READ BEFORE USE
LÄS INNAN ANVÄNDNING
LES FØR BRUK
LÆS FØR BRUG
LUE ENNEN KÄYTTÖÄ

Visit www.hamiltonbeach.se for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Besök www.hamiltonbeach.se för vår fullständiga produktserie och vår guide till hur du använder och tar hand om produkten – samt för att få goda recept och tips, och för att registrera din produkt på nätet!

På www.hamiltonbeach.se finner du en fullstendig oversikt over produktutvalget vårt og veiledninger for bruk og vedlikehold – i tillegg til smakfulle oppskrifter, tips og mulighet til å registrere produktene dine på nettet!

Besøg www.hamiltonbeach.se for at se vores fantastiske produkter og produktbeskrivelser samt lækre opskrifter med gode tips.

Tutustu koko tuotevalikoimaamme ja käyttö- ja hoito-ohjeisiin osoitteessa www.hamiltonbeach.se Sivustolla on lisäksi herkullisia reseptejä, käyttövinkkejä ja tuotteen online-rekisteröinti.

Questions?
Please call us – our friendly associates are ready to help.
Customer service number: +46 60 741 21 20

Frågor?
Ring oss gärna – våra trevliga medarbetare är alltid redo att hjälpa till.
Kundtjänstnummer: +46 60 741 21 20

Spørsmål?
Ring oss – våre hyggelige medarbeidere hjelper deg gjerne.
Kundeservice: +46 60 741 21 20

Har du spørgsmål?
Du er velkommen til at ringe til vores venlige medarbejdere.
Kundeservicenummer: +46 60 741 21 20

Kysyttävää?
Voit soittaa meille. Ystävällinen asiakaspalvelumme vastaa kysymyksiisi.
Asiakaspalvelunumero: +46 60 741 21 20

Hamilton Beach®

MultiBlend Blender
MultiBlend Mixer
MultiBlend blender
MultiBlend-blender
MultiBlend-tehosekoitin

English 2
Svenska 15
Norsk 28
Dansk 41
Suomi 54

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
11. Keep hands and utensils out of blender jar while blending to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to blender. A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
12. Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, or cleaning inside blender jar.
13. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
14. Do not use broken, cracked, or loose cutting blade assembly.
15. To reduce the risk of injury, never place cutting blade assembly on base without blender jar properly attached.
16. Always operate blender with lid in place.
17. When blending hot liquids, remove filler-cap of two-piece lid and close the edge cover opening intended for pouring. To prevent possible burns: Do not exceed the 3-cup (710-ml) level. Hot liquids may push off two-piece lid during blending; therefore, with the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of the lid, keep exposed skin away from the lid, and start blending at lowest speed.
18. Ensure collar on base of blender jar is tight and secure. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
19. If the jar should twist or rotate when the motor is switched ON, switch OFF immediately and tighten jar in collar or on blender base.
20. Do not leave blender unattended while it is operating.
21. Before plugging cord into wall outlet, turn the control to OFF (**O**). To disconnect cord, turn the control to OFF (**O**). Then remove plug from wall outlet.
22. Do not use appliance for other than intended purpose.
23. Do not operate more then 2 minutes ON.
24. CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only. Use for food or liquids only.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Correct Disposal of this produkt.

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances. Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

If the cutting blade assembly locks and will not move, it will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer service number for information.

Do not place blender jar in the freezer filled with food or liquid. This can result in damage to the cutting blade assembly, jar, blender, and possibly result in personal injury.

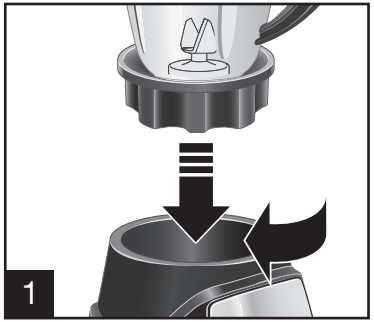
BEFORE FIRST USE: After unpacking blender, wash everything except blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe blender base with a damp cloth or sponge. DO NOT IMMERSE BASE IN WATER. Care should be taken when handling cutting blade assembly as it is very sharp.

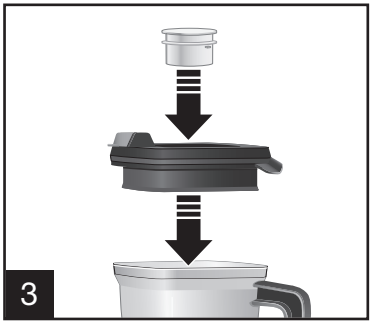
Parts and Features

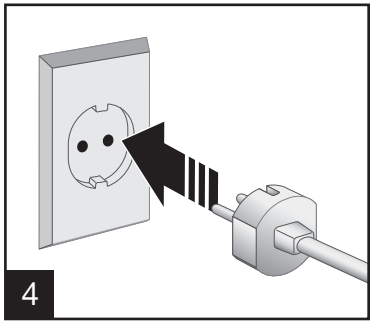
Using Your Blender

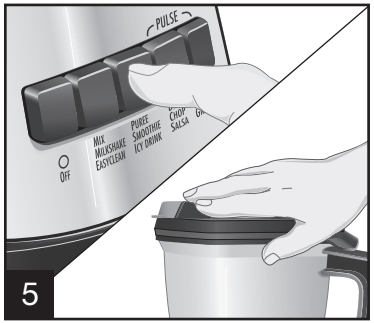
BEFORE FIRST USE: After unpacking the blender, follow the instructions in "Cleaning Your Blender."

IMPORTANT: Your blender jar and cutting blade assembly are subject to wear during normal use. Always inspect jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect cutting blade assembly for broken, cracked, or loose blades. If jar or cutting blade assembly is damaged, do not use. Call our toll-free customer service number to obtain replacement parts.

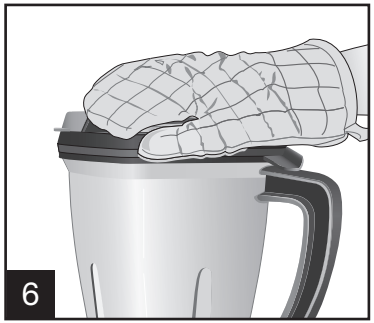






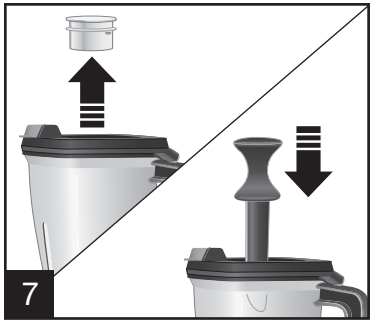


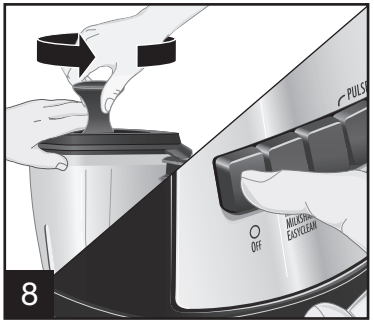
Push the desired speed button. When using the PULSE buttons, the blender will only run when the button is held down.

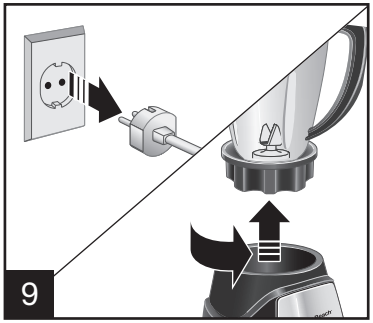


WARNING! Burn Hazard: When blending hot liquids, remove filler-cap of two-piece lid and close the edge cover opening intended for pouring. To prevent possible burns: Do not exceed the 3-cup (710-ml) level. Hot liquids may push off two-piece lid during blending; therefore, with the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of the lid, keep exposed skin away from the lid, and start blending at lowest speed.

Using Your Blender (cont.)







Remove filler-cap and insert stir spoon into hole in lid. Place one hand on top of the lid and use the stir spoon to add ingredients or to move thick mixtures around in blender jar. **NOTE:** Turn blender OFF before removing filler-cap and when adding the stir spoon.

Blender Tips

- To add foods when blender is operating, open hinged pouring cap and add ingredients through the opening.
- For best performance, the minimum amount of liquid needed per recipe is one cup (8 ounces/237 ml). Add more liquid if food is not blending properly.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, insert stir spoon to help move the mixture around or add more liquid to the blender jar.
- Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables.
- Do not store food or liquids in the blender jar.
- Avoid bumping or dropping the blender when in operation or at any time.

Blending Drinks

TYPE OF DRINK	INGREDIENTS	NUMBER OF SERVINGS	BLENDER SETTING/TIME
Fruit Smoothie	1 cup (237 ml) milk 1 1/2 cups (355 ml) yogurt 2 cups (473 ml) frozen berries or other fruit Sweetener to taste (optional)	3 to 4 (makes 4 cups [946 ml])	SMOOTHIE setting for 45 seconds or until blended.
Milkshake	1 1/2 cups (355 ml) milk 2 large scoops ice cream 2 to 3 Tablespoons (15 to 44 ml) flavored syrup	2 to 3 (makes 3 cups [710 ml])	MIX/MILKSHAKE setting for 5 to 10 seconds or LOW until blended.
Frozen Drink	1 cup (237 ml) drink mix, such as Piña Colada mix 10 ice cubes	2 (makes 2 cups [473 ml])	PURÉE/ICY DRINK setting for 45 seconds or PULSE 5 times and blend on HIGH for 45 seconds or until blended.

TIPS FOR BEST RESULTS:

- Always place liquid in blender jar first, then remaining ingredients.
- If frozen fruit or ice are not blending, stop blender and PULSE a few times.

Blending Food

FOOD	QUANTITY	PREPARATION	BLENDING TIME
Parmesan Cheese	10 oz. (283 g)	1/2-in. (1.3-cm) chunks	15 seconds
Baking Chocolate	2 oz. (57 g)	Coarsely chop squares	15 seconds
Nuts	1 cup (237 ml)	None	5 seconds
Chopped Vegetables	2 cups (473 ml)	Cut into 1-in. (2.5-cm) pieces, cover with water	10 seconds
Cookie or Cracker Crumbs	1 cup (237 ml)	Break cookies or crackers into pieces	5 seconds

TIPS FOR BEST RESULTS:

- Use PULSE button with guidelines outlined in chart.
- Remove jar from base and shake to redistribute pieces.
- Place jar on base and PULSE a few more times until desired consistency is reached.
- Parmesan cheese should remain refrigerated prior to blending.

Recipes

Triple Berry Smoothie

1 cup (237 ml) cranberry-raspberry juice
8 ounces fresh strawberries, hulled and quartered (1 1/2 cups [355 ml])
6 ounces fresh raspberries (1 1/4 cups [296 ml])
4 ounces fresh blueberries (3/4 cup [177 ml])
1 medium ripe banana, cut into large chunks
1 cup (237 ml) vanilla yogurt
12 ice cubes

Directions:

1. Place ingredients in blender jar in order listed.
2. Cover and blend on HIGH until smooth.

TEST KITCHEN TIP: Try different combinations of fresh berries and juice to make new flavors of smoothies.

Serves: 4

Mango Smoothie

1/2 cup (118 ml) fresh orange juice
1/2 cup (118 ml) peach yogurt
2 Tablespoons (30 ml) honey
1 cup (237 ml) fresh mango
3–4 ice cubes

Directions:

1. Place ingredients in blender jar in order listed.
2. Cover and blend on HIGH until smooth.

*Always place liquid ingredients in blender first.

Serves: 2–4

Vanilla Milkshake With Mix-Ins

3/4 cup (177 ml) milk
3 large scoops vanilla ice cream
1/4 cup (59 ml) crushed candy or cookies, optional

Directions:

1. Place ingredients in blender jar in order listed.
2. Cover and blend on HIGH speed until smooth.

TEST KITCHEN TIPS:

- Always place liquid ingredients in blender first.
- For best results, crush candy or cookies before adding to milkshake. When milkshake is blended, pour crushed candy or cookies on top and pulse blender 3 to 4 times to mix.

