



# PRINCESS®

**Gebruiksaanwijzing**

**Instructions for use**

**Mode d'emploi**

**Anleitung**

**Instrucciones de Uso**

**Istruzioni d'uso**

**Bruksanvisning**

**Brugsanvisning**

**Bruksanvisning**

**Käyttöohje**

**Instruções de utilização**

**Οδηγίες χρήσεως**

**مادختسالات اميل عت**

**TYPE 212004 V1**

**ROYAL BLENDER TURBO 10-SPEED**



<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing .....	4
<b>UK</b>	Instructions for use .....	6
<b>F</b>	Mode d'emploi .....	8
<b>D</b>	Anleitung .....	10
<b>E</b>	Instrucciones de Uso .....	13
<b>I</b>	Istruzioni d'uso .....	15
<b>S</b>	Bruksanvisning .....	17
<b>DK</b>	Brugsanvisning .....	19
<b>N</b>	Bruksanvisning .....	21
<b>SF</b>	Käyttöohje .....	23
<b>P</b>	Instruções de utilização .....	25
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως .....	28
<b>ARAB</b>	مادختسالات امي لعت .....	31

Lees de gebruiksaanwijzing op uw gemak even door en bewaar deze om later nog eens te kunnen raadplegen. De PRINCESS ROYAL BLENDER is ideaal om snel allerlei ingrediënten te kloppen, te mixen, te pureren of te verkruijmen. Wij raden u aan om voor het eerste gebruik de mengbeker met mes en deksel af te wassen en eventuele labels te verwijderen.

## UITPAKKEN EN MONTEREN

Haal alle onderdelen voorzichtig uit de verpakking; de glazen kan is natuurlijk kwetsbaar.

## GEBRUIKSTIPS

Onthoudt dat een blender in seconden werkt, niet in minuten. Indien de blender te lang ingeschakeld wordt, worden de ingrediënten tot moes geslagen. De blender werkt het beste wanneer slechts kleine hoeveelheden voedsel tegelijkertijd verwerkt worden. Snijdt grotere stukken eventueel een paar keer door totdat het stukjes van zo'n 2 à 3 cm zijn. Zet het deksel op de blender, vóórdat deze ingeschakeld wordt, om spatten te voorkomen. Het stopje in het midden van het deksel kan tijdens het gebruik van het apparaat verwijderd worden om nog iets toe te voegen. Indien de motor stopt of het voedsel tegen de wand van de kan gaat plakken, moet de blender uitgeschakeld worden. Wacht tot de motor helemaal stil staat en duw met een houten of plastic lepel of spatel de ingrediënten weer naar het midden van de kan. Als de motor tijdens het gebruik hoorbaar langzamer gaat lopen, kunt u het beste even overschakelen naar een hogere snelheid. Was de kan direct na gebruik af. Om oververhitting te voorkomen, wordt aanbevolen de blender niet langer dan 3 minuten achter elkaar te gebruiken en het apparaat na elk gebruik minstens 2 minuten te laten afkoelen.

Voorkeursnelheden:

- 1/2 Kloppen
- 3/4 Pureren
- 5/6 Verkruijmen
- 7/8 In stukjes hakken en raspen
- 9/10 Mixen

Het ON/OFF-knopje is een zgn. pulsschakelaar. De motor draait alleen als dit knopje ingedrukt gehouden wordt. Dit knopje is bedoeld voor zeer kortdurende bewerkingen.

Gebruikerstips:

- Bewaar geen voedsel in de kan.
- Gebruik de blender niet leeg.
- De blender is niet geschikt voor het kloppen van eiwit, het verwerken van rauw vlees en deeg, en het persen van vruchten en groenten.
- Fruit moet altijd gepeld en geschild worden. Snijdt het fruit in kleine stukjes voordat u deze gaat toevoegen in de blender.
- Sommige groentes, zoals tomaten, dienen ook geschild en gesneden worden.

## WARME VLOEISTOFFEN

Bij hogere temperaturen, kan het deksel zacht worden waardoor het stopje losraakt en de inhoud van de kan eruit spat. Daarom moet een warme vloeistof eerst afkoelen voordat men deze in de blender giet. Houd één hand op het deksel zodat deze op zijn plaats blijft tijdens het blenden. Als het deksel te heet aanvoelt, het deksel meteen verwijderen en de vloeistof nog meer laten afkoelen. Plaats het deksel terug voordat u weer aan het werk gaat.

## IJS MALEN

Wanneer u de blender wilt gebruiken om ijs te malen, dan eerst controleren of het apparaat schoon is, en het eventueel grondig uitspoelen. Achtergebleven schoonmaakmiddel is niet bevorderlijk voor de smaak van gemalen ijs of een drankje. Ijsblokjes zijn er in vele soorten en maten. Daarom raden wij aan wat te experimenteren met het ijs. Begin met een half of driekwart kopje ijs of 4 à 6 blokjes en voeg 15 ml (1 eetlepel) vers koud water toe. Zet het deksel op de blender en schakel deze in op snelheid 3 of 4. Gebruik het apparaat niet continu, maar stop af en toe en controleer het resultaat. Bij te veel malen wordt het ijs te vloeibaar. Bij te weinig malen gaan alleen de randjes van het ijs eraf. Maal alleen ijs wanneer er water is toegevoegd. Doe niet eenvoudigweg te veel ijs in de kan en maal langer. Dit is niet handig omdat te veel ijs nooit een goed resultaat oplevert.



## BELANGRIJKE TIPS

### \* **Harde kaas raspen**

Snijdt de kaas in blokjes. Doe een kleine hoeveelheid blokjes in de kan. Doe het deksel op de kan en kies snelheid 6-8. Voor een fijner resultaat moet het apparaat langer werken.

### \* **Medium / zachte kaas raspen**

Als u Cheddar of Zwitserse kaas wilt raspen, voeg dan 1/2 snee brood toe aan een half kopje met kaasblokjes in de kan. Doe het deksel op de kan en kies snelheid 4-6. Het brood neemt het vocht op terwijl de kaas wordt geraspt.

### \* **Brood verkrumelen**

Ga op dezelfde manier te werk voor vers of droog brood. Doe een snee brood in de blender. Doe het deksel erop en kies snelheid 5-6 gedurende 5 seconden.

### \* **Room kloppen**

Laat de kan afkoelen. Gebruik koude volle of halfvolle room. Doe 200 gram in de kan en voeg 1 eetlepel suiker toe. Doe het deksel op de kan en kies snelheid 2-4. Schakel de blender uit wanneer de room dik wordt.

### \* **Noten en chocoladesnippers hakken**

Als u noten met vlies of chocoladesnippers wilt hakken, doe dan één kopje ervan in de kan. Doe het deksel op de kan en gebruik het apparaat 5 seconden op "PULS". Voor een fijner resultaat moet u langer hakken.

### \* **Bevroren geconcentreerde sappen**

Giet het bevroren sap met 1/3 van de benodigde hoeveelheid water in de kan. Doe het deksel op de kan en gebruik het apparaat 15 seconden op snelheid 8-10. Voeg de rest van het water toe, doe het deksel weer op de kan en schakel de blender nog eens 10 seconden in.

## REINIGEN

HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.

DOMPEL DE MOTORBASIS NOOIT ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.

Maak de blender na ieder gebruik schoon, dit voorkomt dat voedselresten gaan vastkoeken. Gebruik geen schurende of agressieve middelen. De buitenzijde kan met een vochtige doek afgenomen worden.

Schoonmaaktip: doe een kopje water en een klein scheutje afwasmiddel in de blender. Schakel de blender in op de laagste stand en laat een paar minuutjes aanstaan. Daarna uitschakelen en goed uitspoelen. De basis moet droog gehouden worden. Neem deze eventueel met een licht vochtige doek af.

## PRINCESS-TIPS

- Gebruik deze blender alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Zorg dat het snoer of een eventueel verlengsnoer zodanig weggelegd wordt dat niemand erover kan struikelen.
- Bij beschadiging van de blender of het snoer raden wij u aan het apparaat niet meer te gebruiken, maar naar de winkel terug te brengen voor reparatie. Een beschadigd snoer kan alleen door de servicedienst vervangen worden.
- Gebruik deze blender niet buitenshuis.
- Houdt goed toezicht op de blender wanneer kinderen erbij kunnen.

## ENKELE RECEPTEN

### **Lekkernij van vers fruit**

Snelheid: hoog

Ingrediënten:

1 middelgrote banaan

6 rijpe aardbeien

1/4 kop (60 ml) sinasappelsap

1 middelgrote, rijpe en in kwarten gesneden perzik

3 bolletjes sorbetijs

1 kopje (250 ml) magere melk



## **Koude cappuccino**

Snelheid: hoog

Ingrediënten:

60 ml cappuccino met Italiaanse siroop

60 ml koffie

60 ml halfvolle melk

30 ml chocoladesiroop of chocolademelkpoeder

500 ml ijsblokjes (= 2 cups)

## **PRINCESS ROYAL BLENDER TURBO 10-SPEED**

**ART. 212004 V1**

Please read these instructions at your leisure and save them for future reference. The PRINCESS ROYAL BLENDER is ideal for beating, mixing, pureeing or crumbling all sorts of ingredients. We advise you to clean the blender, including the blades and lid, before first use and to remove any labels.

### **UNPACKING AND ASSEMBLY**

Carefully remove all the parts from the packaging; the glass bowl is fragile.

### **TIPS FOR USE**

Keep in mind that a blender works in seconds, not in minutes. If the blender is on too long, the ingredients will be beaten to a pulp. The blender works best when only small quantities of food are processed at a time. Cut any larger pieces until no pieces are larger than 2 to 3 cm. Place the lid on the blender, before turning it on, to prevent splattering. The stopper in the middle of the lid can be removed while the appliance is so that additional ingredients can be added. If the motor stops, or if food sticks to the side of the jug, the blender must be turned off. Wait until the motor has completely stopped, then use a wooden or plastic spoon or spatula to push the ingredients from the sides. If the motor begins to go audibly slower during use, it is best if you switch to a higher speed. After use wash the jug immediately. In order to avoid overheating it is recommended that the blender is not used for more than 3 minutes at a time and that it is allowed to cool down for 2 minutes between uses.

Recommended speeds

1/2 Beating

3/4 Pureeing

5/6 Crumbling

7/8 Cutting and grating

9/10 Mixing

The ON/OFF button is a pulse switch. The motor will only run if this button is held pushed in. The button is intended for very short use only.

User tips:

- Do not store any food in the blender.
- Do not turn the blender on while it is empty.
- The blender is not suited for beating egg white, processing raw meat or dough, or juicing or pressing fruits or vegetables.
- Fruit must always be peeled. Cut the fruit into small pieces before adding it to the blender.
- Some vegetables, such as tomatoes, must also be peeled and cut up.

### **HOT LIQUIDS**

The lid can soften at higher temperatures so that the stopper loosens and the contents of the blender can splash out. Therefore a hot liquid must first be allowed to cool down before it is added to the blender. Keep one hand on the lid to hold it in place during blending. If the lid feels too hot, remove it at once and allow the liquid to cool down for longer. Put the lid back on before continuing.

### **GRINDING ICE**

If you want to use the blender to grind ice first check that it is clean and if necessary rinse the blender thoroughly. Any residual cleaning material will spoil the taste of the ground ice or a drink. Ice blocks come in various shapes and sizes, therefore we recommend that you experiment with the ice first. Start with half or three-quarters of a cup of ice or 4 to 6 blocks and add 15 ml (1 dessert spoon) fresh cold water.



Put the lid on the blender and switch on at speed 3 or 4. Do not use the appliance continuously but stop and check the result every so often. If the ice is ground too much it will become liquid and if it is not ground enough only the edges will be removed from the ice blocks. Only grind ice if you have added water. Do not simply put more ice in the blender and grind for longer. This is not a good idea because too much ice will never give a good result.

## **IMPORTANT TIPS**

### **\*Grating hard cheese**

Cut the cheese into blocks. Put a few blocks in the blender. Put on the lid and select speed 6-8. The finer the result required the longer the blender must work.

### **\*Grating medium/soft cheese**

When grating Cheddar or Swiss cheese add 1/2 of a slice of bread to half a cup of cheese blocks in the blender. Put on the lid and select speed 4-6. The bread absorbs the moisture while the cheese is grated.

### **\*Crumbling bread**

Fresh or dry bread can be treated in the same way. Put a slice of bread in the blender. Put on the lid and select speed 5-6 for 5 seconds.

### **\*Beating cream**

Let the blender cool down. Use cold full or low-fat cream. Put 200 gram in the blender and add 1 dessert spoon sugar. Put on the lid and select speed 2-4. Switch off the blender when the cream thickens.

### **\*Cutting up nuts and chocolate**

To cut up nuts or chocolate put a cupful in the blender. Put on the lid and use the blender for 5 seconds on "PULSE". For a finer result cut for a little longer.

### **\*Frozen concentrated fruit juice**

Pour the frozen juice with 1/3 of the necessary amount of water in the blender. Put on the lid and run the blender for 15 seconds at speed 8-10. Add the rest of the water, put the lid back on and switch on the blender again for another 10 seconds.

