauzti uz pusēm.	125 g	PULSE	50 - 60 s
Saputots krējums	Pievienojiet cukuru vai vaniļu, ja nepieciešams.	300ml	MIX Ātruma iestatījums 1 un PULSE	30 - 40 s
Smūtijs	Piens, sakapāti svaigi augļi, jogurts, saldējums.	Maks. 800 ml	SMOOTHIE	60 s
Svaiga augļu mērce	Veselas ogas, sakapāti mīksti augļi, piemēram, persiki.	250g	BLEND Ātruma iestatījums 3	10 - 30 s
Garšaugi	Tikai lapas.	1 tase	CHOP Ātruma iestatījums 2	10 - 15 s
Blendētas zupas	No vēsām līdz istabas temperatūrai.	800 ml	BLEND Ātruma iestatījums 3	30 - 50 s
Garnējums	Eļļa, etiķis vai citrona sula, garšvielas.	250 ml	BLEND Ātruma iestatījums 3	15 - 20 s
Ledus		Maks. 8 - 10 ledus kubiņu	PULSE	60 s

PIEZĪME

Izmantojiet šo blendēšanas tabulu tikai kā norādi.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
Motors nesāk darboties vai asmeņi negriežas	Pārlicinieties, ka strāvas vads ir pareizi pieslēgts pie maiņstrāvas rozetes.
	Pārlicinieties, ka ON OFF taustiņš un izvēlētās funkcijas taustiņš ir izgaismoti.
	Ja vienlaikus mirgo visas lampiņas, skatiet zemāk risinājumus sadaļā "Blenderis pārslogots".
Produkts nav vienmērīgi sakapāts	Tā var notikt, ja vienā reizē blendējat pārāk daudz produktu. Apstrādājiet mazāku daudzumu un vairākās reizēs, ja nepieciešams.
	Iespējams, sastāvdaļas ir pārāk lielas. Sagrieziet mazākos gabaliņos. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, sastāvdaļu gabaliem nevajag pārsniegt 2 cm.
Produkts ir sakapāts pārāk smalki vai ir ūdeņains	Blendējiet īsāku laika posmu. Labākai vadībai izmantojiet PULSE funkciju.
Produkts pielīp pie asmeņiem un krūzes sienām	Iespējams, maisījums ir pārāk biezs. Pielejiet vairāk šķidruma un/vai izmantojiet mazāku blendēšanas ātrumu.
Blenderis pārslogots (mirgo visas lampiņas)	Šim blenderim ir aizsardzības pret pārkaršanu funkcija, lai novērstu motora bojājumus. Atvienojiet strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes un ļaujiet blenderim atdzist 15 minūtes. Kad blenderis ir atdzisis, varat to atkal izmantot.
	Ieteicams blendēt mazākās devās vai smalkāk sagriezt sastāvdaļas.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Krūze un vāciņš

Lai krūze būtu tīra, un produktu pārpalikumi nepiekalu uz asmeņiem un krūzes sienām, izpildiet turpmāk minētās darbības pēc iespējas ātrāk pēc ierīces izmantošanas:

- Noskalojiet vairumu pārpalikumu no krūzes sienām un vāciņa.
- Pielejiet 500 ml silta ūdens un piespiediet AUTO CLEAN taustiņu. Ja biezu vai lipīgu pārpalikumu tīrīšana ir apgrūtināta, pievienojiet dažus pilienus trauku mazgājamā līdzekļa.
- Vēlreiz noskalojiet krūzi un vāciņu, un/vai atsevišķi nomazgājiet siltā ziepjūdenī, izmantojot mīkstu drānu vai pudeļu birsti.
- Rūpīgi noskalojiet no krūzes visas trauku mazgājamā līdzekļa paliekas.
- Visefektīvāk ir notīrīt krūzi uzreiz pēc izmantošanas.

Citrusaugļi

Citrusaugļu eļļa var ietekmēt blendera krūzes dzidrumu un kalpošanas ilgumu. Pēc mazgāšanas trauku mazgājamā līdzeklī rūpīgi noskalojiet tīrā ūdenī un nekavējoties ļaujiet nožūt. Nemērciet šķidrumā.

Motora pamatne

Notīriet motora pamatni ar mīkstu, mitru drēbi, tad rūpīgi nosusiniet. Notīriet pārtikas pārpalikumus no strāvas vada.

Tīrīšanas līdzekļi

Nelietojiet abrazīvas mazgāšanas švammes vai tīrīšanas līdzekļus ar motora pamatni vai krūzi, lai nesaskrāpētu virsmu. Izmantojiet tikai siltu ziepjūdeni ar mīkstu drānu.

Trauku mazgājamā mašīna

Blendera krūzi un vāciņu var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā standarta ciklā.

Krūzi var ievietot apakšējā plauktā, taču vāciņu un iekšējo mērvāciņu drīkst mazgāt tikai augšējā plauktā.

Grūti notīrāmie traipi un smakas

Produkti ar spēcīgu smaku, piemēram, ķiploki, zivis un daži dārzeņi, piemēram, burkāni, var radīt smaku vai atstāt traipus uz blendera krūzes un vāciņa. Lai notīrītu, iemērciet blendera krūzi un vāciņu 5 minūtes siltā ziepjūdenī. Tad nomazgājiet ar vāju mazgājamā līdzekļa šķīdumu siltā ūdenī, kārtīgi noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Uzglabājiet krūzi ar noņemtu vāciņu.

Uzglabāšana

Uzglabājiet blenderi vertikāli ar blendera krūzi saliktu uz motora pamatnes vai blakus. Neko nelieciet uz tās. Lai nodrošinātu gaisa cirkulāciju, vāciņam jābūt noņemtam.

BAKLAŽĀNU DIPMĒRCE

Pagatavo apmēram 2 tases

SASTĀVDAĻAS

- 2 lieli baklažāni
- Eļļa
- 2 ķiploka daiviņas
- 1 ēdamkarote citrona sulas
- 2 ēdamkarotes olīveļļas
- 1 tējkarote jūras sāls
- ½ tējkarote saberztu ķimeņu
- 2 ēdamkarotes sakapātu svaigu pētersīļu
- Svaigi saberzti melnie pipari
- Svaīga vai grauzdēta maize

PAGATAVOŠANA

1. Sakarsējiet cepeškrāsi līdz 200°C. Viegli apsmidziniet baklažānus ar eļļu. Ievietojiet cepamtraukā un cepiet apmēram 40 minūtes vai līdz miza sāk kļūt tumša.
2. Pievienojiet ķiploku cepamtraukā, turpiniet baklažānu un ķiploka cepšanu, līdz ķiploks ir mīksts un baklažānu virsma ir melna un sakrokojusies. Izņemiet no cepeškrāsns.
3. Ievietojiet baklažānus plastmasas maisiņā un ļaujiet pietiekami atdzist, lai ar tiem varētu rīkoties.
4. Nomizojiet baklažānus un izmetiet mizu, rupji sakapājiet mīkstumu, ievietojiet to blendera krūzē, pievienojot ķiploku, citrona sulu, olīveļļu, sāli un ķimeņus. Uzlieciet vāciņu uz krūzes.
5. Izvēlieties BLEND (ātruma iestatījums 3); blendējiet, līdz maisījums ir gandrīz vienmērīgs, nokasiet pārpalikumu no blendera krūzes sienām, ja nepieciešams.
6. Ielejiet traukā un samaisiet ar pētersīļiem, pieberiet melnos piparus.
7. Pasniedziet dipmērci ar svaigu vai grauzdētu maizi.

GRAUZDĒTU BIEŠU DIPMĒRCE

Pagatavo apmēram 2 tases

SASTĀVDAĻAS

- 4 vidējas bietes
- 1 ķiploka galviņa
- 2 tējkarotes citrona sulas
- 1 tējkarote mārrutku
- ¼ tase vieglās olīveļļas
- Sāls un svaigi saberzti melnie pipari
- Maize pasniegšanai

PAGATAVOŠANA

1. Sakarsējiet cepeškrāsi līdz 200°C. Rūpīgi nomazgājiet bieti un nosusiniet. Nogrieziet ķiploka galviņas augšpusi, novietojiet bieti un ķiploku cepamtraukā un apsmidziniet ar eļļu. Cepiet 30 minūtes, tad noņemiet ķiploku un apgrieziet bieti otrādi, cepiet bieti vēl 15 - 20 minūtes vai līdz brīdim, kad biete kļuvusi maiga. Ļaujiet pilnībā atdzist.
2. Kad biete ir atdzisusi, nomizojiet un sagrieziet kubiņos. Nomizojiet ķiploku.
3. Ievietojiet bieti, ķiploku un pārējās sastāvdaļas blendera krūzē. Uzlieciet vāciņu uz krūzes. Blendējiet CHOP iestatījumā (ātruma iestatījums 2), līdz sajaukts, nokasot pārpalikumus no blendera krūzes sienām, ja nepieciešams.
4. Pasniedziet atdzesētu dipmērci ar maizi.

HUMUSS

Pagatavo apmēram 1 tasi

SASTĀVDAĻAS

- 1 citronš
- 400 g kārba turku zirņu, noskalotu un nosusinātu
- 2 ķiploka daiviņas, sagrieztas uz pusēm
- 2 ēdamkarotes tahīni pastas
- 1 ēdamkarote silta ūdens
- 1 tējkarote saberztu ķimeņu
- Sāls un svaigi saberzti melnie pipari pēc garšas
- Augstākā labuma olīveļļa dekorēšanai
- Saldā paprika dekorēšanai
- Svaīga maize pasniegšanai

PAGATAVOŠANA

1. Izspiediet citronu tieši blendera krūzē, izmantojot citrusaugļu sulu spiešanas konusa vāciņu.
2. Pievienojiet blendera krūzē turku zirņus, ķiplokus, tahini, ūdeni un ķimenes, tad fiksējiet vāciņu.
3. Blendējiet BLEND iestatījumā (ātruma iestatījums 3), līdz maisījums ir vienmērīgs. Ja nepieciešams, nokasiet pārpalikumus no blendera krūzes sienām. Pievienojiet garšvielas pēc garšas.
4. Pārnesiet uz trauku. Aplaietiet ar olīveļļu un apkaisiet ar papriku. Pasniegt ar maizi.

MAJONĒZE

Pagatavo apmēram 1 tasi

SASTĀVDAĻAS

- ½ citrona
- 2 olu dzeltenumi
- 1 tējkarote franču sinepju
- 1 tējkarote sāls
- ½ tase olīveļļas
- ½ tases vīnogu sēklu eļļas

PAGATAVOŠANA

1. Izspiediet citronu tieši blendera krūzē, izmantojot citrusaugļu sulu spiešanas konusa vāciņu.
2. Pievienojiet blendera krūzē olu dzeltenumus, sinepes un sāli, tad fiksējiet vāciņu.
3. Blendējiet MIX iestatījumā (ātruma iestatījums 1) 30 sekundes vai līdz sajaukšanai.
4. Kamēr blenderis darbojas MIX režīmā (ātruma iestatījums 1), lēni ielejiet eļļu caur iekšējā mērvāciņa atveri, līdz maisījums kļūst biežāks; tam vajadzētu prasīt apmēram vienu minūti.
5. Ievietojiet hermētiski noslēdzamā tvertnē un uzglabājiet ledusskapī līdz vienai nedēļai.

VARIANTS

Lai pagatavotu grauzdētu ķiploku aioli mērci:

1. Nogrieziet vienas veselas ķiploka galviņas augšpusi un ietiniet folijā. Cepiet cepeškrāsnī 200°C temperatūrā 30 minūtes vai līdz brīdim, līdz ķiploks ir kļuvis mīksts un aromātisks.
2. Kamēr ķiploks atdziest, pēc receptes gatavojiet majonēzi, izlaižot sinepes.
3. Izspiediet mīkstumam no galviņas un sajauciet majonēzē, izmantojiet MIX režīmu (ātruma iestatījums 1).

PESTO MĒRCE

Pagatavo apmēram 1½ tases

SASTĀVDAĻAS

- 2 tases blīvi saliktu bazilika lapu (apmēram viens liels bazilika saišķis)
- 2 ķiploka daiviņas
- 2 tējkarotes citrona sulas
- 1/3 tases ciedru riekstu, grauzdētu
- 60 g saberzta Parmas siera
- ½ tase olīveļļas
- Sāls un svaigi saberzti melnie pipari

PAGATAVOŠANA

1. Norādītajā secībā ievietojiet visas sastāvdaļas blendera krūzē. Uzlieciet vāciņu uz krūzes. Izvēlieties CHOP iestatījumu (ātruma iestatījums 2), blendējiet, līdz visas sastāvdaļas ir smalki sakapātas un gandrīz vienmērīgas. Ja nepieciešams, nokasiet pārpalikumus no blendera krūzes sienām.
2. Ar karoti ievietojiet maisījumu hermētiski noslēdzamā tvertnē un atdesējiet, līdz tas ir gatavs izmantošanai.

PADOMS

Pesto dažas dienas uzglabāsies ledusskapī hermētiski noslēdzamā tvertnē. Uz pesto virsmas uzlejiet nedaudz eļļas un pārklājiet ar pārtikas plēvi. Tas neļauj virsmai kļūt pārāk brūnai.

BANĀNU SMŪTIJS

2 porcijas

SASTĀVDAĻAS

- 2 gatavi banāni, pārgriezti uz pusēm
- 2 tases vēsa piena
- 2 kausiņi saldēta vaniļas jogurta vai
- 1 tase vaniļas jogurta un 6 ledus kubiņi
- 1 ēdamkarote medus
- Muskatrieksts pēc garšas

PAGATAVOŠANA

1. Ievietojiet visas sastāvdaļas blendera krūzē. Uzlieciet vāciņu uz krūzes.
2. Blendējiet, izmantojot SMOOTHIE iestatījumu. Pasniedz nekavējoties.

BROKASTU SMŪTIJS

2 porcijas

SASTĀVDAĻAS

- 1 tase vēsas apelsīnu sulas
- 250 g svaigu zemeņu, bez kauslapām
- ½ tējkarotes saberztu apelsīnu mizu (pēc izvēles)
- 1 - 2 ēdamkarotes auzu pārslu
- 2 kausiņi saldēta augļu jogurta

PAGATAVOŠANA

1. Ievietojiet visas sastāvdaļas blendera krūzē. Uzlieciet vāciņu uz krūzes.
2. Blendējiet, izmantojot SMOOTHIE iestatījumu. Pasniedz nekavējoties.

LEDUS "MOKA"

2 porcijas

SASTĀVDAĻAS

- ¼ tases/60 ml auksta espresso
- 2 kausiņi šokolādes saldējuma
- 1 ½ tases vēsa piena
- 6 ledus kubiņi

PAGATAVOŠANA

1. Ievietojiet visas sastāvdaļas blendera krūzē. Uzlieciet vāciņu uz krūzes.
2. Blendējiet LIQUIFY iestatījumā (ātruma iestatījums 4) 20 - 30 sekundes vai līdz sajaukšanai.

VANIĻAS PIENA KOKTEILIS

2 porcijas

SASTĀVDAĻAS

- 2 tases vēsa piena
- 3 kausiņi vaniļas saldējuma
- ½ tējkarote vaniļas esences

PAGATAVOŠANA

1. Ievietojiet visas sastāvdaļas blendera krūzē. Uzlieciet vāciņu uz krūzes.
2. Blendējiet, izmantojot SMOOTHIE iestatījumu. Pasniedz nekavējoties.

ŠOKOLĀDES PIENA KOKTEILIS

2 porcijas

SASTĀVDAĻAS

- 2 tases vēsa piena
- 3 kausiņi šokolādes saldējuma
- 1 ēdamkarote šokolādes sīrupa, pēc izvēles

PAGATAVOŠANA

1. Ievietojiet visas sastāvdaļas blendera krūzē. Uzlieciet vāciņu uz krūzes.
2. Blendējiet, izmantojot SMOOTHIE iestatījumu. Pasniedz nekavējoties.

ZEMEŅU PIENA KOKTEILIS*2 porcijas***SASTĀVDAĻAS**

- 2 tases vēsa piena
- 3 kausiņi zemeņu saldējuma vai
- 3 kausiņi vaniļas saldējuma un 10 zemenes

PAGATAVOŠANA

1. Ievietojiet visas sastāvdaļas blendera krūzē. Uzlieciet vāciņu uz krūzes.
2. Blendējiet, izmantojot SMOOTHIE iestatījumu. Pasniedz nekavējoties.

LAIMA UN PIPARMĒTRU KOKTEILIS*2 porcijas***SASTĀVDAĻAS**

- 2 laimi, nomizoti un sagriezti 8 gabaliņos
- 16 - 20 piparmētru lapu
- ¼ tases/60 ml cukura sīrupa
- 60 ml baltā ruma vai degvīna
- 8 vidēji ledus kubiņi
- 1 tase/250 ml gāzēta ūdens

PAGATAVOŠANA

1. Ievietojiet visas sastāvdaļas blendera krūzē. Uzlieciet vāciņu uz krūzes.
2. Izvēlieties ICE CRUSH funkciju vai PULSE iestatījumu un blendējiet, līdz visas sastāvdaļas ir rupji sakapātas.
3. Ielejiet glāzē, pasniedziet nekavējoties.

MARGARITA*4 porcijas***SASTĀVDAĻAS**

- 60 ml tekilas
- 60 ml "Cointreau" liķiera
- ¼ tases / 80 ml laima sulas
- ¼ tases / 60 ml cukura sīrupa
- 12 ledus kubiņi

PAGATAVOŠANA

1. Ievietojiet tekilu, "Cointreau" liķieri, laima sulu, cukura sīrupu un ledus kubiņus blendera krūzē. Uzlieciet vāciņu uz krūzes.
2. Izmantojiet ICE CRUSH funkciju vai LIQUIFY iestatījumu (ātruma iestatījums 4) un blendējiet, līdz visas sastāvdaļas ir labi sajauktas un ledus ir sakapāts.
3. Pasniegt glāzēs ar sāls garoziņu uz malas.

"PINA COLADA"*2 porcijas***SASTĀVDAĻAS**

- 60 ml baltā ruma
- ¼ tases/60 ml kokosriekstu piena
- ¾ tases/180 ml ananasu sulas
- 1 ½ ēdamkarotes/30 ml cukura sīrups
- 10 ledus kubiņi

PAGATAVOŠANA

1. Ievietojiet visas sastāvdaļas blendera krūzē. Uzlieciet vāciņu uz krūzes.
2. Izmantojiet ICE CRUSH funkciju vai LIQUIFY iestatījumu (ātruma iestatījums 4) un blendējiet, līdz visas sastāvdaļas ir labi sajauktas un ledus ir sakapāts.
3. Pasniedz nekavējoties.

Bendrovė Stollar visada rūpinasi sauga. Gaminius projektuojame ir gaminame, pirmiausia galvodami apie jūsų saugą. Prašome saugiai naudotis elektros prietaisais bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI, TAIKOMI VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS

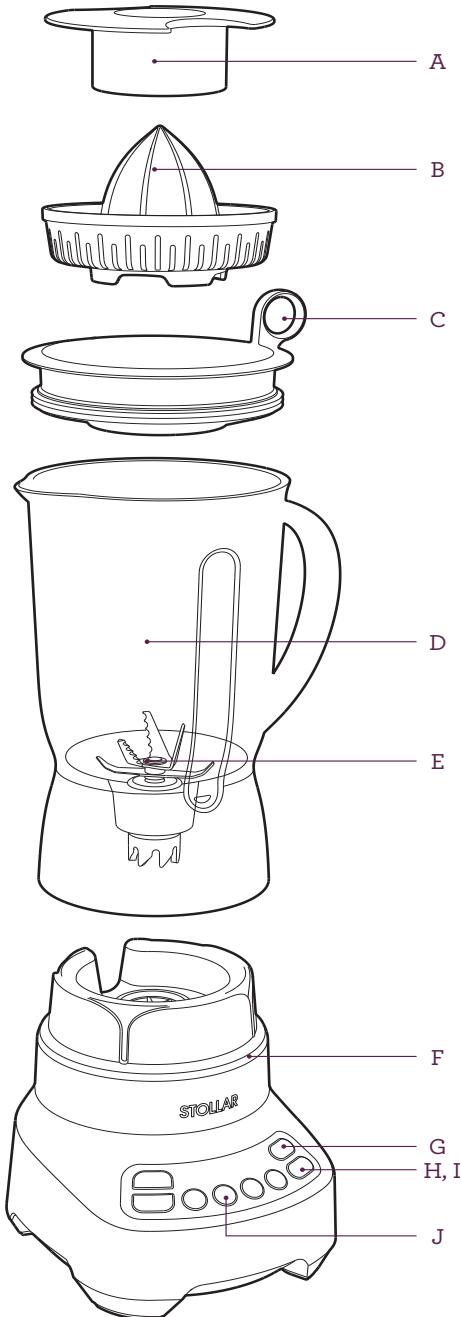
PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTIS PRIETAISU, PERSKAITYKITE VISĄ INSTRUKCIJĄ IR IŠSAUGOKITE JĄ ATEIČIAI.