Serves: 2–3

Fresh and Spicy Salsa

1 onion, peeled and quartered
1 clove garlic
1 jalapeno pepper, stem removed
4 small tomatoes, quartered
1/4 cup (59 ml) cilantro
1 Tablespoon (15 ml) lime juice
1/2 teaspoon (2.5 ml) cumin
Salt and pepper to taste

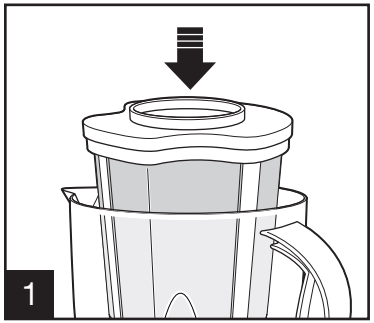
Directions:

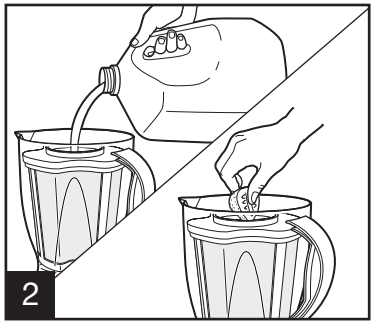
1. Place onion, garlic, and pepper in blender. Cover and PULSE until finely minced. Stir as needed. Stop blender.
2. Add tomatoes, cilantro, lime juice, cumin, salt, and pepper. Cover and PULSE until desired texture is reached, stirring as needed.

Serves: 6–8

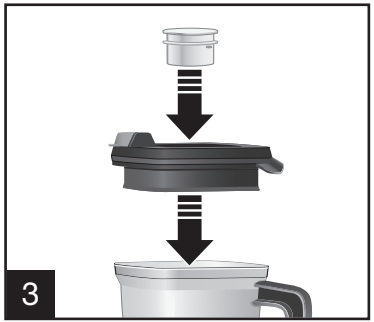
Using Your Blender with the Strainer Assembly

BEFORE FIRST USE: Wash all parts in hot, soapy water. Dry thoroughly.

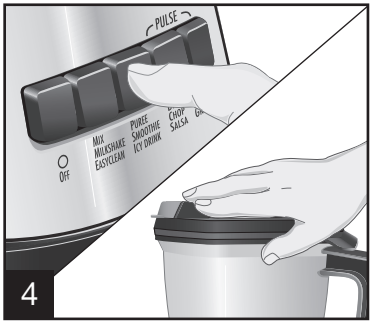




NOTE: Add liquids first for best results.



Maximum amounts should not exceed 3 cups of fruit (1-inch squares) and 3 cups of liquid. Larger quantities can overload the blender motor and may damage the appliance.



Leave strainer and lid in place while pouring.

NOTE: For best results, cut fruit into 1-inch pieces before placing in strainer. (Maximum amount of fruit should not exceed 3 cups.) Soak dry ingredients, such as soybeans, before placing them in strainer. Make sure lid and filler cap are fully assembled and pushed down tightly on jar.

Recipes with the Strainer Assembly

Melon Water

1/2 cantaloupe or honeydew melon, seeded and diced (about 3 cups)

3 cups water

1/4 cup honey, or to taste

Place the strainer basket into the blender jar and press firmly into place. Place all ingredients into the strainer basket and blend until liquefied, about 1 minute. With lid and strainer basket in place, pour into ice-filled glass or pour into pitcher and chill.

Watermelon Water

NOTE: Instead of melon you can use strawberries, pineapple, or mango.

3 cups watermelon, seeded and diced

3 cups water

1/4 cup sugar, or to taste

Juice from 2 limes

Place the strainer basket into the blender jar and press firmly into place. Place all ingredients into the strainer basket and blend until liquefied, about 1 minute. With lid and strainer basket in place, pour into ice-filled glass or pour into pitcher and chill.

Horchata (Rice-Cinnamon Drink)

1 cup long-grained white rice, soaked

1 cup water

2 cups nonfat milk

1/4 cup sugar

1 tsp vanilla extract

1/4 teaspoon ground cinnamon, or to taste

Preparation: Place the rice in a bowl and pour in enough boiling water to cover the rice. Cover bowl and place in refrigerator overnight (6–8 hours). Strain the water from rice and rinse well.

Place the strainer basket into the blender jar and press firmly into place. Place water, milk, and soaked rice into blender. Cover and blend until liquefied, about 1 minute. Add sugar, vanilla, and cinnamon. Pulse until sugar is completely dissolved. With lid and strainer basket in place, pour into ice-filled glass or pour into pitcher and chill. Will last in the refrigerator for about 3–5 days. Shake well before using.

Recipes with the Strainer Assembly

Almond Milk

1 cup raw almonds, soaked

3 cups water

1/2 teaspoon vanilla extract, optional

1/4 cup sugar, or to taste

Preparation: Place the almonds in a bowl and pour in enough boiling water to cover the almonds. Cover bowl and place in refrigerator overnight (6–8 hours). Strain the water from almonds and rinse.

Place the strainer basket into the blender jar and press firmly into place. Place water into the strainer basket with soaked almonds. Cover and blend until liquefied, about 1 minute. Add sugar and vanilla. Pulse until sugar is completely dissolved. With lid and strainer basket in place, pour into ice-filled glass or pour into pitcher and chill. Will last in the refrigerator for about 3–5 days. Shake well before using.

Soy Milk

2 cups uncooked soybeans

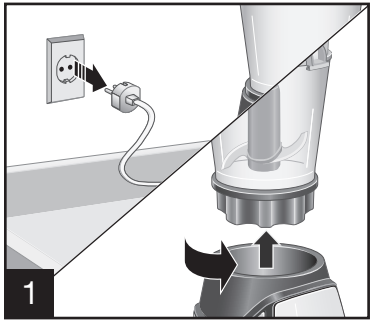
4 cups water

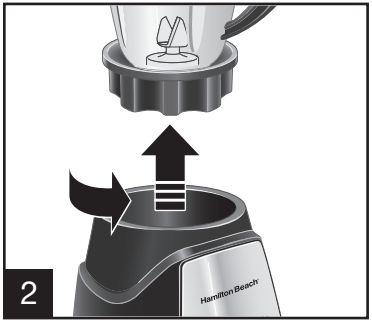
Preparation: Wash soybeans and remove any stones or other debris. Place soybeans in a container and pour in enough boiling water to cover. Cover container and place in refrigerator to soak at least 12 hours; stir occasionally. Strain the water from soybeans and rinse.

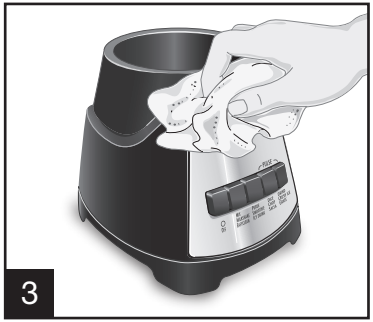
Place the strainer basket into the blender jar and press firmly into place. Place water into the strainer basket with soaked soybeans. Cover and blend 1 minute. With lid and strainer basket in place, pour into saucepan. Cook over high heat and bring to a full boil. Allow to boil for 2 minutes, stirring often. Sweeten and flavor if desired and stir until dissolved. Remove from heat and let cool. Place in a pitcher, cover, and refrigerate. Will last in the refrigerator for about 2–3 days. Shake well before using.

Cleaning Your Blender

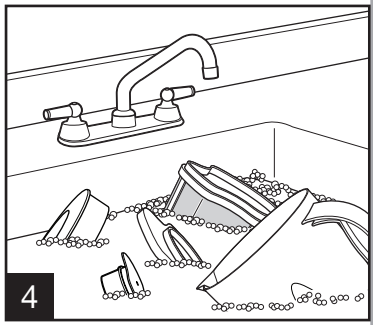
⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.**
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, base, or motor in water or other liquid.



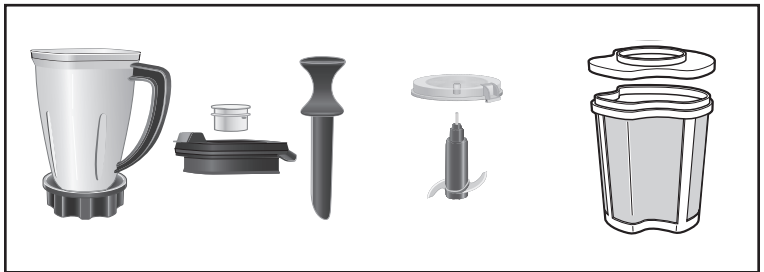




Wipe blender base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.



Carefully wash jar with blades, lid, filler cap, and strainer in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not soak.



DISHWASHER-SAFE

DO NOT use the “SANI” setting when washing in the dishwasher. “SANI” cycle temperatures could damage your product. Parts may also be washed with hot, soapy water. Care should be taken when handling the cutting blade assembly as it is very sharp. Rinse and dry thoroughly. Do not soak.

EASY CLEAN

To Easy Clean, pour 2 cups (473 ml) warm water in jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Run the blender on EASYCLEAN for 10 seconds. Discard soapy water. Rinse with clean water.

This function is not a substitute for regular cleaning as instructed in “Cleaning Your Blender.” This function should never be used when blending any mixture containing eggs, milk, or any other dairy products, meats, or seafood.

The Easy Clean function should only be used to rinse the blender between batches of processing the same food. When the processing of a single type of food is finished, the blender should be disassembled and thoroughly cleaned as instructed in “Cleaning Your Blender.”

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in Sweden, Norway, Denmark and Finland. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (220-240V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. To make a warranty claim, return this appliance to the store or call customer service number **+ 46 60 741 21 20** or visit www.hamiltonbeach.se. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

Hamilton Beach Brands is a registered trademark of Hamilton Beach Brands, Inc. used under license by SPF Trading AB.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater bör de grundläggande säkerhetsföreskrifterna alltid följas, inklusive följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte noga övervakas och instrueras om användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
3. För att skydda mot risken för elektriska stötar, se till att sladd, kontakt samt apparatens bas och motor inte utsätts för vatten eller annan vätska.
4. Noggrann övervakning är nödvändig när apparaten används eller befinner sig i närheten av barn. Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
5. Drag ur sladden från vägguttaget när apparaten inte används, innan du sätter på eller tar av delar, samt före rengöring.
6. Vidrör inte rörliga delar.
7. Använd inte en apparat med en skadad sladd eller kontakt eller en apparat som inte fungerar eller har tappats eller skadats på något sätt. Ring vårt avgiftsfria kundtjänstnummer för information om undersökning, reparation eller justering.
8. Användning av tillbehör, bland annat konservburkar, som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan medföra risk för personskador.
9. Använd inte apparaten utomhus.
10. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken eller komma i kontakt med varma ytor, inklusive spisen.
11. Sätt inte ner händer eller redskap i mixern samtidigt som du mixar eftersom det kan orsaka allvarliga personskador och/eller skador på mixern. En gummispatel kan användas, men får endast användas när mixern inte körs.
12. Skärbladen är vassa; hantera dem försiktigt – speciellt när du rengör insidan på mixerbägaren.
13. Använd inte en trasig, kantstött eller sprucken mixer.
14. Använd inte trasiga, spruckna, eller lösa skärblad.
15. För att minska risken för skador – sätt aldrig på skärbladen på mixern utan att mixerbägaren är korrekt monterad.
16. Använd alltid mixern med locket korrekt placerat.
17. Vid mixning av varma vätskor, avlägsna det mindre påfyllningslocket på det tvådelade locket och stäng öppningen avsedd för upphällning/pipen. För att undvika brännskador: Fyll inte mixerbägaren över 710 ml (3 cups). Varma vätskor kan trycka av det tvådelade locket vid mixning. Lägg därför en hand skyddad av en grytvante eller tjock handduk ovanpå locket, håll oskyddad hud borta från locket och börja mixa på låg hastighet.
18. Se till att fästringen längst ner på mixerbägaren är ordentligt åtskruvad. Skador kan uppkomma om skärbladen friläggs oavsiktligt.
19. Om bägaren skulle vrida sig eller rotera när motorn går, stäng omedelbart av mixern och skruva åt bägaren i fästringen eller mixerbasen.
20. Lämna aldrig mixern utan uppsyn när den är igång.
21. Innan kontakten sätts i vägguttaget ska mixern vara avslagen (OFF/O). Innan kontakten dras ut ur vägguttaget ska mixern vara avslagen (OFF/O). Drag sedan ut kontakten ur vägguttaget.
22. Använd inte apparaten för annat än den avsedda användningen.
23. Kör inte mixern längre än 2 minuter.
24. FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER: För att undvika faror p.g.a. oavsiktlig återställning av det termiska skyddet, får denna apparat inte strömförsörjas via en yttre kopplande anordning, som t.ex. en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet kopplas in och ur av elbolaget.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER!