## **CLEANING**

**ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE CLEANING.**

**NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER OR OTHER LIQUID.**

Clean the blender after use; this prevents any remaining food from becoming caked on the blender. Do not use abrasive or strong detergents. The outside can be wiped down with a damp cloth. Cleaning tip: Pour a cup of water and a drop of washing-up liquid in the blender. Set the blender at the lowest setting and leave it for a few minutes. Then switch it off and rinse well. The base must be kept dry. Clean it with a damp cloth, as necessary.

## **PRINCESS TIPS**

- This blender is only suitable for household use.
- Make sure the cord or extension cord is carefully positioned to avoid people tripping over it.
- If the blender or the cord become damaged, we advise you not to use the appliance, but to return it to the store for repair. Damaged cords can only be replaced by our service department.
- Do not use this blender outdoors.
- Maintain good supervision over the blender when children may be around.

## **SOME RECIPES**

### **Fresh fruit treat**

Speed: high

Ingredients

1 medium large banana

6 ripe strawberries

1/4 cup (60 ml) orange juice

1 medium large, ripe peach cut into quarters

3 balls water ice

1 cup (250 ml) skimmed milk



## Cold cappuccino

Speed: high

Ingredients

60 ml cappuccino with Italian syrup

60 ml coffee

60 ml skimmed milk

30 ml chocolate syrup or chocolate milk powder

500 ml ice blocks (= 2 cups)

## U.K. WIRING INSTRUCTIONS


The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or  and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

## PRINCESS ROYAL BLENDER TURBO 10-SPEED

ART. 212004 V1

Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement. Le MELANGEUR PRINCESS ROYAL est idéal pour battre, mixer, mettre en purée ou en poudre rapidement toutes sortes d'ingrédients. Avant la première utilisation, nous vous conseillons de laver le bol mélangeur, la lame et le couvercle et d'enlever les autocollants éventuels.

## DEBALLER ET ASSEMBLER L'APPAREIL

Sortez avec précaution toutes les pièces hors de l'emballage, en faisant particulièrement attention au bol en verre.

## CONSEILS D'UTILISATION

N'oubliez pas qu'un mélangeur est efficace en quelques secondes et non pas en quelques minutes. Si le mélangeur fonctionne trop longtemps, les ingrédients sont réduits en bouillie. Le mélangeur fonctionne mieux avec des petites quantités d'aliments à la fois. Coupez plus petits les morceaux plus importants jusqu'à obtenir des morceaux de 2 à 3 cm. Mettez le couvercle sur le mélangeur avant de le mettre à tourner pour éviter les éclaboussures. Vous pouvez enlever le bouchon au centre du couvercle lorsque l'appareil fonctionne pour ajouter des ingrédients. Si le moteur s'arrête ou si des aliments restent collés contre les parois, vous devez éteindre le mélangeur, attendre que le moteur soit complètement arrêté puis, à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en bois ou en plastique, faire descendre les ingrédients dans le bol. Si vous entendez que le moteur se met à fonctionner nettement plus lentement, il vaut mieux passer à une vitesse supérieure. Lavez directement le bol après usage. Pour éviter la surchauffe, il est conseillé de ne pas faire fonctionner le mélangeur plus de 3 minutes consécutives et, après chaque utilisation, de laisser l'appareil refroidir pendant 2 minutes au moins.

Vitesses conseillées :

1/2 Battre

3/4 Mettre en purée

5/6 Mettre en poudre

7/8 Hacher et râper

9/10 Mixer





La touche ON/OFF est un interrupteur à impulsions, ce qui signifie que le moteur ne tourne que lorsque vous appuyez sur cette touche. Cette touche ne doit être utilisée que pour faire fonctionner très brièvement l'appareil.

Conseils d'utilisation :

- Ne conservez pas d'aliments dans le bol.
- Ne faites pas fonctionner le mélangeur à vide.
- Le mélangeur n'est pas conçu pour battre des blancs d'œuf en neige, pour hacher de la viande crue ou faire de la pâte, non plus que pour presser des fruits et des légumes.
- Les fruits doivent toujours être épluchés et pelés. Coupez les fruits en petits morceaux avant de les mettre dans le mélangeur.
- Certains légumes, par exemple les tomates, doivent d'abord être débarrassés de leur peau et coupés en morceaux.

## LIQUIDES BRÛLANTS

En cas de températures élevées, le couvercle peut ramollir, le bouchon se détacher et le contenu du bol être projeté hors du bol. C'est pourquoi il faut toujours laisser refroidir un liquide brûlant avant de le verser dans le mélangeur. Posez une main sur le couvercle afin qu'il reste bien en place pendant que le mélangeur fonctionne. Si vous sentez que le couvercle est trop chaud, vous devez l'enlever immédiatement pour laisser le liquide refroidir plus longtemps. Remettez le couvercle en place avant de faire fonctionner de nouveau l'appareil.

## PILER DE LA GLACE

Si vous souhaitez utiliser le mélangeur pour faire de la glace pilée, vérifiez d'abord que l'appareil est propre et rincez-le éventuellement avec soin. Des résidus de produits vaisselle donneraient un goût désagréable à la glace pilée ou à une boisson. Les glaçons peuvent se présenter sous diverses formes et différentes tailles. C'est pourquoi nous vous conseillons de faire quelques expérimentations préalables. Commencez par une demie tasse ou trois-quarts de tasse de 4 à 6 glaçons et ajoutez-y 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau fraîche. Mettez le couvercle sur le mélangeur et faites tourner sur la vitesse 3 ou 4. Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu, mais arrêtez-le de temps en temps pour contrôler le résultat. Si vous le faites tourner trop longtemps, la glace devient trop liquide. Si vous ne le faites pas tourner assez longtemps, les glaçons ne seront pilés qu'en partie. Ne pilez les glaçons qu'après avoir ajouté de l'eau. Ne vous contentez pas de mettre beaucoup de glaçons dans le bol et de faire tourner l'appareil plus longtemps. C'est inutile, une quantité trop importante de glaçons ne permettant pas d'obtenir un bon résultat.

## CONSEILS IMPORTANTS

### \* Râper du fromage à pâte dure

Coupez le fromage en petits cubes. Mettez une petite quantité de cubes dans le bol. Mettez le couvercle sur le bol et sélectionnez la vitesse 6-8. Pour obtenir du fromage plus finement râpé, l'appareil doit fonctionner plus longtemps.

### \* Râper du fromage à pâte mi-molle ou molle

Si vous voulez râper du Cheddar ou du gruyère, ajoutez dans le bol 1/2 de tranche de pain de mie pour une demie tasse de cubes de fromage. Mettez le couvercle sur le bol et sélectionnez la vitesse 4-6. Le pain absorbe l'humidité pendant que le fromage est râpé.

### \* Émietter du pain

Procédez de la même façon pour du pain frais ou du pain sec. Mettez une tranche de pain dans le mélangeur. Mettez le couvercle sur le bol et faites tourner à la vitesse 5-6 pendant 5 secondes.

### \* Battre de la crème fraîche

Utilisez un bol bien froid. Prenez de la crème fraîche ou de la crème allégée. Mettez-en 200 grammes dans le bol et ajoutez-y 1 cuillère à soupe de sucre. Mettez le couvercle sur le bol et sélectionnez la vitesse 2-4. Arrêtez le mélangeur lorsque la crème a épaissi.

### \* Hacher des noix entières ou du chocolat en morceaux

Si vous voulez hacher des noix entières ou du chocolat en morceaux, mettez-en une tasse dans le bol. Mettez le couvercle sur le bol et faites fonctionner l'appareil pendant 5 secondes avec la touche à impulsions. Pour hacher plus finement, laissez l'appareil tourner plus longtemps.



### \* Jus de fruit concentrés et congelés

Versez dans le bol le jus de fruit congelé avec 1/3 de la quantité d'eau nécessaire. Mettez le couvercle sur le bol et faites tourner l'appareil pendant 15 secondes à la vitesse 8-10. Ajoutez le reste de l'eau, remettez le couvercle et faites tourner l'appareil pendant 10 secondes supplémentaires.

### NETTOYAGE

DEBRANCHEZ D'ABORD L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT.

NE PLONGEZ JAMAIS LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

Nettoyez le mélangeur après chaque usage, cela évite que des aliments n'y restent collés. N'utilisez pas de produits abrasifs ou agressifs. Essuyez l'extérieur du bol à l'aide d'un chiffon humide. Conseil de nettoyage : mettez l'équivalent d'un verre d'eau et un peu de liquide vaisselle dans le bol mélangeur. Faites marcher le mélangeur pendant deux minutes à la vitesse la plus faible. Eteignez-le puis rincez-le bien. Le socle doit rester sec. Vous pouvez éventuellement le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.

### CONSEILS DE PRINCESS

- N'utiliser ce mélangeur que pour un usage domestique.
- Placer le cordon ou une rallonge éventuelle de sorte que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Si le mélangeur ou son cordon électrique sont abîmés, nous vous conseillons de ne pas utiliser l'appareil, mais de le ramener au magasin pour le faire réparer. Un cordon endommagé peut uniquement être remplacé par un réparateur spécialisé.
- Ne pas utiliser ce mélangeur à l'extérieur.
- Exercer une surveillance quand l'appareil est utilisé en présence d'enfants.

### QUELQUES RECETTES

#### Délice aux fruits frais

Vitesse : élevée

Ingrédients :

1 banane de taille moyenne

6 fraises mûres

1/4 de tasse (60 ml) de jus d'orange

1 pêche de taille moyenne, mûre et coupée en quartiers

3 boules de sorbet glacé

1 tasse (250 ml) de lait écrémé

#### Cappuccino frappé

Vitesse : élevée

Ingrédients :

60 ml de cappuccino au sirop italien

60 ml de café

60 ml de lait demi écrémé

30 ml de sirop au chocolat ou de poudre lactée au chocolat

500 ml de glaçons (= 2 tasses)

### PRINCESS ROYAL BLENDER TURBO 10-SPEED

ART. 212004 V1

Diese Gebrauchsanweisung vor dem Erstgebrauch sorgfältig durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben. Der PRINCESS ROYAL BLENDER ist ideal, um schnell verschiedene Zutaten zu schlagen, mixen, pürieren oder zu zerkleinern. Es empfiehlt sich, vor dem ersten Gebrauch den Mixbecher mit Messer und Deckel abzuwaschen und eventuelle Aufkleber zu entfernen.

### AUSPACKEN UND MONTIEREN

Alle Zubehörteile vorsichtig auspacken und, dabei besonders auf die Glaskanne achten.

### GEBRAUCHSHINWEISE

Nicht vergessen, dass der Mixer in Sekunden arbeitet, und nicht in Minuten. Wenn der Mixer zu lange eingeschaltet ist, werden die Zutaten zu Mus geschlagen. Der Mixer funktioniert am besten, wenn nur kleine Zutatenmengen auf einmal verarbeitet werden. Größere Stücke eventuell in kleinere Stücke von ungefähr 2 à 3 cm schneiden. Den Deckel auf den Mixer setzen, bevor er eingeschaltet wird, um Spritzen zu vermeiden. Der Verschluss in der Deckelmitte kann während des Gebrauchs entfernt werden, um weitere Zutaten hinzuzufügen.



Wenn der Motor aussetzt oder die Zutaten am Rand der Kanne kleben bleiben, muss der Mixer ausgeschaltet werden. Warten bis der Motor vollkommen still steht und die Zutaten mit Hilfe eines Holz- oder Kunststofföffels (Spatel) wieder in die Mitte der Kanne drücken. Wenn der Motor während des Gebrauchs hörbar langsamer läuft, empfiehlt es sich, kurz auf eine höhere Geschwindigkeit umzuschalten. Die Kanne sofort nach Gebrauch abwaschen. Um eine Überhitzung zu vermeiden, empfehlen wir, den Mixer nicht länger als 3 Minuten hintereinander zu benutzen und ihn danach jeweils mindestens 2 Minuten abkühlen zu lassen.

Wahlgeschwindigkeiten:

- 1/2 Schlagen
- 3/4 Pürieren
- 5/6 Zerkrümeln
- 7/8 Hacken und Reiben
- 9/10 Mixen

Der ON/OFF-Knopf ist ein so genannter Pulsschalter. Der Motor dreht sich nur, solange dieser Knopf eingedrückt wird. Dieser Pulsschalter eignet sich für sehr kurze Anwendungen.

Benutzertipps:

- In der Kanne keine Lebensmittel aufbewahren.
- Den Mixer nicht leer benutzen.
- Der Mixer eignet sich nicht zum Schlagen von Eiweiß, zum Verarbeiten von rohem Fleisch und Teig sowie zum Auspressen von Obst und Gemüse.
- Obst muss immer geschält werden. Obst und Gemüse vor der Verarbeitung im Mixer in kleine Stücke schneiden.
- Einige Gemüsearten, wie z.B. Tomaten, müssen auch gepellt und geschnitten werden.

## WARMER FLÜSSIGKEITEN

Bei höheren Temperaturen kann der Deckel weich werden, wodurch sich der Verschluss lockert und der Kanneninhalte herausspritzen kann. Warme Flüssigkeiten deshalb erst abkühlen lassen, bevor sie in den Mixer gegossen werden. Während des Mixvorgangs eine Hand auf den Deckel halten, um ein Verrutschen zu verhindern. Wenn sich der Deckel zu heiß anfühlt, den Deckel sofort entfernen und die Flüssigkeit noch länger abkühlen lassen. Den Deckel einsetzen, bevor der Mixer wieder eingeschaltet wird.