- Prieš naudodami pirmą kartą, nuimkite ir išmeskite visas pakuotės medžiagas bei lipdukus.
- Kad išvengtumėte mažų vaikų užspringimo pavojaus, nuimkite ir saugiai sutvarkykite ant maitinimo laido kištuko uždėtą apsauginį apdangalą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Jo nenaudokite judančiose transporto priemonėse ar laivoose, nenaudokite lauke ir kitaip nei pagal paskirtį. Prietaisu naudojantis netinkamai, galima susižeisti.
- Prietaisą ir jo laidą saugokite nuo vaikų. Vaikai nuo 8 metų ir asmenys su fizine, jutimine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jeigu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą atsakingas asmuo ir jie supranta galimus pavojus. Valyti ir atlikti vartotojui skirtus priežiūros darbus gali tik prižiūrėti vaikai.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Nenaudokite prietaiso šalia stalviršio ar stalo krašto. Pasirūpinkite, kad paviršius, ant kurio statysite prietaisą, būtų lygus, švarus ir sausas. Turėkite omenyje, kad veikiantis prietaisas dėl vibracijos gali pasislinkti.
- Prietaiso nenaudokite ant (ar šalia) įkaitusių dujinių ar elektrinių kaitlenčių ir kitur, kur jis gali paliesti įkaitusį orkaitės ar kitokį paviršių.
- Neleiskite laidui nusvirti nuo stalviršio krašto ar susimazgyti.
- Kad išvengtumėte nutrenkimo elektra, laido, kištuko ar variklio korpuso nenardinkite į vandenį (ar kitus skysčius).
- Kad, naudodamiesi elektros prietaisais, užtikrintumėte didesnę saugą, patariame sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Prietaisą maitinančioje elektros grandinėje patartina sumontuoti ne didesnės nei 30 mA nuotėkio srovės relę. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.
- Kad, variklio apsaugos nuo perkrovos įtaisui sugrįžtant į darbinę padėtį, išvengtumėte atsitiktinio maišytuvo įsijungimo, nejunkite jo prie išorinių įtaisų (pavyzdžiui, laikmačiu) junginėjamos grandinės ar grandinės, kuri maišytuvą gali reguliariai įjungti ir išjungti.
- Niekada nesinaudokite prietaisu, jei yra pažeistas jo maitinimo laidas ar kištukas, ir tuomet, kai prietaisas yra sugedęs, buvo numestas arba pažeistas bet kuriuo kitu būdu. Prietaisą tuojau pat išjunkite ir telefonu ar el. paštu susisiekite su Stollar, kad prietaisą pakeistų ar sutaisytų.
- Visus priežiūros darbus (išskyrus valymą) reikia atlikti įgaliojatame Stollar priežiūros centre.

SAUGOS NURODYMAI DĖL MAIŠYTUVO

- Prieš naudodami pirmą kartą, maišytuvo ąsotį išplaukite šiltu muiluotu vandeniu.
- Naudokite tik šio maišytuvo komplekte esantį ąsotį ir jo dangtelį. Naudojant ne Stollar pagamintus ar rekomenduojamus priedus ar reikmenis, gali kilti gaisro, nutrenkimo elektra ar sužeidimo pavojus.
- Prieš naudodami maišytuvą, įsitinkite, kad jis teisingai surinktas. Kad ąsočio turinys neištekėtų ir neištikštų, prieš įjungdami maišytuvą, gerai uždėkite ąsočio dangtelį.
- Stipriai apkrautas variklis be pertraukos gali veikti ne ilgiau kaip 10 sekundžių. Jeigu variklis yra stipriai apkraunamas, tai tarp naudojamų padarykite 1 minutės pertraukas. Atkreipiam dėmesį, kad nė viename šioje instrukcijoje pateiktame recepte didelė apkrova nenumatyta.
- Nepalikite įjungto maišytuvo be priežiūros.
- Plaštakas, pirštus, plaukus ir drabužius laikykite atokiau nuo veikiančio maišytuvo. Prieš ką nors darydami maišytuvo viduje, jį išjunkite ir ištraukite kištuką iš elektros tinklo lizdo. Nelieskite judančių dalių.
- Būkite atsargūs su maišytuvo peiliukais, nes jie labai aštrūs. Būkite atsargūs ištuštinami ir valydami ąsotį. Netinkamai elgdamiesi su peiliukais, galite susižeisti.
- Maišytuvui veikiant, nenuiminkite jo nuo variklio korpuso.
- Maišytuvą yra skirtas maisto produktams ir gėrimams ruošti. Nenaudokite jo su kuo nors kitu nei maisto produktais ar gėrimais. Neįjunkite maišytuvo, kai jo ąsotyje nėra jokių ingredientų.
- Nebandykite naudoti maišytuvo su pažeistais peiliukais ar su ąsotyje esančiais virtuvės įrankiais ar kitais pašaliniais daiktais.
- Kad išvengtumėte stipraus žmonių sužeidimo pavojaus ar maišytuvo sugadinimo, maišydami, į ąsotį neikiškite rankų ar virtuvės įrankių.
- Nemaišykite karštų skysčių. Prieš pildami į maišytuvo ąsotį, palaukite, kol ingredientai atvės ir taps tik šilti ar kambario temperatūros.
- Maišytuvo ąsotį saugokite nuo staigių temperatūros pokyčių, pavyzdžiui, šalto ąsočio nedėkite į karštą vandenį ar priešingai.
- Prieš perkeldami į kitą vietą, valydami ar padėdami į saugojimui skirtą vietą, maišytuvą išjunkite ir iš elektros lizdo ištraukite kištuką.
- Kai prietaisą paliekate be priežiūros, prieš surinkdami, ardydami ar valydami, jį atjunkite nuo elektros tinklo.

**IŠSAUGOKITE ŠIĄ
NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ**



- A. Vidinis matavimo dangtelis**
Nuimkite, kai maišydami norite sudėti ingredientus.
- B. Kūgis citrusiniams vaisiams išspausti**
Į maišomus kokteilius ar gėrimus išspauskite citrusinių vaisių sulčių.
- C. Dangtelis Stollar Assist™**
Dangtelis su nuėmimą palengvinančiu žiedu.
- D. 1,5 litro Eastman Tritan™ ąsotis be BPS**
Atsparus smūgiams, nesutrūkinėja, galima plauti indaplovėje.
- E. Mini Kinetix® peiliuko ir taurės sistema**
Peiliuko forma priderinta prie ąsočio dugno ir todėl neleidžia užstrigti maisto produktams. Kad geriau pjautų, centriniai peiliukai yra ranti, o išoriniai peiliukai sukuria Kinetix® judesį.
- F. Apsauga nuo perkrovos**
Į darbinę padėtį grąžinamas šiluminis variklio saugiklis.
- G. Impulsinis režimas**
Trumpalaikis didelės galios pliūpsnis.
- H. Tirštų pieno ir vaisių kokteilių programa**
Optimizuoja maišytuvo galimybes, kad būtų galima paruošti puikius tirštus kokteilius ir gėrimus.
- I. Automatinis valymas**
Tirštų pieno ir vaisių kokteilių mygtuku taip pat galima įjungti automatinio valymo funkciją. Išplovē (mirkyti negalima), išskalaukite ir tuojau pat išdžiovinkite.
- J. 4 elektronikos valdomi greičiai**
Prietaiso galimybes maksimaliai pritaiko skirtingiems ingredientams – leidžia lėtai maišyti ar greitai plakti, kad suskystėtų.

KOPOLIESTERIS EASTMAN TRITAN™

Šis maišytuvo ąsotis yra pagamintas iš poliesterio Eastman Tritan™ – BPS neturinio tvirto polimero, kuris yra naudojamas namų apyvokos reikmenims gaminti ir kuris gali atlaikyti sunkias naudojimo sąlygas bei daugkartinį plovimą indaplovėje. Iš Tritan™ pagaminti gaminiai yra atsparūs smūgiams, nesuskilinėja ir net po šimtų plovimų indaplovėje išlieka skaidrūs bei tvirti.



PRADŽIA

ON|OFF

ON|OFF Mygtuku ON|OFF įjungiamas prietaiso parengties režimas.

CANCEL mygtukas

Nutraukia bet kokios funkcijos vykdymą.

RANKINIS VALDYMAS

Elektroninis greičio reguliavimas

Yra 4 elektroninio greičio reguliavimo mygtukai – pradėdant MIX (maišymas) ir baigiant LIQUIFY (suskystinimas).

MIX sumaišo jautresnius maito produktus, tam panaudodamas vartymo judesį ir puikiai tinka šlapiems ir sausiems ingredientams sumaišyti.

LIQUIFY veikia greičiausiai ir idealiai tinka ingredientams susmulkinti, kai reikia pagaminti kokteilius ar kitus gerai išplaktus mišinius.

PULSE

Trumpo impulso mygtukas, idealiai tinkantis, kai tenka apdoroti produktus, kuriems reikia staigių galios pliūpsnių. Jis taip pat paskatina ingredientų judėjimą ąsotyje.

IŠ ANKSTO SUDARYTOS PROGRAMOS

SMOOTHIE (60 sekundžių)

Ši programa optimizuota užšaldytiems ir skystiems ingredientams sumaišyti ir jiems prisotinti oru. Funkcija SMOOTHIE naudoja unikalią apdoravimo techniką, kurią taikant, tankesni ingredientai apdorojami mažesniu greičiu ir, kai ingredientai sutirštėja, greitis padidėja. Plakant tirštus vaisių ir pieno kokteilius tai įvyksta kelis kartus. Programa taip pat priverčia ingredientus cirkuliuoti taip, kad jie kuo daugiau prisisotintų oru ir įgautų plaktos grietinėlės tekstūrą.

Programą įjungsitė, paspausdami mygtuką. Norėdami išjungti, mygtuką paspauskite dar kartą.

AUTO CLEAN

Naudojamas didžiajai daliai ingredientų pašalinti nuo maišytuvo sienelių ir peiliukų. Įpilkite du puodelius (500 ml) šito muiluoto vandens ir paspauskite valymo mygtuką. Jeigu ingredientai sunkiai nusivalo, stipriai prilipę ar jų sluoksnis storas, kad valymas pagerėtų, papildomai įpilkite ½ arbatinio šaukštelio skysto indų ploviklio.

Mirkant gali būti pažeistas ąsočio paviršius ir tai ypač tikėtina, jeigu buvo maišyti citrusiniai vaisiai. Jeigu plovėte su plovikliu, tai praskalaukite švariu vandeniu ir tuojau pat išdžiovinkite.

Norėdami gauti geriausius rezultatus, maišytuvo ąsotį išvalykite tuojau pat po naudojimo.

PASTABA

Jeigu, veikiant maišytuvui, yra paspaudžiamas kitas mygtukas, tai automatiškai be jokio sustojimo įsijungia atitinkamas greitis.

PATARIMAI IR PASTABOS

- Jeigu produktai (maišant) nesiekia maksimumo linijos, tai galima išimti vidinį matavimo dangtelį ir aliejaus ar skysčio įpilti veikiant maišytuvui.
- Maišydami didelius kiekius ar tirštus skysčius, būkite atsargūs, nes per centrinę dangtelio sritį gali ištikšti produktai.
- Maišytuvą įjunkite tik tokiam laikui, kiek reikia – netaisykite per ilgai.
- Kai maisto produktai per tiršti ar stambūs, kad galėtų judėti maišytuvo ašotyje, pasinaudokite mygtuku PULSE.
- Į maišytuvą pildami maisto produktus ar skysčius, neviršykite maksimumo žymės.
- Ingredientai gali prilipti prie maišytuvo ašočio šonų. Norėdami maisto produktus sugrąžinti ant peiliukų, pirmiausia išjunkite maišytuvą ir iš elektros lizdo ištraukite kištuką. Tada plastikine mentele nuo ašočio šonų nugarndykite produktus ir pratęskite maišymą.
- Jeigu maišant ant variklio korpuso patenka drėgmė ar skystis, maišytuvą išjunkite ir iš elektros lizdo ištraukite kištuką. Nuimkite maišytuvo ašotį, ir sausa šluoste ar popieriniu rankšluosčiu tuojau pat nušluostykite variklio korpusą.
- Maišymą bet kuriuo metu, net ir vykstant programai SMOOTHIE, galite išjungti, paspausdami mygtuką CANCEL.
- Po 120 sekundžių veikimo maišytuvus išsijungia automatiškai. Tai variklio apsaugos priemonė.
- Greitį ar funkciją galite pakeisti bet kuriuo metu, net ir tada, kai maišytuvus veikia. Paspauskite kitą greitį ar programą atitinkantį mygtuką ir maišytuvus tuojau pat pradės veikti kitaip.
- Didžiausias ledo kubelių kiekis, kurį maišytuvus gali apdoroti vienu metu, yra 250 g (maždaug 1 standartinis ledo padėkliukas).

GALIMA IR NEGALIMA

Galima

- Naudoti apdorojamus maisto produktus atitinkančias maišymo greičių ir impulsinės funkcijos kombinacijas.
- SMOOTHIE funkciją naudoti vaisiams, valgomiesiems ledams ir jogurtams į tirštus gėrimus, plaktą grietinėlę ir pieno kokteilus įmaišyti.
- Jei produktus reikia apdoroti panaudojant trumpus galios pliūpsnius (pvz., susmulkinti riešutus ar sutrupinti ledą), pasirinkite funkciją PULSE.
- Maišydami gėrimus su ledo kubeliais ar užšaldytais vaisiais, panaudokite trumpus funkcijos PULSE impulsus.
- Tirštesnius mišinius ar tyrę apdorosite efektyviau, jei užpildysite tik 1/4 ar 1/2 ašočio.

Negalima

- Jokių būdu nenaudokite metalinių virtuvės įrankių, nes galite apgadinti peiliukus arba maišytuvo ašotį.
- Tirštų mišinių netaisykite ilgiau kaip 10 sekundžių. Maišydami normalius produktus, vienu kartu tai darykite ne ilgiau kaip 1 minutę. Jeigu reikia maišyti ilgiau, išjunkite maišytuvą ir, prieš pratęsdami, ingredientus pamaisykite rankiniu būdu. Šis poilsis padės apsaugoti variklį nuo susidėvėjimo.
- Maišytuvus netinka tešlai minkyti ar bulvių košei trinti.
- Maišydami šiltus ingredientus, vienu metu įpilkite ne daugiau kaip 2 puodelius.
- Netaisykite karštų ar verdančių ingredientų. Prieš pildami į maišytuvą, palaukite kol maisto produktai atvės tiek, kad bus tik šilti. Tai apsaugos nuo garų pliūpsnių, dėl kurių gali atsipalaiduoti dangtelis.
- Maišydami šiltus ingredientus, ant dangtelio uždėkite servetėlę ir gerai jį prilaukykite.

MAIŠYMO LENTELE

MAISTO PRODUKTAS	PARUOŠIMAS IR NAUDOJIMAS	KIEKIS	FUNKCIJOS	LAIKAS
Žalios daržovės	Nulupkite ir supjaustykite 1,5-2 cm kubeliais.	200 g	CHOP 2-as greitis	10-30 s
Riešutai	Pašalinkite kevalus.	200 g	CHOP 2-as greitis	10-30 s
Džiūvėsėliai	Supjaustykite 2 cm gabalėliais.	100 g	PULSE	40-50 s
Sausainiai	Padalinkite pusiau.	125 g	PULSE	50-60 s
Plakta grietinėlė	Jeigu reikia, įdėkite cukraus ar vanilės.	300 ml	MIX 1-as greitis ir PULSE	30-40 s
Tiršti pieno ir vaisių kokteiliai	Pienas, susmulkinti švieži vaisiai, jogurtas, valgomieji ledai.	maks. 800 ml	SMOOTHIE	60 s
Šviežių vaisų padažas	Sveikos uogos, susmulkinti minkšti vaisiai, pvz., persikai.	250 g	BLEND 3-as greitis	10-30 s
Žolelės	Tik lapeliai.	1 puodelis	CHOP 2-as greitis	10-15 s
Trintos sriubos	Atvėsinkite iki kambario temperatūros.	800 ml	BLEND 3-as greitis	30-50 s
Padažai	Aliejus, actas ar citrinų sultys, prieskoniai.	250 ml	BLEND 3-as greitis	15-20 s
Ledas		maks. 8-10 ledo kubelių	PULSE	60 s

PASTABA

Šia maišymo lentele naudokitės tik kaip pavyzdžiu.

SUTRIKIMŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	LENGVAS SPRENDIMAS
Neįsijungia variklis arba nesisuka peiliukai	Patikrinkite, ar maitinimo laido kištukas yra gerai įstatytas į elektros lizdą.
	Patikrinkite, ar šviečia mygtukas ON/OFF ir pasirinktos funkcijos mygtukas.
	Jeigu vienu metu mirksi visos lemputės, žr. toliau pateiktus „perkrauto maišytuvo“ sprendimus.
Netolygiai susmulkinti maisto produktai	Tai gali įvykti, kai vienu metu apdorojama per daug maisto produktų. Pabandykite naudoti mažesnę kiekį ir, jeigu reikia, apdorokite partijomis.
	Gali būti per dideli ingredientų gabalai. Pabandykite supjaustyti mažesniais gabaliukais. Kad būtų gauti geriausi rezultatai, ingredientų gabaliukai turi būti ne didesni kaip 2 cm.
Per daug susmulkinti ar pavandeniję maisto produktai	Pabandykite trumpiau maišyti. Kad galėtumėte geriau kontroliuoti, naudokite funkciją PULSE.
Maisto produktai prilimpa prie peiliukų ir ąsočio	Gali būti per tirštas mišinys. Pabandykite įpilti daugiau skysčio ir (arba) maišyti mažesniu greičiu.
Maišytuvus perkrautas (mirksi visos lemputės)	Šis maišytuvus turi apsaugą nuo perkrovos, kuri neleidžia sugesti varikliui. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir palaukite 15 minučių, kol maišytuvus atvės. Kai maišytuvus atvės, vėl galėsite jį naudoti.
	Patariame maišyti mažesnes partijas arba labiau susmulkinti sudedamus ingredientus.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Ąsotis ir dangtelis

Kad ąsotis išliktų švarus ir maisto produktai nepridžiūtų prie peiliukų ar ąsočio, baigę naudotis maišytuvu, tuojau pat atlikite toliau nurodytus veiksmus.

- Iš ąsočio ir nuo dangtelio nuskalaukite didžiąją dalį ingredientų.
- Įpilkite 500 ml šilto vandens ir paspauskite mygtuką AUTO CLEAN. Jeigu ingredientų sluoksnis storas arba jie prilipę ir reikia papildomos valomosios galios, įpilkite kelis lašus skysto indų ploviklio.
- Vėl išskalaukite ąsotį ir dangtelį ir (arba) minkšta šluoste ar butelių šepetiu atskirai išplaukite šiltame muiluotame vandenyje.
- Po valymo iš ąsočio gerai išskalaukite visą ploviklį.
- ąsotį geriausia valyti tuojau pat po naudojimo.

Citrusiniai vaisiai

Dėl citrusinių vaisių alyvos poveikio gali sumažėti maišymo ąsočio skaidrumas ir ilgaamžiškumas. Jeigu plovėte su plovikliu, tai gerai išskalaukite švairiu vandeniu ir tuojau pat išdžiovinkite. Nemirkykite.

Variklio korpusas

Variklio korpusą nuvalykite minkšta, drėgna šluoste ir gerai nusauskite. Nuo maitinimo laido nuvalykite visus nešvarumus.

Valymo priemonės

Variklio korpuso ar ąsočio nevalykite šveitimo priemonėmis ar valikliais, nes galite subraižyti paviršių. Naudokite tik muiluotą vandenį ir minkštą šluostę.

Indaplovė

Maišytuvo ąsotį ir dangtelį galima plauti indaplovėje, naudojant standartinę plovimo programą.

ąsotį galima padėti ant apatinės lentynos, tačiau dangtelį ir vidinį matavimo dangtelį galima plauti tik ant viršutinės lentynos.

Sunkiai nusivalančios maisto produktų dėmės ir kvapai

Stiprų kvapą turintys maisto produktai, pavyzdžiui, česnakas, žuvis ir kai kurios daržovės, pavyzdžiui, morkos, ant maišytuvo ąsočio ir dangtelio gali palikti kvapus ar dėmes. Norėdami juos pašalinti, maišytuvo ąsotį ir dangtelį 5 minutėms pamerkite į šiltą muiluotą vandenį. Tada išplaukite švelniu plovikliu ir šiltu vandeniu, gerai išskalaukite ir kaip reikiant išdžiovinkite. ąsotį laikykite su nuimtu dangteliu.

Laikymas

Maišytuvą laikykite vertikaliai, maišytuvo ąsotį uždėję ant variklio korpuso ar padėję šalia jo. Nieko nedėkite ant viršaus. Kad galėtų judėti oras, neuždėkite dangtelio.

BAKLAŽANŲ MIRKALAS

Maždaug 2 puodeliai

INGREDIENTAI

- 2 dideli baklažanai
- Aliejus apšlakstymui
- 2 Česnako skiltelės
- 1 valgomasis šaukštas citrinų sulčių
- 2 valgomieji šaukštai alyvų aliejaus
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- ½ arbatinio šaukštelio maltų kmynų
- 2 valgomieji šaukštai susmulkintų šviežių petražolių
- Šviežiai sumaltų juodieji pipirai
- Šviežia arba skrudinta duona

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Iki 200 °C įkaitinkite orkaitę. Baklažanus truputį apšlakstykite aliejumi. Sudėkite į kepimui skirtą indą ir kepkite apie 40 minučių arba kol pradės tamsėti odelė.
2. Į kepimo indą sudėkite česnaką ir baklažaną bei česnaką kepkite tol, kol česnakas suminkštės, o baklažanai pajuduos ir ant jų atsiras pūslelės. Išimkite iš orkaitės.
3. Baklažanus sudėkite į plastikinį maišelį ir pasidėkite šalia, kad atvėstų tiek, jog būtų galima toliau tvarkyti.
4. Nuo baklažanų nulupkite odelę ir išmeskite, minkštimą stambiai supjaustykite ir sudėkite į maišytuvo ąsotį kartu su česnaku, citrinų sultimis, alyvų aliejumi, druska ir kmynais. ąsotį uždenkite dangteliu.
5. Pasirinkę BLEND (3-ą greitį), maišykite tol, kol mišinys taps beveik vienalytis; jeigu reikia, produktus kartkartėmis nugramdykite nuo maišytuvo sienelių.
6. Supilkite į dubenį ir gerai įmaišykite petražoles bei paskaninkite juodaisiais pipirais.
7. Mirkalą patiekite su šviežia ar skrudinta duona.