Övrig konsumentsäkerhetsinformation

Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk. Använd den endast till mat och vätskor.

Längden på sladden till denna apparat valdes för att minska risken för att trassla in sig eller snubbla över en längre sladd. Om en längre sladd är nödvändig kan en godkänd förlängningssladd användas. Förlängningssladdens elektriska effekt måste vara lika stor eller större än apparatens effekt. Se till att förlängningssladden inte hänger över bänkskivan eller bordet där den kan nås av barn eller oavsiktligt snubblas över.

Anvisninger för avfallshantering

Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2012/19/EG om elektriska och elektroniska hushålls-produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.
Hör med din kommun eller det ställe där du köpt produkten var du lämnar en gammal maskinen.

Om skärbladen låser sig kommer motorn att skadas. Använd i så fall inte mixern. Ring kundtjänstnumret för information.

Placera inte bägaren i frysen fylld med mat eller vätska. Det kan leda till skador på skärblad, bägare och mixer, och i värsta fall till personskador.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN: Efter att mixern har packats upp, diska allt utom mixerbasen i varmt tvålvatten. Torka av delarna noggrant. Torka av mixerbasen med en fuktig trasa eller svamp. SÄNK ALDRIG NER MIXERBASEN I VATTEN. Var försiktig när du hanterar skärbladen – de är mycket vassa.

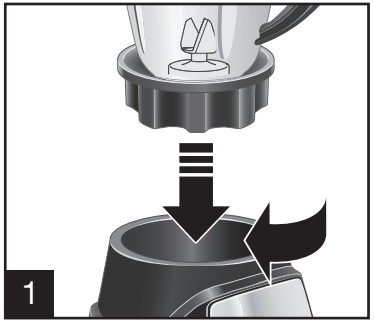
Delar och funktioner

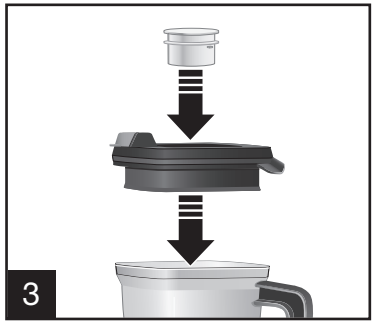
OBSERVERA:
Mixerbägare, skärblad och fästring är permanent fastsatta.

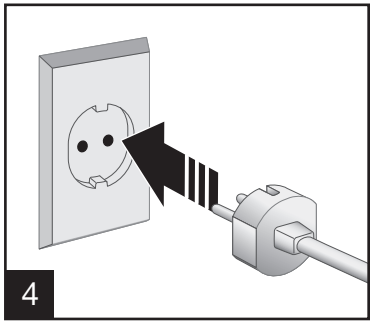
Bruksanvisning

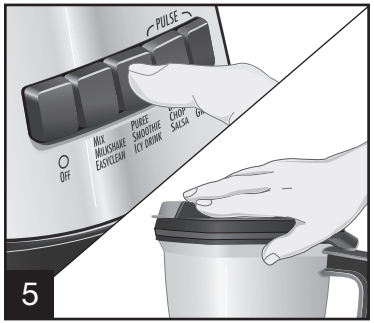
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN: Efter att du packat upp mixern, följ instruktionerna i avsnittet ”Rengöring”.

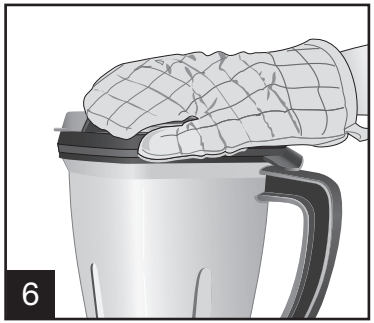
VIKTIGT: Skärbladen och mixerbägare utsätts för slitage vid normal användning. Kontrollera alltid att bägaren inte är skadad, kantstött eller sprucken. Kontrollera alltid att skärbladen inte är trasiga, spruckna eller lösa. Använd inte bägaren eller skärbladen om de är skadade. Ring vårt avgiftsfria kundtjänstnummer för reservdelar.







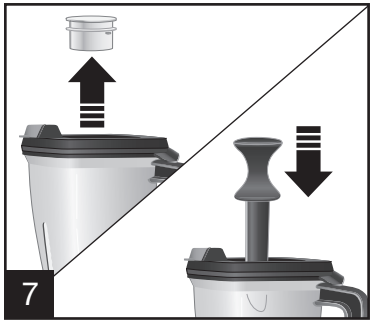


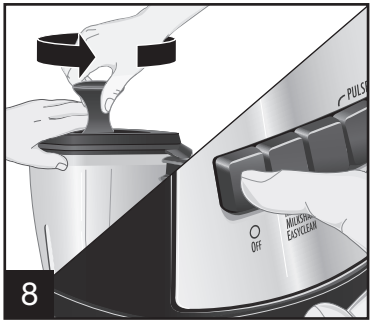


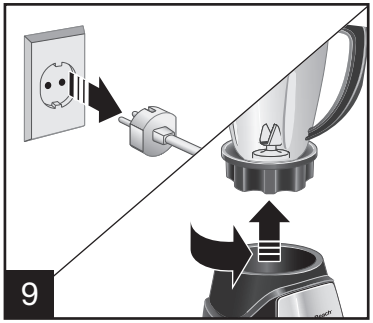
Tryck på önskad hastighetsknapp. Om man trycker på knappen PULSE kommer mixern bara att köras så länge knappen är nedtryckt.

VARNING! Risk för brännskada: Vid mixning av varma vätskor, avlägsna det mindre påfyllningslocket på det tvådelade locket och stäng öppningen avsedd för upphällning/pipen. För att undvika brännskador: Fyll inte mixerbägaren över 710 ml (3 cups). Varma vätskor kan trycka av det tvådelade locket vid mixning. Lägg därför en hand skyddad av en grytvante eller tjock handduk ovanpå locket, håll oskyddad hud borta från locket och börja mixa på låg hastighet.

Bruksanvisning (forts.)







Avlägsna påfyllningslocket och sätt i blandningsskeden i lockets hål. Placera en hand på locket och använd blandningsskeden för att lägga till ingredienser eller för att röra runt tjocka blandningar i mixerbägaren. **OBSERVERA:** Stäng av mixern innan påfyllningslocket avlägsnas och när blandningsskeden sätts i.

Mixningstips

- Om du vill tillsätta livsmedel när mixern körs, avlägsna påfyllningslocket och fyll på genom hålet.
- För bästa resultat bör mängden vätska i varje recept vara minst 237 ml. Tillsätt mer vätska om maten inte mixas ordentligt.
- Om blandningen upphör under mixning eller om ingredienserna fastnar på bägarens insida, sätt i blandningsskeden för att röra runt eller tillsätt mer vätska i mixerbägaren.
- Försök inte mosa potatis, blanda en tjock deg, vispa äggvitor, mala rått kött eller pressa ur juice ur frukt och grönsaker.
- Förvara inte mat eller vätska i mixern.
- Undvik alltid att stöta till eller tappa mixern vare sig den körs eller inte.

Mixa drycker

TYP AV DRYCK	INGREDIENSER	ANTAL PORTIONER	MIXERINSTÄLLNING/TID
Fruktsmoothie	237 ml (1 cup) mjölk 355 ml (1,5 cups) yoghurt 473 ml (2 cup) frusna bär eller annan frukt Sötning efter smak (valfritt)	3 till 4 (946 ml [4 cups])	Läge SMOOTHIE i 45 sek eller tills färdigmixad.
Milkshake	355 ml (1,5 cups) mjölk 2 stora skopor glass 2–3 msk smaksatt sirap/sockerlag	2 till 3 (710 ml [3 cups])	Läge MIX/MILKSHAKE i 5–10 sek eller LOW tills färdigmixad.
Frusen drink	237 ml (1 cup) drinkmix, som t.ex. Piña Colada-mix 10 isbitar	2 (473 ml [2 cups])	Läge PURÉE/ICY DRINK i 45 sek eller PULSE 5 gånger och mixa på HIGH i 45 sek eller tills färdigmixad.

TIPS FÖR BÄSTA RESULTAT:

- Fyll alltid på vätska i mixerbägaren först, därefter övriga ingredienser.
- Om frusen frukt eller is inte mixas ordentligt, stanna mixern och tryck på PULSE några gånger.

Mixning av livsmedel

LIVSMEDEL	MÄNGD	FÖRBEREDELSE	MIXNINGSTID
Parmesan	283 g (10 oz)	Skär i kuber på ca 1,3 cm	15 sekunder
Blockchoklad	57 g (2 oz)	Grovhackade bitar	15 sekunder
Nötter	237 ml (1 cup)	Inga	5 sekunder
Hackade grönsaker	473 ml (2 cups)	Skär i 2,5 cm bitar, täck med vatten	10 sekunder
Kak-/kexssmulor	237 ml (1 cup)	Bryt kakor och kex i bitar	5 sekunder

TIPS FÖR BÄSTA RESULTAT:

- Använd knappen PULSE enligt tabellen.
- Tag bort bägaren från basen och skaka för att fördela bitarna.
- Placera bägaren på basen och tryck på PULSE några gånger tills önskad konsistens uppnåtts.
- Parmesan bör hållas kall före mixning.

Recept

Trippel bärsmoothie

237 ml (1 cup) tranbärs-/hallonjuice
225 g färska jordgubbar, snoppade och delade i 4 delar
355 ml (1,5 cups)
170 g färska hallon (296 ml [1,25 cups])
113 g färska blåbär (177 ml [0,75 cups])
1 medelstor mogen banan delad i stora bitar
237 ml (1 cup) vaniljyoghurt
12 isbitar

Anvisningar:

1. Tillsätt ingredienserna i mixerbägaren i nämnd ordning.
2. Sätt på locket och mixa på läge HIGH tills blandningen är slät.

TIPS FRÅN PROVKÖKET: Prova olika kombinationer av bär och juicer för nya smakupplevelser.

Portioner: 4

Mangosmoothie

118 ml (0,5 cups) nypressad apelsinjuice
118 ml (0,5 cups) persikoyoghurt
2 msk honung
237 ml (1 cup) färsk mango
3–4 isbitar

Anvisningar:

1. Tillsätt ingredienserna i mixerbägaren i nämnd ordning.
2. Sätt på locket och mixa på läge HIGH tills blandningen är slät.

*Tillsätt alltid de flytande ingredienserna först i mixern.

Portioner: 2-4

Vaniljmilkshake med tillbehör

177 ml (0,75 cups) mjölk
3 stora skopor vaniljglass
59 ml (0,25 cups) krossade karameller eller kakor, om så önskas

Anvisningar:

1. Tillsätt ingredienserna i mixerbägaren i nämnd ordning.
2. Sätt på locket och mixa på läge HIGH tills blandningen är slät.

TIPS FRÅN PROVKÖKET:

- Tillsätt alltid de flytande ingredienserna först i mixern.
- För bästa resultat: krossa karamellerna eller kakorna innan de tillsätts i mixern. När milkshaken är mixad, tillsätt krossade karameller eller kakor och tryck på PULSE 3 till 4 gånger.

Portioner: 2-3

Fräsch och kryddig salsa

1 lök, skalad och delad i fyra
1 vitlöksklyfta
1 jalapeno, utan stjälk
4 små tomater, delade i fyra bitar
59 ml (0,25 cups) koriander
1 msk limejuice
1/2 tsk kummin
Salt och peppar efter smak

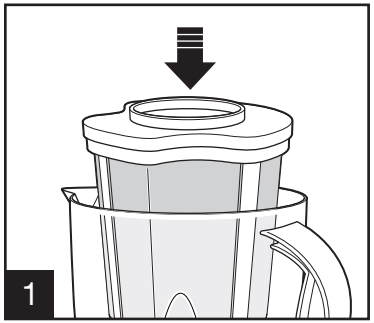
Anvisningar:

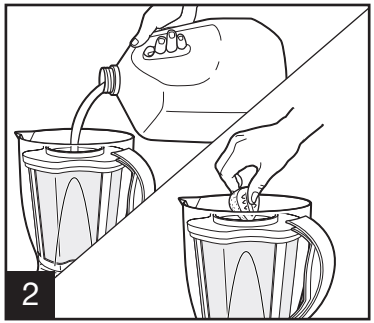
1. Lägg lök, vitlök och jalapeno i mixern. Täck och tryck på PULSE tills det är finhackat. Rör om om så behövs. Stoppa mixern.
2. Tillsätt tomater, koriander, limejuice, kummin, salt och peppar. Täck och tryck på PULSE till önskad konsistens, rör om om så behövs.