## EIS ZERKLEINERN

Wird der Mixer zum Zerkleinern von Eis verwendet, zuerst überprüfen, ob das Gerät sauber ist und gegebenenfalls gründlich ausspülen. Zurückgebliebene Reinigungsmittel können den Geschmack von zerkleinertem Eis oder Getränken beeinflussen. Eiswürfel gibt es in den unterschiedlichsten Formen und Größen. Deshalb sollte zuerst etwas mit dem Eis experimentiert werden. Mit einer halben oder drei viertel Tasse voll Eis oder 4 à 6 Würfeln beginnen und 15 ml (1 Esslöffel) frisches kaltes Wasser hinzugeben. Den Deckel auf den Mixer setzen und mit der Geschwindigkeit 3 oder 4 einschalten. Das Gerät nicht durchgehend benutzen, sondern ab und zu anhalten und das Ergebnis überprüfen. Bei zu langem Zerkleinern wird das Eis zu flüssig. Bei zu kurzem Zerkleinern werden nur die Ränder der Eiswürfel entfernt. Eis immer nur zusammen mit Wasser zerkleinern. Nicht einfach zu viel Eis in die Kanne geben und dann länger zerkleinern lassen. Zu viel Eis führt nämlich nie zu einem guten Ergebnis.

## WICHTIGE TIPPS:

### \* Harten Käse reiben

Den Käse in Würfel schneiden. Einige Würfel in die Kanne geben. Deckel auf die Kanne setzen und die Geschwindigkeit 6-8 wählen. Für ein feineres Ergebnis den Mixer länger laufen lassen.

### \* Medium / weichen Käse reiben

Beim Reiben von Cheddar oder Schweizer Käse zu einer halben Tasse Käsewürfel 1/2 Brotscheibe hinzufügen und in die Kanne geben. Den Deckel auf die Kanne setzen und die Geschwindigkeit 4-6 wählen. Das Brot nimmt während des Reibens die Flüssigkeit auf.

### \* Brot zerkleinern

Bei frischem oder trockenem Brot gleich vorgehen. Eine Brotscheibe in den Mixer geben. Den Deckel auf die Kanne setzen und 5 Sekunden lang mit der Geschwindigkeit 5-6 laufen lassen.



### \* **Sahne schlagen**

Die Kanne abkühlen lassen. Kalte fette oder halbfette Sahne verwenden. 200 g in die Kanne geben und 1 Esslöffel Zucker hinzufügen. Den Deckel auf die Kanne setzen und die Geschwindigkeit 2-4 wählen. Den Mixer ausschalten, wenn die Sahne dick wird.

### \* **Nüsse und Schokolade hacken**

Zum Hacken von ganzen Nüssen oder Schokoladebrocken 1 Tasse der Zutaten in die Kanne geben. Den Deckel auf die Kanne setzen und das Gerät 5 Sekunden lang bei „PULS“-Einstellung laufen lassen. Für ein feineres Ergebnis muss länger gehackt werden.

### \* **Tief gefrorene Saftkonzentrate**

Den tief gefrorenen Saft mit 1/3 der benötigten Wassermenge in die Kanne geben. Den Deckel auf die Kanne setzen und das Gerät 15 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 8-10 laufen lassen. Das restliche Wasser hinzufügen, den Deckel wieder auf die Kanne setzen und den Mixer weitere 10 Sekunden laufen lassen.

## **REINIGEN**

ZUERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

DEN MOTORBLOCK NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.

Den Mixer nach jedem Gebrauch reinigen, um das Festbacken von Resten zu vermeiden. Keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel benutzen. Die Außenseite kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Reinigungstipp: Eine Tasse Wasser und etwas Geschirrspülmittel in den Mixer geben. Den Mixer auf die niedrigste Stufe einstellen und einige Minuten eingeschaltet lassen. Anschließend ausschalten und gut ausspülen. Der Motorblock muss trocken bleiben. Er kann eventuell mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

## **PRINCESS-TIPPS**

- Der Mixer ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Darauf achten, dass das Anschluss- oder Verlängerungskabel so liegt, dass niemand darüber stolpern kann.
- Bei Beschädigung des Mixers oder des Kabels sollte das Gerät nicht mehr benutzt und zur Reparatur ins Geschäft zurückgebracht werden. Ein beschädigtes Kabel kann nur vom Kundendienst ausgetauscht werden.
- Den Mixer nicht im Freien verwenden.
- Im Beisein von Kindern besonders gut auf den Mixer achten.

## **EINIGE REZEPTE**

### **Leckeres aus frischem Obst**

Geschwindigkeit: hoch

Zutaten:

1 mittelgroße Banane

6 reife Erdbeeren

1/4 Tasse (60 ml) Apfelsinensaft

1 mittelgroßen, reifen und in Viertel geschnittenen Pfirsich

3 Kugeln Sorbeteis

1 Tasse (250 ml) Magermilch

### **Kalter Cappuccino**

Geschwindigkeit: hoch

Zutaten:

60 ml Cappuccino mit italienischem Sirup

60 ml Kaffee

60 ml halbfette Milch

30 ml Schokoladensirup oder Kakaopulver

500 ml Eiswürfel (= 2 Tassen)



Léanse tranquilamente estas instrucciones de uso y guárdense para una posible consultar posterior. La batidora PRINCESS ROYAL BLENDER es ideal para batir, mexclar, triturar o desmigajar rápidamente toda clase de ingredientes. Le aconsejamos lavar el vaso de mezcla con cuchilla y tapa antes del primer uso y retirar los eventuales adhesivos.

## DESEMBALAR Y MONTAR

Saque con cuidado todos los componentes del embalaje; la jarra de vidrio naturalmente merece especial cuidado.

## CONSEJOS DE USO

Recuerde que una batidora hace su trabajo en cuestión de segundos, no en minutos. Si se activa la batidora durante demasiado tiempo, los ingredientes saldrán como puré. La batidora funciona mejor cuando sólo se trabajan pequeñas cantidades de alimento a la vez. Si tiene alimentos en pedazos más bien grandes, primero córtelos hasta tener trocitos de unos 2 a 3 cms. Ponga la tapa en la batidora antes de acitvar la misma, para evitar salpicaduras. El tapón situado en el centro de la tapa se puede retirar durante el uso para añadir algo. Si el motor se para o los alimentos se pegan en la pared de la jarra, es preciso desactivar la batidora. Espere hasta que el motor se detenga totalmente y empuje con una espátula o cuchara de madera o de plástico los ingredientes hacia el centro de la jarra. Si durante el uso el sonido del motor se ralentiza, es conveniente pasar un momento a una velocidad más elevada. Lave la jarra inmediatamente después de usarla. Para evitar que se sobrecaliente, se recomienda no usar la batidora continuamente durante más de 3 minutos y dejar enfriar el aparato al menos 2 minutos después de cada uso.

Velocidades de preferencia:

- 1/2 Batir
- 3/4 Triturar
- 5/6 Desmigajar
- 7/8 Picar en pedacitos y raspar/rallar
- 9/10 Mezclar

El botón de activación/desactivación 'ON/OFF' es un llamado interruptor pulsador. El motor sólo funciona si se presiona este botón, el que está destinado para elaboraciones muy breves.

Consejos para el usuario:

- No guarde alimentos en la jarra.
- No utilice la batidora cuando está vacía.
- La batidora no es apta para batir clara de huevo, para elaborar carnes crudas y masa de panadería, ni para exprimir frutas y hortalizas.
- La fruta siempre se ha de pelar antes. Corte la fruta en pedacitos pequeños antes de añadirla a la batidora.
- Es preciso pelar y cortar igualmente algunas hortalizas antes, como los tomates.

## LÍQUIDOS CALIENTES

Con temperaturas más elevadas, la tapa se puede ablandecer por lo que se soltará el tapón y salpicará el contenido fuera de la jarra. Por eso, un líquido caliente primero ha de enfriar antes de verterlo en la batidora. Mantenga una mano en la tapa, para mantenerla en su sitio durante el proceso de batir. Si se siente que la tapa está demasiado caliente, hay que sacarla enseguida y dejar enfriar más el líquido. Coloque la tapa otra vez en su sitio antes de continuar con el trabajo.

## PICAR HIELO

Si quiere usar la batidora para picar hielo, controle primero si el aparato está limpio, y si necesario, enjuáguelo bien. Residuos de detergente no mejoran el sabor del hielo picado o de una bebida. Hay muchas clases de cubitos de hielo, por eso le aconsejamos primero experimente un poco con el hielo. Empiece con media o tres cuartos de taza de hielo ó 4 a 6 cubitos y añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría fresca. Ponga la tapa en la batidora y actívela en la velocidad 3 ó 4. No utilice el aparato de forma continua, sino pare de vez en cuando para controlar el resultado. Si se pica en exceso, el hielo se vuelve demasiado líquido. Si se pica demasiado poco, sólo saldrán los bordes del hielo. Sólo pique hielo después de añadirle agua. No ponga demasiado hielo en la jarra para picar más tiempo. Esto no es práctico porque una cantidad excesiva de hielo nunca da un buen resultado.



## CONSEJOS IMPORTANTES

### \* Rallar queso duro

Corte en tacos el queso. Ponga una pequeña cantidad de tacos en la jarra. Ponga la tapa en la jarra y elija la velocidad 6-8. Para un resultado más fino el aparato ha de funcionar más tiempo.

### \* Rallar queso semiduro / blando

Si quiere rallar queso Cheddar o suizo, añada una 1/2 rebanada de pan a media taza de queso en tacos en la jarra. Ponga la tapa en la jarra y elija la velocidad 4-6. El pan absorbe el líquido mientras el queso se ralla.

### \* Desmigar pan

Proceda de la misma forma para pan fresco o seco. Ponga una rebanada de pan en la batidora. Ponga la tapa en la jarra y elija la velocidad 5-6 durante 5 segundos.

### \* Batir nata líquida

Deje enfriar la jarra. Utilice nata fría entera o semidesnatada. Ponga 200 gramos en la jarra y añada 1 cucharada de azúcar. Ponga la tapa en la jarra y elija la velocidad 2-4. Desactive la batidora cuando se espesa la nata.

### \* Picar frutos secos y copos de chocolate

Si quiere picar frutos secos o copos de chocolate, ponga una taza de los mismos en la jarra. Ponga la tapa en la jarra y active el aparato durante 5 segundos en la posición "PULS". Para un resultado más fino, hay que picar más tiempo.

### \* Zumos concentrados congelados

Ponga el zumo congelado con un 1/3 de la cantidad de agua necesaria en la jarra. Ponga la tapa en la jarra y active el aparato durante 15 segundos en la velocidad 8-10. Añada el resto del agua, vuelva a poner la tapa en la jarra y active la batidora otros 10 segundos.

## LIMPIAR

PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE.

NO SUMERJA JAMÁS LA BASE MOTOR EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

Limpie la batidora después de cada uso, evitando que se peguen restos alimenticios. No utilice productos abrasivos o agresivos. La parte exterior se puede limpiar con un paño húmedo. Consejo de limpieza: ponga una tacita de agua y un chorrillo de detergente en la batidora. Active la batidora en la posición más baja y deje en funcionamiento unos minutos. Luego desactivar y enjuagar bien. La base se ha de mantener seca. Si necesario, pásele un paño ligeramente húmedo.

## CONSEJOS PRINCESS

- Utilice esta batidora exclusivamente para fines domésticos.
- Asegure que el cable o eventual alargador se dispongan de tal forma que nadie pudiera tropezar con ellos.
- En caso de avería de la batidora o del cable le aconsejamos deje de usar el aparato y llevarlo al comercio para su reparación. Un cable defectuoso únicamente puede ser reemplazado por nuestro servicio técnico.
- No utilice esta batidora en el exterior.
- Vigile adecuadamente la batidora cuando está al alcance de los niños.

## ALGUNAS RECETAS

### Gozada de fruta fresca

Velocidad: alta

Ingredientes

1 plátano mediano

6 fresas maduras

1/4 taza (60 ml) de zumo de naranja

1 melocotón mediano, maduro, cuarteado

3 bolas de helado de sorbete

1 taza (250 ml) de leche desnatada



## Capuchino frío

Velocidad: alta

Ingredientes:

60 ml de capuchino con jarabe italiano

60 ml de café

60 ml de leche semidesnatada

30 ml de jarabe de chocolate o chocolate en polvo

500 ml de cubitos de hielo (= 2 tazas)

## PRINCESS ROYAL BLENDER TURBO 10-SPEED

ART. 212004 V1

Leggete attentamente le istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Il PRINCESS ROYAL BLENDER è ideale per montare, frullare, mescolare, amalgamare e grattugiare tutti i tipi di ingredienti. Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, vi consigliamo di lavare il bicchiere con il coltello ed il coperchio e di rimuovere tutte le etichette.

## RIMOZIONE DELL'IMBALLAGGIO E MONTAGGIO

Estraete tutte le parti dalla confezione con cautela; il bicchiere di vetro, ovviamente, è fragile.