KEPTŲ BUROKĖLIŲ MIRKALAS

Maždaug 2 puodeliai

INGREDIENTAI

- 4 vidutiniai burokėliai
- 1 Česnako galvutė
- 2 arbatiniai šaukšteliai citrinų sulčių
- 1 valgomasis šaukštas krienų
- ¼ puodelio šviesaus alyvų aliejaus
- Druska ir šviežiai sumalti juodieji pipirai
- Duona patiekimui

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Iki 200 °C įkaitinkite orkaitę. Burokėlius gerai nuplaukite ir nusauskinkite. Nupjaukite česnako viršūnelę ir burokėlius bei česnaką sudėkite ant kepimo padėklo ir apšlakstykite aliejumi. Kepkite 30 minučių, tada išimkite česnaką ir, apvertę burokėlius, kepkite dar 15–20 minučių arba tol, kol burokėliai suminkštės. Pasidėkite šalia ir visiškai atšaldykite.
2. Kai burokėliai atšals, nulupkite odelę ir supjaustykite ketvirčiais. Česnaką išspauskite iš odelės.
3. Burokėlius, česnaką ir likusius ingredientus sudėkite į maišytuvo ąsotį. ąsotį uždenkite dangteliu. Pasirinkę CHOP režimą (2-ą greitį), maišykite tol, kol susimaišys; jeigu reikia, retkarčiais nugramdykite nuo kraštų.
4. Mirkalą atvėsinkite ir patiekite su duona.

HUMUSAS (AVINŽIRNIŲ UŽTEPAS)

Maždaug 1 puodelis

INGREDIENTAI

- 1 citrina
- 400 g skardinė avinžirnių (nuskalauti ir nupilti)
- 2 Česnako skiltelės (perpjautos per pusę)
- 2 valgomieji šaukštai sezamo sėklų pastos
- 1 valgomasis šaukštas šilto vandens
- 1 arbatinis šaukštelis maltų kmynų
- Druska ir šviežiai sumalti juodieji pipirai (pagal skonį)
- Ypač tyras alyvuogių aliejus garnyru
- Saldžioji paprika garnyru
- Šviežia duona patiekimui

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Panaudodami kūginį dangtelį citrusiniams vaisiams spausti, citriną išspauskite tiesiai į maišytuvo ąsotį.
2. Į ąsotį supilkite avinžirnius, česnaką, sezamo sėklų pastą, vandenį ir kmynus ir gerai uždenkite dangteliu.
3. Pasirinkite režimą BLEND (3-ą greitį) ir maišykite, kol mišinys taps vienalytis. Jeigu reikia, nugramdykite maišytuvo sienoelės. Pagal skonį įdėkite prieskonių.
4. Perkelkite į dubenį. Apšlakstykite alyvų aliejumi ir apibarstykite paprika. Patiekite su duona.

MAJONEZAS

Maždaug 1 puodelis

INGREDIENTAI

- ½ citrinos
- 2 kiaušinių tryniai
- 1 arbatinis šaukštelis prancūziškų garstyčių
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- ½ puodelio alyvų aliejaus
- ½ puodelio vynuogių sėklų aliejaus

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Panaudodami kūginį dangtelį citrusiniams vaisiams spausti, citriną išspauskite tiesiai į maišytuvo ąsotį.
2. Į maišytuvo ąsotį supilkite kiaušinių trynius, garstyčias ir druską ir gerai uždenkite dangteliu.
3. Pasirinkite režimą MIX (1-ą greitį) ir maišykite 30 sekundžių arba kol susimaišys.
4. Maišytuvui veikiant režimu MIX (1-u greičiu), per vidinį matavimo dangtelį, mišiniui tirštėjant, lėtai supilkite aliejų, tai užtruks maždaug 1 minutę.
5. Perkelkite į hermetišką indą ir padėkite į šaldytuvą 1 savaitei.

VARIANTAS

Majonezas su keptu česnaku

1. Nupjaukite visos česnako galvutės viršų ir suvyniokite į foliją. Iki 200 °C įkaitinkite orkaitę ir kepkite 30 minučių arba tol, kol česnakas suminkštės ir pradės skleisti kvapą.
2. Kol česnakas vės, pagal receptą pagaminkite majonezą, bet be garstyčių.
3. Česnaką išspauskite iš galvutės ir pasirinkę režimą MIX (1-ą greitį) gerai sumaišykite su majonezu.

PESTO PADAŽAS

Maždaug 1 ½ stiklinės

INGREDIENTAI

- 2 puodeliai stipriai supresuotų baziliko lapelių (maždaug 1 didelis baziliko ryšulėlis)
- 2 česnako skiltelės
- 2 arbatiniai šaukšteliai citrinos sulčių
- 1/3 puodelio kedro riešutų (skrudintų)
- 60 g susmulkinto parmezano sūrio
- ½ puodelio alyvų aliejaus
- Druska ir šviežiai sumalti juodieji pipirai

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Nurodyta eilės tvarka visus ingredientus sudėkite į maišytuvo ąsotį. ąsotį uždenkite dangteliu. Pasirinkite režimą CHOP (2-ą greitį) ir maišykite tol, kol ingredientai bus kaip reikiant susmulkinti ir masė gausis beveik vienalytė. Jeigu reikia, nugramdykite maišytuvo sienoelės.
2. Šaukšteliu supilkite į hermetišką indą ir kol naudosite, padėkite į šaldytuvą.

PATARIMAS

Hermetiškame inde šaldytuve pestą galima laikyti kelias dienas. Ant pesto paviršiaus papildomai užpilkite truputį aliejaus ir uždenkite plastikine plėvele. Tai padės išvengti per didelio parudavimo.

TIRŠTAS BANANŲ KOKTEILIS

2 porcijos

INGREDIENTAI

- 2 sunokę bananai
- 2 puodeliai atšaldyto pieno
- 2 samteliai užšaldyto vanilinio jogurto arba
- 1 puodelis vanilinio jogurto ir 6 ledo kubeliai
- 1 valgomas šaukštas medaus
- Pagal skonį muskato riešuto

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Visus ingredientus sudėkite į maišytuvo ąsotį. ąsotį uždenkite dangteliu.
2. Maišykite, pasirinkę režimą SMOOTHIE. Patiekite iš karto.

TIRŠTAS PUSRYČIŲ KOKTEILIS

2 porcijos

INGREDIENTAI

- 1 puodelis atšaldytų apelsinų sulčių
- 250 g šviežių braškių (sutvarkytų)
- ½ arbatinio šaukštelio maltos apelsino žievelės (papildomai)
- 1-2 valgomieji šaukštai avižinių dribsnių
- 2 samteliai užšaldyto vaisinio jogurto

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Visus ingredientus sudėkite į maišytuvo ąsotį. ąsotį uždenkite dangteliu.
2. Maišykite, pasirinkę režimą SMOOTHIE. Patiekite iš karto.

MOKOS KAVA SU LEDU

2 porcijos

INGREDIENTAI

- ¼ puodelio (60 ml) šaltos espreso kavos
- 2 samteliai šokoladinių valgomųjų ledų
- 1 ½ puodelio atšaldyto pieno
- 6 ledo kubelių

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Visus ingredientus sudėkite į maišytuvo ąsotį. ąsotį uždenkite dangteliu.
2. Pasirinkite režimą LIQUIFY (4-ą greitį) ir maišykite 20-30 sekundžių arba kol susimaišys.

VANILINIS PIENO KOKTEILIS

2 porcijos

INGREDIENTAI

- 2 puodeliai atšaldyto pieno
- 3 samteliai vanilinių valgomųjų ledų
- ½ arbatinio šaukštelio vanilinės esencijos ekstrakto

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Visus ingredientus sudėkite į maišytuvo ąsotį. ąsotį uždenkite dangteliu.
2. Maišykite, pasirinkę režimą SMOOTHIE. Patiekite iš karto.

ŠOKOLADINIS PIENO KOKTEILIS

2 porcijos

INGREDIENTAI

- 2 puodeliai atšaldyto pieno
- 3 samteliai šokoladinių valgomųjų ledų
- 1 arbatinis šaukštelis šokoladinio sirupo (papildomai)

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Visus ingredientus sudėkite į maišytuvo ąsotį. ąsotį uždenkite dangteliu.
2. Maišykite, pasirinkę režimą SMOOTHIE. Patiekite iš karto.

BRAŠKINIS PIENO KOKTEILIS

2 porcijos

INGREDIENTAI

2 puodeliai atšaldyto pieno

3 samteliai braškinių valgomųjų ledų arba

3 samteliai vanilinių valgomųjų ledų + 10 braškių

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Visus ingredientus sudėkite į maišytuvo ąsotį. ąsotį uždenkite dangteliu.
2. Maišykite, pasirinkę režimą SMOOTHIE. Patiekite iš karto.

ŽALIŲJŲ CITRINŲ IR MĖTŲ SULČIŲ GĖRIMAS

2 porcijos

INGREDIENTAI

2 žaliosios citrinos, nuluptos ir supjaustytos į 8 dalis

16-20 mėtos lapelių

¼ puodelio (60 ml) cukraus sirupo

60 ml baltojo romo ar degtinės

8 vidutiniai ledo kubeliai

1 puodelis (250 ml) gazuoto vandens.

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Visus ingredientus sudėkite į maišytuvo ąsotį. ąsotį uždenkite dangteliu.
2. Pasirinkite ICE CRUSH PULSE funkciją ir maišykite tol, kol visi ingredientai bus stambiai susmulkinti.
3. Supilkite į stiklines, patiekite iš karto.

MARGARITA

4 porcijos

INGREDIENTAI

60 ml tekilos

60 ml likerio „Cointreau“

¼ puodelio (80 ml) žaliųjų citrinų sulčių

¼ puodelio (60 ml) cukraus sirupo

12 ledo kubelių

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Į maišytuvo ąsotį supilkite tekilą, „Cointreau“, žaliųjų citrinų sultis, cukraus sirupą ir suberkite ledo kubelius. ąsotį uždenkite dangteliu.
2. Pasirinkite režimą ICE CRUSH arba LIQUIFY (4-ą greitį) ir maišykite tol, kol bus susmulkintas ledas ir viskas gerai išsimašys.
3. Patiekite taurėse su druskos apvadėliu.

PINAKOLADA (ANANASŲ KOKTEILIS)

2 porcijos

INGREDIENTAI

60 ml baltojo romo

¼ puodelio (60 ml) kokoso riešutų grietinėlės

¾ puodelio (180 ml) ananasų sulčių

1 ½ valgomąjo šaukšto (30 ml) cukraus sirupo

10 ledo kubelių

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Visus ingredientus sudėkite į maišytuvo ąsotį. ąsotį uždenkite dangteliu.
2. Pasirinkite režimą ICE CRUSH arba LIQUIFY (4-ą greitį) ir maišykite tol, kol bus susmulkintas ledas ir viskas gerai išsimašys.
3. Patiekite iš karto.

Stollari töötajad hoolivad väga ohutusest. Oma toodete disainimisel ja tootmisel peame ennekõike silmas teie kui meie hinnatud kliendi turvalisust. Palume teil siiski elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik olla ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

OLULISED OHUTUSJUHISED ELEKTRISEADMETE KASUTAMISEL

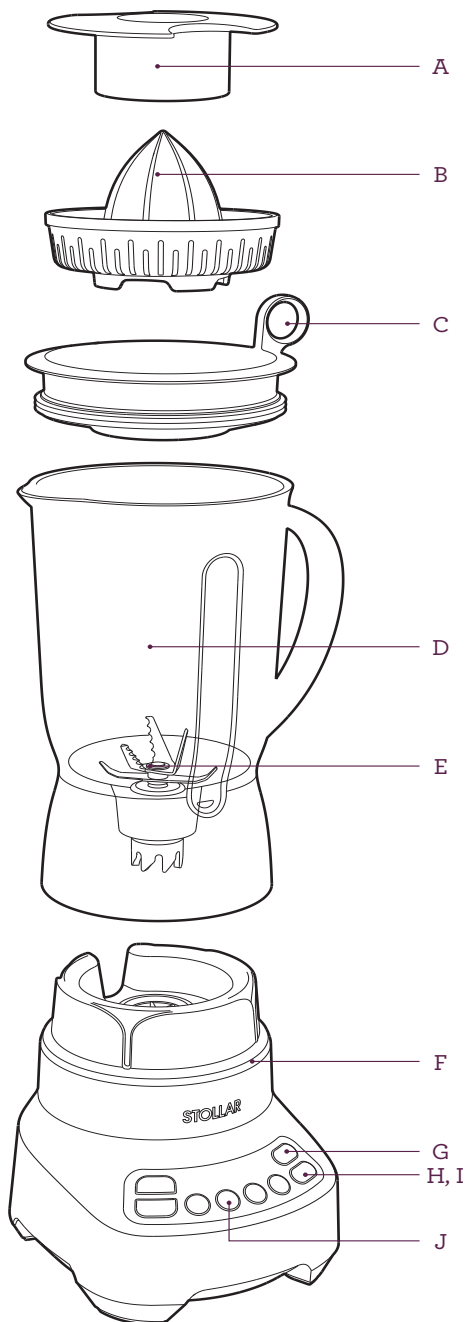
LUGEGE ENNE SEADME KASUTUSELEVÖTTU LÄBI KÕIK JUHISED NING HOIDKE NEED EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

- Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid.
- Eemaldage seadme voolupistikute kaitsekate ning visake see ära. Lapsed võivad selle alla neelata ja lämbuda.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites ega veesõidukites ega välistingimustest. Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel. Seadme väärkasutus võib põhjustada vigastusi.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatult. Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kellel on vähenenud füüsilised või vaimsed võimed või kes ei ole piisavalt kogunud või teadlikud, tohivad seadet kasutada järelevalve all või vastutava isiku juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamise seonduvaid ohtusid ja olema teadlikud asjakohastest ohutuseeskirjadest. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalvel.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Ärge kasutage seadet tööpinna või laua serva lähedal. Veenduge, et pind, kuhu seadme asetate, on sile, puhas ja kuiv. Seadme töötamisel tekkiv vibreerimine võib seadet liigutada.
- Ärge asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse või kohta, kus see võib puutuda kokku kuuma ahjuga või kuuma pinnaga.
- Ärge laske toitejuhtmel tööpinna servalt alla rippuda ega keerdu minna.
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge kastke toitejuhet, pistikut ega mootoriosa vette ega muusse vedelikku.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada rikkevoolukaitse (ohutusüliti). Seadet varustavale elektriahelale soovitatakse paigaldada rikkevoolukaitse, mille rakendumisvool ei ületa 30 mA. Küsige nõu elektrikult.
- Termokaitsme juhuslikust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seadet kasutada välise lülitusseadmega (nagu taimer) ega ühendada vooluahelasse, mida regulaarselt sisse ja välja lülitatakse.
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on kahjustada saanud, seadme töös esineb tõrkeid, seade on maha kukkunud või muul viisil kahjustada saanud. Lõpetage seadme kasutamine kohe ja võtke ühendust Stollari klienditeenindusega.
- Kogu hoolduse (v.a puhastamine) peab läbi viima selleks volitatud Stollari teeninduskeskus.

ETTEVAATUSABINÕUD KANNMIKSERI KASUTAMISEL

- Peske kannmikseri kannu enne esimest kasutuskorda sooja seebivahuse veega.
- Kasutage ainult kannmikseriga kaasas olevat kannu ja kaant. Kui kasutate lisaseadmeid või tarvikuid, mida Stollar ei ole tootnud või ei soovita, võib tagajärjeks olla tulekahju, elektrilööök või kehavigastus.
- Enne kasutamist veenduge alati, et seade oleks nõuetekohaselt kokku pandud. Enne kasutamist tuleb kannule alati kindlalt kaas peale panna, et kannu sisu sealt välja ei pääseks, pritsiks ega üle voolaks.
- Kui mootor töötab suurel koormusel, ei tohi seadet järjest kasutada kauem kui 10 sekundit. Suurel koormusel töötamise korral laske mootoril kasutuskordade vahel vähemalt üks minut puhata. Ükski selles kasutusjuhendis toodud retseptidest ei eelda mootori töötamist suurel koormusel.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Hoidke käed, sõrmed, juuksed ja rõivad töötavast seadmest eemal. Lülitage seade alati välja ja tõmmake selle pistik pistikupesast, enne kui midagi seadme sisse panete. Vältige kokkupuudet liikuvate osadega.
- Olge kannmikseri kannu käsitlemisel ettevaatlik, sest lõiketerad on väga teravad. Olge ettevaatlik kannu tühendamisel ja puhastamisel. Lõiketerade valesti käsitsemine võib põhjustada vigastusi.
- Ärge võtke kannu mootoriosalt, kui seade töötab.
- Kannmikser on mõeldud toidu ja jookide valmistamiseks. Ärge kasutage seadet muul eesmärgil. Ärge kasutage seadet ilma koostisaineid kannu panemata.
- Ärge kunagi proovige seadet kasutada, kui selle lõiketerad on kahjustada saanud või kui kannus on söögiriistad või mis tahes võõrkehad.
- Raskete isikuvigastuste ja kannmikseri kahjustamise vältimiseks hoidke käed ja söögiriistad seadme kasutamise ajal kannust eemal.
- Ärge kunagi töödelge seadmes kuumi vedelikke. Laske koostisainetel ja vedelikel enne kannu panekut jahtuda toatemperatuurini.
- Vältige äärmuslikku kuuma ja külma vaheldumist. Ärge asetage külma kannu kuuma vette ja vastupidi.
- Enne seadme kohalt liigutamist, puhastamist või hoiulepanekut lülitage seade alati välja ja tõmmake selle pistik pistikupesast.
- Tõmmake seadme pistik alati pistikupesast, kui seade jääb järelevalveta ning enne seadme kokkupanekut, koost lahti võtmist või puhastamist.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES



- A. Sisemine mõõtetops**
eemaldage, kui soovite töötavasse seadmesse koostisaineid lisada.
- B. Tsitrussekoonus**
lisage kokteilidele ja jookidele sidrunimaitset.
- C. Stollar Assist™ kaas**
tõmmatavast rõngast hoides on kaant mugav eemaldada.
- D. 1,5-liitrine BPA-vaba Eastman Tritan™ kann**
vastupidav, purunemiskindel, tohib pesta nõudepesumasinas.
- E. Mini Kinetix® lõiketera ja anumasüsteem**
kohandunud kannu põhja kujuga, nii et toiduained üheski punktis lõiketeradest puutumatuks ei jää. Keskmised lõiketerad on sakilised ja tagavad eriti hea lõiketulemuse ning välimised lõiketerad loovad Kinetix® liikumise.
- F. Ülekoormuskaitse**
lähtestatav termokaitse mootori kaitseks.
- G. Pulseerimisfunktsioon**
hetkeline töötamine suurel võimsusel.
- H. Smuutiprogramm**
optimeeritud kannmikseri funktsioonid, et valmistada hõrgutavaid smuutisid ja jooke.
- I. Automaatne puhastusfunktsioon**
kaks korda smuutiprogrammi nuppu vajutades käivitub automaatne puhastusfunktsioon. Pärast pesemist loputage ja kuivatage kohe (ärge leotage).
- J. Neli elektroonilist kiirust**
võimaldab paremini töödelda erinevaid koostisaineid, alates aeglasest segamisest kuni kiire vedelikustamiseni.

EASTMAN TRITAN™ KOPOLÜESTER

See kannmikseri kann on valmistatud Eastman Tritan™ kopolüestrist, mis on jäik BPA-vaba polümeer, mida kasutatakse eriti vastupidavate ja korduvalt nõudepesumasinas pestavate köögiriistade valmistamiseks. Tritan™-st valmistatud tooted on välismõjudele eriti vastupidavad, purunemiskindlad ning säilitavad oma läbipaistvuse ja kvaliteedi ka pärast korduvat nõudepesumasinas pesemist.



ALUSTAMINE

ON|OFF

ON|OFF Sisse-välja lülitamise nupu ON|OFF vajutamisel läheb seade tööks valmisoleku režiimi.

Tühistamisnupp CANCEL

Tühistab kõik funktsioonid.

KÄSITSI SEADISTAVAD FUNKTSIOONID

Elektrooniline kiiruse juhtimine

Seadmel on 4 elektroonilise kiiruse nuppu alates segamisest (MIX) kuni vedelikustamiseni (LIQUIFY).

Segamiskiirusel (MIX) segatakse kõige õrnema tekstuuriga toiduaineid aeglase liigutustega. Sobib hästi märgade ja kuivade koostisainete ühendamiseks.

Vedelikustamine (LIQUIFY) on kõige kiirem seadistus ja sobib ideaalselt koostisainete lõhustamiseks, et valmistada kokteile või muid hästi segatud jooke.

Pulseerimisfunktsioon (PULSE)

Sobib ideaalselt toiduainete töötlemiseks, mille korral on vaja kasutada äkilisi pulseerivaid liigutusi. Soodustab ka koostisainete liikumist kannus.

EELSEADISTATUD PROGRAMMID

Smuuti (SMOOTHIE) (60 sekundit)

Parim võimalik programm külmutatud ja vedelate koostisosade ühendamiseks ja õhuga töötlemiseks. Funktsiooni SMUUTI korral kasutatakse ainulaadset töötlemistehnoloogiat, mille korral segatakse tihedamad koostisained aeglasemal kiirusel ja suurendatakse kiirust, kui koostisained paksenevad. Seda korratakse smuuti segamise ajal mitu korda. Koostisaineid liigutatakse ka ringikujuliselt, et neid võimalikult palju õhuga töödelda ja et segu tekstuur jääks võimalikult kreemjas.