Portioner: 6-8

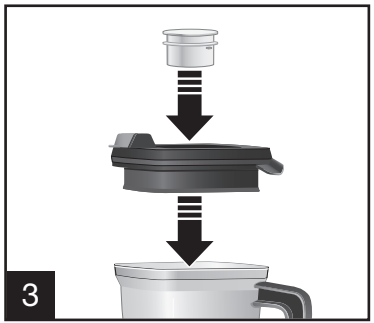
Bruksanvisning användning av sil

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN: Diska alla delar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka av delarna noggrant.

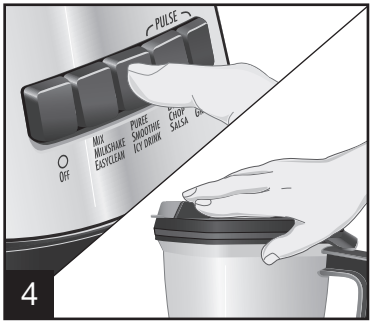




OBSERVERA: Tillsätt vätska först för bästa resultat.



Överskrid inte max mängd, 710 ml (3 cups) frukt och 710 ml (3 cups) vätska. Större mängder kan överbelasta mixermotorn och skada apparaten.



Låt silen och locket sitta kvar när du häller upp.

OBSERVERA: För bästa resultat, skär frukten i 2,5 cm stora bitar innan den placeras i silen. (Max mängd frukt bör inte överskrida 710 ml (3 cups)). Torra ingredienser som t.ex. sojabönor bör blötläggas innan de läggs i silen. Se till att locket och påfyllningslocket är ordentligt fastsatta på bägaren.

Recept användning av sil

Melonvatten

1/2 nät- eller honungsmelon utan kärnor, i tärningar (ca 3 cups)

710 ml (3 cups) vatten

59 ml (0,25 cups) honung, eller till önskad smak

Placera silen i mixerbägaren och tryck fast den ordentligt. Lägg alla ingredienser i silen och mixa tills blandningen är flytande, eller ca 1 minut. Med locket och silen kvar, häll upp i ett isfyllt glas eller i en bägare och kyl sedan.

Vattenmelonvatten

OBSERVERA: Istället för melon kan man använda jordgubbar, ananas eller mango.

710 ml (3 cups) vattenmelon utan kärnor, i tärningar

710 ml (3 cups) vatten

59 ml (0,25 cups) honung, eller till önskad smak

Saft från 2 st limefrukter

Placera silen i mixerbägaren och tryck fast den ordentligt. Lägg alla ingredienser i silen och mixa tills blandningen är flytande, eller ca 1 minut. Med locket och silen kvar, häll upp i ett isfyllt glas eller i en bägare och kyl sedan.

Horchata (Ris/kanel-drink)

236 ml (1 cup) långkornigt vitt ris, uppblött

236 ml (1 cup) vatten

473 ml (2 cups) lättmjölk

59 ml (0,25 cups) socker

1 tsk vaniljextrakt

1/4 tsk mald kanel, eller till önskad smak

Förberedelser: Lägg riset i en skål och häll på kokande vatten så att riset täcks. Täck över skålen och sätt in i kylskåp över natten (6–8 timmar). Häll av vattnet från riset och skölj noga.

Placera silen i mixerbägaren och tryck fast den ordentligt. Lägg vatten, mjölk och ris i mixerskålen. Täck över och mixa tills blandningen är slät, eller ca 1 minut. Tillsätt socker, vanilj och kanel. Tryck på PULSE tills sockret är helt upplöst. Med locket och silen kvar, häll upp i ett isfyllt glas eller i en bägare och kyl sedan. Håller sig i kylen ca 3–5 dagar. Skaka väl före användning.

Recept användning av sil

Mandelmjölk

236 ml (1 cup) råa mandlar, blötlagda

710 ml (3 cups) vatten

1/2 tsk vaniljextrakt, valfritt

59 ml (0,25 cups) honung, eller till önskad smak

Förberedelser: Lägg mandlarna i en skål och häll på kokande vatten så att mandlarna täcks. Täck över skålen och sätt in i kylskåp över natten (6–8 timmar). Häll av vattnet från mandlarna och skölj.

Placera silen i mixerbägaren och tryck fast den ordentligt. Häll vattnet i silen med de uppblötta mandlarna. Täck över och mixa tills blandningen är slät, eller ca 1 minut. Tillsätt socker och vanilj. Tryck på PULSE tills sockret är helt upplöst. Med locket och silen kvar, häll upp i ett isfyllt glas eller i en bägare och kyl sedan. Håller sig i kylen ca 3–5 dagar. Skaka väl före användning.

Sojamjölk

473 ml (2 cups) okokta sojabönor

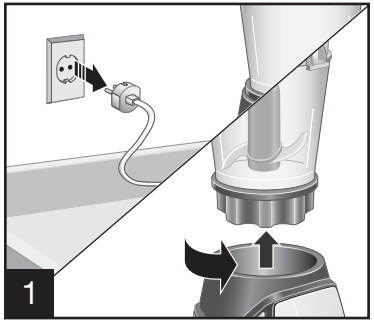
946 ml (4 cups) vatten

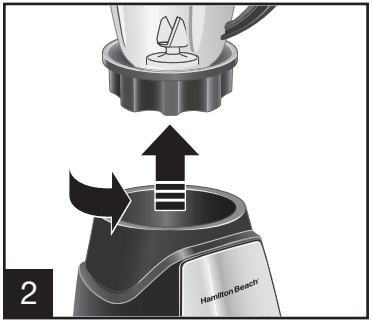
Förberedelser: Tvätta sojabönorna och avlägsna kärnor och annat skräp. Lägg sojabönorna i en skål och häll på kokande vatten så att bönorna täcks. Täck över skålen och sätt in i kylskåp i minst 12 timmar, rör om då och då. Häll av vattnet från bönorna och skölj.

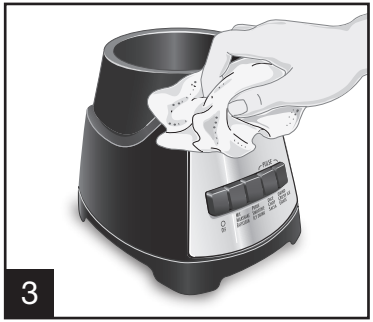
Placera silen i mixerbägaren och tryck fast den ordentligt. Häll vattnet i silen med de uppblötta sojabönorna. Sätt på locket och mixa 1 minut. Med locket och silen kvar, häll upp i kastrull. Koka upp på hög värme. Koka i 2 minuter och rör om hela tiden. Tillsätt sötning och smaksättare om så önskas och rör om tills de är helt upplösta. Ta av från spisen och låt svalna. Häll upp i en tillbringare, täck över och ställ i kylskåp. Håller sig i kylen ca 2-3 dagar. Skaka väl före användning.

Rengöring av mixern

⚠ VARNING **Risk för elektrisk stöt.**
Koppla ur strömmen före rengöring. Doppa inte sladden, kontakten, mixerbasen eller motorn i vatten eller annan vätska.







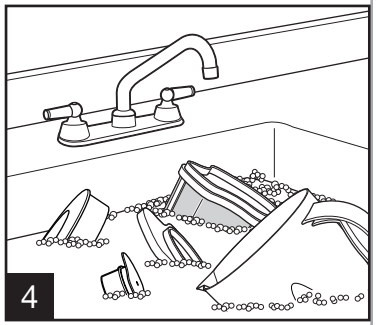
Torka mixerbas, kontrollpanel och sladd med en fuktig trasa eller svamp. För att ta bort envisa fläckar, använd ett milt, icke-slipande rengöringsmedel.

EASY CLEAN (ENKEL RENGÖRING):

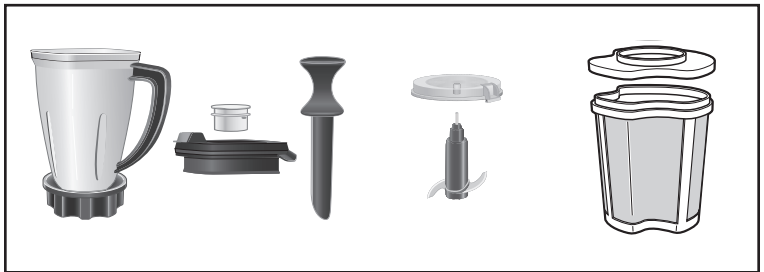
Häll 473 ml (2 cups) varmt vatten i mixerbägaren och en droppe handdiskmedel. Kör mixern på EASYCLEAN i 10 sekunder. Häll ut diskvattnet. Skölj med rent vatten.

Denna procedur ersätter inte regelbunden rengöring som beskrivs i avsnittet ”Rengöring”. Denna funktion bör aldrig användas när man mixar en blandning som innehåller ägg, mjölk eller andra mejeriprodukter, kött eller fisk och skaldjur.

Easy Clean bör endast användas för att skölja ur mixern mellan satser av samma livsmedel. När man är färdig med samma typ av livsmedel bör mixern monteras isär och noggrant rengöras enligt instruktionerna i avsnittet ”Rengöring”.



Diska försiktigt bägare, skärblad, lock, påfyllningslock och sil i varmt vatten med handdiskmedel. Skölj och torka noga. Låt inte delarna stå länge i vatten.



DISKMASKINSSÄKER

Använd INTE inställningen ”SANI” när du tvättar i diskmaskinen. ”SANI” har växlande temperaturer vilket kan skada produkten. Delarna kan även handdiskas med varmt vatten och handdiskmedel. Var försiktig när du hanterar skärbladen – de är mycket vassa. Skölj och torka noga. Låt inte delarna stå länge i vatten.

Begränsad garanti

Denna garanti gäller för produkter som köps och används i Sverige, Norge, Danmark och Finland. Detta är den enda uttryckliga garantin för denna produkt och gäller före annan garanti eller andra villkor.

Denna produkt garanteras vara fri från defekter i material och utförande under en period av två (2) år från inköpsdatum som ny. Under denna period är din enda kompensation reparation eller utbyte av produkten eller någon komponent som visar sig vara defekt, efter vad vi väljer. Du är dock ansvarig för alla kostnader i samband med att du returnerar produkten till oss samt kostnaden för att vi återsänder en produkt eller komponent enligt denna garanti till dig. Om produkten eller komponenten inte längre är tillgänglig kommer vi att ersätta den med en liknande av samma eller högre värde.

Denna garanti täcker inte glas, filter, slitage från normal användning, användning som inte överensstämmer med de tryckta anvisningarna, eller skador på produkten till följd av olyckshändelse, ändring, missbruk eller felaktig användning. Denna garanti gäller endast för den ursprunglige kunden, köparen eller gåvomottagaren. Behåll originalkvittot eftersom inköpsbevis krävs för att göra ett garantianspråk. Denna garanti är ogiltig om produkten används för annat än vanlig hushållsanvändning eller utsätts för någon annan volt och frekvens än vad som anges på effektetiketten (220-240V ~ 50 Hz)).

SPF Trading AB frånsäger sig alla anspråk på speciella, tillfälliga, och följdskador som orsakats av brott mot uttrycklig eller underförstådd garanti. **Möjlig ersättning är begränsat till det belopp produkten kostade vid köpet. Vi frånsäger oss varje underförstådd garanti, inklusive eventuell lagstadgad garanti eller villkor för säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål, förutom i den utsträckning det är förbjudet enligt lag, och i sådana fall begränsas garantier eller villkor till varaktigheten av denna skriftliga garanti.** Denna garanti ger dig specifika juridiska rättigheter. Du kan ha andra juridiska rättigheter som varierar beroende på var du bor. För att göra ett garantianspråk, returnera denna apparat till affären eller ring kundtjänstnummer **+ 46 60 741 21 20** eller besök www.hamiltonbeach.se. För snabbare service, leta reda på modell, typ och serienummer på din apparat.