## ISTRUZIONI PER L'USO

Ricordate che il frullatore lavora in secondi, non in minuti. Azionando il frullatore troppo a lungo, gli ingredienti vengono ridotti in poltiglia. Il frullatore funziona in maniera ottimale lavorando piccole quantità di ingredienti alla volta. Tagliate eventuali pezzi più grandi in parti più piccole della dimensione di 2 o 3 cm. Montate il coperchio sul bicchiere prima di azionare il frullatore, per evitare lo schizzare degli ingredienti. Il tappo al centro può essere aperto anche durante il funzionamento dell'apparecchio per aggiungere gli ingredienti. Se il motore si spegne o gli ingredienti si attaccano alla parete del bicchiere è necessario spegnere il frullatore. Attendete che il motore si sia fermato completamente, quindi staccate gli ingredienti dalle pareti mediante una spatola di legno o di plastica. Se il motore, durante il funzionamento, rallenta sensibilmente, si consiglia di passare ad una velocità più elevata. Lavate il bicchiere immediatamente dopo l'uso. Per prevenire il surriscaldamento si raccomanda di non usare il frullatore per più di 3 minuti continuativi e di lasciarlo poi raffreddare per almeno 2 minuti prima di azionarlo nuovamente.

Velocità preferenziali:

1/2 Sbattere

3/4 Ridurre a purea

5/6 Sminuzzare

7/8 Macinare e grattugiare

9/10 Mescolare

Il pulsante ON/OFF è un cosiddetto interruttore ad impulsi. Il motore gira unicamente se tale pulsante è premuto. Esso deve essere usato solo per lavorazioni estremamente brevi.

Consigli per l'uso:

- Non conservate mai gli alimenti nel bicchiere.
- Non usate mai il frullatore a vuoto.
- Il frullatore non è indicato per montare gli albumi, tritare la carne cruda, impastare e spremere frutta e verdura.
- La frutta deve sempre essere sbucciata. Tagliate la frutta a pezzi piccoli prima di introdurla nel frullatore.
- Alcune verdure, come i pomodori, devono essere lavate e tagliate.

## LIQUIDI CALDI

A temperature elevate il coperchio può diventare morbido, causando il rilascio del tappo, con conseguente fuoriuscita degli ingredienti in lavorazione. Per questo è necessario fare raffreddare gli ingredienti liquidi prima di introdurla nel frullatore. Trattenete il coperchio con una mano durante il funzionamento del frullatore. Se il coperchio diventa eccessivamente caldo al tatto, rimuovetelo immediatamente e lasciate raffreddare ulteriormente il liquido prima di procedere con la lavorazione. Rimontate il coperchio prima di azionare nuovamente il frullatore.



## TRITARE IL GHIACCIO

Se volete usare il frullatore per tritare il ghiaccio, controllate prima che l'apparecchio sia ben pulito ed eventualmente sciacquatelo a fondo. I residui di detersivo possono dare gusto al ghiaccio tritato o alle bibite che lo contengono. I cubetti di ghiaccio possono essere di diverso formato e dimensione. Consigliamo di effettuare qualche tentativo, cominciando con mezza tazzina circa di ghiaccio, o da 4 a 6 cubetti, ed unite 15 ml (1 cucchiaino) di acqua fredda. Mettete il coperchio sul bicchiere ed azionate il frullatore alla velocità 3 o 4. Non fate funzionare l'apparecchio in modo continuo, ma fermatelo di tanto in tanto per controllare il risultato. Se tritato troppo il ghiaccio diventa eccessivamente liquido. Se tritato troppo poco, la parte centrale dei cubetti rimane intera. Tritate il ghiaccio unicamente dopo avere unito l'acqua. Mettere troppo ghiaccio nel frullatore e tritarlo più a lungo non permette di ottenere un buon risultato, in quanto il ghiaccio non viene tritato omogeneamente.

## SUGGERIMENTI IMPORTANTI

### \* Grattugiare formaggio duro

Tagliate il formaggio a dadini. Mettete i dadini nel frullatore in piccola quantità. Mettete il coperchio sul bicchiere ed azionate il frullatore alla velocità 6-8. Per ottenere un formaggio grattugiato fine dovete azionare il frullatore per un tempo più lungo.

### \* Grattugiare formaggio di durezza media/molle.

Se volete grattugiare un formaggio come il Cheddar o l'Emmental, unite 1/4 di fetta di pane a mezza tazzina di dadini di formaggio. Mettete il coperchio sul bicchiere ed azionate il frullatore alla velocità 4-6. Il pane assorbirà il liquido rilasciato dal formaggio mentre questo viene grattugiato.

### \* Grattugiare il pane

Procedere allo stesso modo per il pane fresco o secco. Inserite una fetta di pane nel frullatore. Mettete il coperchio sul bicchiere ed azionate il frullatore alla velocità 5-6 per 5 secondi.

### \* Montare la panna

Lasciate raffreddare il bicchiere. Usate panna fredda, intera o parzialmente scremata. Versate 200 grammi di panna nel bicchiere ed aggiungete 1 cucchiaino di zucchero. Mettete il coperchio sul bicchiere ed azionate il frullatore alla velocità 2-4. Spegnete il frullatore quando la panna si è rappresa.

### \* Tritare noci e cioccolato

Versate una quantità di noci sgusciate o cioccolato equivalente ad una tazzina nel frullatore. Mettete il coperchio sul bicchiere ed azionate il frullatore per 5 secondi con il pulsante "PULS". Per tritare gli ingredienti più finemente, azionate il frullatore più a lungo.

### \* Succhi concentrati congelati

Versate il succo concentrato nel frullatore insieme a 1/3 dell'acqua necessaria per ottenere il succo da bere. Mettete il coperchio sul bicchiere ed azionate il frullatore per 15 secondi alla velocità 8-10. Unite il resto dell'acqua, rimettete il coperchio sul bicchiere ed azionate il frullatore per altri 10 secondi.

## PULIZIA

TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE.

NON IMMERGETE MAI LA BASE MOTORE IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.

Pulite il frullatore dopo ogni uso per evitare che i resti degli alimenti si incrostino. Non usate sostanze abrasive o aggressive. Potete pulire la superficie esterna con un panno umido. Suggerimento per la pulizia: versate un bicchiere d'acqua ed una goccia di detersivo nel frullatore. Azionate l'apparecchio alla velocità più bassa e lasciatelo in funzione per un paio di minuti. Quindi, spegnete l'apparecchio e sciacquatelo bene. La base deve essere mantenuta sempre asciutta. Pulitela eventualmente con un panno leggermente umido.

## SUGGERIMENTI PRINCESS

- Il frullatore è indicato per il solo uso domestico.
- Fate in modo che nessuno possa inciampare nel cavo di alimentazione o nell'eventuale prolunga.
- In caso di danneggiamento del frullatore o del cavo di alimentazione, vi consigliamo di non usare più l'apparecchio, ma di riportarlo al negozio per la riparazione. Un cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito esclusivamente dai tecnici del centro di assistenza.
- Non usate questo frullatore all'aperto.
- Non lasciate il frullatore incustodito in presenza di bambini.





## ALCUNE RICETTE

### Delizia di frutta fresca

Velocità: alta

Ingredienti:

1 banana media

6 fragole mature

1/4 tazza (60 ml) di succo d'arancia

1 pesca media, matura tagliata a quarti

3 palline di gelato per sorbetto

1 tazzina (250 ml) di latte magro

### Cappuccino freddo

Velocità: alta

Ingredienti:

60 ml di cappuccino con sciroppo italiano

60 ml di caffè

60 ml di latte parzialmente scremato

30 ml di sciroppo di cioccolato o cacao al latte in polvere

500 ml di cubetti di ghiaccio (= 2 tazzine)

## PRINCESS ROYAL BLENDER TURBO 10-SPEED

ART. 212004 V1

Läs instruktionerna vid ett passande tillfälle och spara dem för framtida referenser. PRINCESS ROYAL BLENDER är ideal för vispning, blandning, finfördelning eller smulning av alla slags ingredienser. Vi råder dig att rengöra mixern, inklusive knivblad och lock, innan första användningen samt att avlägsna alla etiketter.

### UPPACKNING OCH MONTERING

Ta försiktigt ut samtliga paketerade delar; glasskålen är naturligtvis skör.

### ANVÄNDNINGSTIPS

Kom ihåg att mixern ska brukas några sekunder, inte minuter. Om mixern är på för längre fördelas ingredienserna till mos. Mixern fungerar bäst när endast små kvantiteter bearbetas åt gången. Skär större delar tills alla delar är mindre än 2-3 cm. Sätt på locket på mixern innan den sätts på för att förhindra stänk. Proppen mitt på locket kan tas bort så att ytterligare ingredienser kan läggas till. Om motorn avstannar eller om mat fastnar på kärlets kanter måste mixern stängas av. Vänta till motorn helt har stannat och använd sedan en sked eller slev av trä eller plast för att avlägsna ingredienserna från kanterna. Om motorn börjar gå hörbart långsammare under bruk kan man med fördel växla till en högre hastighet. Rengör kärlet direkt efter bruk. För att undvika överhettning rekommenderas att inte använda mixern längre än tre minuter åt gången och vänta två minuter mellan användningstillfällena så att den kan kylas ner.

Rekommenderade hastigheter

1/2 Vispning

3/4 Finfördelning

5/6 Smulning

7/8 Skärning och rivning

9/10 Blandning

ON/OFF-knappen är en puls brytare. Motorn körs endast om knappen hålls intryckt.

Knappen är avsedd endast för mycket kort användning.

Användningstips:

- Förvara ingen mat i mixern.
- Sätt inte på mixern när den är tom.
- Mixern är inte ägnad för vispning av äggvita, bearbetning av rått kött eller deg eller för pressning av frukt och grönsaker för att göra juice.
- Frukt måste alltid vara skalad. Skär frukten i små bitar innan den läggs i mixern.
- Vissa grönsaker, som tomater, måste också skalas och skäras.



## VARMA VÄTSKOR

Locket kan mjukna vid höga temperaturer vilket kan leda till att det lossnar och mixerns innehåll stänker ut. Därför måste heta vätskor kylas ner innan de tillsätts i mixern. Håll en hand på locket så att det hålls på plats under drift. Om lock känns för varmt ska det genast tas bort och vätskan ska kylas ner. Sätt på locket igen innan mixern används.

## MALA IS

Kontrollera att mixern är ren och skölj den om nödvändigt när du vill använda mixern för att mala is. Rengöringsmedel förstör smaken på den malda isen eller drinkar. Isbitar finns i många olika former och storlekar och därför rekommenderas att du provar dig fram med isen. Börja med en halv- eller trekvartsfull bägare med is eller fyra till sex bitar och lägg till 15 ml (1 tesked) friskt kallt vatten. Sätt på locket på mixern och sätt den på hastighet tre eller fyra. Använd inte maskinen kontinuerligt utan stäng av kontrollera resultatet regelbundet. Om isen mals för mycket blir den bara vätska och om den mals för lite tas bara hörnen på isbitarna bort. Mal bara is om du har tillsatt vatten. Lägg inte helt enkelt i mer is i mixern och mal vidare. Detta är ingen bra idé då för mycket is inte ger ett bra resultat.

## VIKTIGA TIPS

### \*Riv hård ost

Skär osten i bitar. Lägg några bitar i mixern. Sätt på locket och välj hastighet 6-8. Ju finare resultat som krävs desto längre måste mixern köras.

### \*Riv medelhård/mjuk ost

När Cheddar eller Schweizerost rivs ska fjärdedels brödskiva tillsättas till varje halvfull bägare ost. Sätt på locket och välj hastighet 4-6. Brödet absorberar fukten när osten rivs.

### \*Smula bröd

Friskt eller torrt bröd kan behandlas på samma sätt. Lägg en skiva bröd i mixern. Sätt på locket och kör med hastighet 5-6 under 5 sekunder.

### \*Vispa grädde

Låt mixern kylas ner. Använd kall vanlig grädde eller grädde med låg fetthalt. Lägg 200 gram i mixern och tillsätt 1 tesked socker. Sätt på locket och välj hastighet 2-4. Stäng av mixern när grädden tjocknar.

### \*Skära nötter och choklad

När nötter eller choklad ska skäras ska en bägare läggas i mixern. Sätt på locket och kör mixern under 5 sekunder på "PULSE". Kör något längre för ett finare resultat.

### \*Frys koncentrerad fruktjuice

Håll den frusna juicen tillsammans med en tredjedel av den nödvändiga mängden vatten i mixern. Sätt på locket och kör mixern under 15 sekunder på hastighet 8-10. Lägg till resten av vattnet, sätt på locket och kör mixern 10 sekunder till.

## RENGÖRING

KOPPLA ALLTID UR MASKINEN INNAN RENGÖRING.

SÅNK ALDRIG NER MOTORDELEN I VATTEN ELLER ANNAN VÄTSKA.

Rengör mixern efter bruk; detta motverkar att överbliven mat torkar i mixern. Använd inte frätande eller starka rengöringsmedel. Utsidan torkas med fuktig trasa. Rengöringstips: Håll en bägare vatten med en droppe diskmedel i mixern. Sätt på mixern på lägsta hastigheten och låt den köra några minuter. Stäng sedan av den och skölj ordentligt. Basen måste hållas torr. Torka med en fuktig trasa om nödvändigt.