Programmi käivitamiseks vajutage nuppu ja programmi lõpetamiseks vajutage veel kord nuppu.

Automaatne puhastus (AUTO CLEAN)

Seda funktsiooni saab kasutada kannu külgedele ja lõiketeradele kogunenud koostisainete eemaldamiseks. Valage kannu kaks tassitäit (500 ml) sooja seebivahust vett ja vajutage puhastusnuppu. Raskestipuhastatavate, kleepuvate või paksude koostisainete korral lisage veele 1/2 tl nõudepesuvahendit.

Leotamine võib kannu pealispinda kahjustada, eelkõige juhul, kui töödeldi tsitrusvilju. Pärast pesuvahendiga pesemist loputage kannu puhta veega ja laske kohe kuivada.

Parimad tulemused saate, kui puhastate kannu kohe pärast kasutamist.

MÄRKUS

Kui vajutada töötava kannmikseri ükskõik millist nuppu, lülitub seade kohe automaatselt valitud programmile.

NÄPUNÄITED JA NÕUANDED

- Kui koostisaineid on alla max-tähise, võib sisemise mõõtetopsi ära võtta ja lisada töötavasse seadmesse õli/vedelikku.
- Suure koguse vedelike töötlemisel tuleb olla ettevaatlik, sest vedelik võib keskelt pritsida.
- Kasutage seadet ainult retseptis ettenähtud aja jooksul – koostisaineid ei tohi liiga palju segada.
- Kui segu on liiga paks, nii et see kannus ringi ei liigu, kasutage pulseerimisfunktsiooni (PULSE).
- Toiduainete ja vedeliku lisamisel ärge ületage maksimumtähist.
- Koostisained võivad kleepuda kannu külgedele. Nende tagasilükkamiseks lülitage seade välja ja tõmmake pistik pistikupesast. Kraapige kannu küljed kaabitsaga puhtaks ja jätkake töötlemist.
- Kui mootoriosale satub seadme kasutamise ajal niiskust või vedelikku, lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik pistikupesast. Võtke kann mootoriosalt ära ja pühkige mootoriosa kohe kuiva lapi või paberkäterätikuga.
- Seadme kasutamise saab lõpetada igal ajal, vajutades tühistamisnuppu CANCEL .
- Kui seade on töötanud järjest 120 sekundit, lülitub see automaatselt välja. See on mootorit kaitsev ohutusfunktsioon.
- Kiirust ja funktsiooni saab valida mis tahes ajal, ka siis, kui seade töötab. Vajutage lihtsalt uue kiiruse või programmi nuppu ja seade lülitub kohe valitud kiirusele või programmile.
- Jääkuubikute töötlemise maksimumkogus on 250 g (ligikaudu üks standardne jääkuubikurest).

MIDA VÕIB TEHA JA MIDA EI TOHI TEHA

Mida võib teha

- Kombineerige erinevaid kiiruseid ja pulseerimisfunktsiooni.
- Kasutage smuutiprogrammi SMOOTHIE, et segada puuviljad, jäätis ja jogurt paksuks smuutiks või piimakokteiliks.
- Vähest purustamist või võimsust vajavate koostisainete nagu pähklid töötlemiseks või jää purustamiseks kasutage pulseerimisfunktsiooni PULSE.
- Jääkuubikute või sügavkülmutatud puuviljadega jookide töötlemisel kasutage pulseerimisfunktsiooni PULSE lühiajaliselt.
- Paksemad segud püreestuvad paremini juhul, kui kann on täidetud veerandi kuni poole ulatuses.

Mida mitte teha

- Ärge kasutage metallist tööriistu, sest need võivad kannmikseri kannu kahjustada.
- Ärge töödelge tihkeid segusid järjest kauem kui 10 sekundit. Tavalise paksusega segusid ei tohi järjest töödelda kauem kui üks minut. Kui segu on vaja kauem töödelda, lülitage seade välja ja segage koostisaineid, enne kui seadme uuesti tööle lülitate. Nii kaitsete mootorit kulumise eest.
- Seade ei ole mõeldud taigna sötkumiseks ega kartulite püreestamiseks.
- Soojade koostisainete segamisel ärge pange seadmesse korraga rohkem kui kaks tassitäit koostisaineid.
- Ärge töödelge kuumi ega keevaid koostisaineid. Laske neil jahtuda. Nii ei teki järske aurupahvakuid, mis võivad kaane ummistada.
- Soojade koostisainete töötlemisel katke seadme kaas käterätikuga ja hoidke seda tugevasti all.

TÖÖTLEMISTABEL

TOIDUAINE	ETTEVALMISTAMINE & KASUTAMINE	KOGUS	FUNKTSIOONID	AEG
Toored kõõgiviljad	Koorige ja lõigake 1,5–2 cm kuubikuteks.	200 g	Hakkimine (CHOP) kiirus 2	10–30 sekundit
Pähklid	Eemaldage koored.	200 g	Hakkimine (CHOP) kiirus 2	10–30 sekundit
Leivakuubikud	Lõigake 2 cm tükkideks.	100 g	Pulseerimisfunktsioon (PULSE)	40–50 sekundit
Küpsised	Poolitage.	125 g	Pulseerimisfunktsioon (PULSE)	50–60 sekundit
Vahukoor	Soovi korral lisage enne segamist suhkrut või vanilli.	300 ml	Segamisfunktsioon (MIX) kiirus 1 ja pulseerimisfunktsioon (PULSE)	30–40 sekundit
Smuuti	Piim, hakitud toored puuviljad, jogurt, jäätis.	Kuni 800 ml	Smuutiprogramm (SMOOTHIE)	60 sekundit
Kaste toorestest puuviljadest	Terved marjad, hakitud pehmed puuviljad nagu virsikud.	250 g	Purustamine ja segamine (BLEND) kiirus 3	10–30 sekundit
Ürdid	Ainult lehed.	1 tassitäis	Hakkimine (CHOP) kiirus 2	10–15 sekundit
Püreesupid	Jahutage toatemperatuurini.	800 ml	Purustamine ja segamine (BLEND) kiirus 3	30–50 sekundit
Salatikaste	Õli, äädikas või sidrunimahla, maitseained.	250 ml	Purustamine ja segamine (BLEND) kiirus 3	15–20 sekundit
Jää		8–10 jääkuubikut	Pulseerimisfunktsioon (PULSE)	60 sekundit

MÄRKUS

See tabel on mõeldud kasutamiseks ainult suunisena.

SEADME TÖÖS ESINEDA VÕIVAD PROBLEEMID

PROBLEEM	LIHTNE LAHENDUS
Mootor ei hakka tööle või löiketera ei pöörle	Kontrollige, et toitejuhtme pistik oleks kindlalt seinapistikupesast sisestatud.
	Kontrollige, kas sisse-välja lülitamise nupp ON OFF ja valitud funktsiooni nupp põlevad.
	Kui kõik tuled vilguvad, vt juhiseid allpool, kuidas toimida seadme ülekoormatuse korral.
Segu on ebahühtlane	Toiduaineid on ühe korraga segamiseks liiga palju. Proovige korraga töödelda väiksem kogus toiduaineid, jaotades need vajadusel portsjoniteks.
	Koostisained võivad olla liiga suured. Proovige need lõigata väiksemateks tükkideks. Parimate tulemuste saavutamiseks tuleks toiduained lõigata vähemalt 2 cm suurusteks tükkideks.
Segu on liiga peenike või vesine	Töödelge segu vähem aega korraga. Kasutage pulseerimisfunktsiooni (PULSE).
Toiduained jäävad löiketera ja kannu külge kinni	Segu võib olla liiga paks. Lisage rohkem vedelikku ja kasutage segamiseks aeglasemat kiirust.
Seade on üle koormatud (kõik tuled vilguvad)	Mootori kahjustamise vältimiseks on seadmel ülekoormuskaitse. Tõmmake pistik pistikupesast ja laske seadmel 15 minutit jahtuda. Pärast jahtumist on seade uuesti kasutusvalmis.
	Soovitame koostisaineid töödelda väiksemate portsjonite kaupa või lõigata koostisained väiksemateks tükkideks.

HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Kann ja kaas

Et hoida kannu puhtana ja vältida toidu kuivamist lõiketerade ja kannu külge, järgige võimalikult ruttu pärast kasutamist allpool toodud samme:

- Loputage kann ja selle kaas enamikust koostisainetest puhtaks.
- Lisage 500 ml sooja vett ja vajutage automaatse puhastusfunktsiooni (AUTO CLEAN) nuppu. Paksude või kleepuvate koostisainete korral, mida on raske puhastada, lisage mõni tilk vedelat nõudepesuvahendit.
- Loputage kannu ja selle kaant eraldi ja/või peske neid eraldi soojas seebivahuses vees pehme lapi või pudeliharjaga.
- Pärast puhastamist loputage kann pesuvahendist täielikult puhtaks.
- Kõige lihtsam on kannu puhastada kohe pärast kasutamist.

Tsitrusviljad

Kokkupuude tsitrusviljadest eralduva õliga võib muuta kannu häguseks ja mõjutada selle tööiga. Pärast pesuvahendiga pesemist loputage kannu hoolikalt puhta veega ja laske kohe kuivada. Mitte leotada.

Mootoriosa

Pühkige mootoriosa pehme niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt. Pühkige toitejuhtmelt toiduosakesed.

Puhastusvahendid

Ärge kasutage mootoriosa või kannu puhastamiseks abrasiivseid küürimisnuustikuid ega puhastusvahendeid, sest need võivad pinda kriimustada. Puhastage mootoriosa ainult sooja seebivahuse vee ja pehme lapiga.

Nõudepesumasin

Kannmikseri kannu ja selle kaant võib pesta nõudepesumasinas tavalise pesutsükliga.

Kannu võib asetada alumisele restile, kuid kaant ja sisemist mõõtetopsi tohib pesta ainult alumisel restil.

Raskestieemaldatavad toiduplekid ja ebameeldiv lõhn

Tugeva lõhnaga toiduained nagu küüslauk, kala ja mõned kõögiviljad nagu porgandid võivad kannmikseri kannule või selle kaanele jätta ebameeldiva lõhna või plekke. Nende eemaldamiseks leotage kannu ja selle kaant viis minutit soojas seebivahuses vees. Seejärel peske õrnatoimelise pesuvahendi ja sooja veega, loputage põhjalikult ja kuivatage hoolikalt. Pange kann hoiule ilma kaant peale panemata.

Hoiulepanek

Pange kannmikseri hoiule püstiasendis. Kannmikseri kannu võib asetada mootoriosale või selle kõrvale. Ärge asetage midagi seadme peale. Hoiulepaneku ajaks ärge pange kannule kaant peale, et õhk liikuda saaks.

DIPIKASTE BAKLAŽAANIST*Ligikaudu 2 tassit***KOOSTISAINED**

- 2 suurt baklažaani
- Piserdamiseks õli
- 2 küüslauguküünt
- 1 spl sidrunimahla
- 2 spl oliiviõli
- 1 tl meresoola
- ½ tl jahvatatud köömneid
- 2 spl hakitud värsket peterselli
- Värskelt jahvatatud musta pipart
- Värsket või röstsaia

VALMISTAMINE

1. Soojendage ahi temperatuurini 200 °C. Piserdage baklažaane veidi õliga. Asetage baklažaanid ahjuvormi ja küpsetage ligikaudu 40 minutit või kuni nende koor hakkab tumedaks muutuma.
2. Lisage ahjunõusse küüslauk ja jätkake baklažaani ja küüslaugu küpsetamist, kuni küüslauk on pehme ja baklažaanid on tõmbunud mustaks ja nende koor on hakanud "mullitama". Võtke ahjust välja.
3. Pange baklažaanid kilekotti ja laske jahtuda.
4. Eemaldage baklažaanidelt koor ja visake see ära. Hakkige viljaliha jämedalt ja pange kannmikseri kannu, lisage küüslauk, sidrunimahl, oliiviõli, sool ja köömned. Pange kannmikseri kannule kaas peale.
5. Valige segamis- ja purustamiskiirus BLEND (3) ja töodelge segu, kuni see on peaaegu ühtlane. Vajadusel kaapige koostisained kannu külgedelt.
6. Valage kaussi, segage hulka petersell ja maitsetage musta pipraga.
7. Serveerige dipikastet värsket või röstsaiaga.

DIPIKASTE KÜPSETATUD PUNAPEEDIST*Ligikaudu 2 tassit***KOOSTISAINED**

- 4 keskmist punapeeti
- 1 küüslaugusibul
- 2 tl sidrunimahla
- 1 spl mädarõigast
- ¼ tassit oliiviõli
- Soola ja värskelt jahvatatud musta pipart
- Serveerimiseks leiba

VALMISTAMINE

1. Soojendage ahi temperatuurini 200 °C. Peske punapeet hoolikalt ja patsutage kuivaks. Lõigake küüslaugupealsed ära, pange küüslauk ja peet ahjuvormi ja piserdage üle õliga. Küpsetage 30 minutit, seejärel eemaldage küüslauk, keerake peedid ümber ja küpsetage peete veel 10-15 minutit või kuni peedid on pehmed. Laske jahtuda.
2. Koorige jahtunud peet ja lõigake sektoriteks. Koorige küüslauk.
3. Pange peedid, küüslauk ja ülejäänud koostisained kannmikseri kannu. Pange kannmikseri kannule kaas peale. Valige hakkimiskiirus CHOP ja töodelge segu, kraapides seda vajadusel kannu külgedelt.
4. Serveerige jahutatud dipikastet leivaga.

HUMMUS*Ligikaudu üks tassit***KOOSTISAINED**

- 1 sidrun
- 400 g kikerherneid, loputatud, kuivatatud
- 2 küüslauguküünt, poolitatud
- 2 spl tahinit
- 1 spl sooja vett
- 1 tl jahvatatud köömned
- Maitsetamiseks soola ja värskelt jahvatatud musta pipart
- Külmpressitud oliiviõli serveerimiseks
- Paprikat serveerimiseks
- Värsket leiba serveerimiseks

VALMISTAMINE

1. Pigistage sidrun tsitruskoonuse kaant kasutades otse kannmikseri kannu.
2. Lisage kannu kikerhersed, küüslauk, tahini, vesi ja köömned ja pange kannule kaas peale.
3. Töödelge kiirusel BLEND (3) ühtlaseks seguks. Vajadusel kaapige kannu küljed puhtaks. Maitsestage.
4. Pange segu kaussi. Piserdage üle oliiviõliga ja kaunistage paprikaga. Serveerige leivaga.

MAJONEES

Ligikaudu üks tassitäis

KOOSTISAINED

- ½ sidrunit
- 2 munakollast
- 1 tl sinepit
- 1 tl soola
- ½ tassitäit oliiviõli
- ½ tassitäit viinamarjaseemne õli

VALMISTAMINE

1. Pigistage sidrun tsitruskoonuse kaant kasutades otse kannmikseri kannu.
2. Lisage kannu munakollased, sinep ja sool ning pange kannule tugevalt kaas peale.
3. Töödelge segamiskiirusel MIX (1) 30 sekundit või kuni segu on ühtlane.
4. Laske kannmikseril töötada segamiskiirusel MIX (1), valage aeglaselt läbi sisemises kaanes oleva ava õli, kuni segu on paksenenud. Selleks kulub ligikaudu üks minut.
5. Pange segu tihedalt suletud anumasse. Säilib külmikus kuni üks nädal.

VARIANDID

Röstitud küüslauguga:

1. Lõigake ühe terve küüslaugusibula pealsed ära ja mähkige küüslauk kilesse. Küpsetage ahjus temperatuuril 200 °C 30 minutit või kuni küüslauk on pehme ja aromaadne.
2. Kuni küüslauk jahtub, valmistage majonees, jättes retseptist välja sinepi.
3. Pigistage küüslaugusibulast mahl välja ja segage see majoneesi hulka, kasutades segamiskiirust MIX (1).

PESTOKASTE

Ligikaudu 1½ tassitäit

KOOSTISAINED

- 2 tassitäit tihedalt pakendatud basiilikulehti (ligikaudu üks suur punt basilikut)
- 2 küüslauguküünt
- 2 tl sidrunimahla
- 1/3 tassitäit röstitud männiseemneid
- 60 g riivitud Parmesani
- ½ tassitäit oliiviõli
- Soola ja värskest jahvatatud musta pipart

VALMISTAMINE

1. Pange kõik koostisained retseptis toodud järjekorras kannmikseri kannu. Pange kannmikseri kannule kaas peale. Valige hakkimiskiirus CHOP (2) ja töödelge, kuni kõik koostisained on väga hästi peenestatud ja peaaegu ühtlased. Vajadusel kaapige kannu küljed puhtaks.
2. Pange segu lusikaga tihedalt suletud anumasse ja laske jahtuda.

NÄPUNÄIDE

Pesto säilib tihedalt suletud anumasse külmikusse asetatuna mõni päev. Valage pestole veidi oliiviõli ja katke see toidukilega. Nii ei lähe pesto pruunik.

BANAANISMUUTI

2 portsjonit

KOOSTISAINED

- 2 küpset banaani, poolitatud
- 2 tassitäit jahutatud piima
- 2 kulbitäit sügavkülmutatud vanillijogurtit või
- 1 tassitäis vanillijogurtit ja 6 jääkuubikut
- 1 spl mett

Maitsestamiseks muskaatpähklit

VALMISTAMINE

1. Pange kõik koostisained kannmikseri kannu. Pange kannmikseri kannule kaas peale.
2. Töödelge koostisaineid smuutiprogrammiga SMOOTHIE. Serveerige kohe.

HOMMIKUSÖÖGISMUUTI

2 portsjonit

KOOSTISAINED

- 1 tassitäis jahutatud apelsinimahla
- 250 g värseid maasikaid, lüditud
- ½ tl riivitud apelsinikoort (soovi korral)
- 1-2 spl kaerahelbeid
- 2 kulbitäit sügavkülmutatud puuviljajogurtit

VALMISTAMINE

1. Pange kõik koostisained kannmikseri kannu. Pange kannmikseri kannule kaas peale.
2. Töödelge koostisaineid smuutiprogrammiga SMOOTHIE. Serveerige kohe.

JÄÄKOHV

2 portsjonit

KOOSTISAINED

- ¼ tassitäit /60 ml külma espressot
- 2 kulbitäit šokolaadijäätist
- 1 ½ tassitäit jahutatud piima
- 6 jääkuubikut

VALMISTAMINE

1. Pange kõik koostisained kannmikseri kannu. Pange kannmikseri kannule kaas peale.
2. Töödelge vedelikustamiskiirusel LIQUIFY (4) 20-30 sekundit või kuni segu on ühtlane.

VANILLI-PIIMAKOKTEIL

2 portsjonit

KOOSTISAINED

- 2 tassitäit jahutatud piima
- 3 kulbitäit vaniljejäätist
- ½ tl vanillieessentsiekstrakti

VALMISTAMINE

1. Pange kõik koostisained kannmikseri kannu. Pange kannmikseri kannule kaas peale.
2. Töödelge koostisaineid smuutiprogrammiga SMOOTHIE. Serveerige kohe.

ŠOKOLAADI-PIIMAKOKTEIL

2 portsjonit

KOOSTISAINED

- 2 tassitäit jahutatud piima
- 3 kulbitäit šokolaadijäätist
- 1 spl šokolaadisiirupit (soovi korral)

VALMISTAMINE

1. Pange kõik koostisained kannmikseri kannu. Pange kannmikseri kannule kaas peale.
2. Töödelge koostisaineid smuutiprogrammiga SMOOTHIE. Serveerige kohe.

MAASIKA-PIIMAKOKTEIL*2 portsjonit***KOOSTISAINED**

2 tassitait jahutatud piima

3 kulbitait maasikajäätist või

3 kulbitait vaniljejäätist + 10 maasikat

VALMISTAMINE

1. Pange kõik koostisained kannmikseri kannu. Pange kannmikseri kannule kaas peale.
2. Töödelge koostisained smuutiprogrammiga SMOOTHIE. Serveerige kohe.

MOJITO*2 portsjonit***KOOSTISAINED**

2 laimi, kooritud ja lõigatud 8 tükiks

16-20 piparmündilehte

¼ tassitait / 60 ml suhkrusiirupit

60 ml valget rummi või viina

8 keskmist jääkuubikut

1 tassitais / 250 ml soodavett

VALMISTAMINE

1. Pange kõik koostisained kannmikseri kannu. Pange kannmikseri kannule kaas peale.
2. Valige jää purustamise (ICE CRUSH) või pulseerimisfunktsioon (PULSE) ja töödelge, kuni koostisained on jämedalt hakitud.
3. Valage klaasi ja serveerige kohe.

MARGARITA*4 portsjonit***KOOSTISAINED**

60 ml tequilat

60ml cointreau´d

⅓ klassitais / 80 ml laimimahla

¼ tassitait / 60 ml suhkrusiirupit

12 jääkuubikut

VALMISTAMINE

1. Pange tequila, cointreau, laimimahl, suhkrusiirup ja jääkuubikud kannmikseri kannu. Pange kannmikseri kannule kaas peale.
2. Valige jää purustamise funktsioon (ICE CRUSH) või vedelikustamise funktsioon LIQUIFY (4) ja segage, kuni segu on ühtlane ja jää on purustatud.
3. Serveerimisel puistake klaasi äärtele soola.

PINA COLADA*2 portsjonit***KOOSTISAINED**

60 ml valget rummi

¼ tassitait / 60 ml kookosekreemi

¾ tassitait / 180 ml ananassimahla

1 ½ spl / 30 ml suhkrusiirupit

10 jääkuubikut

VALMISTAMINE

1. Pange kõik koostisained kannmikseri kannu. Pange kannmikseri kannule kaas peale.
2. Valige jää purustamise funktsioon (ICE CRUSH) või vedelikustamise funktsioon LIQUIFY (4) ja segage, kuni segu on ühtlane ja jää on purustatud.
3. Serveerige kohe.