Hamilton Beach är ett registrerat varumärke som tillhör Hamilton Beach Brands, Inc. och används under licens av SPF Trading AB.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Når du bruker elektrisk utstyr, må du alltid følge de grunnleggende sikkerhetsreglene, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene.
2. Dette apparatet skal ikke brukes av personer (herunder barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring eller kunnskap, med mindre de er under tilsyn og får instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
3. På grunn av faren for elektrisk støt må ikke ledningen, støpslet, basen eller motoren dyppes i vann eller annen væske.
4. Strengt tilsyn er alltid nødvendig når apparater brukes av eller i nærheten av barn. Barn må passes på for å sikre at de ikke leker med apparatet.
5. Koble støpselet fra kontakten når apparatet ikke er i bruk, før du monterer eller demonterer deler og før rengjøring.
6. Unngå å berøre bevegelige deler.
7. Apparatet må aldri brukes hvis ledningen eller støpselet er skadet, hvis apparatet ikke fungerer som det skal, det har falt ned eller er skadet på en annen måte. Ring vår gratis kundeservicetelefon for informasjon om undersøkelse, reparasjon eller elektriske eller mekaniske justeringer.
8. Bruk av ekstrautstyr, inkludert beholdere som ikke er anbefalt eller selges av produsenten, kan forårsake personskader.
9. Ikke bruk apparatet utendørs.
10. Ikke la ledningen henge over enden av et bord eller en benk eller komme i berøring med varme overflater, inkludert komfyren.
11. Sørg for at hender og redskap ikke er nede i blenderen mens du blander for å unngå alvorlige personskader eller skader på blenderen. Slikkepott må kun brukes når blenderen er slått av.
12. Bladene er skarpe. Vær forsiktig, spesielt når du monterer, demonterer eller rengjør blenderen.
13. Ikke bruk ødelagt beholder.
14. Ikke bruk ødelagt eller løst blad.
15. For å redusere risikoen må du aldri plassere skjærebladet på basen hvis ikke blenderbeholderen er montert.
16. Blenderen må alltid brukes med lokk.
17. Når du skal blande varme væsker, må du fjerne påfyllingsdelen av lokket og lukke kantåpningen som brukes til helling. Forebygge brannskader: Ikke fyll beholderen over 710 ml merket. Varme væsker kan skyve opp det todelte lokket under bruk. Bruk en gryteklut eller et tykt håndkle, legg den ene hånden på toppen av lokket og start blenderen på laveste hastighet.
18. Sørg for at kragen på blandebeholderen sitter godt fast. Det kan oppstå skader hvis bevegelige blad plutselig blir eksponert.
19. Hvis beholderen vris eller roteres mens motoren er slått på, må du umiddelbart slå den av og stramme beholderen i kragen eller på blenderbasen.
20. Ikke la blenderen stå uten oppsikt mens den er i drift.
21. Vri strømbryteren til (**0**) før du kobler støpselet til kontakten. Før du kobler støpselet fra kontakten, vrir du strømbryteren til (**0**). Fjern deretter støpselet fra kontakten.
22. Ikke bruk apparatet til noe annet enn det er beregnet for.
23. Ikke la apparatet gå i mer enn to minutter av gangen.
24. FORSIKTIG: For å unngå farer som kan oppstå hvis det termiske vernet tilbakestilles, må ikke dette apparatet kobles til via en ekstern bryter, for eksempel et tidsur, eller til en strømkrets som slås på og av automatisk.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE!

Annen sikkerhetsinformasjon for forbrukere

Dette apparatet er bare beregnet for husholdningsbruk. Må kun brukes til råvarer eller væsker.

Lengden på ledningen som brukes på dette apparatet, ble valgt for å redusere faren for å vikle seg inn i eller snuble over en lengre ledning. Hvis en lengre ledning er nødvendig, kan en godkjent skjøteledning brukes. Den elektriske verdien til skjøteledningen må være den samme eller høyere enn verdien til apparatet. Pass på at skjøteledningen ikke legges over en benk eller et bord på en slik måte at barn kan dra i den, eller at man kan snuble i den ved et uhell.

Henvisning om avskaffing

Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2012/19/EF som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU. Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Hvis bladet låses fast og ikke kan beveges, vil motoren skades. Apparatet må ikke brukes. Ring vår gratis kundeservice for informasjon.

Du må ikke sette beholderen i fryseren når den er fylt med mat eller væske. Det kan føre til skader på bladene, beholderen og blenderen, og i ytterste konsekvens personskader.

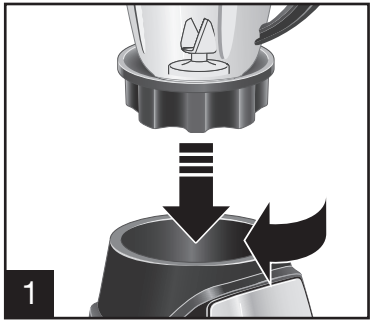
FØR DU BRUKER APPARATET FØRSTE GANG: Når du har pakket ut blenderen, må du vaske alt bortsett fra basen. Bruk varmt såpevann. Tørk grundig. Tørk av blenderbasen med en fuktig klut eller svamp. BASEN MÅ IKKE SENKES NED I VANN. Vær forsiktig når du håndterer bladene – de er veldig skarpe.

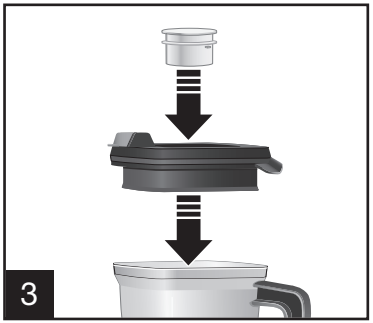
Deler og funksjoner

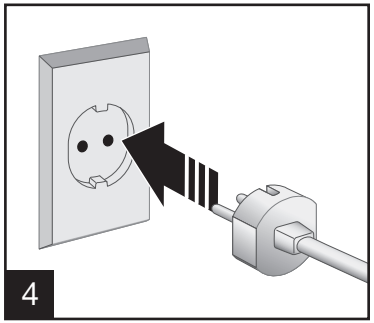
Bruke blenderen

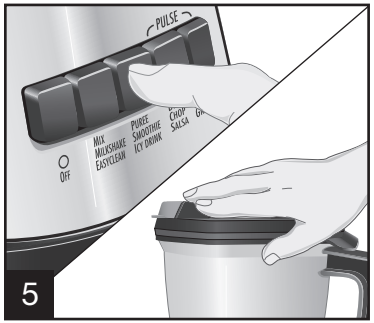
FØR DU BRUKER APPARATET FØRSTE GANG: Når du har pakket ut blenderen, følger du instruksjonene i avsnittet «Rengjøring».

VIKTIG: Blenderbeholderen og kuttebladene slites under normal bruk. Du må alltid kontrollere at det ikke er hakk eller sprekker i beholderen. Du må alltid kontrollere at bladene er hele og sitter godt fast. Hvis beholderen eller bladene er skadet, må de ikke brukes. Ring vår gratis kundeservice for å bestille reservedeler.

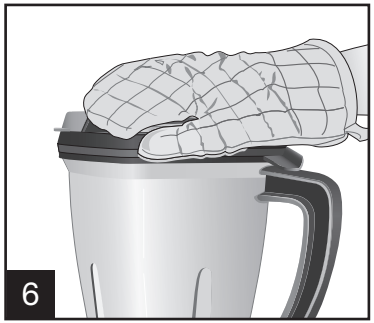






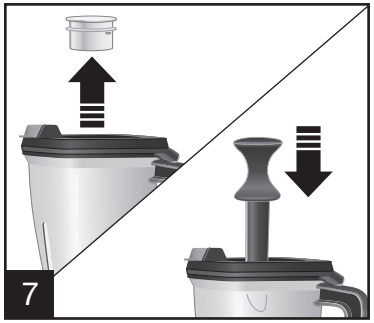


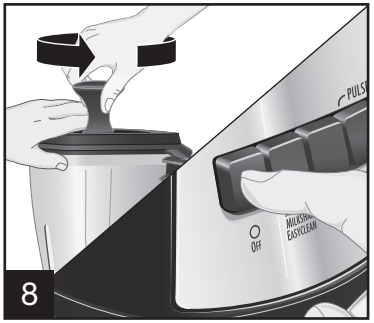
Trykk på knappen for ønsket hastighet. Når du bruker PULSE-knappen, vil blenderen kun gå mens du holder inne knappen.

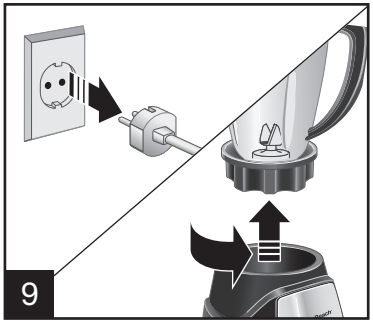


ADVARSEL! Varme deler: Når du skal blande varme væsker, må du fjerne påfyllingsdelen av lokket og lukke kantåpningen som brukes til helling. Forebygge brannskader: Ikke fyll beholderen over 710 ml merket. Varme væsker kan skyve opp det todelte lokket under bruk. Bruk en gryteklut eller et tykt håndkle, legg den ene hånden på toppen av lokket og start blenderen på laveste hastighet.

Bruke blenderen (forts.)







Fjern påfyllingslokket, og skyv røreskjeen gjennom hullet i lokket. Legg den ene hånden på lokket, og bruk røreskjeen til å tilsette ingredienser eller røre i blenderbeholderen. **MERK:** Slå av blenderen før du fjerner påfyllinglokket og når du skyver inn skjeen.

Blendertips

- Hvis du skal tilsette ingredienser mens blenderen er i drift, kan du fjerne hellelokket og tilsette ingrediensene gjennom åpningen.
- For best resultat bør du bruke minst 237 ml væske uansett oppskrift. Tilsett mer væske hvis maten ikke blandes godt nok.
- Hvis blenderen stopper eller ingrediensene setter seg fast til sidene av beholderen, kan du bruke røreskjeen for å røre i blandingen. Du kan også tilsette mer væske.
- Du må ikke prøve å lage potetmos, blande hardt deig, piske eggehviter, male opp rått kjøtt eller presse juice av frukt og grønnsaker.
- Ikke oppbevar mat eller væske i blandebeholderen.
- Unngå å miste eller utsette blenderen for støt.

Blende drinker

TYPE DRINK	INGREDIENSER	PORSJONER	BLENDERINNSTILLING/TID
Fruktsmoothie	237 ml melk 355 ml yoghurt 473 ml fryste bær eller annen frukt Søtningsmiddel etter eget ønske (valgfritt)	3 til 4 (totalt 946 ml)	SMOOTHIE-innstilling i 45 sekunder eller til alt er blandet.
Milkshake	355 ml melk 2 store skjeer iskrem 2–3 spiseskjeer (15–44 ml) smakssirup	2 til 3 (totalt 710 ml)	MIX/MILKSHAKE-innstilling i 5 til 10 sekunder eller LOW til alt er blandet.
Kalde drinker	237 ml drinkmiks, for eksempel Piña Colada 10 isbiter	2 (totalt 473 ml)	PURÉE/ICY DRINK-innstilling i 45 sekunder, eller PULSE fem ganger og bland på HIGH i 45 sekunder eller til alt er blandet.

TIPS FOR BEST RESULTAT:

- Hell væsken i blandebeholderen først, og deretter resten av ingrediensene.
- Hvis isen ikke knuses, kan du stoppe blenderen og bruke PULSE-funksjonen noen ganger.

Blande mat

MAT	MENGDE	FORBEREDELSER	BLENDINGTID
Parmesan	283 g	1,3 cm store biter	15 sekunder
Kokesjokolade	57 g	Grove biter	15 sekunder
Nøtter	237 ml	Ingen	5 sekunder
Hakkede grønnsaker	473 ml	Kuttes i 2,5 cm store biter, dekkes med vann	10 sekunder
Kake- eller kjekssmuler	237 ml	Bryt kaker eller kjeks i biter	5 sekunder

TIPS FOR BEST RESULTAT:

- Bruk PULSE-knappen som beskrevet i oversikten.
- Fjern beholderen fra basen, og rist den for å blande ingrediensene.
- Plasser beholderen på basen, og trykk på PULSE noen ganger til du oppnår ønsket konsistens.
- La parmesanen ligge i kjøleskapet til den skal tilsettes.

Oppskrifter

Trippelbærsmoothie

237 ml tranebær-/bringebærjuice
355 ml friske jordbær, renset og delt i fire
296 ml friske bringebær
177 ml friske blåbær
1 middels stor, moden banan, kuttet i store biter
237 ml vaniljeyoghurt
12 isbiter

Fremgangsmåte:

1. Legg ingrediensene i beholderen i den rekkefølgen de er oppgitt.
2. Dekk til, og kjør blenderen på HIGH til ønsket konsistens.