## PRINCESS-TIPS

- Mixern är endast ägnad för hushållsbruk.
- Se till att sladden eller förlängningssladden ligger avskilt för att undvika att någon snubblar på den.
- Om mixern eller sladden skadas rekommenderar vi att maskinen inte används, utan återlämnas till återförsäljaren för reparation. Skadade sladdar byts ut av vår servicetjänst.
- Använd inte mixern utomhus.
- Håll god uppsikt över mixern när barn närvarar.



## NÅGRA RECEPT

### Frisk fruktoplevelse

Hastighet: hög

Ingredienser

1 medelstor banan

6 mogna jordgubbar

1/4 bägare (60 ml) apelsinjuice

1 medelstor, mogen persika, skuren i fyra delar

3 isbitar

1 bägare (250 ml) skummad mjölk

### Kall cappuccino

Hastighet: hög

Ingredienser

60 ml cappuccino med italiensk sirap

60 ml kaffe

60 ml skummad mjölk

30 ml chokladsirap eller chokladpulver

500 ml isbitar (2 bägare)

## PRINCESS ROYAL BLENDER TURBO 10-SPEED

ART. 212004 V1

Läs bruksanvisningen grundigt igennem og gem den, hvis det senere skulle blive nødvendigt at slå noget op. PRINCESS ROYAL BLENDER er et ideelt hjælpemiddel til hurtigt at piske, mikse, purere eller findele alle mulige ingredienser med. Det tilrådes at vaske blandebeholderen med skæret og låget af, inden det tages i brug for allerførste gang; fjern også evt. mærkater.

### UDPAKNING OG MONTAGE

Tag forsigtigt alle tilbehørsdele ud af emballagen; glaskanden bør selvfølgelig behandles ekstra varsomt.

### BRUGERTIPS

Husk, at en blender er i brug i sekunder ad gangen, ikke i minutter. Hvis blenderen kører for længe, bliver ingredienserne most. Blenderen virker bedst, når ingredienserne kommer i små stykker. Skær evt. store stykker over et par gange, indtil stykkerne er på ca. 2-3 cm. Sæt låget på blenderen, inden apparatet tændes, for at undgå at ingredienserne sprøjter op. Støderen i midten af låget kan fjernes under brugen for at komme noget i blenderen. Hvis motoren stopper, eller ingredienserne klæber fast til kandsiden, bør blenderen slukkes. Vent til motoren er stoppet helt og skrab med en træ- eller plastiske ingredienserne ned midt i kanden. Hvis man hører, at motoren begynder at køre langsommere, er det bedre at slå over på en højere hastighed. Vask kanden af direkte efter brugen. For at undgå overophedning anbefales det ikke at bruge apparatet mere end 3 minutter ad gangen og at lade apparatet køle af i mindst 2 minutter efter brugen.

Indstilling af hastigheder:

1/2 Piskning

3/4 Purering

5/6 Findeling

7/8 Hakning og rivning

9/10 Mixning

TÆND/SLUK-afbryderen er en såkaldt 'pulse'-afbryder. Motoren kører kun, når afbryderen trykkes i bund. Denne knap er beregnet til meget korte blendertider.

Brugertips:

- Opbevar ikke madvarer i kanden.
- Sæt ikke blenderen i gang, hvis den er tom.
- Blenderen er ikke egnet til piskning af æggehvider, tilberedning af rå kød og dej og til presning af frugt og grøntsager.
- Frugt skal altid være pillet og skrællet. Skær frugten i småstykker, inden den kommer i blenderen.
- Nogle grøntsager, som f.eks. tomater, bør også skrælles og skæres i stykker.



## VARME VÆSKER

Ved høje temperaturer kan låget blive blødt, hvorved støderen løsner sig, så kandens indhold kan sprøjte op. Derfor bør varme væsker altid afkøle, inden disse kommer i blenderen. Hold én hånd på låget, således at dette bliver siddende under blender-processen. Hvis låget føles for varmt, fjernes det med det samme; lad væsken køle mere af. Anbring låget, inden man tænder for apparatet.

## HØVLET IS

Når apparatet skal bruges til findeling af is, bør man først kontrollere, om apparatet er rent og evt. skylle det grundigt. Resten af rengøringsmiddel fremmer ikke isens eller drikkens smag. Isklumper findes i mange slags og størrelser. Derfor tilrådes det at prøve sig lidt frem med is. Begynd med en halv eller trekvart kop is eller 4 à 6 isklumper og tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand fra vandhanen. Læg låget på blenderen og lad apparatet køre på hastighed 3 eller 4. Lad ikke apparatet køre hele tiden, men stop af og til og kontroller resultatet. Hvis isen findeles for meget, bliver den flydende. Hvis den findeles for lidt, er det kun kanterne, der høvles af. Findel kun isen, efter at der også er tilsat vand. Kom ikke en for stor portion is i kanden og lad apparatet køre i længere tid. Det er ikke en god ide, da for meget is i kanden giver et dårligt resultat.

## VIGTIGE TIPS

### \* Rivning af gammel ost

Skær osten i terninger. Kom nogle stykker i kanden. Læg låget på kanden og vælg hastighed 6-8. For at opnå et finere resultat lader man apparatet køre lidt længere.

### \* Medium / rivning af blød ost

Hvis man ønsker at rive Cheddar eller schweizerost, kommer 1/2 skive brød og en halv kop med osteterninger i kanden. Læg låget på kanden og vælg hastighed 4-6. Brødet opsuger væden, mens osten bliver revet.

### \* Smulring af brød

Brug samme fremgangsmåde til frisk eller tørt brød. Kom en skive brød i blenderen. Læg låget på og vælg hastighed 5-6 i 5 sekunder.

### \* Piskning af flødeskum

Brug en afkølet kande. Brug kold piskefløde eller fløde med lavere fedtindhold. Kom 200 gram i kanden og tilsæt en spsk. sukker. Læg kanden på låget og vælg hastighed 2-4. Sluk for blenderen, når fløden stivner.

### \* Hakning af nødder og chokoladespån

Hvis man ønsker at hakke knækkede nødder eller chokoladespån, kommer man én kop i kanden. Læg låget på kanden og lad apparatet køre i 5 sekunder på "PULSE". For at opnå et finere resultat lader man apparatet køre lidt længere.

### \* Dybfrosen koncentreret saft

Hæld den frosne saft med 1/3 af den påkrævede mængde vand i kanden. Læg låget på kanden og lad apparatet køre i 15 sekunder med hastighed 8-10. Hæld resten af vandet i, læg låget på igen og lad apparatet køre i 10 sekunder mere.

## RENGØRING

TAG FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN.

KOM ALDLRIG MOTORDELEN NED I VAND ELLER ANDRE VÆSKER.

Gør blenderen ren, hver gang den har været i brug; dette forhindrer madrester i at sætte sig fast. Brug ikke skurepulver eller aggressive rengøringsmidler. Ydersiden kan tørres af med en fugtig klud.

Rengøringsstip: kom en lille kop vand og en smule opvaskemiddel i blenderen. Tænd blenderen ved laveste hastighed og lad den køre i et par minutter. Sluk for apparatet og skyl det godt. Motordelen må ikke blive våd. Tør denne evt. af med en let fugtig klud.



## PRINCESS-TIPS

- Brug kun blenderen til husholdningsbrug.
- Sørg for, at ledningen eller en evt. forlængerledning er anbragt således, at man ikke kan falde over den.
- Ved beskadigelse af apparatet eller dets ledning råder vi til ikke at bruge apparatet men at bringe det til reparation hos forhandleren. En beskadiget ledning kan kun udskiftes af en autoriseret serviceafdeling.
- Brug ikke blenderen udendørs.
- Hold blenderen under opsyn, når der er børn i nærheden.

## ET PAR OPSKRIFTER

### Lækkerbiscen af frisk frugt

Hastighed: høj

Ingredienser:

1 mellemstor banan

6 modne jordbær

1/4 kop (60 ml) appelsinjuice

1 mellemstor, moden fersken skåret i 4 stykker

3 kugler sorbetis

1 kop (250 ml) skummetmælk

### Kold cappuccino

Hastighed: høj

Ingredienser:

60 ml cappuccino med italiensk sirup

60 ml kaffe

60 ml letmælk

30 ml chokoladesirup eller kakaopulver

500 ml isterninger (= 2 cups)

## PRINCESS ROYAL BLENDER TURBO 10-SPEED

ART. 212004 V1

Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner, og ta vare på den til eventuell senere bruk. PRINCESS ROYAL BLENDER egner seg utmerket til rask visping, blanding, mosing og oppsmulning av alle slags ingredienser. Vi anbefaler at du vasker blandebeholderen, kniven og dekselet før du bruker apparatet for første gang. Fjern eventuelle etiketter.

## PAKKE UT OG MONTERE

Ta alle delene forsiktig ut av pakken; glasskannen er naturligvis knuselig.

## BRUKSTIPS

Husk at en mikser bare bruker noen få sekunder, ikke minutter på å utføre sitt arbeid. Hvis mikseren står på for lenge, vil ingrediensene bli knust til mos. Mikseren virker best hvis den kun brukes til bearbeiding av små matmengder. Større biter kan eventuelt kuttes opp i mindre stykker på 2-3 cm. Sett dekselet på mikseren før du slår den på for å unngå at den spruter. "Proppen" i midten av dekselet kan fjernes mens apparatet er i bruk hvis du trenger å blande i noe. Hvis motoren stanser eller maten begynner å klebe mot beholderens vegg, må mikseren slås av. Vent til motoren står helt stille og skyv så ingrediensene mot midten av beholderen ved hjelp av en skje eller spatel av tre eller plast. Hvis du hører at motoren går langsommere, er det best at du velger en høyere hastighet. Vask beholderen omgående etter bruk. For å unngå overoppheting anbefaler vi at du ikke bruker mikseren mer enn 3 minutter i strekk og at du lar apparatet avkjøles minst 2 minutter etter hver bruk.

Anbefalte hastigheter:

1/2 Vispe

3/4 Mose

5/6 Smule opp

7/8 Hakke i små biter og raspe

9/10 Mikse

ON/OFF-knappen er en såkalt puls Bryter. Motoren dreier kun når denne knappen holdes inne. Denne knappen er bestemt for bearbeiding som varer kun en kort tid.



#### Brukertips:

- Ikke oppbevar mat i kannen.
- Ikke bruk mikseren når den er tom.
- Mikseren egner seg ikke for visping av eggehvite, bearbeiding av rått kjøtt og deig eller pressing/kutting av frukt eller grønnsaker.
- Frukt skal alltid skrelles først. Skjær frukten i små deler før du tilsetter den i mikseren.
- Noen grønnsaker, f.eks. tomater, skal også skrelles og skjæres opp.

#### VARME VÆSKER

Ved høye temperaturer kan dekselet bli mykt, noe som gjør at proppen løsner og kannens innhold skvetter ut. Derfor skal varme væsker kjøles av før de helles i mikseren. Hold én hånd på dekselet slik at det blir sittende på plass mens du mikser. Når du føler at dekselet er for varmt, skal dekselet tas av med en gang, og væsken skal avkjøles enda mer. Sett dekselet tilbake før du begynner å arbeide igjen.

#### KNUSE IS

Hvis du vil bruke mikseren for å knuse is, bør du først kontrollere at apparatet er rent, og eventuelt skylle det godt av. Oppvaskmiddel som er blitt til overs ødelegger smaken på knust is eller drikker. Isbiter finnes i flere sorter og størrelser. Derfor anbefaler vi at du prøver deg frem med isen. Begynn med en halv eller 1/2 kopp is eller 4-6 isbiter og tilsett 15 ml (1 spiseskje) ferskt kaldt vann. Sett dekselet på mikseren og slå den på med hastighet 3 eller 4. Ikke bruk apparatet kontinuerlig, men stans av og til og kontroller resultatet. Knuser du for mye, blir isen for flytende. Knuser du for lite, går bare kantene på isen av. Isen skal bare knuses etter at du har tilsatt vann. Det er ikke lurt å ha for mye is i kannen og fortsette å knuse den en stund til. Dette er ikke særlig heldig, fordi for mye is aldri gir et godt resultat.

#### VIKTIGE TIPS

##### \* Raspe hard ost

Skjær osten i terninger. Ha en liten mengde terninger i kannen. Legg dekselet på kannen og velg hastighet 6-8. For et finere resultat skal apparatet virke lengre.

##### \* Raspe middels / myk ost

Hvis du vil raspe Cheddar eller sveitserost, bør du tilsette 1/4 brødskeive og en halv kopp med ostebiter i kannen. Legg dekselet på kannen og velg hastighet 4-6. Brødet suger opp fuktigheten mens osten blir raspet.

##### \* Smule opp brød

Arbeid på samme måte for ferskt eller tørt brød. Ha en brødskeive i mikseren. Legg på dekselet og velg hastighet 5-6 i 5 sekunder.