Компания Stollar очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения вашей безопасности. Мы просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ

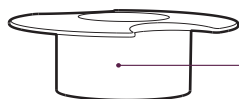
- Снимите и выбросьте все упаковочные материалы и наклейки перед первым использованием.
- Чтобы защитить маленьких детей от опасности удущения, удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте защитную оболочку штекера питания.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте на движущихся транспортных средствах или лодках, не используйте вне помещений и не используйте в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Неправильное использование может привести к травмам.
- Держите прибор и его шнур недоступными для детей. Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности. Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без надзора.
- Не допускайте, чтобы дети играли с прибором.
- Не ставьте работающий прибор на край стола или рабочей поверхности. Убедитесь, что поверхность ровная и чистая, и на ней нет воды или других субстанций. Помните, что вследствие вибрации во время работы прибор может перемещаться.
- Не ставьте прибор на горячие газовые или электрические конфорки или вблизи них, а также в места, где он может соприкасаться с нагретой духовкой или поверхностью.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или завязывался узлами.
- Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте корпус мотора, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (стандартный защитный выключатель на розетке) для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.
- Чтобы избежать возможной угрозы самопроизвольного запуска блендера из-за случайного сброса защиты от перегрузки мотора, не подключайте никаких внешних включающих устройств (например, таймер) и не подсоединяйте блендер к схеме, которая способна регулярно включать и выключать блендер.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром или штекером, а также после неполадок, падения или какого-либо повреждения прибора. Немедленно прекратите использование и обратитесь в Stollar по телефону или электронной почте за заменой или ремонтом.
- Любое обслуживание (помимо чистки) должно производиться в авторизованном сервисном центре Stollar.

ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ДО НАЧАЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА И НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ СОХРАНИТЕ ИХ.

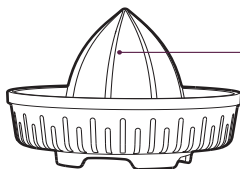
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЕНДЕРА

- Перед первым использованием вымойте чашу блендера теплой мыльной водой.
- Используйте только чашу и крышку, поставляемые с блендером. Использование насадок или принадлежностей, не произведенных или не включенных в спецификацию Stollar, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Перед использованием убедитесь, что блендер правильно собран. Перед началом работы крышка должна быть надежно установлена на чаше, чтобы предотвратить распыливание и разбрызгивание содержимого.
- Если мотор работает с затруднением из-за большой нагрузки, не используйте блендер дольше 10 секунд подряд. Дайте мотору постоять 1 минуту между большими нагрузками. Ни один из рецептов, приведенных в этом руководстве, не считается большой нагрузкой.
- Не оставляйте блендер без присмотра во время работы.
- Не касайтесь работающего блендера пальцами, руками, волосами или одеждой. Обязательно выключайте блендер и отсоединяйте его от розетки, прежде чем доставать что-либо изнутри. Не касайтесь движущихся частей.
- Будьте внимательны при обращении с чашей блендера – ножи чрезвычайно острые! Будьте внимательны при опорожнении и очистке чаши. Неправильное обращение с ножами может привести к травме.
- Не снимайте чашу с корпуса мотора во время работы блендера.
- Блендер предназначен для приготовления напитков и еды. Используйте его только для приготовления напитков и еды. Не включайте блендер при пустой чаше.
- Не пытайтесь включать блендер, если в чаше находятся поврежденные ножи, столовые приборы или другие посторонние предметы.
- Для снижения риска тяжелых травм и повреждения блендера при использовании не касайтесь чаши блендера руками или столовыми приборами.
- Никогда не взбивайте горячие жидкости. Дайте ингредиентам и жидкости остыть до теплого состояния или до комнатной температуры перед перемещением в чашу блендера.
- Не подвергайте чашу блендера воздействию крайне высокой и крайне низкой температуры, например, не помещайте холодную чашу в горячую воду и наоборот.
- Перед перемещением, чисткой или помещением блендера на хранение обязательно выключайте блендер и отсоединяйте от розетки.
- Обязательно отсоединяйте прибор от питания перед сборкой, разборкой и чисткой прибора, а также если прибор остается без присмотра.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО



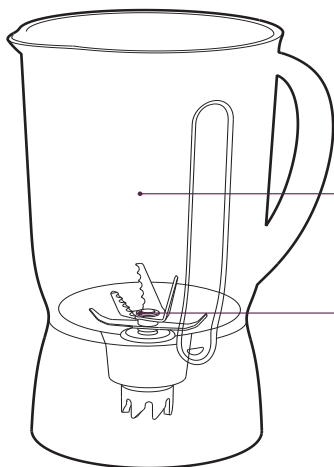
A



B

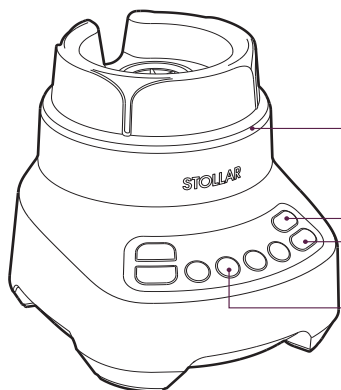


C



D

E



F

G

H, I

J

- A. Внутренняя мерная чашка**
Удалите, чтобы добавлять ингредиенты по времени перемешивания.
- B. Конус для цитрусов**
Добавьте цитрусового сока в коктейли и напитки.
- C. Крышка Stollar Assist™**
Кольцо для упрощения открывания крышки.
- D. 1,5-литровая чаша Eastman Tritan™, не содержащая БФА**
Ударопрочная, небьющаяся, можно мыть в посудомоечной машине.
- E. Мини-система лезвий и чаши Kinetix®**
Контур соответствует основанию чаши, устраняя места застревания ингредиентов. Центральные лезвия имеют зазубренную кромку для повышения качества резки, а внешние лезвия создают движение Kinetix®.
- F. Защита от перегрузки**
Сбрасываемый термopредохранитель для защиты мотора.
- G. Импульс**
Кратковременные всплески высокой мощности.
- H. Программа для смузи**
Оптимизируют возможности блендера для создания отличных коктейлей и напитков.
- I. Автоочистка**
Цикл для приготовления смузи также используется для автоочистки. Вымойте и сразу дайте высохнуть сразу (не замачивайте).
- J. 4 электронных скорости**
Максимальный контроль для различных ингредиентов – от медленного перемешивания до взбивания на высокой скорости.

СЛОЖНЫЙ ПОЛИЭФИР EASTMAN TRITAN™

Чаша блендера изготовлена из сложного полиэфирa Eastman Tritan™ – прочного полимера, не содержащего БФА и используемого для производства бытовых товаров. Он способен выдерживать активное использование и многократную мойку в посудомоечной машине. Изделия из Tritan™ являются ударопрочными и небьющимися, а также сохраняют прозрачность и прочность даже после сотен циклов мытья в посудомоечной машине.



НАЧАЛО РАБОТЫ

ON|OFF

Кнопка ON|OFF (вкл./выкл.) переводит прибор в режим готовности (READY).

Кнопка CANCEL (отмена)

Отменяет любую функцию.

РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

Электронное управление скоростью

4 кнопок электронных скоростей от MIX (перемешивание) до LIQUIFY (взбивание в жидкость).

MIX – это режим для объединения более деликатных продуктов перемешивающим движением, подходящий для соединения сухих и влажных ингредиентов.

LIQUIFY – это самый быстрый режим, идеально подходящий для взбивания ингредиентов для коктейлей и других хорошо перемешанных смесей.

PULSE (импульс)

Кнопка импульсного режима идеально подходит для переработки продуктов, которым требуется кратковременное мощное воздействие. Он также способствует перемещению продуктов в чаше.

ЗАДАННЫЕ ПРОГРАММЫ

SMOOTHIE (смузи) – 60 секунд

Эта программа была оптимизирована для перемешивания и взбивания замороженных и жидких ингредиентов одновременно. В функции смузи используется уникальная технология, перемешивающая более плотные ингредиенты на более низкой скорости, а затем повышающая скорость по мере сгущения ингредиентов. Это происходит несколько раз во время взбивания смузи (фруктовых коктейлей). Программа также обеспечивает циркуляцию ингредиентов для максимальной аэрации и достижения нужной консистенции.

Нажатие этой кнопки включает программу, а повторное нажатие – выключает.

Автоматическая очистка

Используется для удаления большинства ингредиентов со стенок и ножей блендера. Добавьте 2 чашки (500 мл) теплой мыльной воды и нажмите кнопку очистки. В случае плохо очищаемых, липких или густых ингредиентов, добавьте ½ чайной ложки средства для мытья посуды для повышения эффективности очистки.

Замачивание может повредить поверхность чаши, в особенности если в состав смешиваемых ингредиентов входил какой-либо цитрус. После мытья с моющим средством сполосните водой и сразу дайте высохнуть.

Чтобы получить наилучшие результаты, мойте чашу блендера таким образом сразу после использования.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если во время работы блендера будет нажата другая кнопка, скорость автоматически переключится на эту программу без остановки.

СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

- Если объем (во время взбивания) не достигает линии максимума, можно удалить внутреннюю мерную чашку и добавить масло/жидкости по время работы блендера.
- При перемешивании больших объемов или негустых жидкостей необходимо соблюдать осторожность, поскольку из центральной части крышки может выплескиваться жидкость.
- Включайте блендер только на нужное время – не перевзбивайте ингредиенты.
- Используйте импульсный режим, когда продукты слишком густые или крупные, чтобы перемещаться по чаше блендера.
- Не превышайте уровень максимальной отметки при добавлении продуктов и жидкостей в блендер.
- Ингредиенты могут прилипнуть к стенкам чаши блендера. Чтобы вернуть продукты на ножи, выключите блендер и отсоедините его от розетки. Снимите продукты со стенок чаши при помощи пластиковой лопатки и продолжите взбивание.
- Если во время взбивания сверху на корпусе мотора появится какая-либо влага или жидкость, выключите блендер и отключите его от розетки. Снимите чашу блендера и незамедлительно протрите корпус мотора сухой тканью или бумажным полотенцем.
- Чтобы прекратить взбивание в любой момент или во время работы программы SMOOTHIE, нажмите кнопку CANCEL (отмена).
- После работы 120 секунд подряд блендер автоматически выключится. Это предохранительная функция для защиты мотора.
- Скорость или функцию можно выбрать в любое время, даже во время работы блендера. Нажмите кнопку новой скорости или программы, и блендер сразу сменит режим работы.
- Максимальное количество льда, которое можно измельчать за один раз, составляет 250 г. (прибл. 1 стандартная формочка для льда).

ЧТО МОЖНО, ЧТО НЕЛЬЗЯ

Можно

- Использовать комбинацию скоростей взбивания и импульсного режима в соответствии с перерабатываемыми продуктами.
- Используйте функцию SMOOTHIE для взбивания фруктов, мороженого и йогуртов в густые коктейли и смузи.
- Используйте функцию PULSE (импульс) для продуктов, которым требуются короткие импульсы мощности, например, для измельчения льда или орехов.
- При приготовлении напитков с кубиками льда или замороженными ягодами используйте функцию PULSE (импульс), т. е. кратковременные мощные движения.
- Более густые смеси лучше измельчаются в пюре, если чаша наполнена от одной четвертой до половины.

Нельзя

- Не используйте металлические столовые приборы, поскольку они могут повредить ножи и чашу блендера.
- Не перемешивайте густые смеси в течение более чем 10 секунд. При обычном взбивании не взбивайте в течение более 1 минуты подряд. Если необходимо взбивать дольше, выключите блендер и перемешайте ингредиенты, прежде чем продолжить взбивание. Этот перерыв поможет защитить мотор от износа.
- Этот блендер не предназначен для вымешивания теста или приготовления картофельного пюре.
- При перемешивании теплых ингредиентов не помещайте более 2 чашек в блендер за один раз.
- Не перемешивайте горячие или кипящие ингредиенты. Дайте продуктам остыть до теплого состояния, прежде чем помещать их в блендер. Это предотвратит внезапные выбросы пара, который может сместить крышку.
- При перемешивании теплых ингредиентов накройте крышку полотенцем и крепко ее держите.

ТАБЛИЦА СМЕШИВАНИЯ

ПРОДУКТЫ	ПОДГОТОВКА	КОЛ-ВО	ФУНКЦИИ	ВРЕМЯ
Сырые овощи	Очистите от кожуры и нарежьте на кубики 1,5–2 см	200 г	CHOP скорость 2	10-30 с
Орехи	Удалите скорлупу.	200 г	CHOP скорость 2	10-30 с
Хлебные крошки	Порежьте на кубики 2 см.	100 Г	PULSE (импульс)	40-50 с
Печенье	Разделите на половины.	125 г	PULSE (импульс)	50-60 с
Взбитые сливки	При желании добавьте сахар или ваниль	300 мл	MIX скорость 1 и PULSE	30-40 с
Смузи (фруктовые коктейли)	Молоко, нарубленные свежие фрукты, йогурт, мороженое.	Макс. 800 мл	SMOOTHIE	60 с
Соус из свежих фруктов	Целые ягоды, порубленные мягкие фрукты, напр., персики.	250 г	BLEND скорость 3	10-30 с
Травы	Только листья.	1 чашка	CHOP скорость 2	10-15 с
Взбитые супы	Охладить до комнатной температуры.	800 мл	BLEND скорость 3	30-50 с
Соусы и заправки	Масло, уксус или лимонный сок, приправы.	250 мл	BLEND скорость 3	15-20 с
Лед		Макс. 8–10 кубиков льда	PULSE (импульс)	60 с

ПРИМЕЧАНИЕ

Эта таблица приведена только в качестве общего руководства.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ
Мотор не запускается или ножи не вращаются	Убедитесь, что штекер как следует вставлен в розетку.
	Убедитесь, что кнопка ON OFF и кнопка выбранной функции подсвечены.
	Если все огни мигают одновременно, см. приведенные далее решения для перегрузки мотора.
Продукты измельчаются неравномерно	Это может произойти, когда слишком большой объем продуктов измельчается одновременно. Попробуйте с меньшим количеством и при необходимости измельчайте объем по частям.
	Ингредиенты могут быть слишком крупными. Попробуйте нарезать продукты на меньшие части. Для достижения наилучшего результата ингредиенты должны быть нарезаны на кусочки не более 2 см.
Продукты слишком измельчаются или становятся водянистыми	Попробуйте уменьшить время взбивания. Для большего контроля используйте функцию PULSE (импульс).
Продукты налипают на ножи и стенки чаши	Смесь может быть слишком густой. Попробуйте добавить больше жидкости и/или уменьшить скорость перемешивания.
Перегрузка блендера (мигают все огни)	Этот блендер оснащен защитой от перегрузки для предотвращения повреждения мотора. Отсоедините блендер от розетки и дайте ему остыть в течение 15 минут. После этого вы сможете пользоваться блендером как обычно.
	Мы рекомендуем взбивать продукты меньшими порциями или нарезать продукты меньшими партиями.

УХОД И ЧИСТКА

Чаша и крышка

Чтобы сохранять чашу в чистоте и не допускать высыхания продуктов на ножах и стенках чаши, выполняйте описанные ниже операции как можно скорее после использования:

- Смойте большинство ингредиентов с чаши и крышки.
- Добавьте 500 мл теплой воды и нажмите кнопку AUTO CLEAN (автоочистка). Если густые или липкие ингредиенты требуют более тщательного мытья, добавьте несколько капель средства для мытья посуды.
- Снова сполосните чашу и/или вымойте отдельной в теплой мыльной воде мягкой тканью или ершиком для бутылок.
- После мытья обязательно смойте все средство для посуды.
- Лучше всего мыть чашу сразу после использования.

Цитрус

Воздействие масла цитрусовых может повлиять на прозрачность и долговечность чаши блендера. После мытья с моющим средством тщательно сполосните водой и сразу дайте высохнуть. Не замачивайте.

Корпус мотора

Протрите корпус мотора мягкой влажной тканью и тщательно высушите. Удалите частицы продуктов со шнура питания.

Чистящие средства

Не используйте абразивные моющие средства и мочалки для очистки корпуса мотора или чаши, так как они могут поцарапать поверхность. Используйте только теплую мыльную воду и мягкую ткань.

Посудомоечная машина

Чашу и крышку блендера можно мыть в посудомоечной машине на стандартном цикле.

Чашу можно размещать на нижней полке, а крышку и внутреннюю мерную чашку можно мыть только на верхней полке.

Устойчивые пятна и запахи от пищи

Продукты с сильным запахом, такие как чеснок, рыба и некоторые овощи (например, морковь), могут оставить запах или пятна на чаше и крышке. Чтобы удалить их, замочите чашу и крышку в теплой мыльной воде на 5 минут. Затем вымойте их щадящим моющим средством и теплой водой, хорошо прополощите и тщательно высушите. Храните чашу с открытой крышкой.

Хранение

Храните блендер в вертикальном положении с чашей, установленной на корпус мотора или рядом с ним. Не кладите ничего сверху. Для обеспечения циркуляции воздуха держите крышку открытой.

СОУС-ДИП ИЗ БАКЛАЖАНА*Приблизительно 2 чашки***ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 2 больших баклажана
- Масло в аэрозоле
- 2 зубчика чеснока
- 1 столовая ложка лимонного сока
- 2 столовых ложки оливкового масла
- 1 чайная ложка морской соли
- ½ чайной ложки молотого кумина
- 2 столовых ложки нарубленной свежей петрушки
- Свежемолотый черный перец
- Свежий или поджаренный хлеб

МЕТОД

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Слегка сбрызните баклажаны маслом. Поместите на противень и запекайте примерно 40 минут или до тех пор, пока кожица не начнет темнеть.
2. Добавьте в противень чеснок и продолжайте запекать, пока чеснок не станет мягким, а баклажаны не покроются пузырями. Выньте из духовки.
3. Сложите баклажаны в пластиковый пакет и дайте им остыть.
4. Очистите баклажаны от кожицы, крупно нарубите мякоть и поместите в блендер вместе с чесноком, лимонным соком, оливковым маслом, солью и кумином. Закройте чашу крышкой.
5. Выберите BLEND (смешивание) (скорость 3) и перемешивайте, пока смесь не станет почти равномерной, при необходимости снимая смесь со стенок.
6. Переместите в миску, вмешайте петрушку и приправьте черным перцем.
7. Подавайте со свежим или поджаренным хлебом.

СОУС-ДИП ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ*Приблизительно 2 чашки***ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 4 средних свеклы
- 1 головка чеснока
- 2 чайных ложки лимонного сока
- 1 столовая ложка хрена
- ¼ чашки легкого оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец
- Хлеб для подачи

МЕТОД

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Тщательно вымойте и промокните свеклу. Срежьте верхушку у головки чеснока, поместите свеклу и чеснок на противень и сбрызните маслом. Запекайте 30 минут, затем удалите чеснок, переверните свеклу и запекайте свеклу еще 15–20 минут или до мягкости. Дайте полностью остыть.
2. Очистите остывшую свеклу от кожицы и нарежьте на кубики. Выдавите чеснок из кожуры.
3. Поместите свеклу, чеснок и остальные ингредиенты в чашу блендера. Закройте чашу крышкой. Перемешивайте в режиме СНОР (порубить) (скорость 2), пока ингредиенты не смешаются, при необходимости снимая смесь со стенок.
4. Подавайте охлажденным с хлебом.

ХУМУС*Приблизительно 1 чашка***ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 1 лимон
- 400 г (банка) турецкого гороха (его необходимо промыть и дать жидкости стечь)
- 2 зубчика чеснока, разрезанных пополам
- 2 столовых ложки тхины (кунжутной пасты)
- 1 столовая ложка теплой воды
- 1 чайная ложка молотого кумина
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- Оливковое масло первого отжима для подачи
- Сладкая паприка для украшения
- Свежий хлеб для подачи

МЕТОД

1. Выжмите сок лимона непосредственно в чашу блендера при помощи конуса для цитрусов.
2. Добавьте турецкий горох, тхину, воду и кумин в чашу и установите крышку на место.
3. Перемешивайте в режиме BLEND (смешивание) (скорость 3), пока смесь не станет равномерной. При необходимости снимайте смесь со стенок чаши. Приправьте по вкусу.
4. Выложите в миску. Сбрызните оливковым маслом и посыпьте паприкой. Подавайте с хлебом.

МАЙОНЕЗ

Приблизительно 1 чашка

ИНГРЕДИЕНТЫ

- ½ лимона
- 2 желтка
- 1 чайная ложка французской горчицы
- 1 чайная ложка соли
- ½ чашки оливкового масла
- ½ чашки масла из виноградных косточек

МЕТОД

1. Выжмите сок лимона непосредственно в чашу блендера при помощи конуса для цитрусов.
2. Добавьте желтки, горчицу и соль в чашу блендера и установите крышку на место.
3. Взбивайте в режиме MIX (перемешивание) (скорость 1) в течение 30 секунд или до объединения ингредиентов.
4. Включите блендер на режим MIX (перемешивание) (скорость 1) и медленно наливайте масло через отверстие в крышке, пока смесь не загустеет. Это занимает примерно 1 минуту.
5. Переложите в герметичный контейнер и храните в холодильнике до 1 недели.

ВАРИАНТЫ

Айоли из печеного чеснока:

1. Срежьте верхушку головки чеснока и заверните целую головку в фольгу. Запекайте в духовке при 200 °C в течение 30 минут или пока чеснок не станет мягким и ароматным.
2. Пока чеснок готовится, приготовьте майонез по рецепту, не добавляя горчицу.
3. Выдавите чеснок из кожуры и смешайте с майонезом на режиме MIX (скорость 1).