TIPS FRA TESTKJØKKENET: Prøv forskjellige kombinasjoner av friske bær og juice for å lage andre smaker.

Porsjoner: 4

Mangosmoothie

118 ml fersk appelsinjuice
118 ml ferskenyoghurt
2 spiseskjeer honning
237 ml frisk mango
3–4 isbiter

Fremgangsmåte:

1. Legg ingrediensene i beholderen i den rekkefølgen de er oppgitt.
2. Dekk til, og kjør blenderen på HIGH til ønsket konsistens.

*Du må alltid helle de flytende ingrediensene i blenderen først.

Porsjoner: 2-4

Vaniljemilkshake med litt ekstra

177 ml melk
3 store skjeer vaniljeiskrem
59 ml knuste drops eller kaker, valgfritt

Fremgangsmåte:

1. Legg ingrediensene i beholderen i den rekkefølgen de er oppgitt.
2. Dekk til, og kjør blenderen på HIGH til ønsket konsistens.

TIPS FRA TESTKJØKKENET:

- Hell de flytende ingrediensene i blenderen først.
- For best resultat bør du knuse dropsene eller kakene før du tilsetter dem. Når milkshaken er ferdig, heller du knuste drops eller kaker på toppen og trykker på PULSE 3–4 ganger for å blande dem inn.

Porsjoner: 2-3

Frisk og sterk salsa

1 løk, skrelt og kuttet i fire
1 hvitløksfedd
1 jalapeño, uten stilk
4 små tomater, kuttet i fire
59 ml koriander
1 spiseskje limejuice
0,5 teskje spisskummen
Smak til med salt og pepper

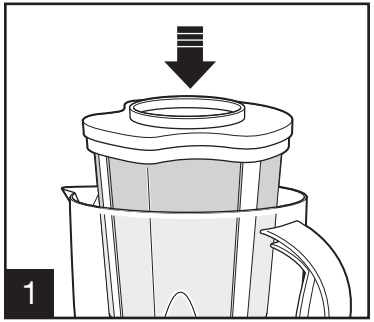
Fremgangsmåte:

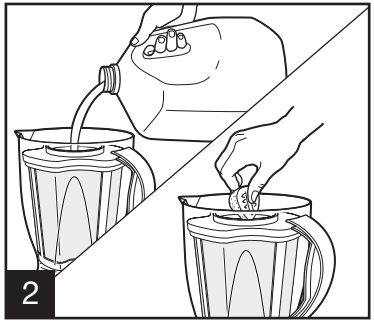
1. Legg løk, hvitløk og jalapeño i blenderen. Dekk til, og bruk PULSE-funksjonen til ønsket konsistens. Rør ved behov. Stopp blenderen.
2. Tilsett tomater, koriander, limejuice, spisskummen, salt og pepper. Dekk til, og bruk PULSE-funksjonen til ønsket konsistens. Rør ved behov.

Porsjoner: 6-8

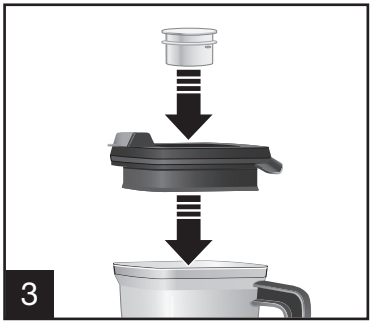
Bruke blenderen din med silen

FØR DU BRUKER APPARATET FØRSTE GANG Vask alle deler i varmt såpevann. Tørk grundig.

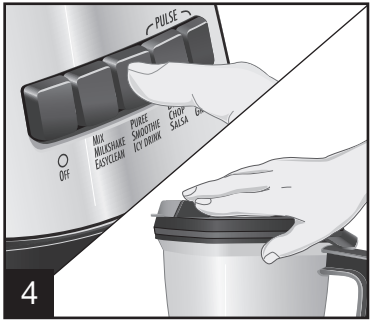




MERK: Tilsett væsken først for best resultat.



Maksimumsmengdene bør ikke overstige 3 kopper frukt (i biter) og 3 kopper væske. Større mengder kan overbelaste motoren og skade apparatet.



Ikke fjern silen og lokket før du heller.

MERK: For best resultat bør du kutte frukten i ca. 2 cm store biter før du legger den i silen. (Maksimumsmengden frukt bør ikke overstige 3 kopper.) La tørre ingredienser som soyabønner ligge i vann før de tilsettes. Sørg for at lokkene sitter godt fast.

Oppskrifter med sil

Honningmelonvann

1/2 honningmelon, renset og skåret opp

3 kopper vann

1/4 kopp honning, eller etter egen smak

Plasser silkurven i blenderbeholderen, og trykk den godt på plass. Legg alle ingrediensene i silen, og kjør blenderen til ingrediensene har blitt til væske. Dette tar ca. ett minutt. Ikke fjern lokket og silkurven. Hell blandingen over i glass med isbiter, eller over i en mugge som du setter i kjøleskapet.

Vannmelonvann

MERK: Istedenfor melon kan du bruke jordbær, ananas eller mango.

3 kopper vannmelon, renset og skåret opp i biter

3 kopper vann

1/4 kopp sukker, eller etter egen smak

Saften fra to lime

Plasser silkurven i blenderbeholderen, og trykk den godt på plass. Legg alle ingrediensene i silen, og kjør blenderen til ingrediensene har blitt til væske. Dette tar ca. ett minutt. Ikke fjern lokket og silkurven. Hell blandingen over i glass med isbiter, eller over i en mugge som du setter i kjøleskapet.

Horchata (ris-kanel-drikk)

1 kopp hvit ris, vasket

1 kopp vann

2 kopper lettmelk

1/4 kopp sukker

1 teskje vaniljeekstrakt

1/4 teskje kvernet kanel, eller etter egen smak

Forberedelser: Legg risen i en bolle, og hell over nok kokende vann til den dekkes. Dekk til bollen, og sett den i kjøleskapet over natten (6–8 timer). Hell av vannet fra risen, og skyll den godt.

Plasser silkurven i blenderbeholderen, og trykk den godt på plass. Tilsett vann, melk og ris i blenderen. Dekk til, og kjør blenderen til du har fått en væske. Dette tar ca. ett minutt. Tilsett sukker, vanilje og kanel. Bruk PULSE-funksjonen til sukkeret er oppløst. Ikke fjern lokket og silkurven. Hell blandingen over i glass med isbiter, eller over i en mugge som du setter i kjøleskapet. Kan stå i kjøleskapet i 3–5 dager. Rist godt før bruk.

Oppskrifter med sil

Mandelmelk

1 kopp rå mandler, skylt

3 kopper vann

1/2 teskje vaniljeekstrakt, valgfritt

1/4 kopp sukker, eller etter egen smak

Forberedelser: Legg mandlene i en bolle, og hell over nok kokende vann til de dekkes. Dekk til bollen, og sett den i kjøleskapet over natten (6–8 timer). Hell av vannet fra mandlene, og skyll dem godt.

Plasser silkurven i blenderbeholderen, og trykk den godt på plass. Tilsett vannet til silen med mandler. Dekk til, og kjør blenderen til du har fått en væske. Dette tar ca. ett minutt. Tilsett sukker og vanilje. Bruk PULSE-funksjonen til sukkeret er oppløst. Ikke fjern lokket og silkurven. Hell blandingen over i glass med isbiter, eller over i en mugge som du setter i kjøleskapet. Kan stå i kjøleskapet i 3–5 dager. Rist godt før bruk.

Soyamelk

2 kopper rå soyabønner

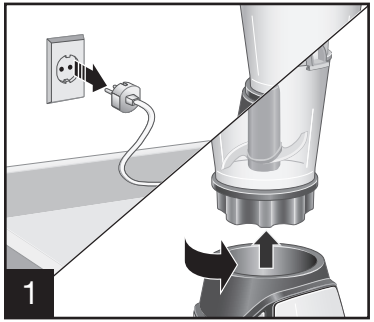
4 kopper vann

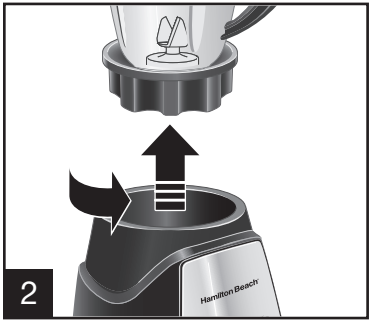
Forberedelser: Vask soyabønnene, og fjern steiner og annet avfall. Legg soyabønnene i en beholder, og hell over nok kokende vann til de dekkes. Dekk til beholderen, og sett den i kjøleskapet. La den stå i minst 12 timer, rør om av og til. Hell av vannet fra soyabønnene, og skyll dem godt.

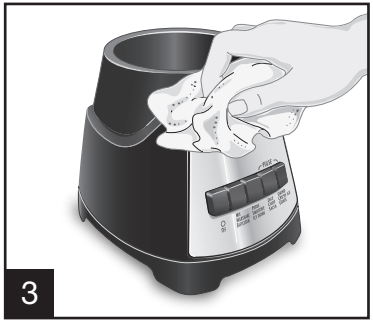
Plasser silkurven i blenderbeholderen, og trykk den godt på plass. Tilsett vannet til silen med soyabønner. Dekk til, og kjør blenderen i ett minutt. Ikke fjern lokket og silkurven. Hell væsken over i en kjele. Kok på høy varme. La væsken koke i to minutter, rør ofte. Tilsett søtningsmiddel og andre smakstilsetninger hvis det er ønskelig, og rør til de er oppløst. Ta kjelen av varmen, og la den avkjøles. Hell væsken i en mugge, dekk den til og sett den i kjøleskapet. Kan stå i kjøleskapet i 2-3 dager. Rist godt før bruk.

Rengjøre blenderen

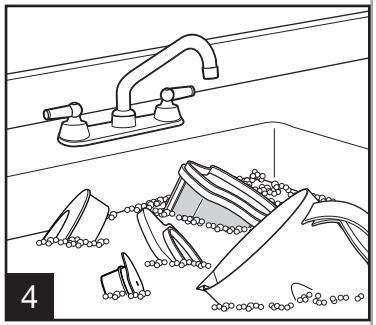
⚠ADVARSEL Fare for elektrisk støt.
Koble fra strømmen før rengjøring. Ikke dypp ledningen, støpselet, basen eller motoren i vann eller væske.



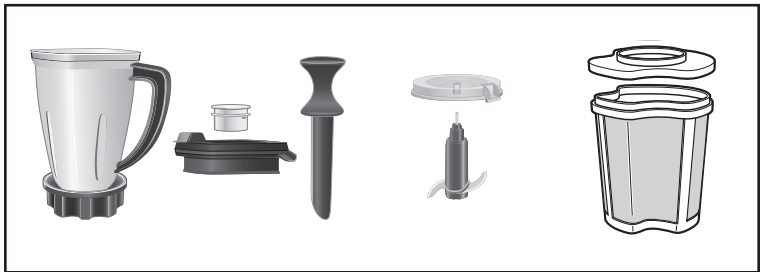




Tørk av basen, betjeningspanelet og ledningen med en fuktig klut eller svamp. Ved behov kan du bruke et mildt, ikke-slipende rengjørings-middel for å fjerne vanskelige flekker.



Vask beholderen med bladene, lokket, påfyllingslokket og silkurven i varmt såpevann. Skyll, og tørk godt. Må ikke senkes ned i vann.



KAN VASKES I OPPVASKMASKIN

Ikke bruk «SANI»-innstillingen ved rengjøring i oppvaskmaskin. «SANI»-temperaturen under vask kan skade produktet. Delene kan også vaskes i varmt såpevann. Vær forsiktig når du håndterer bladene – de er veldig skarpe. Skyll, og tørk godt. Må ikke senkes ned i vann.

ENKEL RENGJØRING

For enkel rengjøring kan du helle 473 ml varmt vann i beholderen. Tilsett en dråpe flytende oppvaskmiddel. Kjør blenderens EASYCLEAN-funksjon i 10 sekunder. Tøm ut såpevannet. Skyll med rent vann.

Denne funksjonen erstatter ikke regel-messig rengjøring som beskrevet i avsnittet «Rengjøring». Du må aldri bruke denne funksjonen hvis du har brukt blenderen til å blande egg, melk eller andre meieri-produkter, kjøtt eller sjømat.