##### \* Vispe fløte

La kannen bli avkjølt. Bruk kald hel eller halvfet fløte. Ha ca 2 dl i kannen og tilsett 1 spiseskje sukker. Legg dekselet på kannen og velg hastighet 2-4. Slå av mikseren når fløten blir tykk.

##### \* Hakke nøtter og sjokoladespon

Hvis du ønsker å hakke nøtter uten skall eller sjokoladespon, hell da én kopp av dette i kannen. Legg dekselet på kannen og la apparatet virke på "PULS" i 5 sekunder. Hvis du vil ha et finere resultat, må du fortsette å hakke en stund til.

##### \* Dypfryst konsentrert saft

Hell den dypfrysste saften i kannen sammen med 1/3 av vannet. Legg dekselet på kannen og la apparatet virke i 15 sekunder på hastighet 8-10. Tilsett resten av vannet, legg dekselet på kannen igjen og slå på mikseren i ytterligere 10 sekunder.

#### RENGJØRING

TREKK STØPSELET UT AV STIKKONTAKTEN FØRST.

DYPP ALDRI MOTORBLOKKEN I VANN ELLER I EN ANNEN VÆSKE.

Rengjør mikseren etter hver bruk, slik unngår du at matrester stivner og setter seg fast. Bruk aldri sterke rengjøringsmidler eller skuremidler. Utsiden av kannen kan tørkes av med en fuktig klut.

Rengjøringstips: ha en kopp vann og litt oppvaskmiddel i mikseren. Slå på mikseren på laveste posisjon og la den virke et par minutter. Slå deretter av apparatet og skyll godt. Varmeunderlaget skal holdes tørt. Eventuelt kan du tørke den med en lett fuktet klut.



## TIPS FRA PRINCESS

- Denne mikseren er kun beregnet på hjemmebruk.
- Sørg for at ledningen eller en evt. skjøteledning legges slik at ingen kan snuble i den.
- Ved skade på fruktpressen eller ledningen, anbefaler vi at du ikke bruker apparatet, men at du tar det med tilbake til butikken for reparasjon. En skadet ledning kan kun skiftes ut av vår serviceavdeling.
- Bruk ikke denne mikseren utendørs.
- Hold godt tilsyn med mikseren når det er barn i nærheten.

## ET PAR OPPSKRIFTER

### Godbit av fersk frukt

Hastighet: høy

Ingredienser:

1 middels stor banan

6 modne jordbær

1/4 kopp (60 ml) appelsinsaft

1 middels stor, moden fersken som er skåret opp i fire deler

3 boller sorbetis

1 kopp (250 ml) skummet melk

### Kald cappuccino

Hastighet: høy

Ingredienser:

60 ml cappuccino med italiensk sirup

60 ml kaffe

60 ml halvfet melk

30 ml sjokoladesirup eller sjokolademelkepulver

500 ml isbiter (= 2 kopper)

## PRINCESS ROYAL BLENDER TURBO 10-SPEED

ART. 212004 V1

Lue käyttöohje kokonaan läpi ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. PRINCESS ROYAL BLENDER on ihanteellinen tehosekoitin kaikenlaisten aineiden nopeaan vatkaamiseen, sekoittamiseen, soseuttamiseen ja hienontamiseen. On suositeltavaa pestä sekoituskannu, leikkuuterä ja kansi ennen ensimmäistä käyttökertaa ja poistaa mahdolliset tarat.

## PAKKAUKSESTA POISTAMINEN JA KOKOAMINEN

Ota kaikki osat varovasti pois pakkauksesta. Lasikannu on hyvin helposti rikkoutuva.

## KÄYTTÖVINKKEJÄ

Muista, että tehosekoittimen käyttöaika on sekunteja, ei minutteja. Jos tehosekoitinta käytetään yhtä mittaa liian kauan, ainekset soseutuvat muusiksi. Tehosekoitin toimii parhaiten, kun yhdellä kertaa käytetään vain vähän aineksia. Paloittele suuremmat kappaleet tarvittaessa pienemmiksi, noin 2 á 3 sentin paloiksi. Aseta kansi tehosekoittimen päälle ennen käynnistystä roiskumisen estämiseksi. Kannen keskellä oleva tulppa voidaan poistaa laitteen toiminnassa ollessa, jos kannuun halutaan lisätä aineksia. Jos moottori pysähtyy tai ruoka tarttuu kiinni kannun seinään, tehosekoitin on pysäytettävä. Odota, kunnes moottori on kokonaan pysähtynyt, ja kaavi puu- tai muovilastalla ainekset takaisin kannun keskelle. Jos moottorin käynti hidastuu kuuluvasti käytön aikana, on parempi kytkeä laite suuremmalle käyntinopeudelle. Pese kannu välittömästi käytön jälkeen. Ylikuumentamisen välttämiseksi on suositeltavaa olla käyttämättä tehosekoitinta yhtä mittaa kolmea minuuttia kauempaa, ja sen on annettava jäähtyä vähintään kaksi minuuttia jokaisen käyttökerran jälkeen.

Suosittelavat nopeudet:

1/2 Vatkaaminen

3/4 Soseuttaminen

5/6 Hienontaminen

7/8 Rouhiminen ja raastaminen

9/10 Sekoittaminen



ON/OFF-painike on ns. pulssikytkin. Moottori toimii ainoastaan painiketta alas painettaessa. Tämä painike on tarkoitettu vain hyvin lyhytaikaiseen työstämiseen.

### **KÄYTTÖVINKKEJÄ:**

- Älä säilytä kannussa ruokaa.
- Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.
- Tehosekoitin ei sovi munanvalkuaisen vatkaamiseen, raa'an lihan tai taikinain työstämiseen eikä hedelmien tai vihannesten puseramiseen.
- Hedelmät on aina kuorittava. Paloittele hedelmät aina ennen kuin laitat ne tehosekoittimeen.
- Jotkin vihannekset, kuten tomaatit, on myös kuorittava ja paloiteltava.

### **LÄMPIMÄT NESTEET**

Korkeampia lämpötiloja käytettäessä kansi saattaa pehmetä, jolloin tulppa irtoaa ja kannun sisältö voi roiskua ulos. Tämän takia lämpimän nesteen on aina ensin annettava jäähtyä ennen tehosekoittimeen kaatamista. Pidä yhdellä kädellä kantta kiinni, niin että se pysyy paikoillaan tehosekoitinta käytettäessä. Jos kansi tuntuu liian kuumalta, ota se heti pois ja anna nesteen jäähtyä vielä jonkin aikaa. Aseta kansi takaisin paikoilleen, kun jatkat sekoittamista.

### **JÄÄN MURSKAAMINEN**

Halutessasi käyttää tehosekoitinta jään murskaamiseen tarkista ensin, että laite on puhdas, ja huuhtele se tarvittaessa perusteellisesti. Laitteeseen jäljelle jäänyt puhdistusaine ei paranna murskatun jään tai juoman makua. Jääkuutiot voivat olla monenlaisia ja –kokoisia. Sen takia on suositeltavaa kokeilla erilaisilla jääkuutioilla. Mittaa aluksi puoli tai kolme neljäsosaa kupillista jäätä tai 4 ä 6 jääkuutiota ja lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) raikasta, kylmää vettä. Aseta kansi kannun päälle ja kytke nopeudelle 3 tai 4. Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti, vaan pysäytä se välillä ja tarkista tulos. Jos jään murskaaminen kestää liian kauan, jää sulaa. Jos murskataan liian vähän aikaa, vain jään reunat irtoavat. Murskaa jää vasta kun siihen on lisätty vettä. Älä kuitenkaan laita kannuun liian paljon jäätä ja samalla lisää murskausaikaa. Se ei ole järkevää, sillä jos jäätä on runsaasti, tulos ei ole hyvä.

### **TÄRKEITÄ VINKKEJÄ**

#### **\* Kovan juuston raastaminen**

Leikkaa juusto kuutioiksi. Laita kannuun muutamia juustopaloja. Aseta kansi päälle ja käytä nopeutta 6-8. Jos haluat hienompaa raastetta, laitetta on käytettävä kauemmin.

#### **\* Keskikovan/pehmeän juuston raastaminen**

Jos haluat raastaa Cheddar- tai sveitsinjuustoa, laita kannuun 1/2 leipäviipaleita ja puoli kupillista juustopaloja. Aseta kansi päälle ja käytä nopeutta 4-6. Neste imeytyy leipään juustoa raastettaessa.

#### **\* Leivän hienontaminen**

Käsittele tuoretta ja kuivaa leipää samalla tavoin. Pane leipäviipale tehosekoittimeen. Aseta kansi päälle ja käytä nopeutta 5-6 viiden sekunnin ajan.

#### **\* Kerman vaahdottaminen**

Anna kannun jäähtyä. Käytä kylmää, rasvapitoista tai vähärasvaista kermaa. Kaada kannuun 200 grammaa kermaa ja lisää 1 ruokalusikallinen sokeria. Aseta kansi päälle ja käytä nopeutta 2-4. Lopeta vatkaaminen heti kun kerma on vaahdottunut.

#### **\* Pähkinöiden ja suklaan rouhiminen**

Jos haluat rouhia kuorittuja pähkinöitä tai suklaata, laita niitä kannuun yksi kupillinen. Aseta kansi päälle ja käytä laitetta viisi sekuntia "PLUS"-toiminnolla. Jos haluat hienompaa rouhetta, laitetta on käytettävä kauemmin.

#### **\* Jäiset mehutiivisteet**

Kaada kannuun jäinen mehu ja 1/3 tarvittavasta vesimäärästä. Aseta kansi päälle ja käytä laitetta 15 sekuntia nopeudella 8-10. Lisää loput vedestä, aseta kansi päälle ja käytä tehosekoitinta vielä 10 sekuntia.





## PUHDISTUS

### OTA ENSIN PISTOTULPPA POIS PISTORASIASTA

### ÄLÄ KOSKAAN UPOTA MOOTTORIOSAA VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen.

Puhdista tehosekoitin jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin estät ruokien pinnittymisen kiinni. Älä käytä puhdistukseen hankausaineita tai hankaussientä. Ulkopinnan voi pyyhkiä kostealla liinalla.

Puhdistusvinkki: kaada tehosekoittimeen kupillinen vettä ja hieman astianpesuainetta. Säädä lämpötila alhaisimpaan asentoon ja anna aineen vaikuttaa pari minuuttia. Katkaise virta ja huuhtelee hyvin.

Moottoriosaa on pidettävä kuivana. Pyyhi sen pinta tarvittaessa kostealla liinalla.

## PRINCESS-OHJEITA

- Tämä tehosekoitin on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Pidä huoli siitä, että verkkojohto tai mahdollinen jatkojohto eivät roiku siten, että niihin voi kompastua.
- Tehosekoittimen tai sen johdon vioittuessa laitetta ei saa käyttää, vaan se on toimitettava myyntiliikkeeseen korjattavaksi. Ainoastaan huoltopalvelu voi vaihtaa vioittuneen johdon uuteen.
- Älä käytä tätä laitetta ulkona.
- Pidä laitetta tarkoin silmällä, jos lähellä on lapsia.

## RESEPTJÄ

### Tuore hedelmäherkku

Käyntinopeus: korkea

Ainekset:

1 keskikokoinen banaani

6 kypsää mansikkaa

1/4 kuppia (60 ml) appelsiinimehua

1 keskikokoinen, kypsä, neljään osaan leikattu persikka

3 sorbettipalloa

1 kupillinen (250 ml) kevytmaitoa

### Kylmä cappuccino

Käyntinopeus: korkea

Ainekset:

60 ml italialaista cappuccino-siirappiseosta

60 ml kahvia

60 ml kevytmaitoa

30 ml juoksevaa suklaata tai maitosuklaajauhetta

500 ml jääkuutioita (= 2 kupillista)

## PRINCESS ROYAL BLENDER TURBO 10-SPEED

ART. 212004 V1

Leia primeiro as instruções e conserve-as para as poder eventualmente voltar a consultar mais tarde. O PRINCESS ROYAL BLENDER é ideal para bater, misturar, fazer puré ou para esmigalhar rapidamente todo o tipo de ingredientes. Aconselhamos-lhe a lavar o copo de mistura juntamente com a lâmina e a tampa antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, e a retirar quaisquer etiquetas.

## COMO DESEMPACOTAR E MONTAR

Retire com cuidado todas as peças da embalagem; evidentemente que o jarro de vidro é frágil.

## SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO

Lembre-se que o liquidificador funciona em segundos e não em minutos. Se o ligar durante muito tempo, os ingredientes ficam papa. O liquidificador funciona da melhor maneira quando deitar de cada vez pequenas quantidades de comida. Corte eventualmente pedaços grandes até ficarem do tamanho de 2 a 3 cm. Coloque a tampa no liquidificador antes de o ligar, para evitar que salpique. Pode retirar o tampão situado no meio da tampa enquanto usa o aparelho se desejar acrescentar ainda mais alguns ingredientes. Se o motor parar ou se a comida começar a pegar nos lados, deve desligar o liquidificador. Espere até que o motor tenha parado por completo e empurre para dentro do jarro os ingredientes, usando uma espátula de madeira ou de plástico para tal efeito. Se ouvir que o motor trabalha mais devagar enquanto usa o aparelho, é melhor ligá-lo a uma velocidade superior. Lave o jarro imediatamente depois de o ter usado. Para evitar que o aparelho aqueça demasiado, recomendamos-lhe a não usar o liquidificador mais do que 3 minutos consecutivos, e a deixar arrefecer o aparelho 2 minutos após cada utilização.