ПЕСТО

Приблизительно 1 ½ чашки

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 чашки плотно уложенных листьев базилика (примерно 1 крупный пучок базилика)
- 2 зубчика чеснока
- 2 чайных ложки лимонного сока
- ½ чашки орехов пинии, поджаренных
- 60 г натертого пармезана
- ½ чашки оливкового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

МЕТОД

1. Поместите все ингредиенты в чашу блендера в том порядке, в котором они перечислены. Закройте чашу крышкой. Выберите СНОР (порубить) (скорость 2) и смешивайте, пока все ингредиенты не будут мелко нарублены почти до равномерной смеси. При необходимости снимайте смесь со стенок чаши.
2. Переложите ложкой в герметичный контейнер и охладите до использования.

ПОДСКАЗКА

Песто хранится в герметичном контейнере в холодильнике несколько дней. Вылейте немного масла на песто и накройте песто пластиковой пленкой. Это предотвратит интенсивное изменение цвета на коричневатый.

БАНАНОВЫЙ СМУЗИ*2 порции***ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 2 спелых банана, разрезанных пополам
- 2 чашки охлажденного молока
- 2 шарика замороженного ванильного йогурта или
- 1 чашка ванильного йогурта и 6 кубиков льда
- 1 столовая ложка меда
- Мускатный орех по вкусу.

МЕТОД

1. Поместите все ингредиенты в чашу блендера. Закройте чашу крышкой.
2. Взбейте в режиме SMOOTHIE (смужи). Сразу подавайте.

УТРЕННИЙ СМУЗИ*2 порции***ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 1 чашка охлажденного апельсинового сока
- 250 г очищенной свежей клубники
- ½ чайной ложки натертой апельсиновой цедры (необязательно)
- 1–2 столовых ложки овсяных хлопьев
- 2 шарика замороженного фруктового йогурта

МЕТОД

1. Поместите все ингредиенты в чашу блендера. Закройте чашу крышкой.
2. Взбейте в режиме SMOOTHIE (смужи). Сразу подавайте.

ЛЕДЯНОЕ МОККО*2 порции***ИНГРЕДИЕНТЫ**

- ¼ чашки/60 мл холодного эспрессо
- 2 шарика шоколадного мороженого
- 1 ½ чашки охлажденного молока
- 6 кубиков льда

МЕТОД

1. Поместите все ингредиенты в чашу блендера. Закройте чашу крышкой.
2. Взбивайте в режиме LIQUIFY (взбивание в жидкость) (скорость 4) в течение 20–30 секунд или до объединения ингредиентов.

ВАНИЛЬНЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ*2 порции***ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 2 чашки охлажденного молока
- 3 шарика ванильного мороженого
- ½ чайной ложки ванильного экстракта

МЕТОД

1. Поместите все ингредиенты в чашу блендера. Закройте чашу крышкой.
2. Взбейте в режиме SMOOTHIE (смужи). Сразу подавайте.

ШОКОЛАДНЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ*2 порции***ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 2 чашки охлажденного молока
- 3 шарика шоколадного мороженого
- 1 столовая ложка шоколадного сиропа (необязательно)

МЕТОД

1. Поместите все ингредиенты в чашу блендера. Закройте чашу крышкой.
2. Взбейте в режиме SMOOTHIE (смужи). Сразу подавайте.

КЛУБНИЧНЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 чашки охлажденного молока
- 3 шарика клубничного мороженого или
- 3 шарика ванильного мороженого + 10 ягод клубники

МЕТОД

1. Поместите все ингредиенты в чашу блендера. Закройте чашу крышкой.
2. Взбейте в режиме SMOOTHIE (смизи). Сразу подавайте.

КОКТЕЙЛЬ С ЛАЙМОМ И МЯТОЙ

2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 лайма, очищенных от цедры и порезанных на 8 частей
- 16–20 листиков мяты
- ¼ чашки/60 мл сахарного сиропа
- 60 мл белого рома или водки
- 8 средних кубиков льда
- 1 чашка/250 мл газированной воды

МЕТОД

1. Поместите все ингредиенты в чашу блендера. Закройте чашу крышкой.
2. Выберите функцию ICE CRUSH (измельчение льда) или PULSE (импульс) и перемешивайте, пока ингредиенты не будут крупно порублены.
3. Вылейте в бокал, немедленно подавайте.

МАРГАРИТА

4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 60 мл текилы
- 60 мл куантро (Cointreau)
- ½ чашки / 80 мл сока лайма
- ¼ чашки / 60 мл сахарного сиропа
- 12 кубиков льда

МЕТОД

1. Поместите текилу, куантро, сок лайма, сахарный сироп и кубики льда в чашу блендера. Закройте чашу крышкой.
2. Используйте функцию ICE CRUSH (измельчение льда) или LIQUIFY (взбивание в жидкость) (скорость 4), пока ингредиенты не перемешаются как следует и лед не превратится в крошку.
3. Подавайте в бокалах с соленой кромкой.

ПИНА КОЛАДА

2 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 60 мл белого рома
- ¼ чашки/60 мл кокосовых сливок
- ¾ чашки/180 мл ананасового сока
- 1 ½ чайной ложки/30 мл сахарного сиропа
- 10 кубиков льда

МЕТОД

1. Поместите все ингредиенты в чашу блендера. Закройте чашу крышкой.
2. Используйте функцию ICE CRUSH (измельчение льда) или LIQUIFY (взбивание в жидкость) (скорость 4), пока ингредиенты не перемешаются как следует и лед не превратится в крошку.
3. Сразу подавайте.

Stollar on erittäin turvallisuustietoinen. Stollar suunnittelee ja valmistaa kuluttajille suunnattuja tuotteita, Lisäksi pyydämme aina noudattamaan erityistä huolellisuutta kaikkia sähkölaitteita käytettäessä sekä noudattamaan seuraavia varoitoimenpiteitä.

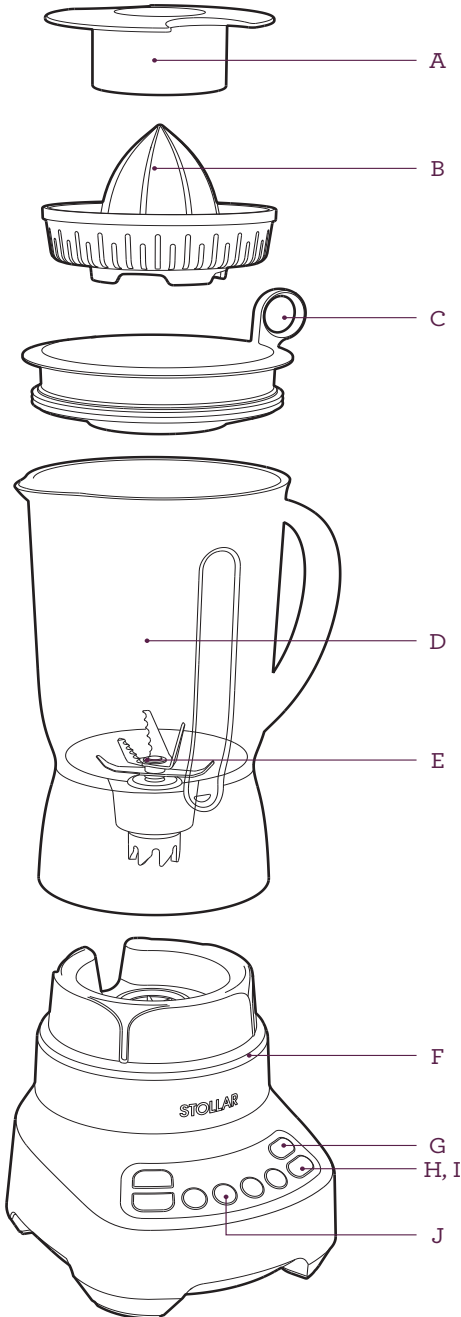
TÄRKEITÄ KAIKKIA SÄHKÖLAITTEITA KOSKEVIA TURVALLISUUSOHJEITA

LUE KAIKKI OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ OHJEET MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN

- Irrota ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat ennen käytön aloittamista.
- Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi, laitteen pistotulpan suojus on irrotettava ja hävitettävä turvallisesti.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Ei saa käyttää liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä, ulkona tai mihinkään muuhun kuin määritellyyn käyttötarkoitukseen. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisia.
- Laitetta ja sen johtoa on säilytettävä lasten ulottumattomissa. Vähintään 8-vuotiaat lapset ja fyysisiltä tai psyykkisiltä kyvyiltään heikentyneet tai henkilöt, joilla ei ole vastaavia tietoja ja kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta ainoastaan edeltävästi laitteen turvalliseen käyttöön ohjeistettuna tai toisen henkilön valvonnassa ja edellyttäen, että he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät voi puhdistaa tai käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Laitetta ei saa asettaa penkin tai pöydän reunalle käytön aikana. Varmista, että taso on tasainen, puhdas ja että siinä ei ole vettä tai muita aineita. Muista, että tärinä voi saada laitteen siirtymään paikoiltaan.
- Laitetta ei saa asettaa liedien tai keittolevyn läheisyyteen tai paikkaan, jossa laite voi joutua kosketuksiin kuuman uunin kanssa.
- Älä anna virtajohtoa roikkua penkin tai pöydän reunan ylitse tai mennä solmuun.
- Virtajohtoa, pistotulppaa tai laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun aineeseen sähköiskunvaaran vuoksi.
- Jäännösvirtalaitteen (varokytkin) asentamista suositellaan sähkölaitteiden turvallisuuden lisäämiseksi käytön aikana. Varokytkin, jonka luokiteltu jäännöstoimintavirta ei ole yli 30 mA, voidaan asentaa laitteen virtapiiriin. Kysy neuvoa sähköasentajalta.
- Mahdollisen tehosekoittimen itsekseen käynnistymiseen liittyvän vaaran vuoksi, joka liittyy moottorin ylikuormitusuojauksen tahattomaan tyhjentämiseen, erillistä kytkentälaitetta (esimerkiksi ajastinta) ei saa kytkeä laitteeseen eikä tehosekoitinta saa kytkeä virtapiiriin, joka kytkee tehosekoittimen säännöllisesti päälle ja pois päältä..
- Älä käytä laitetta johdon tai pistotulpan ollessa vaurioitunut tai mikäli laitteen toiminnassa ilmenee virheitä tai laite on jollakin tavoin vaurioitunut. Lopeta laitteen käyttö välittömästi ja ota yhteyttä Stollariin puhelimitse tai sähköpostitse varaosien tilaamista tai korjaamista varten.
- Kaikki kunnossapitoon liittyvä (puhdistusta lukuun ottamatta) voidaan tehdä ainoastaan Stollarin merkkihuollossa.

TEHOSEKOITTIMEN SUOJALAITTEET

- Pese tehosekoittimen kannu lämpimällä saippuavedellä ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Käytä ainoastaan tehosekoittimen mukana toimitettavaa kannua ja kantta. Muiden kuin Stollarin myymien tai suosittelmien lisävarusteiden käyttö voi johtaa tulipaloon, sähköiskuun tai henkilövahinkoon.
- Varmista aina, että tehosekoitin on asennettu oikein ennen käytön aloittamista. Kansi on kiinnitettävä varmasti paikoilleen ennen käyttöä, jotta kannun sisältö ei roisku tai pursua reunojen yli.
- Mikäli moottori ylikuormittuu, laitetta ei saa käyttää yli 10 sekunnin ajan. Anna moottorin levätä minuutin ajan jokaisen käyttökerran välissä. Tämän ohjekirjan reseptit eivät kuormita laitetta.
- Älä jätä tehosekoitinta ilman valvontaa sen ollessa käynnissä.
- Pidä kädet, sormet, hiukset ja vaatteet poissa tehosekoittimesta käytön aikana. Kytke tehosekoitin aina pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen sisäosiin koskemista. Älä koske liikkuviin osiin.
- Erityistä varovaisuutta on noudatettava, sillä tehosekoittimen terät ovat erittäin teräviä. Ole varovainen kannua puhdistuksen aikana tyhjennettäessä. Virheellinen terien käsittely voi aiheuttaa loukkaantumisia.
- Älä irrota kannua alustasta laitteen ollessa käynnissä.
- Tehosekoitin on tarkoitettu ruokien ja juomien valmistamiseen. Älä käytä tehosekoitinta mihinkään muuhun kuin ruokien ja juomien valmistukseen. Älä käytä tehosekoitinta kannun ollessa tyhjä.
- Älä koskaan yritä käyttää tehosekoitinta, mikäli terät ovat vahingoittuneet tai mikäli kannussa on keittovälineitä tai mitä tahansa vieraita esineitä.
- Vakavan henkilövahingonvaaran sekä tehosekoittimen vahingoittumisen välttämiseksi, kädet ja keittovälineet on pidettävä poissa kannusta käytön aikana.
- Älä koskaan käsittele kiehuvankuumia nesteitä tehosekoittimessa. Anna aineksien ja nesteiden jäähtyä lämpimiksi tai huonelämpötilaan ennen niiden lisäämistä kannuun sekoittamista varten.
- Älä altista tehosekoittimen kannua äärimäiselle kylmälle tai kuumalle lämpötilalle, esimerkiksi asettamalla kylmä kannu kuumaan veteen tai päinvastoin.
- Kytke tehosekoitin pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen sen siirtämistä, puhdistamista tai varastointia.
- Kytke laite aina irti virtalähteestä silloin, kun sitä ei käytetä ja ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.



A. Laitteen sisällä oleva mitta

Poistetaan aineksien lisäämiseksi kesken käytön.

B. Sitruspuristin

Lisää hiukan sitruunanmakua koktaileihin ja juumiin.

C. Stollar Assist™ kansi

Vetorengas helppoa irrottamista varten.

D. 1,5 l BPA:ta sisältämätön Tritan™-kannu

Iskunkestävä, särkymätön ja voidaan pestä astianpesukoneessa.

E. Mini Kinetix® -terä ja astia

Muotoiltu mukautumaan alustaan siten, että ainekset eivät jää kiinni kannuun. Sahalaitaiset keskiterät tehokkaaseen paloitteluun ja leveät terät Kinetix® -liikkeen aikaansaamiseksi.

F. Moottorin ylikuormitusuojaus

Moottoria suojaa nollattava sulake.

G. Syketoiminto

Sykemäiseen suuren tehon käyttöön

H. Smoothie-ohjelma

Optimoi sekoittimen tehon smoothien ja juomien valmistusta varten.

I. Automaattinen puhdistus

Smoothie-painike on samalla myös automaattisen puhdistuksen painike. Huuhtele ja anna kuivua heti pesemisen jälkeen (älä liota).

J. Neljä elektronisesti säädettävää nopeutta

Varmistaa erilaisten aineksien hallitun käsittelyn hitaasta sekoituksesta nopeaan hienonnukseen.

EASTMAN TRITAN™ -KOPOLYESTERI

Tehosekoittimen kannu on valmistettu Eastman Tritan™ -kopolyesterista, joka on kestävä, BPA:ta sisältämätöntä polymeria, jota käytetään kotitaloustarvikkeiden valmistukseen ja joka kestää vaativaa käyttöä sekä toistuvaa pesemistä astianpesukoneessa. Tritanista™ valmistetut tuotteet ovat iskunkestäviä ja särkymättömiä ja kestävät siistinä käytössä myös satojen pesukertojen jälkeen astianpesukoneessa.



KÄYTTÖÖNOTTO

ON/OFF

ON/OFF-virtakytkin Laite kytetään READY-käyttötilaan tällä kytkimellä.

Peruutuspainike

Peruu minkä tahansa toiminnon.

MANUAL-TILA

Elektroninen nopeudensäätö

4 nopeudensäätöä sekoituksesta (MIX) hienonnuksen (LIQUIFY).

MIX-toiminolla voidaan käsitellä pehmeämpiä aineksia kietomalla sekoittaen ja toiminto sopii myös hyvin nestepitoisten ja kuivien aineksien keskenään sekoittamiseen.

LIQUIFY on nopein säätö ja sopii hyvin esimerkiksi aineksien jauhamiseen koktailien ja muiden hienojakoisten sekoitusten valmistamiseksi.

PULSE-toiminto (syke)

Sykäsmäinen Pulse-toiminto sopii erinomaisesti hetkittäistä kovaa tehoa tarvitsevien aineksien käsittelyyn. PULSE-toiminnolla ainekset saadaan myös liikkumaan tehokkaasti kannussa.

VALMIIT OHJELMAT

SMOOTHIE (60 sekuntia)

Optimoitu sekoittamaan jäädytetyt ja nestemäiset ainekset ilmavasti keskenään. SMOOTHIE-toiminto sekoittaa kiinteämmät ainekset ensin hitaalla nopeudella ja nopeus kasvaa koostumuksen tiivistyessä. Näin tehdään useaan kertaan smoothieta valmistettaessa. Ohjelmointi kierrättää aineksia myös tehokkaasti maksimaalisen ilman lisäämisen ja kuohkean lopputuloksen varmistamiseksi.

Ohjelma käynnistetään ja keskeytetään painiketta painamalla.

AUTO CLEAN

Tällä toiminnolla puhdistetaan kannun seinät ja terät. Lisää kupillista (500 ml) lämmintä saippuavettä ja paina puhdistuspainiketta. Tehokkaampaa puhdistusta varten veteen lisätään 1/2 teelusikallista astianpesuainetta.

Liotus voi vahingoittaa kannun pintaa erityisesti sitrushedelmien käsittelyn jälkeen. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja anna kuivua pesuaineella pesemisen jälkeen.

Kannu kannattaa puhdistaa tällä tavoin välittömästi käytön jälkeen parhaan lopputuloksen varmistamiseksi.

LISÄTIETOJA

Mikäli tehosekoitin on käynnissä ja jotain toista painiketta painetaan, nopeus säätty automaattisesti tämän ohjelman mukaan ilman, että laitteen toiminta keskeytyy.

VINKKEJÄ

- Mikäli aineksien määrä on ylärajaviivan alapuolella (sekoituksen aikana), mitta voidaan irrottaa ja öljyä/nestettä voidaan lisätä laitetta pysäyttämättä.
- Erityistä varovaisuutta on noudatettava suuria määriä tai hyvin juoksevia nesteitä käsiteltäessä, sillä ne voivat roiskua kannusta kannen keskellä olevan aukon kautta.
- Käytä tehosekoitinta ainoastaan vastaavan ajan verran - älä käytä sekoitinta liian pitkään kerrallaan.
- Käytä PULSE -painiketta suurikokoisia aineksia sekoitettaessa, jotka eivät liiku vapaasti kannussa.
- Älä yritä ylämerkkiä aineksia ja nesteitä lisättäessä.
- Aineksia voi tarttua kannun seinämiin työstön aikana. Irrota tehosekoitinpistorasiasta ennen aineksien työntämistä takaisin teriin. Puhdista kannun seinät kaapimella ja jatka sitten käyttöä.
- Mikäli alustan päällä näkyy kosteutta käytön aikana, tehosekoitin on sammutettava ja pistotulppa on irrotettava pistorasiasta. Irrota kannua ja pyyhi alusta puhtaaksi välittömästi kuivalla pyyhkeellä tai paperipyyhkeellä.
- Käytön voi keskeyttää milloin tahansa SMOOTHIE-ohjelmaa käytettäessä painamalla CANCEL-painiketta.
- Tehosekoitin kytkeytyy automaattisesti pois päältä sen jälkeen, kun sitä on käytetty kahden minuutin ajan käsin. Tämän toiminnon tarkoituksena on suojata moottori.
- Nopeus tai toiminto voidaan säätää milloin tahansa - myös sekoituksen aikana. Valitse uusi ohjelma ja tehosekoittimen toiminta muuttuu välittömästi.
- Tehosekoittimessa voidaan käsitellä korkeintaan 250 g jääpaloja kerrallaan (noin 1 jääpalalevy).

OHJEITA

Tee näin:

- Yhdistele useita sekoitusnopeuksia syketoimintoon sopivan käsittelytavan löytämiseksi kaikille aineksille.
- Käytä SMOOTHIE-toimintoa smoothien, jälkiruokien ja pirtelöiden valmistukseen hedelmistä, jäätelöstä ja jogurtista.
- Käytä PULSE-toimintoa hyvin nopeasti ja suurella teholla käsiteltävien aineksien käsittelyyn, kuten esimerkiksi pähkinöiden hienonnus.
- Käytä PULSE -toimintoa juomia jääpaloista ja jäädytyistä hedelmistä valmistettaessa.
- Paksut seokset on helpompi soseuttaa tehokkaammin silloin kun kannu on korkeintaan puolillaan.

Vältä näitä:

- Älä käytä metallisia välineitä, sillä ne voivat vaurioittaa teriä tai kannua.
- Älä sekoita painavia seoksia yli kymmentä sekuntia kerrallaan. Älä käytä tehosekoitinta yli minuutin ajan kerrallaan tavanomaiseen sekoitukseen. Jos sekoittamista on jatkettava pidempään, pysäytä sekoitin ja sekoita ainekset kertaalleen ennen tehosekoittimen käytön jatkamista. Näin suojaat moottoria kulumiselta.
- Tehosekoittimessa ei voi vaivata taikinaa tai tehdä perunamuusia.
- Käsittele korkeintaan kaksi kupillista kerralla lämpimiä aineksia sekoitettaessa.
- Älä käsittele kuumia tai kiehuvia nesteitä. Anna aineksien jäähtyä lämpimiksi ennen niiden lisäämistä kannuun. Näin kansi ei pääse irtoamaan paikoiltaan kuumen höyryn vaikutuksesta.
- Aseta pyyhe kannen päälle ja pitele sitä vakaasti paikoillaan lämpimiä aineksia käsiteltäessä.