Easy Clean-funksjonen skal kun brukes til å rense blenderen når du lager samme mat i flere omganger. Når du er ferdig med matlagingen, bør blenderen demonteres og rengjøres som beskrevet i avsnittet «Rengjøring».

Begrenset garanti

Denne begrensede garantien gjelder produkter som er kjøpt og brukes i Sverige, Norge, Danmark og Finland. Dette er den eneste uttrykte garantien for dette produktet og kommer i stedet for alle andre garantier eller vilkår.

Det garanteres at dette produktet er uten feil i materialer og utførelse i en periode på to (2) år fra den opprinnelige kjøpsdatoen. I denne perioden har du bare rett til reparasjon eller bytte av produktet eller en defekt komponent, ettersom hva vi beslutter, du er imidlertid ansvarlig for alle kostnader knyttet til at du returnerer et produkt, eller at vi returnerer et produkt til deg i henhold til denne garantien. Hvis produktet eller komponenten ikke lenger er tilgjengelig, det/den erstattet av et produkt eller en komponent av samme verdi eller høyere.

Denne garantien dekker ikke glass, filtre, vanlig bruksslitasje, bruk som ikke er i samsvar med de skriftlige instruksjonene, eller skade på produktet som følge av uhell, endringer eller feil bruk. Denne garantien gjelder bare den som opprinnelig kjøpte produktet eller fikk det i gave. Ta vare på originalkvitteringen, ettersom bevis på kjøpet er nødvendig for å fremme krav i henhold til garantien. Denne garantien gjelder ikke hvis produktet har hatt et annet bruksområde enn bruk i en husholdning med én familie, eller hvis det er brukt med en annen spenning eller kurve enn det som er angitt på merkeskiltet (220–240V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB avviser alle krav om spesielle og tilfeldige skader samt følgeskader som oppstår som følge av brudd på uttrykt eller underforstått garanti. Ethvert erstatningsansvar er begrenset til innkjøpsprisen. **Enhver underforstått garanti, herunder lovfestet garanti eller betingelse om salgbarhet eller egnethet til et bestemt formål, avvises med unntak av i den utstrekning det er forbudt ved lov, i slike tilfeller skal garanti eller betingelse være begrenset til varigheten til denne skriftlige garantien.** Denne garantien gir deg spesifikke juridiske rettigheter. Du kan ha andre juridiske rettigheter avhengig av hvor du bor. Hvis du skal fremme et garantikrav, returnerer du dette apparatet til butikken eller ringer kundeservice på telefonnummer **+ 46 60 741 21 20** eller går til www.hamiltonbeach.se. Finn frem modell, type og serienummer for modellen din for raskere betjening.

Hamilton Beach Brands er et registrert varemerke for Hamilton Beach Brands, Inc. brukt med lisens av SPF Trading AB.

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

Ved brug af elektriske produkter skal der altid tages generelle forholdsregler, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. Dette produkt må ikke bruges af personer (herunder børn) med fysisk eller psykisk handicap, personer med nedsat føleevne eller personer med manglende erfaring eller viden, medmindre det sker under konstant opsyn og efter vejledning af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
3. Kom aldrig ledningen, stikket, underdelen eller motoren i vand eller anden væske, da det medfører risiko for elektrisk stød.
4. Vær særlig opmærksom, hvis produktet anvendes af eller i nærheden af børn. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
5. Tag stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke bruges, før montering og afmontering af dele og inden rengøring.
6. Undgå at berøre bevægelige dele.
7. Brug ikke produktet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis produktet har svigtet, er faldet på gulvet eller er beskadiget på nogen måde. Ring til vores kundeservice for at få information om undersøgelse, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
8. Brug af tilbehør, herunder sylteglas, som ikke anbefales eller sælges af producenten, kan medføre risiko for personskade.
9. Brug ikke produktet udendørs.
10. Lad aldrig ledningen hænge ud over bordkanter, og hold den væk fra varme overflader, herunder komfuret.
11. Stik ikke hænder og køkkenredskaber ned i blenderglasset, da det kan medføre skade på personer og/eller blenderen. Der kan bruges en gummispartel, men den må kun bruges, når blenderen ikke kører.
12. Knivene er skarpe. Vær forsigtig, især ved samling, adskillelse og rengøring i blenderglasset.
13. Brug ikke et blenderglas, der er skåret, revnet eller i stykker på anden måde.
14. Brug ikke en ødelagt, revnet eller løstsiddende knivenhed.
15. Sæt aldrig knivenheden på underdelen uden korrekt monteret blenderglas.
16. Brug altid blenderen med låget på.
17. Fjern midterproppen, og luk hældetuden i det todelte låg, når der blendes varm væske. Sådan forhindres forbrænding: Fyld ikke blenderglasset til op over markeringen på 710 ml (3 cups). Der er risiko for, at det todelte låg skubbes af, når der blendes varm væske. Brug en grydehandske eller et tykt håndklæde, og placer hånden på låget, så låget ikke berøres direkte med hånden, og start med at blende ved laveste hastighed.
18. Sørg for, at låseringen på bunden af blenderglasset slutter tæt og sidder helt fast. Der er risiko for personskade, hvis bevægelige knive ved et uheld bliver tilgængelige.
19. Sluk øjeblikkeligt på OFF, hvis glasset begynder at dreje eller rotere, når motoren er kører, og sæt glasset bedre fast i låseringen eller på underdelen.
20. Lad ikke blenderen køre uden opsyn.
21. Tryk på knappen OFF (**O**), før stikket sættes i stikkontakten. Tryk på knappen OFF (**O**), før stikket tages ud af stikkontakten. Tag derefter stikket ud af stikkontakten.
22. Brug ikke produktet til andre formål, end det er beregnet til.
23. Lad ikke produktet køre mere end to minutter i træk.
24. FORSIGTIG: For at undgå risiko for skader pga. utilsigtet nulstilling af termosikringen må strømforsyning ikke ske via en ekstern kontaktanordning, f.eks. en timer, eller ved tilslutning til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes.

GEM VEJLEDNINGEN!

Yderligere sikkerhedsoplysninger

Dette produkt er kun beregnet til privat brug. Det må kun bruges til fødevarer eller væsker.

Produktets ledning har en længde, der mindsker risikoen for at falde over den og sikrer, at den ikke bliver viklet ind i andre ting. Hvis der er behov for en længere ledning, kan der bruges en godkendt forlængerledning. Forlængerledningens mærkespænding skal være lig med eller større end produktets mærkespænding. Sørg for at anbringe forlængerledningen, så den ikke hænger ud over en bordkant, hvor børn kan komme til at hive i den, og så man ikke falder over den.

Henvisninger til bortskaffelse

Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.
Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Hvis knivenheden sætter sig fast, vil det beskadige motoren. Brug ikke blenderen. Ring til vores kundeservice for at få information.

Sæt ikke et fyldt blenderglas i fryseren. Det kan medføre skader på knivenheden, glasset og blenderen og risiko for personskade.

FØR BRUG FØRSTE GANG: Vask alle dele, undtagen underdelen, i varmt vand tilsat opvaskemiddel efter udpakning af blenderen. Tør alle dele grundigt. Aftør underdelen med en fugtig klud eller svamp. NEDSÆNK IKKE UNDERDELEN I VAND. Vær forsigtig med knivenheden. Den er meget skarp.

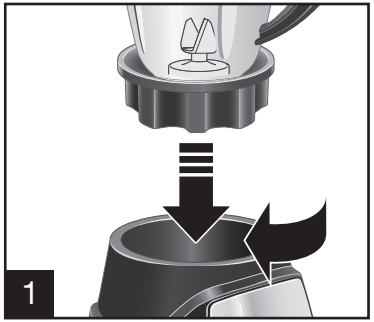
Dele og funktioner

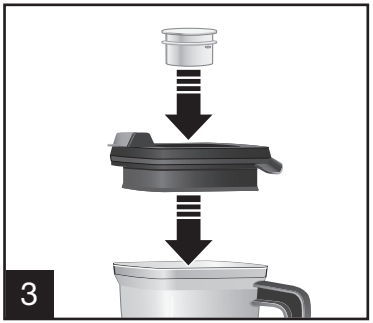
BEMÆRK: Blenderglas, knivenhed og låsering kan ikke adskilles fra hinanden.

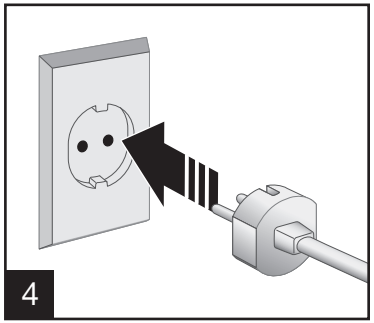
Brug af blenderen

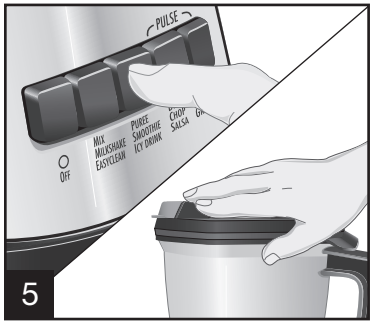
FØR BRUG FØRSTE GANG: Følg anvisningerne i ”Rengøring af blenderen” efter udpakning af blenderen.

VIGTIGT: Blenderglasset og knivenheden slides ved normal brug. Undersøg altid glasset for skår og revner. Undersøg knivenheden for ødelagte, revnede eller løse knive. Brug ikke produktet, hvis glasset eller knivenheden er beskadiget. Ring til vores kundeservice for at bestille nye dele.

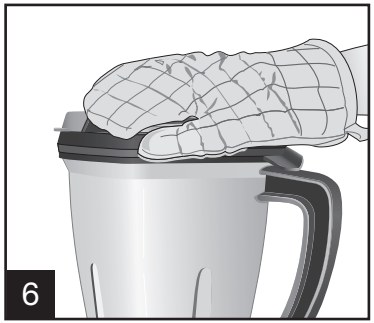






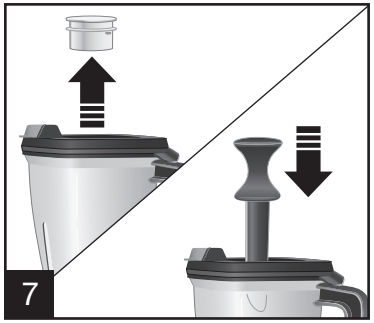


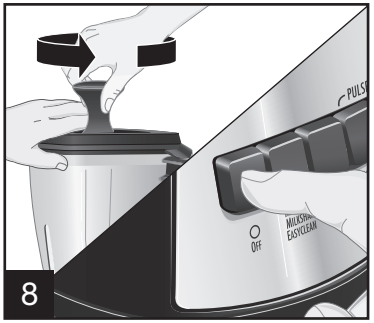
Tryk på knappen med den ønskede hastighed. Ved brug af knapperne PULSE kører blenderen kun, når der trykkes på knapperne.

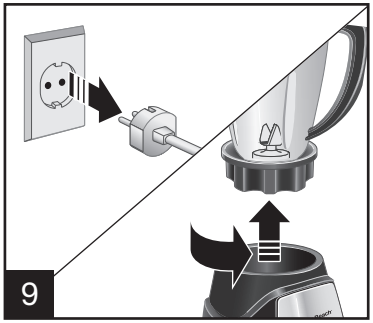


ADVARSEL! Risiko for forbrænding: Fjern midterproppen, og luk hældetuden i det todelte låg, når der blendes varm væske. Sådan forhindres forbrænding: Fyld ikke blenderglasset til op over markeringen på 710 ml (3 cups). Der er risiko for, at det todelte låg skubbes af, når der blendes varm væske. Brug en grydehandske eller et tykt håndklæde, og placer hånden på låget, så låget ikke berøres direkte med hånden, og start med at blende ved laveste hastighed.

Brug af blenderen (fortsat)







Fjern midterproppen, og sæt rørepinden i åbningen i låget. Placer en hånd på låget, og brug rørepinden til at tilsætte ingredienser eller til at omrøre tykke blandinger i blenderglasset. **BEMÆRK:** Sluk for blenderen, før midterproppen tages ud, og rørepinden sættes i.