Velocidades preferidas:

1/2 Bater

3/4 Fazer puré

5/6 Esmigalhar

7/8 Cortar em pedaços e raspar

9/10 Misturar

O botão ON/OFF é um comutador de pulsos. O motor trabalha unicamente quando se pressionar este botão que se destina a operações muito curtas.

Sugestões de utilização:

- Não conservar comida dentro do jarro.
- Não usar o liquidificador vazio.
- O liquidificador não serve para bater claras, processar carne crua ou massa, e espremer fruta e legumes.
- Deve sempre descascar a fruta. Cortar a fruta em pequenos pedaços antes de a deitar para dentro do liquidificador.
- Deve descascar e cortar alguns legumes, tais como os tomates.

## LÍQUIDOS QUENTES

A tampa pode amolecer a altas temperaturas, soltando-se assim o tampão e transbordando o conteúdo para fora do jarro. Por isso deve deixar arrefecer primeiro os líquidos que estejam quentes antes de os deitar para dentro do liquidificador. Ponha uma mão sobre a tampa para que esta se mantenha na posição correcta durante o processo de liquidificar. Se a tampa aquecer demasiado, deve retirá-la imediatamente e deixar arrefecer mais o líquido em questão. Volte a colocar a tampa antes de continuar.

## ESMAGAR GELO

Se desejar usar o liquidificador para esmagar gelo, deve controlar primeiro se o aparelho está limpo, voltando a lavá-lo muito bem. Não deve ficar nenhum vestígio de detergente porque isso vai alterar o gosto do gelo esmagado e da sua bebida. Existem cubos de gelo de todos os tamanhos e feitios.

Recomendamos-lhe portanto a experimentar o gelo. Comece com meia chávena a três quartos de uma chávena de gelo ou 4 a 6 cubos de gelo e junte 15 ml (1 colher de sopa) de água fresca. Coloque a tampa sobre o liquidificador e ligue-a para a velocidade 3 ou 4. Não use o aparelho continuamente, páre de vez em quando e controle o resultado. Se esmagar o gelo de mais, este fica líquido. Se o esmagar a menos apenas apára o gelo. Esmague gelo somente se acrescentou água. Não deite sem mais nem menos gelo a mais para dentro do jarro, esmagando tempo demasiado. Isto não é aconselhável visto que com gelo a mais nunca se obtêm bons resultados.

## SUGESTÕES IMPORTANTES

### \* Raspar queijo duro

Corte o queijo aos cubos. Deite uma pequena quantidade para dentro do jarro. Ponha a tampa sobre o jarro e use a velocidade 6-8. Se desejar que o queijo fique mais fino, deve deixar trabalhar o aparelho durante mais tempo.

### \* Raspar queijo meio-duro/mole

Se deseja raspar queijo tipo Cheddar ou queijo suíço, junte uma fatia de pão a uma meia chávena de queijo cortado aos cubos dentro do jarro. Ponha a tampa e use a velocidade 4-6. O pão absorve o líquido enquanto se raspa o queijo.

### \* Esmigalhar pão

Faça o mesmo tanto para o pão fresco como para o pão duro. Deite uma fatia de pão para dentro do liquidificador. Ponha a tampa e use a velocidade 5-6 durante 5 segundos.

### \* Bater natas

Deixe arrefecer o jarro. Use natas gordas ou meio-gordas. Deite 200 gramas para dentro do jarro e acrescente 1 colher de sopa de açúcar. Ponha a tampa e use a velocidade 4-6. Desligue o liquidificador quando as natas engrossarem.



### \* **Moer noz e chocolate partido aos bocados**

Se deseja moer noz sem cobertura ou chocolate partido aos bocados, deite uma chávena com estes ingredientes para dentro do jarro. Ponha a tampa e use o aparelho durante 5 segundos na função "PULS". Se desejar que fiquem mais moídos, deve moer mais tempo.

### \* **Sumos concentrados congelados**

Deite o sumo congelado com 1/3 da quantidade necessária de água para dentro do jarro. Coloque a tampa sobre o liquidificador e ligue-o durante 15 segundos à velocidade 8-10. Acrescente o resto da água, ponha a tampa de novo e ligue o liquidificador ainda durante mais 10 segundos.

## **LIMPEZA**

RETIRAR PRIMEIRO A FICHA DA TOMADA.

NUNCA DEVE MERGULHAR A BASE DO MOTOR EM ÁGUA OU EM QUAISQUER OUTROS LÍQUIDOS.

Lave o liquidificador após cada utilização, para evitar que se peguem restos de comida. Não deve usar detergentes que riscuem ou sejam corrosivos. Pode limpar o exterior com um pano húmido. Sugestão de limpeza: deite uma chávena de água e um pouco de detergente para dentro do liquidificador. Ligue-o à velocidade mais baixa e deixe actuar durante alguns minutos. Desligue em seguida e lave bem com água limpa. Não deve molhar a base. Limpe-a eventualmente com um pano ligeiramente húmido.

## **SUGESTÕES DA PRINCESS**

- Use este liquidificador apenas para o uso doméstico.
- Certifique-se que o fio ou um eventual fio de extensão não se encontra pendurado de maneira a que alguém possa tropeçar nele.
- Em caso de o liquidificador se avariar, ou o fio ficar danificado aconselhamos-lhe a deixar de utilizar o aparelho e a enviá-lo de novo para a loja para ser reparado. Um fio danificado pode ser unicamente substituído pelos nossos serviços especializados.
- Nunca deve usar este liquidificador no exterior.
- Mantenha a vigilância quando se encontrarem crianças por perto, devendo o liquidificador ficar fora do seu alcance.

## **ALGUMAS RECEITAS**

### **Delícia de fruta fresca**

Velocidade: alta

Ingredientes:

1 banana média

6 morangos maduros

1/4 chávena (60 ml) de sumo de laranja

1 pêsego médio, maduro e cortado aos quartos

3 bolas de sorvete

1 chávena (250 ml) de leite magro

### **Cappuccino frio**

Velocidade: alta

Ingredientes:

60 ml de cappuccino com xarope italiano

60 ml de café

60 ml de leite meio-grosso

30 ml de xarope de chocolate ou de chocolate de leite em pó

500 ml de cubos de gelo (= 2 chávenas).



Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες αυτές στον ελεύθερό σας χρόνο και φυλάξτε τις για χρήση στο μέλλον. Το PRINCESS ROYAL BLENDER είναι ιδανικό για κοπάνισμα, ανακάτεμα, πολτοποιήση ή θρυμματισμό κάθε είδους συστατικών. Σας συνιστούμε να καθαρίσετε το μπλέντερ, μαζί και τις λεπίδες και το καπάκι, πριν από την πρώτη χρήση και να αφαιρέσετε όλες τις ετικέτες.

#### ΞΕΠΑΚΕΤΑΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

**Αφαιρέστε προσεκτικά όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία. Το γυάλινο μπολ είναι εύθραυστο.**

#### ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

**Να έχετε υπόψη σας ότι το μπλέντερ λειτουργεί με δευτερόλεπτα, όχι με λεπτά.**

Αν το μπλέντερ βρίσκεται σε λειτουργία για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα, τα συστατικά θα γίνουν πολτός. Το μπλέντερ λειτουργεί καλύτερα όταν γίνεται επεξεργασία μικρών ποσοτήτων τροφής κάθε φορά. Κόψτε τα μεγαλύτερα κομμάτια έτσι ώστε κανένα κομμάτι να μην είναι μεγαλύτερο από 2 ως 3 εκ. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο μπλέντερ, πριν το θέσετε σε λειτουργία, για να μην πιτσιλιστείτε. Η τάπη στη μέση του κατακτιού μπορεί να αφαιρεθεί ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία ώστε να προστεθούν επιπλέον συστατικά. Αν σταματήσει ο κινητήρας, ή αν κολλήσει τροφή στο πλάι της κανάτας, το μπλέντερ πρέπει να τεθεί εκτός λειτουργίας. Περιμένετε μέχρι να σταματήσει εντελώς ο κινητήρας, κι έπειτα χρησιμοποιήστε ένα ξύλινο ή πλαστικό κουτάλι ή σπάτουλα για να απομακρύνετε τα συστατικά από τα πλάγια. Αν στη διάρκεια της χρήσης ο κινητήρας ακούγεται να λειτουργεί πιο αργά, είναι καλύτερο να τον ρυθμίσετε σε υψηλότερη ταχύτητα. Μετά τη χρήση πλύνετε αμέσως την κανάτα. Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση συστήνεται να μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ για πάνω από 3 λεπτά τη φορά και να το αφήνετε να κρυώσει για 2 λεπτά ανάμεσα στις χρήσεις.

Προτεινόμενες ταχύτητες

1/2 Κοπάνισμα

3/4 Πολτοποιήση

5/6 Θρυμματισμός

7/8 Κόψιμο και λεπτό κόψιμο

9/10 Ανακάτεμα

Το πλήκτρο ON/OFF είναι ένας διακόπτης παλμού. Ο κινητήρας θα λειτουργήσει μόνο αν αυτό το πλήκτρο είναι πατημένο μέσα. Το πλήκτρο προορίζεται μόνο για πολύ βραχυχρόνια χρήση.

#### Συμβουλές χρήσης:

- Μην αποθηκεύετε τροφές μέσα στο μπλέντερ.
- Μην βάζετε σε λειτουργία το μπλέντερ όταν είναι άδειο.
- Το μπλέντερ δεν είναι κατάλληλο για να χτυπήσετε ασπράδια αυγών, για να επεξεργαστείτε ωμό κρέας ή ζύμη, ή ως αποχυμωτής ή στίφτης φρούτων ή λαχανικών.
- Τα φρούτα πρέπει να είναι πάντα χωρίς τη φλούδα τους. Κόψτε τα φρούτα σε μικρά κομμάτια πριν τα προσθέσετε στο μπλέντερ.
- Μερικά λαχανικά, όπως οι ντομάτες, πρέπει επίσης να ξεφλουδίζονται και να κόβονται σε κομμάτια.

## **ΖΕΣΤΑ ΥΓΡΑ**

**Το καπάκι ενδέχεται να μαλακώσει σε υψηλότερες θερμοκρασίες και συνεπώς να χαλαρώσει η τάπα και να πεταχτεί έξω το περιεχόμενο του μπλέντερ.** Για το λόγο αυτό πριν προσθέσετε στο μπλέντερ ένα ζεστό υγρό πρέπει πρώτα να το αφήσετε να κρυώσει. Βάλτε το ένα χέρι πάνω στο καπάκι για να το κρατήσετε στη θέση του στη διάρκεια του ανακατέματος. Αν το καπάκι είναι πολύ ζεστό, αφαιρέστε το αμέσως και αφήστε το υγρό να κρυώσει περισσότερο. Ξαναβάλτε το καπάκι πριν συνεχίσετε.

## **ΤΡΙΨΙΜΟ ΠΑΓΟΥ**

**Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ για να τρίψετε πάγο, βεβαιωθείτε πρώτα ότι είναι καθαρό και αν χρειάζεται ξεπλύνετε καλά το μπλέντερ.** Αν υπάρχουν κατάλοιπα καθαριστικού υλικού θα αλλοιώσουν τη γεύση του τριμμένου πάγου ή του ποτού. Οι κύβοι πάγου έχουν διάφορα σχήματα και μεγέθη, γι' αυτό συνιστούμε να πειραματιστείτε πρώτα με τον πάγο. Ξεκινήστε με μισό ή τρία τέταρτα φλιτζανιού πάγο ή 4 ως 6 κύβους και προσθέστε 15 ml (1 κουταλάκι γλυκού) φρέσκο κρύο νερό. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο μπλέντερ και βάλτε το σε λειτουργία σε ταχύτητα 3 ή 4. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή συνεχόμενα αλλά κάθε τόσο να σταματάτε και να ελέγχετε το αποτέλεσμα. Αν ο πάγος έχει τριφτεί πάρα πολύ θα γίνει υγρός και αν δεν έχει τριφτεί αρκετά θα αφαιρεθούν απλώς οι άκρες από τους κύβους πάγου. Τρίψτε τον πάγο μόνο αφού έχετε προσθέσει νερό. Μην βάζετε απλώς περισσότερο πάγο στο μπλέντερ για να τον τρίψετε περισσότερη ώρα. Αυτή δεν είναι καλή ιδέα γιατί ο πολύς πάγος δεν θα δώσει σε καμία περίπτωση καλό αποτέλεσμα.

## **ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ**

### **\*Τρίψιμο σκληρού τυριού**

Κόψτε το τυρί σε κύβους. Βάλτε μερικούς κύβους στο μπλέντερ. Τοποθετήστε το καπάκι και επιλέξτε την ταχύτητα 6-8. Όσο πιο λεπτό είναι το επιθυμητό αποτέλεσμα τόσο περισσότερο πρέπει να λειτουργήσει το μπλέντερ.