SEKOITUSTAULUKKO

RUOKA-AINEET	VALMISTELU JA KÄYTTÖ	MÄÄRÄ	TOIMINNOT	AIKA
Raa'at vihannekset	Kuori ja viipalo 1,5 - 2 cm kuutioiksi	200g	CHOP / nopeus 2	10 - 30 sekuntia
Pähkinät	Poista kuoret	200g	CHOP / nopeus 2	10 - 30 sekuntia
Korppujauhot	Kuutio 2 cm kuutioiksi	100 g	PULSE-toiminto (syke)	40 - 50 sekuntia
Keksit	Halkaise	125 g	PULSE-toiminto (syke)	50 - 60 sekuntia
Kermavaahto	Lisää sokeri tai vanilja maun mukaan	300 ml	MIX nopeus 1 ja PULSE-toiminto	30 - 40 sekuntia
Smoothie	Maito, kokonaiset tuoreet hedelmät, jogurtti, jäätelö	Max 800 ml	Smoothie	60 sekuntia
Hedelmäkastike	Kokonaisia marjoja ja pehmeitä hedelmiä paloittuna (esim. persikka)	250g	BLEND / nopeus 3	10 - 30 sekuntia
Yrtit	Vain lehdet	1 kupillinen	CHOP / nopeus 2	10 - 15 sekuntia
Sosekeitot	Anna jäähtyä huonelämpötilaan	800 ml	BLEND / nopeus 3	30 - 50 sekuntia
Kastikkeet	Öljy, etikka tai sitruunamenu, mausteet	250 ml	BLEND / nopeus 3	15 - 20 sekuntia
Jää		Korkeintaan 8-10 jääpalaa	PULSE-toiminto (syke)	60 sekuntia

LISÄTIETOJA

Taulukon tiedot ovat ainoastaan viitteellisiä.

VIANETSINTÄ

ONGELMA	RATKAISU
Moottori ei käynnisty tai terä ei pyöri	Varmista, että pistotulppa on hyvin paikoillaan pistorasiassa.
	Tarkista, että ON OFF -virtakytkin ja valitun toiminnon painike on valaistu.
	Katso ohjeet jäljempänä olevasta kohdasta "tehosekoittimen ylikuormitus", mikäli kaikki valot vilkkuvat samaan tahtiin.
Lopputuloks on epätasainen	Kannussa on liikaa aineksia. Kokeile pienemmällä määrällä ja käsittele tarvittaessa erissä.
	Ainekset voivat olla liian suurikokoisia. Paloittele pienemmiksi. Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi, ainekset kannattaa paloittaa korkeintaan 2 cm kokoisiksi palasiksi.
Ainekset on pilkottu liian pieniksi tai ovat liian vetisiä	Sekoita lyhyempiä aikoja kerrallaan Käytä PULSE -toimintoa hallitumpaan käsittelyyn.
Ainekset jäävät kiinni terään ja kannuun	Seos voi olla liian paksua. Lisää nestettä ja/tai valitse matalampi nopeus.
Tehosekoitin on ylikuormittunut (kaikki valot vilkkuvat)	Tehosekoittimessa on ylikuormitussuojaus moottorin vaurioitumisen estämiseksi. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä 15 minuutin ajan. Tehosekoitinta voidaan käyttää tavanomaiseen tapaan sen jäähtytyä.
	Suosittellemme aineksien käsittelyä erissä tai niiden paloitlemista pienemmiksi kuutioiksi.

KUNNOSSAPITO JA PUHDISTUS

Kannu ja kansi

Noudata seuraavia ohjeita kannun ja terien puhdistamiseksi mielellään heti käytön jälkeen, jotta ruoantähteet eivät pinty teriin:

- Huuhtelee kannu ja kansi puhtaaksi heti käytön jälkeen.
- Lisää kannuun 500 ml lämmintä vettä ja paina AUTO CLEAN -painiketta. Kovat ja tarttuvat ainekset edellyttävät tehokkaampaa puhdistusta, joten veteen voi lisätä muutaman tipan astianpesuainetta.
- Huuhtelee kannu ja kansi ja/tai pese ne erikseen lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä rätillä tai pulloharjalla.
- Huuhtelee kannu huolellisesti puhtaaksi pesemisen jälkeen.
- Puhdistus on tehokkainta heti käytön jälkeen tehtynä.

Sitrushedelmät

Sitrushedelmien öljy voi sumentaa kannun pinnan ja lyhentää kannun käyttöikää. Huuhtelee perusteellisesti puhtaalla vedellä ja anna kuivua pesuaineella pesemisen jälkeen. Älä liota.

Alusta

Pyyhi alusta puhtaaksi pehmeällä kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti. Pyyhi kaikki roiskeet pois virtajohdosta.

Puhdistusaineet

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, suteja tai liinoja moottorin alustan puhdistukseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa. Pese kaikki osat pehmeällä liinalla lämpimässä saippuavedessä.

Astianpesukone

Tehosekoittimen kannu ja kansi voidaan pestä astianpesukoneessa tavanomaisella ohjelmalla.

Kannu asetetaan alakoriin, mutta kansi ja sisäkansi on ehdottomasti laitettava yläkoriin.

Pinttynyt lika ja haju

Voimakkaantuoksuiset ruoka-aineet, kuten valkosipuli, kala ja muutamat vihannekset (porkkanat) voivat värjätä tai saada kannun ja kannen haisemaan. Väri ja haju poistetaan upottamalla kannu ja kansi viideksi minuutiksi lämpimään saippuaveteen. Tämän jälkeen kannu ja kansi pestään miedolla pesuaineella ja lämpimällä vedellä sekä huuhdellaan ja kuivataan huolellisesti. Säilytä kannua siten, että kansi ei ole paikoillaan.

Säilytys

Säilytä tehosekoitin pystyasennossa kannen ja kannun ollessa paikoillaan joko alustassa tai sen vieressä. Älä aseta mitään laitteen päälle. Ilmanvaihdon varmistamiseksi kantta ei aseteta paikoilleen kannuun.

MUNAKOISODIPPIKASTIKE*Noin kaksi kupillista***AINEKSET**

- 2 isoa munakoisoa
- Suihkaus öljyä
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 ruokalusikallinen sitruunamehua
- 2 ruokalusikallista oliiviöljyä
- Teelusikallinen suolaa
- 1/2 teelusikallista jauhetta kuminää
- 2 ruokalusikallista hienonnettua persiljaa
- Jauhetta mustapippuria
- Tuoretta tai paahdetta leipää

VALMISTUS

1. Lämmitä uuni 200 °C asteeseen ja suihkauta munakoisoihin vähän öljyä. Aseta munakoisot uunivuokaan ja anna kypsyä uunissa noin 40 minuuttia tai kunnes alkaa tummua.
2. Lisää valkosipuli vuokaan ja anna paistua, kunnes valkosipuli on pehmeää ja munakoisot ovat tummuneet ja kuori on paistunut kokonaan. Ota vuoka pois uunista.
3. Asta munakoisot muovipussiin ja anna jäähtyä.
4. Irrota kuori ja heitä se pois ja paloittele munakoisot kevyesti ja aseta ne kannuun yhdessä valkosipulin, sitruunamehun, oliiviöljyn, suolan sekä kuminan kanssa. Aseta kansi paikoilleen.
5. Valitse BLEND-toiminot (nopeus 3) ja sekoita, kunnes seos on miltei tasaista ja kaavi kannun seinämät tarvittaessa puhtaaksi.
6. Kaada astiaan ja sekoita persilja joukkoon sekä lisää tarpeen mukaan mustapippuria.
7. Tarjoile dippikastike tuoreen tai paahdetun leivän kera.

PAISTETUSTA PUNAJUURESTA VALMISTETTU DIPPIKASTIKE*Noin kaksi kupillista***AINEKSET**

- 4 keskikokoista punajuurta
- 1 kokonainen valkosipuli
- 2 teelusikallista sitruunamehua
- 1 ruokalusikallinen retiisiä
- ¼ kupillista kevyttä oliiviöljyä
- Suolaa ja vastajauhetta mustapippuria
- Leipää tarjoilu varten

VALMISTUS

1. Lämmitä uuni 200 °C asteeseen. Pese punajuuret huolellisesti ja taputtele kuivaksi. Leikkaa valkosipulin kanta pois ja aseta punajuuret sekä valkosipuli uunivuokaan ja suihkauta reilusti öljyä päälle. Paista uunissa 30 minuuttia ja ota valkosipuli sitten pois vuokaan ja käännä punajuuret ja anna niiden olla uunissa vielä 15-20 minuuttia tai kunnes punajuuret ovat pehmeitä. Aseta sivuun jäähtymään.
2. Kuori jäähtyneet punajuuret ja kuutioi. Purista valkosipuli ulos kuoresta.
3. Lisää punajuurikuutiot ja valkosipuli sekä muut ainekset kannuun. Aseta kansi paikoilleen. Sekoita CHOP-toiminolla (nopeus 2) kunnes ainekset ovat sekoittuneet ja kaavi kannun seinämät tarvittaessa puhtaaksi.
4. Tarjoile jäähdytettynä leivän kera.

HUMMUS*Noin yksi kupillinen***AINEKSET**

- 1 sitruuna
- 400 g kikkerheitä, huuhdeltu ja valutettu
- 2 valkosipulinkynttä, halkaistu
- 2 ruokalusikallista tahinia
- 1 ruokalusikallinen lämmintä vettä
- 1 teelusikallinen jauhetta kuminää

Suolaa ja vastajauhettua mustapippuria maun mukaan

Neitsytoliiviöljyä tarjoilua varten

Paprikajauhetta koristelua varten

Leipää tarjoilua varten

VALMISTUS

1. Purista sitruuna suoraan kannuun sitruunapuristimen avulla.
2. Lisää kikherneet, valkosipuli, tahini, vesi ja kumina kannuun ja aseta kansi paikoilleen.
3. Sekoita BLEND-toiminnolla (nopeus 3), kunnes seos on tasaista. Kaavi kannun seinämät puhtaaksi tarvittaessa. Mausta maun mukaan.
4. Annostele seos tarjoiluastiaan. Suihkauta päälle oliiviöljyä sekä ripaus paprikajauhetta. Tarjoile leivän kera.

MAJONEESI

Noin yksi kupillinen

AINEKSET

1/2 sitruuna

2 kananmunankeltuaista

Teelusikallinen ranskalaista sinappia

½ teelusikallista suolaa

1/2 kupillista oliiviöljyä

1/2 kupillista viinirypäleöljyä

VALMISTUS

1. Purista sitruuna suoraan kannuun sitruunapuristimen avulla.
2. Lisää kananmunankeltuaiset, sinappi ja suola kannuun ja aseta kansi paikoilleen.
3. Sekoita MIX-toiminnolla (nopeus 1) 30 sekuntia tai kunnes ainekset ovat sekoittuneet kokonaan.
4. Kaada öljy hitaasti sisäkannen lävitse tehosekoittimen käydessä MIX-nopeudella (nopeus 1), kunnes seos muuttuu tiiviimmäksi (kestää yleensä noin minuutin).
5. Siirrä majoneesi ilmatiiviiseen rasiaan - voidaan säilyttää jääkaapissa noin viikon ajan.

LISÄÄ OHJEITA

Aiolin valmistus paistetuista valkosipuleista

1. Irrota valkosipulin kanta ja kiedo valkosipuli folioon. Paista uunissa 200° C asteessa noin 30 minuuttia tai kunnes valkosipuli on pehmeää ja tuoksuvaa.
2. Valmista majoneesi ohjeen mukaan, mutta jätä sinappi pois sillä aikaa kun valkosipuli jäähtyy.
3. Purista valkosipuli ulos ja sekoita se majoneesiin MIX-nopeudella (nopeus 1).

PESTOKASTIKE

Noin 1 1/2 kupillista

AINEKSET

Kaksi kupillista basilikanlehtiä tiiviisti kuppiin pakattuna (noin yksi kokonainen basilikanippu)

2 valkosipulinkynttä

2 teelusikallista sitruunamehua

1/3 kupillista pinjansiemeniä

60 g raastettua parmesaania

1/2 kupillista oliiviöljyä

Suolaa ja vastajauhettua mustapippuria

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset tehosekoittimen kannuun ilmoitetussa järjestyksessä. Aseta kansi paikoilleen. Valitse CHOP-toiminto (nopeus 2) ja sekoita, kunnes kaikki ainekset on hienonnettu kokonaan ja seos on miltei tasaista. Kaavi kannun seinämät puhtaaksi tarvittaessa.
2. Lusikoi ilmatiiviiseen rasiaan ja jäähdytä, kunnes valmista nautittavaksi.

VINKKI

Pesto säilyy ilmatiiviissä astiassa muutaman päivän ajan jääkaapissa säilytettynä. Kaada hiukan oliiviöljyä peston päälle ja peitä astia muovikelmulla. Näin pesto ei värjäydy ruskeaksi.

BANAANISMOOTHIE*Kahdelle***AINEKSET**

- 2 kypsää ja halkaistua banaania
- 2 kupillista jäähdetyttä maitoa
- 2 reilua ruokalusikallista vaniljajogurttia tai
- 1 kupillinen vaniljajogurttia ja kuusi jääpalaa
- 1 ruokalusikallinen hunajaa
- Muskottia maun mukaan.

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun. Aseta kansi paikoilleen.
2. Sekoita SMOOTHIE-toiminnolla. Tarjoile välittömästi.

AAMIAISSMOOTHIE*Kahdelle***AINEKSET**

- 1 kupillinen jäähdetyttä appelsiinimehua
- 250 g mansikoita, huuhdeltu
- 1/2 teelusikallista appelsiininkuorta (ei välttämätön)
- 1-2 ruokalusikallista kaurahiutaleita
- 2 reilua ruokalusikallista jogurttia, jossa on pakastettuja hedelmiä

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun. Aseta kansi paikoilleen.
2. Sekoita SMOOTHIE-toiminnolla. Tarjoile välittömästi.

JÄÄMOCHA*Kahdelle***AINEKSET**

- ¼ kupillinen / 60 ml kylmää espressoa
- 2 ruokalusikallista suklaajäätelöä
- 1 1/2 kupillista jäähdetyttä maitoa
- 6 jääpalasta

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun. Aseta kansi paikoilleen.
2. Sekoita LIQUIFY-toiminnolla (nopeus 4) 20-30 sekuntia tai kunnes ainekset ovat sekoittuneet kokonaan.

VANILJAPIRTELÖ*Kahdelle***AINEKSET**

- 2 kupillista jäähdetyttä maitoa
- 3 reilua ruokalusikallista vaniljajäätelöä
- ½ teelusikallinen vaniljauutetta

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun. Aseta kansi paikoilleen.
2. Sekoita SMOOTHIE-toiminnolla. Tarjoile välittömästi.

SUKLAAPIRTELÖ*Kahdelle***AINEKSET**

- 2 kupillista jäähdetyttä maitoa
- 3 reilua ruokalusikallista suklaajäätelöä
- Ruokalusikallinen suklaakastiketta, ei välttämätöntä

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun. Aseta kansi paikoilleen.
2. Sekoita SMOOTHIE-toiminnolla. Tarjoile välittömästi.

MANSIKKAPIRTELÖ*Kahdelle***AINEKSET**

2 kupillista jäähdytettyä maitoa
 3 reilua ruokalusikallista mansikkajäätelöä tai
 3 reilua ruokalusikallista vaniljajäätelöä ja 10
 mansikkaa

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun. Aseta kansi paikoilleen.
2. Sekoita SMOOTHIE-toiminnolla. Tarjoile välittömästi.

LIMETTI- JA MINTTUMURSKA*Kahdelle***AINEKSET**

2 kuorittua ja kahdeksaan osaan viipaloitua limettiä
 16-20 mintunlehteä
 ¼ kupillinen / 60 ml sokerisiirappia
 60 ml valkoista rommia tai vodkaa
 8 jääpalaa
 1 kupillinen / 250 ml soodavettä

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun. Aseta kansi paikoilleen.
2. Valitse ICE CRUSH tai PULSE -toiminto ja sekoita, kunnes kaikki ainekset ovat suunnilleen sekoittuneet.
3. Kaada laseihin ja tarjoile välittömästi.

MARGARITA*Neljälle***AINEKSET**

60 ml tequilaa
 60 ml cointreautta
 ½ kupillinen (80 ml) limettimehua
 ¼ kupillinen (60 ml) sokerisiirappia
 12 jääpalaa

VALMISTUS

1. Lisää tequila, cointreau, limettimehu ja sokerisiirappi sekä jääpalat kannuun. Aseta kansi paikoilleen.
2. Sekoita ICE CRUSH tai LIQUIFY -toiminnolla (nopeus 4), kunnes ainekset ovat sekoittuneet hyvin ja jääpalat on murskattu.
3. Tarjoile suolareunuksin koristelluista laseista.

PINA COLADA*Kahdelle***AINEKSET**

60 ml valkoista rommia
 ¼ kupillinen / 60 ml kookoskermaa
 ¾ kupillista/180 ml ananasmehua
 1 ½ ruokalusikallista /30 ml sokerisiirappia
 10 jääpalaa

VALMISTUS

1. Lisää kaikki ainekset kannuun. Aseta kansi paikoilleen.
2. Sekoita ICE CRUSH tai LIQUIFY -toiminnolla (nopeus 4), kunnes ainekset ovat sekoittuneet hyvin ja jääpalat on murskattu.
3. Tarjoile välittömästi.

På Stollar är vi mycket säkerhetsmedvetna. Vi designar och tillverkar våra produkter med din säkerhet i första rummet. Dessutom ber vi dig vara försiktig när du använder elektriska apparater och följa de här råden.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER FÖR ALLA ELEKTRISKA APPARATER

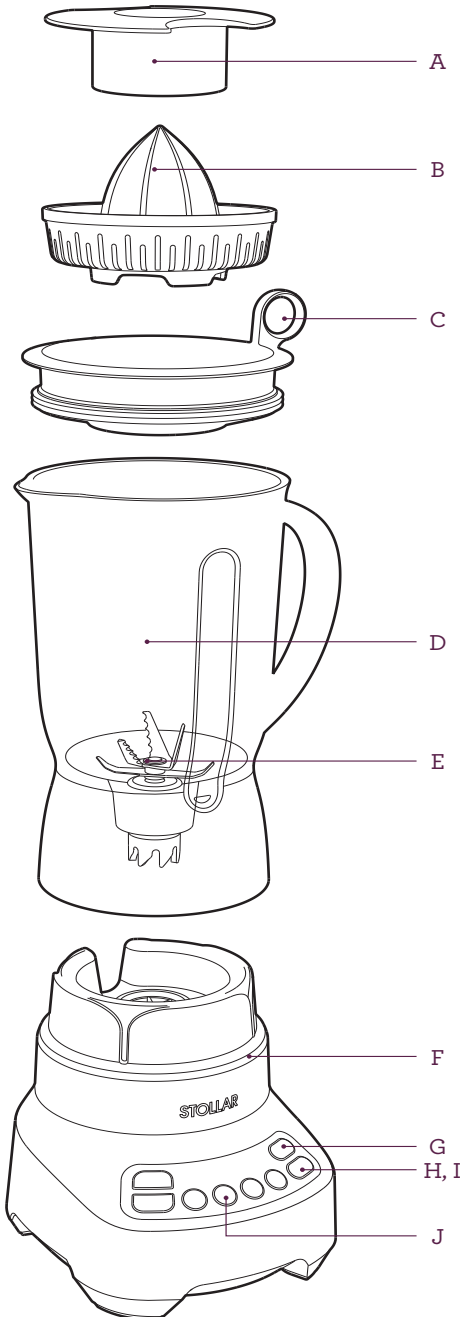
LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN ANVÄNDNING OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BEHOV

- Kassera förpackningsmaterial och klistermärken innan användning.
- För att undvika kvävningsrisk för små barn, ta bort och kassera skyddshöljet som sitter på kontakten.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte i fordon eller båtar i rörelse. Använd inte utomhus eller till något annat än det avsedda ändamålet. Felaktig användning kan orsaka skada.
- Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn. Apparaten kan användas av såväl barn från 8 år och uppåt som personer med nedsatt medicinsk, sensorisk eller psykisk förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de får hjälp eller instruktioner för att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som användning kan innebära. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Använd inte apparaten nära bänk- eller bordskanter. Se till att ytan som apparaten står på är plan, ren och helt fri från vatten och andra ämnen. Tänk på att vibrationer kan flytta apparaten under användning.
- Använd inte apparaten på (eller i närheten av) het gas eller spisplatta, eller där den kan komma i kontakt med varm ugn eller annan varm yta.
- Låt inte sladden hänga över bänkkant och undvik att trassla den.
- För att undvika elektriska stötar får sladden, kontakten eller motorbasen inte doppas i vatten (eller annan vätska).
- Installation av jordfelsbrytare (den vanliga säkerhetsbrytaren på ditt vägguttag) rekommenderas som extra säkerhetsåtgärd vid användning av apparater. Apparaten bör användas med en säkerhetsbrytare som har max. 30 mA märkrestström installerad i strömkretsen. Rådfråga din elektriker om du är osäker.
- För att undvika risken för mixern startar av sig själv på grund av oavsiktlig motoråterställning via överbelastningsskyddet får ingen extern enhet (t.ex. en timer) som kan regelbundet byta blandaren på och av anslutas och användas med blandaren.
- Använd inte apparaten med skadad sladd eller kontakt. Apparaten får inte heller användas om den har tappats eller skadats på något sätt. Sluta omedelbart använda den och kontakta Stollar via telefon eller e-post för byte eller reparation.
- Allt underhåll (utom städning) ska utföras av ett Stollar-auktoriserat servicecenter.

SÄKERHETSÅTGÄRDER FÖR DIN MIXER

- Tvätta kannan med varmt vatten och diskmedel innan första användningen.
- Använd endast den mixerkanna och tillhörande lock som levereras med denna mixer. Användning av tillbehör som inte har tillverkats eller angetts av Stollar kan medföra risk för brand, elektriska stötar eller personskador.
- Se alltid till att mixern är monterad på rätt sätt innan du använder den. Locket måste vara ordentligt fastsatt i kannan innan användning för att säkerställa att innehållet inte börjar rinna, spruta eller spilla ut.
- Om motorn ansträngs vid tung belastning ska mixern användas högst 10 sekunder i taget. Låt motorn vila i 1 minut mellan varje körning vid tung belastning. Observera att inget av recepten som ingår i instruktionsboken medför tung belastning.
- Lämna inte mixer utan uppsikt när den används.
- Håll händer, fingrar, hår och kläder borta från mixern under användning. Stäng alltid av mixer och dra ut kontakten ur vägguttaget efter användning. Undvik att röra vid rörliga delar.
- Var försiktig vid hantering av kannan då bladen är mycket vassa. Var försiktig när du tömmer kannan och vid rengöring. Oförsiktig hantering av bladen kan orsaka skada.
- Ta inte bort kannan från motorbasen medan mixern används.
- Mixern är avsedd för tillagning av mat och dryck. Använd den inte till någonting annat än mat och dryck. Använd inte mixern utan ingredienser i kannan.
- Använd aldrig mixern med skadade blad, köksbestick eller andra främmande föremål i kannan.
- För att minska risken för allvarliga personskador eller skador på mixer, håll händer och redskap borta från kannan under användning.
- Mixa aldrig heta vätskor. Låt ingredienser och vätskor svalna till rumstemperatur innan du sätter i kannan och mixer.
- Utsätt inte kannan för extrem värme eller kyla, t.ex. genom att placera en kall kanna i varmt vatten eller vice versa.
- Stäng alltid av mixer och dra ut kontakten ur vägguttaget innan du flyttar, rengör eller ställer undan mixern.
- Koppla alltid bort apparaten om du ska lämna den utan tillsyn och innan du monterar, tar isär eller rengör den.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER



A. Innerkopp med mått

Ta bort för att lägga in ingredienser under användning.

B. Citruspress

Lägg till lite citron i dina blandade cocktails och drinkar.

C. Stollar Assist™-locket

Lock med ring för lätt borttagning.

D. 1,5 liters BPA-fri Eastman Tritan™-kanna

Resistent, splitter- och diskmaskinstålig.

E. Mini Kinetix®-blad och skålsystem

Sitter vid basen på kannan så att det inte fastnar några livsmedel. De mittr skärbladen är tandade för att ge extra skärprestanda medan ytterbladen skapar Kinetix®-rörelse.

F. Överbelastningsskydd

Ställbar termosäkring för motorskydd.

G. Puls

Intervall på hög effekt.

H. Smoothie-program

Optimerar mixerns förmåga att göra härliga smoothies och drycker.

I. Automatisk rengöring

Smoothie-knappens cykel fungerar också som automatisk rengöringsfunktion. Skölj och låt torka direkt efter rengöring (blöt inte).

J. 4 hastigheter

Maximerar styrning för olika ingredienser, från långsam mix till höghastighet för saftpressning.

EASTMAN TRITAN™ COPOLYESTER

Kannan är gjord med Eastman Tritan™ Copolyester, en tuff och BPA-fri polymer som används för att tillverka hushållsprodukter som tål extrem användning och upprepad diskmaskinsrengöring. Produkter av Tritan™ är stöt- och splittertåliga och håller sig rena och beständiga även efter hundratals körningar i diskmaskinen.



KOMMA IGÅNG

ON|OFF

ON|OFF-knappen försätter apparaten i viloläge.

Stoppknapp

Avbryter en funktion.

MANUELLA EGENSKAPER

Elektrisk hastighetskontroll

Det finns 4 hastighetsknappar för olika konsistenser.

MIX blandar känsligare livsmedel med en mjuk rörelse och passar för att blanda våta och torra ingredienser.

LIQUIFY är snabbaste inställningen och är idealisk för att bryta ner ingredienser till drinkar och andra fina blandningar.

PULSE

PULSE-knappen passar för livsmedel som behöver köras med intervall. Det här läget får också ingredienserna att flytta runt i kannan.

FÖRINSTÄLLDA PROGRAM

SMOOTHIE (60 sekunder)

Det här programmet har skapats för att blanda och lufta frysta och flytande ingredienser. Smoothie-funktionen har en unik teknik som smälter de fasta ingredienserna vid lägre hastighet och sedan ökar i hastighet när ingredienserna tjockna. Detta sker flera gånger när du gör en smoothie. Programmet blandar också runt ingredienser för maximal luftning och krämig konsistens.

Om du trycker på knappen aktiveras programmet - tryck igen för att avaktivera.

Automatisk rengöring

Använd för att rensa bort det mesta av ingredienserna från väggar och blad. Häll i 2 koppar (500 ml) varmt vatten med diskmedel och tryck på knappen. För klibbiga eller tjocka ingredienser som det är svårare att få bort, tillsätt 1/2 tsk diskmedel för att rengöra extra.

Blötläggning kan skada kannans yta, särskilt om du har mixat citrusfrukter. Skölj med vatten och låt torka direkt efter rengöring.

För bästa resultat, rengör kannan på detta sätt direkt efter användning.

OBSERVERA

Om mixern är igång och en annan knapp trycks kommer hastigheten automatiskt att anpassas till det aktuella programmet utan paus.

RÅD & TIPS

- Om volymen (under användning) är lägre än maxlinjen kan det inre locket tas bort och oljor/vätskor hållas i medan mixern är i bruk.
- Iakta försiktighet om du kör stora volymer eller tunna vätskor kan stänka genom locket.
- Använd endast apparaten så länge som krävs - mixa aldrig för länge.
- Använd PULSE-knappen för att köra mat som är för tjock eller grov.
- Lägg inte i mer vätska eller livsmedel än till markeringen i mixern.
- Ingredienser kan fastna på kannans sidor. Stäng alltid av mixern och dra ut kontakten ur vägguttaget för att trycka ner mat mot bladen. Använd en plastspatel för att skrapa ner sidorna av kannan och fortsatt sedan att köra.
- Om fukt eller vätska visas ovanpå motorbasen under användning, stäng av mixern och dra ur kontakten. Ta bort kannan och torka motorbasen omedelbart med en torr trasa eller pappershandduk.
- För att sluta köra kan du när som helst under SMOOTHIE-programmet trycka på CANCEL.
- När mixern har kört i 120 sekunder stängs den av automatiskt. Detta för att skydda motorn.
- En hastighet eller funktion kan väljas när som helst, även när mixern är i bruk. Tryck på den nya hastigheten eller programmet så byter mixern drift direkt.
- Maxmängd isbitar som kan köras i mixern är 250 g (ca. 1 standard isfack).

RÄTT OCH FEL ANVÄNDNING

Rätt:

- Använd olika hastigheter och pulsfunktionen på ett sätt som passar de livsmedel du kör.
- Använd SMOOTHIE-funktionen för att köra frukter, glass och yoghurt till tjocka smoothies och milkshakes.
- Använd PULSE för mat som du endast behöver köra i korta intervall, t.ex. när du ska hacka nötter eller krossa is.
- Använd PULSE för att blanda drinkar med isbitar eller fryst frukt.
- Tjockare blandningar uppnås enklast om kannan är 1/4 till 1/2 fylld.

Fel:

- Använd inte metallredskap då de kan skada bladen och kannan.
- Kör inte tunga blandningar i mer än 10 sekunder. Kör inte normala blandningar längre än 1 minuter i taget. Om du behöver köra längre, stäng av mixern och rör om ingredienserna innan du kör igen. Denna vila hjälper till att skydda motorn från slitage.
- Mixern kan inte knåda deg eller mosa potatis.
- Vid blandning av varma ingredienser får högst 2 koppar köras åt gången.
- Undvik att blanda varma eller kokande ingredienser. Låt maten svalna innan du lägger den i mixern. Detta för att skydda mot plötsliga ångexplosioner som kan få locket att flyga av.
- Placera en kökshandduk över locket och håll ner det ordentligt om du kör varma ingredienser.

DIAGRAM

MAT	FÖRBEREDNING & ANVÄNDNING	MÄNGD	FUNKTIONER	TID
Råa grönsaker	Skala och skär i 1,5 - 2 cm tärningar.	200 g	CHOP 2:a hastighetsläget	10-30 sek.
Nötter	Ta bort skalene.	200 g	CHOP 2:a hastighetsläget	10-30 sek.
Ströbröd	Skär i 2 cm bitar.	100 g	PULSE	40-50 sek.
Kex	Brutna i halvor.	125 g	PULSE	50 - 60 sek.
Vispad grädde	Tillsätt socker eller vaniljsocker efter smak.	300 ml	MIX 1:a hastighetsläget och PULSE	30 - 40 sek.
Smoothie	Mjök, hackad färsk frukt, yoghurt, glass.	Max 800 ml	SMOOTHIE	60 sek.
Färsk fruktsås	Hela bär, hackad mjuk frukt som persikor.	250 g	BLEND 3:e hastighetsläget	10-30 sek.
Örter	Endast blad	1 kopp	CHOP 2:a hastighetsläget	10-15 sek.
Mixade soppor	Låt svalna till rumstemperatur.	800 ml	BLEND 3:e hastighetsläget	30 - 50 sek.
Dressing	Olja, vinäger eller pressad citron, kryddor.	250 ml	BLEND 3:e hastighetsläget	15 - 20 sek.
Is		Max 8 - 10 isbitar	PULSE	60 sek.

OBSERVERA

Detta diagram bör användas som en vägledning.

FELSÖKNING

PROBLEM	ENKEL LÖSNING
Motorn startar inte eller bladet roterar inte	Kontrollera att kontakten sitter ordentligt i eluttaget.
	Kontrollera ON OFF-knappen och att den aktuella funktionsknappen lyser.
	Om alla lampor blinkar samtidigt, se lösningen nedan på "överbelastad mixer".
Maten är ojämnt hackad	Detta kan hända när för mycket mat körs på en gång. Försök med en mindre mängd och jobba i omgångar vid behov.
	Ingredienserna kan vara för stora. Försök skära dem i mindre bitar. För bästa resultat ska ingredienserna skäras i max 2 cm bitar.
Maten är för finhackad eller vattnig	Försök att köra under kortare tid. Använd PULSE-funktionen för bättre kontroll.
Maten fastnar på bladet och kannan	Blandningen kan vara för tjock. Försök lägga till mer vätska och/eller att använda en lägre hastighet.
Mixern är överbelastad (alla lamporna blinkar)	Mixern har överbelastningsskydd för att undvika skador på motorn. Koppla ur och låt mixern svalna i 15 minuter. När den har svalnat kommer du kunna använda den som vanligt igen.
	Vi rekommenderar att du kör i mindre omgångar eller att du skär ingredienserna i mindre omgångar.

SKÖTSEL & RENGÖRING

Kanna och lock

För att hålla din kanna ren och undvika att mat torkar på blad och kanna bör du följa dessa steg direkt efter användning:

- Tvätta bort så mycket som möjligt ingredienserna från kannan och locket.
- Håll i 500 ml varmt vatten och tryck på AUTO CLEAN-knappen. Om tjocka eller klubbiga ingredienser kräver extra rengöring kan du tillsätta några droppar flytande diskmedel.
- Skölj kannan och locket för hand och/eller rengör dem en gång till i varmt vatten med diskmedel och en mjuk trasa eller borste.
- Se till att skölja bort allt diskmedel.
- Det är bäst att rengöra kannan direkt efter att du har använt den.

Citrusfrukt

Exponering för citrusolja kan påverka kannans transparens och livslängd. Rengör den med diskmedel och skölj ordentligt med vatten efteråt. Låt torka direkt efter rengöring. Blötlägg den inte.

Motorbas

För att rengöra motorbasen, torka med en mjuk, fuktig trasa och torka sedan ordentligt. Torka eventuellt resterande matrester från nätsladden.

Rengöringsmedel

Använd inga grova disktrasor eller andra slipande rengöringsprodukter på motorbasen eller kannan, då de kan repa ytan. Använd endast ljummet vatten med en mjuk trasa.

Diskmaskiner

Kannan och locket kan tvättas med din diskmaskins standardprogram.

Kannan kan placeras på nedre hyllan, men locket och måttkoppen måste stå på den övre hyllan.

Svåra matfläckar och lukter

Starkt luktande livsmedel såsom vitlök, fisk och vissa grönsaker som morötter kan lämna lukt eller fläckar på kannan och locket. För att ta bort, blöt kannan och locket i 5 minuter i varmt vatten med diskmedel. Tvätta sedan med ett mildt rengöringsmedel och varmt vatten, skölj väl och torka nogga. Förvara kannan med locket av.

Förvaring

Förvara din mixer upprätt med kannan monterad på motorblocket eller bredvid det. Placera ingenting ovanpå. För att möjliggöra luftcirkulation får locket inte sitta på.

AUBERGINEDIPP

Ca 2 koppor

INGREDIENSER

- 2 stora auberginer
- Oljespray
- 2 vitlöksklyftor
- 1 msk pressad citron
- 2 msk olivolja
- 1 tsk havssalt
- ½ tsk mald kummin
- 2 msk färskhackad persilja
- Färskmald svartpeppar
- Färskt eller rostat bröd

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 200°C. Spraya auberginerna lätt med oljespray. Placera dem i en ugnsfast form och baka i ca 40 min. eller tills skinnet blir mörkt.
2. Tillsätt vitlök och fortsätta baka auberginerna med vitlöken tills den är mjuk och auberginerna svartnar och blåsor börjar uppstå på dem. Ta ut ur ugnen.
3. Placera auberginerna i en plastpåse och ställ åt sidan tills de är svala nog att hantera.
4. Flå auberginerna och kassera skalet. Hacka upp köttet och lägg det i kannan med vitlök, pressad citron, olivolja, salt och kummin. Sätt på locket.
5. Välj BLEND (3:e hastighetsläget). Kör tills blandningen nästan är slät. Skrapa ner sidorna i kannan vid behov.
6. Häll upp i en skål, rör ner persiljan och smaka av med svartpeppar.
7. Servera dippet med färskt eller rostat bröd.

DIPP PÅ UGNSTEKTA RÖDBETOR

Ca 2 koppor

INGREDIENSER

- 4 medelstora rödbetor
- 1 vitlök
- 2 msk pressad citron
- 1 msk pepparrot
- ¼ kopp ljus olivolja
- Salt och nymalen svartpeppar
- Bröd att servera med

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 200°C. Tvätta rödbetorna väl och torka. Skär av toppen på vitlöken och lägg med rödbetorna på en bakplåt. Ringla över olja. Grädda i 30 minuter och ta sedan bort vitlöken och vänd rödbetorna. Tillaga rödbetorna i ytterligare 15 - 20 minuter eller tills de är möra. Ta ut och låt svalna helt.
2. När rödbetorna är svala, skala och skär upp dem i fjärdedelar. Pressa ut vitlöken ur sitt skinn
3. Placera rödbetor och vitlök med övriga ingredienser i kannan. Sätt på locket. Blanda på CHOP (2:a hastighetsläget), skrapa sidorna om det behövs.
4. Servera dippet kylt med bröd.

HUMMUS

Ca 1 dl

INGREDIENSER

- 1 citron
- 400 g konserverade kikärtor, sköljda och avrunna
- 2 vitlöksklyftor, halverade
- 2 msk tahini
- 1 msk varmt vatten
- 1 tsk mald spiskummin
- Salt och nymalen svartpeppar, efter smak
- Extra jungfruolivolja, till garnering
- Söt paprika, till garnering
- Färskt bröd

GÖR SÅ HÄR

1. Pressa citronen direkt i kannan, använd citruspressen.
2. Lägg kikärter, vitlök, tahini, vatten och kummin i kannan och sätt på locket ordentligt.
3. Kör på BLEND (3:e hastighetsläget) tills blandningen är slät. Skrapa ner sidorna vid behov. Krydda efter smak.
4. Håll över i en skål. Ringla olivolja och strö över paprikapulver. Servera med bröd.

MAJONNÄS

Ca 1 dl

INGREDIENSER

- ½ citron
- 2 äggulor
- 1 tsk fransk senap
- 1 tsk salt
- ½ kopp olivolja
- ½ dl druvkärnolja

GÖR SÅ HÄR

1. Pressa citronen direkt i kannan, använd citruspressen.
2. Lägg äggulor, senap och salt i kannan och sätt på locket ordentligt.
3. Kör på MIX (1:a hastighetsläget) i 30 sekunder eller tills ingredienserna är väl blandade.
4. Kör på MIX (1:a hastighetsläget), håll oljan långsamt genom locket tills blandningen tjocknar. Detta bör ta ca 1 minut.
5. Håll över till en lufttät behållare och förvara i kylan i upp till 1 vecka.

VARIATION

För att göra aioli på rostad vitlök:

1. Skär av toppen på 1 hel vitlök och vira den i folie. Grädda i ugnen i 200°C i 30 minuter eller tills vitlöken är mjuk och väldoftande.
2. Följ stegen i majonnäsreceptet medan vitlöken svalnar
3. Pressa vitlöken och kör den med majonnäsen på MIX (1:a hastighetsläget).

PESTO

Ca 1½ kopp

INGREDIENSER

- 2 koppar ordentligt packade basilikablåd (ca 1 stor knippa basilika)
- 2 vitlöksklyftor
- 2 msk pressad citron
- 1/3 kopp pinjenötter, rostade
- 60 g riven parmesanost
- ½ kopp olivolja
- Salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg alla ingredienserna i kannan i ovanstående ordning. Sätt på locket. Välj CHOP (2:a hastighetsläget) och kör tills alla ingredienserna är mycket finhackade och blandningen nästan är slät. Skrapa ner sidorna vid behov.
2. Lägg i en lufttät behållare och låt svalna tills peston kan serveras.

TIPS

Peston håller sig ett par dagar om du ställer den i kylskåpet i en lufttät behållare. Håll i lite extra olja och vira lite plastfolie över toppen. På så vis förhindras oönskad bryning.

BANANSMOOTHIE*2 portioner***INGREDIENSER**

- 2 mogna bananer, halverade
- 2 koppar kyld mjölk
- 2 skopor fryst vaniljyoghurt eller
- 1 kopp vaniljyoghurt och 6 isbitar
- 1 tsk honung
- Muskot, efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg alla ingredienser i kannan. Sätt på locket.
2. Kör på SMOOTHIE. Servera direkt.

FRUKOSTSMOOTHIE*2 portioner***INGREDIENSER**

- 1 dl apelsinjuice, kyld
- 250 g färska jordgubbar, skalade
- ½ teskedar rivet apelsinskal (valfritt)
- 1 - 2 msk havregryn
- 2 skopor fryst fruktyoghurt

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg alla ingredienser i kannan. Sätt på locket.
2. Kör på SMOOTHIE. Servera direkt.

ISMOCKA*2 portioner***INGREDIENSER**

- ¼ kopp/60 ml kall espresso
- 2 skopor chokladglass
- 1½ koppar kall mjölk
- 6 isbitar

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg alla ingredienser i kannan. Sätt på locket.
2. Kör på LIQUIFY (4:e hastighetsläget) i 20 - 30 sekunder eller tills ingredienserna är väl blandade.

VANILJMILKSHAKE*2 portioner***INGREDIENSER**

- 2 koppar kall mjölk
- 3 skopor vaniljglass
- ½ tsk vaniljextrakt

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg alla ingredienser i kannan. Sätt på locket.
2. Kör på SMOOTHIE. Servera direkt.

CHOKLADMILKSHAKE*2 portioner***INGREDIENSER**

- 2 koppar kall mjölk
- 3 skopor chokladglass
- 1 msk chokladsås, tillval

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg alla ingredienser i kannan. Sätt på locket.
2. Kör på SMOOTHIE. Servera direkt.

JORDGUBBSMILKSHAKE*2 portioner***INGREDIENSER**

- 2 koppar kall mjölk
- 3 skopor jordgubbsglass eller
- 3 skopor vaniljglass + 10 jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg alla ingredienser i kannan. Sätt på locket.
2. Kör på SMOOTHIE. Servera direkt.

LIME OCH KROSSAD MYNTA

2 portioner

INGREDIENSER

2 limefrukter, skalade och skurna i 8 bitar

16 - 20 myntablåd

¼ kopp/60 ml sockersirap

60 ml ljust rom eller vodka

8 medelstora isbitar

1 kopp/250 ml sodavatten

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg alla ingredienser i kannan. Sätt på locket.
2. Välj ICE CRUSH eller PULSE och kör tills alla ingredienserna är grovt hackade.
3. Håll upp i ett glas och servera direkt.

MARGARITA

4 portioner

INGREDIENSER

60 ml Tequila

60 ml Cointreau

⅓ kopp /80 ml limejuice

¼ kopp /60 ml sockersirap

12 isbitar

GÖR SÅ HÄR

1. Håll Tequila, Cointreau, limejuice, sirap och isbitar i kannan. Sätt på locket.
2. Kör på ICE CRUSH eller LIQUIFY (4:e hastighetsläget) tills ingredienserna är väl blandade och isen är krossad.
3. Servera i saltkantat glas.

PINA COLADA

2 portioner

INGREDIENSER

60 ml ljust rom

¼ kopp/60 ml kokosgrädde

¾ cup/180 ml ananasjuice

1½ msk/30 ml sockersirap

10 isbitar

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg alla ingredienser i kannan. Sätt på locket.
2. Kör på ICE CRUSH eller LIQUIFY (4:e hastighetsläget) tills ingredienserna är väl blandade och isen är krossad.
3. Servera direkt.



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal dotted lines for writing, spaced evenly down the page.

STOLLAR

Food Thinkers

STOLLAR is a registered trademark of B.T.U. Company, Ltd.

Due to continual improvements in design or otherwise,
the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

www.stollar.eu