### **\*Τρίψιμο μεσαίου/μαλακού τυριού**

Όταν τρίβετε Τσένταρ ή Ελβετικό τυρί προσθέστε 1/4 μιας φέτας ψωμιού σε μισό φλιτζάνι με κύβους τυριού στο μπλέντερ. Τοποθετήστε το καπάκι και επιλέξτε την ταχύτητα 4-6. Το ψωμί απορροφά την υγρασία ενώ γίνεται η επεξεργασία τριψίματος του τυριού.

### **\*Θρυμματισμός ψωμιού**

Με τον ίδιο τρόπο μπορεί να γίνει επεξεργασία φρέσκου ή ξερού ψωμιού. Βάλτε μια φέτα ψωμιού μέσα στο μπλέντερ. Τοποθετήστε το καπάκι και επιλέξτε την ταχύτητα 5-6 για 5 δευτερόλεπτα.

### **\*Χτύπημα κρέμας σαντιγύ**

Αφήστε το μπλέντερ να κρυώσει. Χρησιμοποιήστε κρύα κρέμα με πλήρη ή χαμηλά λιπαρά. Βάλτε 200 γρ. στο μπλέντερ και προσθέστε 1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη. Τοποθετήστε το καπάκι και επιλέξτε την ταχύτητα 2-4. Διακόψτε τη λειτουργία του μπλέντερ όταν δέσει η κρέμα.

### **\*Κόψιμο ξηρών καρπών και σοκολάτας**

Για να κόψετε ξηρούς καρπούς ή σοκολάτα, ρίξτε μια φλιτζανιά μέσα στο μπλέντερ. Τοποθετήστε το καπάκι και χρησιμοποιήστε το μπλέντερ για 5 δευτερόλεπτα στη λειτουργία "PULSE". Για πιο λεπτό αποτέλεσμα συνεχίστε το κόψιμο για λίγο περισσότερη ώρα.

### **\*Παγωμένος συμπυκνωμένος χυμός φρούτων**

Ρίξτε τον παγωμένο χυμό μέσα στο μπλέντερ με 1/3 της απαιτούμενης ποσότητας σε νερό. Τοποθετήστε το καπάκι και βάλτε σε λειτουργία το μπλέντερ για 15 δευτερόλεπτα σε ταχύτητα 8-10. Προσθέστε το υπόλοιπο νερό, τοποθετήστε πάλι το καπάκι και βάλτε πάλι σε λειτουργία το μπλέντερ για άλλα 10 δευτερόλεπτα.

### **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

#### **ΑΦΑΙΡΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ.**

ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΒΑΣΗ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΟ ΥΓΡΟ.

Καθαρίστε το μπλέντερ μετά τη χρήση. Έτσι θα αποφύγετε να κολλήσουν κατάλοιπα τροφών στο μπλέντερ. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή δυνατά απορρυπαντικά. Μπορείτε να σκουπίσετε το περίβλημα με ένα υγρό πανί. Συμβουλή καθαρισμού: Ρίξτε ένα φλιτζάνι νερό και μια σταγόνα υγρού πιάτων μέσα στο μπλέντερ. Ρυθμίστε το μπλέντερ στην πιο χαμηλή λειτουργία και αφήστε το για λίγα λεπτά. Έπειτα διακόψτε τη λειτουργία του και ξεπλύνετε το καλά. Η βάση πρέπει να μένει στεγνή. Καθαρίστε την με ένα υγρό πανί, όπως χρειάζεται.

### **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ PRINCESS**

- Αυτό το μπλέντερ είναι κατάλληλο μόνο για οικιακή χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ή η επέκταση του καλωδίου έχει τοποθετηθεί προσεκτικά ώστε να μην σκοντάψει κανείς πάνω.
- Αν το μπλέντερ ή το καλώδιο υποστούν βλάβη, σας συμβουλεύουμε να μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, αλλά να την επιστρέψετε στο κατάστημα για επισκευή. Τα φθαρμένα καλώδια αντικαθίστανται μόνο στο τμήμα σέρβις που διαθέτουμε.
- Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ σε εξωτερικούς χώρους.
- Να επιβλέπετε το μπλέντερ όταν βρίσκονται κοντά παιδιά.

### **ΣΥΝΤΑΓΕΣ**

#### **Επιδόρπιο με φρέσκα φρούτα**

Ταχύτητα: υψηλή

Συστατικά

1 μεσαία-μεγάλη μπανάνα

6 ώριμες φράουλες

1/4 φλιτζάνι (60 ml) χυμός πορτοκαλιού

Ταχύτητα: υψηλή

Συστατικά

60 ml καπουτσίνο με ιταλικό σιρόπι

60 ml καφέ

60 ml αποβουτυρωμένο γάλα

30 ml σιρόπι σοκολάτας ή σκόνη σοκολάτας γάλακτος

500 ml κύβοι πάγου (= 2 φλιτζάνια)



## خلاط برينسس الملكي تربو ١٠ سرعات

اقرأ دليل الاستخدام بعناية واحتفظ به لمراجعتها في المستقبل. خلاط برينسس الملكي مثالي لتقليب وخلط وهرس وتفتيت المكونات بسرعة وسهولة. نوصي بغسل جميع الأجزاء من كوب الخلط والسكين والغطاء وإزالة اللواصق قبل الاستخدام للمرة الأولى.

### الإخراج من التعبئة والتركيب

أخرج جميع الأجزاء من التعبئة بحذر ولا تنسى أن الكوب الزجاجي قابل للكسر بسهولة.

### نصائح للاستخدام

لا تنسى أن الخلاط يؤدي عمله في ثوان لا دقائق. إذا ظل الخلاط مشغلا طويلا يهرس المكونات تماما. يعمل الخلاط بأفضل طريقة عندما تضع كميات صغيرة من الطعام في المرة الواحدة. قطع القطع الكبيرة كذا مرة لتحصل على قطع حجم ٢ - ٣ سم. ضع الغطاء على الخلاط قبل تشغيله لتجنب الطرطشة. ويمكن فتح السدادة الموجودة في منتصف الغطاء أثناء تشغيل الجهاز لإضافة المكونات من خلال الفتحة. إذا توقف المحرك أو التصق الطعام في جدران الكوب يجب إذن وقف الجهاز والانتظار حتى يتوقف المحرك تماما وإعادة الطعام بملعقة خشبية أو ملووق إلى منتصف الكوب. إذا سمعت أثناء تشغيل الجهاز أن سرعة دورانه تبطأ فأفضل ما يمكنك فعله هو انتقاء سرعة أكبر. أغسل الكوب مباشرة بعد استخدامه. لمنع فرط التسخين يجب عدم استخدام الجهاز لمدة تزيد عن 3 دقائق متواصلة وترك الجهاز يبرد لمدة دقيقتين على الأقل بعد كل استخدام.

### السرعات المفضلة

1/2 التقليب

3/4 الهرس

5/6 التفتيت

7/8 التقطيع والجرحش

9/10 الخلط

زر التشغيل والوقف من طراز مفاتيح النبض. لا يشتغل المحرك إلا إن كان هذا المفتاح مضغوطا. والغرض من هذا المفتاح هو معالجة الطعام لفترة قصيرة جدا.

### نصائح الاستخدام

- لا تخزن أي طعام في الكوب
- لا تستخدم الخلاط وهو فارغ
- الخلاط غير ملائم لخفق البيض أو معالجة اللحم النيئ أو العجين أو عصر الفواكه والخضر.
- يجب دائما تقشير الفاكهة. قطع الفواكه إلى قطع صغيرة قبل إدخالها في الخلاط.
- يجب تقشير وتقطيع بعض أنواع الخضر مثل الطماطم.

### السوائل الساخنة

عند استخدام الخلاط في درجات الحرارة العالية من المحتمل أن يطرى الغطاء من جراء السخونة وتقلت السدادة من فتحتها مما قد يسبب طرطشة المحتويات. ولذلك يستحسن تبريد السوائل الساخنة أولا قبل صبها في الكوب. امسك الغطاء بيدك لحفظه في مكانه أثناء الخلط. إن كان ملمس الغطاء لا يزال ساخنا فأخلع الغطاء واترك السائل ليبرد أكثر. ركب الغطاء قبل تشغيل الجهاز من جديد.

### جرحش الثلج

إن رغبت في استخدام الخلاط لجرحش الثلج وجب التأكد من أن الخلاط نظيف وشطفه جيدا عند الحاجة. لأنه إن تبقى فيه آثار

مواد التنظيف فقد يؤثر ذلك على مذاق التلج المجروش او المشروب. ومكعبات التلج لها احجام كثيرة و انواع متعددة، فالأفضل هو التجربة حتى تحصل على النتيجة المرغوب فيها. ابدأ التجارب بكأس مليء لثلاثة أرباعه بالثلج أو من 4 إلى 6 مكعبات تلج وأضف إليه 15 مللتر (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. لا تستخدم الجهاز باستمرار ولكن أوقفه من أن إلى آخر وانظر في النتيجة. إن أطلت الجرش زادت سيولة التلج وإن أقصرت الجرش لن تنجرش إلا أطراف مكعبات التلج. ولا تجرش التلج إلا إذا أضيف الماء إليه. لا تقتصر الأمر بوضع كمية تلج كبيرة وجرشها طويلا لأنك لن تغلق، لن تحصل على نتيجة حسنة أبدا بوضع كمية كبيرة من التلج.

## نصائح هامة

### \* جرش الجبن الصلب

قطع الجبن إلى قطع صغيرة ثم ضعها في الكوب. أغلق الغطاء وانتق السرعة 6-8. إذا أردت نتيجة أكثر نعومة اترك الخلط يعمل لمدة أطول.

### \* جرش الجبن الطري ومتوسط الصلادة

إذا رغبت في جرش جبن شيدر أو الجبن السويسري فأضف ربع شريحة خبز لكل نصف كأس قطع جبن. ركب الغطاء وانتق السرعة 4-6. وظيفة الخبز هي امتصاص الرطوبة من الجبن أثناء الجرش.

### \* تفتيت الخبز

اتبع نفس الطريقة للخبز الطازج والناشف. ضع شريحة خبز في الخلاط وركب الغطاء وانتق السرعة 5-6 لمدة 5 ثوان.

### \* خفق الكريمة

برد الكوب. استخدم كريمة كاملة أو نصف كاملة باردة. ضع 200 جم في الكوب وأضف ملعقة كبيرة من السكر إليه. ركب الغطاء على الكوب وانتق السرعة 2-4. افضل الجهاز عندما تغلظ الكريمة.

### \* تقطيع الشوكولا أو المكسرات

إذا رغبت في تقطيع المكسرات أو الشوكولا ضع إذن كأسا مليئا بها في الكوب. ركب الغطاء وشغل الجهاز لمدة 5 ثوان على الوضع «نبض». أطل المدة إن رغبت في نتيجة أنعم.

### \* العصائر المركزة المجمدة

صب العصير المجمد في الكوب وأضف ثلث الماء المطلوب إليه. ركب الغطاء على الكوب ثم شغل الجهاز لمدة 15 ثانية على السرعة 8-10. صب باقي الماء وركب الغطاء وشغل الخلاط لمدة 10 ثوان إضافية.

## التنظيف

اخرج أولا القابض من مقبض الحائط قبل التنظيف.

لا تغمر الجهاز أبدا في الماء أو أي سائل آخر.

نظف الخلاط بعد كل استخدام لمنع التصاق بقايا الطعام في الجدران. لا تستخدم مواد التنظيف العدوانية أو الكاشطة. يمكن تنظيف الجهاز من الخارج بقطعة مبللة.

نصيحة تنظيف: ضع كأسا من الماء به القليل من مادة تنظيف في الخلاط. شغل الخلاط على أقل سرعة واتركه يعمل لبضعة دقائق. افضل الخلاط واشطفه جيدا. يجب ألا تبتل القاعدة. امسح القاعدة بقطعة مبللة عند الحاجة.

## نصائح برينسس

- لا تستخدم الجهاز إلا للأغراض المنزلية.
- ايسط السلك وسلك التطويل بطريقة لا تسمح لأحد أن يتعثر عليها.



- لا تستخدم الجهاز إن كان تالفاً أو كان سلكه تالفاً. أرسله في هذه الحالة إلى الدكان للإصلاح لأنه لا يمكن استبدال السلك التالف إلا بالعدة الخاصة الموجودة في قسم الخدمة التقنية.
- لا تستخدم هذا الخلاط خارج المنزل.
- راقب الخلاط جيداً إن كان في متناول أيدي الأطفال.

## بعض الوصفات

### طعام لذيذ من الفاكهة الطازجة

السرعة: عالية

المكونات:

1 موز، حجم متوسط

6 ثمرات فراولة ناضجة

ربع كأس (60 مللتر) عصير برتقال

1 خوخة متوسطة الحجم، ناضجة ومقطعة إلى أرباع

3 كرات جيلاتية صورييت

1 كأس (250 مللتر) حليب غير دسم

### كبتوشينو بارد

السرعة: عالية

المكونات:

60 مللتر كبتوشينو بشربات إيطالي

60 مللتر قهوة

60 مللتر حليب نصف دسم

30 مللتر شربات شوكولا أو بودرة شوكولا بالحليب

500 مللتر مكعبات ثلج (= كأسين)