Blendertips

- Tilsæt ingredienser, mens blenderen kører, ved at åbne hældetudens dæksel og tilsætte ingredienser gennem åbningen.
- Det bedste resultat opnås ved at tilsætte mindst 237 ml væske pr. opskrift. Tilsæt mere væske, hvis ingredienserne ikke blendes ordentligt.
- Sluk blenderen, hvis ingredienserne ikke blendes eller sætter sig fast på siden af glasset, mens blenderen kører. Indsæt rørepinden, så ingredienserne blandes bedre, eller tilsæt mere væske i blenderglasset.
- Forsøg ikke at mose kartofler, ælte stiv dej, piske æggehvider, hakke råt kød eller lave saft af frugt og grønsager.
- Opbevar ikke mad eller drikkevarer i blenderglasset.
- Undgå at støde eller tabe blenderen.

Blending af drikkevarer

DRIKKEVARE	INGREDIENSER	PORTIONER	BLENDERINDSTILLING/TID
Frugtsmoothie	237 ml mælk 355 ml yoghurt 473 ml frosne bær eller anden frugt Sødestof/sukker efter smag (valgfrit).	3 til 4 (giver 946 ml)	Brug indstillingen SMOOTHIE i 45 sekunder, eller indtil ingredienserne er blendet.
Milkshake	355 ml mælk 2 store kugler vaniljeis 2 til 3 spsk. sirup med smag	2 til 3 (giver 710 ml)	Brug indstillingen MIX/MILKSHAKE i 5 til 10 sekunder, eller blend ved lav hastighed, indtil ingredienserne er blendet.
Drink med isterninger	237 ml drinkmiks, f.eks. til Piña Colada 10 isterninger	2 (giver 473 ml)	Brug indstillingen PURÉE/ICY DRINK i 45 sekunder, eller tænd og sluk (PULSE) fem gange, og blend med høj hastighed i 45 sekunder, eller indtil ingredienserne er blendet.

TIPS TIL OPTIMALT RESULTAT:

- Kom altid først væsken i blenderglasset og derefter de resterende ingredienser.
- Stands blenderen, og tænd og sluk et par gange (PULSE), hvis der er problemer med at blende frossen frugt eller is.

Blending af fødevarer

FØDEVARE	MÆNGE	FORBEREDELSE	BLENDERTID
Parmesan	283 g	Tern på 1,3 cm	15 sekunder
Kogechokolade	57 g	Hak firkanter groft	15 sekunder
Nødder	237 ml	Ingen	5 sekunder
Hakkede grønsager	473 ml	Skæres i stykker på 2,5 cm og lægges i vand	10 sekunder
Knuste småkager eller kiks	237 ml	Knæk småkager og kiks i stykker	5 sekunder

TIPS TIL OPTIMALT RESULTAT:

- Brug knappen PULSE på den måde, der er angivet i oversigten.
- Tag glasset af underdelen, og ryst det for at fordele ingredienserne.
- Sæt glasset på underdelen, og tænd og sluk (PULSE) et par gange mere, indtil der er opnået den ønskede konsistens.
- Parmesanost skal ligge i køleskab, indtil det skal blendes.

Opskrifter

Smoothie med tre slags bær

237 ml tranebær-og-hindbær-juice
Ca. 355 g friske jordbær, skåret i kvarter
Ca. 300 g friske hindbær
Ca. 180 g friske blåbær
1 mellemstor, moden banan, skåret i store stykker
237 ml vaniljeyoghurt
12 isterninger

Tilberedning:

1. Kom ingredienserne i blenderglasset i den rækkefølge, de er angivet.
2. Sæt låget på, og blend med høj hastighed, indtil der er opnået en ensartet konsistens.

KØKKENTIP: Prøv forskellige kombinationer af friske bær og juice.

Antal portioner: 4

Mango-smoothie

118 ml friskpresset appelsinsaft
118 ml ferskenyoghurt
2 spsk. honning
237 ml frisk mango
3-4 isterninger

Tilberedning:

1. Kom ingredienserne i blenderglasset i den rækkefølge, de er angivet.
2. Sæt låget på, og blend med høj hastighed, indtil der er opnået en ensartet konsistens.

* Kom altid de flydende ingredienser først i blenderen.

Antal portioner: 2-4

Vaniljemilkshake med overraskelse

177 ml mælk
3 store kugler vaniljeis
59 ml knust slik eller småkage

Tilberedning:

1. Kom ingredienserne i blenderglasset i den rækkefølge, de er angivet.
2. Sæt låget på, og blend med høj hastighed, indtil der er opnået en ensartet konsistens.

KØKKENTIPS:

- Kom altid de flydende ingredienser først i blenderen.
- Det bedste resultat opnås ved at knuse slik eller småkager før tilsætning til milkshaken. Kom knust slik eller småkage på toppen, når milkshaken er blendet, og bland ved at tænde og slukke (PULSE) tre til fire gange.

Antal portioner: 2-3

Frisk og stærk salsa

1 løg, skrællet og skåret i kvarter
1 fed hvidløg
1 jalapeño med stilken fjernet
4 små tomater skåret i kvarter
59 ml frisk koriander
1 spsk. limesaft
1/2 tsk. spidskommen
Salt og peber efter smag

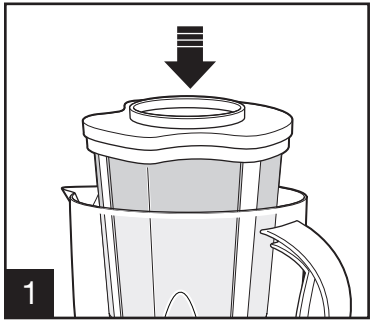
Tilberedning:

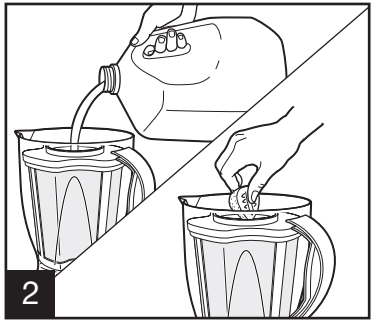
1. Kom løg, hvidløg og jalapeño i blenderen. Sæt låget på, og tænd og sluk (PULSE), indtil ingredienserne er hakket fint. Rør efter behov. Stands blenderen.
2. Tilsæt tomater, frisk koriander, limesaft, spidskommen samt salt og peber. Sæt låget på, og tænd og sluk (PULSE), indtil der er opnået den ønskede konsistent. Rør efter behov.

Antal portioner: 6-8

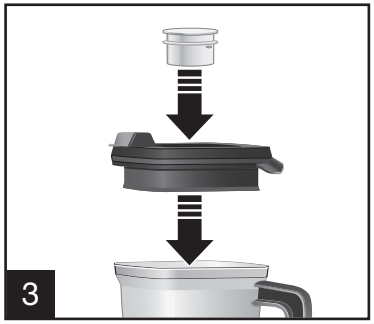
Brug af blenderen med filterindsats

FØR BRUG FØRSTE GANG: Vask alle dele i varmt vand med opvaskemiddel. Tør alle dele grundigt.

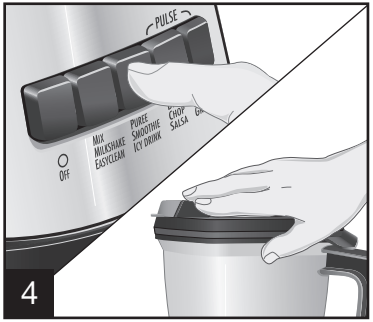




BEMÆRK: Tilsæt væske først. Det giver det bedste resultat.



Der må ikke bruges mere end 710 ml frugt (i stykker på 2,5 cm) og 710 ml væske. Større mængder kan medføre overbelastning af motoren og skader på produktet.



Tag ikke filterindsatsen og låget af, mens der hældes.

BEMÆRK: Det bedste resultat opnås ved at skære frugten i stykker på 2,5 cm, før de kommes i filterindsatsen. Den maksimale frugtmængde må ikke overstige 710 ml. Sæt tørre ingredienser såsom sojabønner i blød, før de kommes i filterindsatsen. Sørg for, at låget og midterproppen er samlet korrekt og sidder godt fast på blenderglasset.

Opskrifter med filterindsats

Melondrik

1/2 honningmelon skåret i tern og med kernerne fjernet (ca. 710 ml)

Ca. 710 ml vand

60 ml honning eller efter smag

Sæt filterindsatsen i blenderen, og tryk godt ned, så den sidder fast. Kom alle ingredienser i filterindsatsen, og blend i omkring et minut, indtil der er opnået en helt flydende konsistens. Hæld drikken i glas med isterninger eller i en kande, der sættes i køleskabet, uden at fjerne låget og filterindsatsen.

Vandmelondrik

BEMÆRK: I stedet for melon kan der bruges jordbær, annanas eller mango.

Ca. 710 ml vandmelon skåret i tern og med kernerne fjernet

Ca. 710 ml vand

60 ml sukker eller efter smag

Saft fra 2 limefrugter

Sæt filterindsatsen i blenderen, og tryk godt ned, så den sidder fast. Kom alle ingredienser i filterindsatsen, og blend i omkring et minut, indtil der er opnået en helt flydende konsistens. Hæld drikken i glas med isterninger eller i en kande, der sættes i køleskabet, uden at fjerne låget og filterindsatsen.

Horchata (risdrik med kanel)

250 ml langkornet hvid ris, der har været sat i blød

250 ml vand

500 ml skummetmælk

60 ml sukker

1 tsk. vaniljeekstrakt

1/4 tsk. stødt kanel eller efter smag

Forberedelse: Kom risene i en skål, og hæld kogende vand på, så de er dækket. Tildæk skålen, og sæt den i køleskabet natten over (6-8 timer). Hæld vandet fra, og skyl risene godt.

Sæt filterindsatsen i blenderen, og tryk godt ned, så den sidder fast. Kom vandet, mælken og de udblødte ris i blenderen. Sæt låget på, og blend i ca. 1 minut, indtil der er opnået en helt flydende konsistens. Tilsæt sukker, vanilje og kanel. Tænd og sluk (PULSE), indtil sukkeret er helt opløst. Hæld drikken i glas med isterninger eller i en kande, der sættes i køleskabet, uden at fjerne låget og filterindsatsen. Drikken har en holdbarhedstid på ca. 3-5 dage ved opbevaring i køleskab. Omryst godt før brug.

Opskrifter med filterindsats

Mandelmælk

Ca. 237 ml rå mandler, der har været sat i blød

Ca. 710 ml vand

1/2 tsk. vaniljeekstrakt, valgfrit

60 ml sukker eller efter smag

Forberedelse: Kom mandlerne i en skål, og hæld kogende vand på, så de er dækket. Tildæk skålen, og sæt den i køleskabet natten over (6-8 timer). Hæld vandet fra, og skyl mandlerne.

Sæt filterindsatsen i blenderen, og tryk godt ned, så den sidder fast. Kom vandet og de udblødte mandler i filterindsatsen. Sæt låget på, og blend i ca. 1 minut, indtil der er opnået en helt flydende konsistens. Tilsæt sukker og vanilje Tænd og sluk (PULSE), indtil sukkeret er helt opløst. Hæld drikken i glas med isterninger eller i en kande, der sættes i køleskabet, uden at fjerne låget og filterindsatsen. Drikken har en holdbarhedstid på ca. 3-5 dage ved opbevaring i køleskab. Omryst godt før brug.

Sojamælk

Ca. 500 ml rå sojabønner

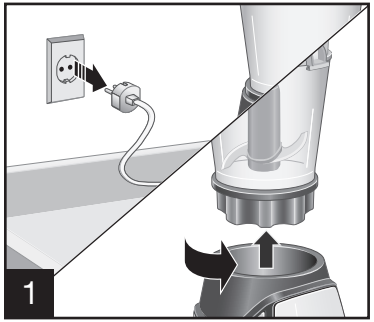
Ca. 1 l vand

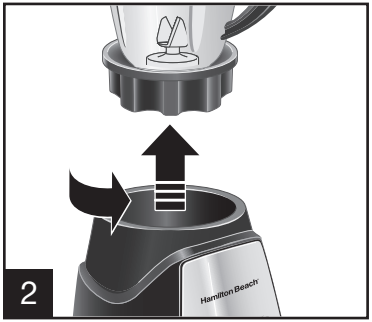
Forberedelse: Skyl sojabønnerne godt, og fjern eventuelle sten og andet snavs. Kom sojabønnerne i en skål, og hæld kogende vand på, så de er dækket. Tildæk skålen, og sæt den i køleskabet, hvor den skal stå i mindst 12 timer. Rør i skålen indimellem. Hæld vandet fra, og skyl sojabønnerne.

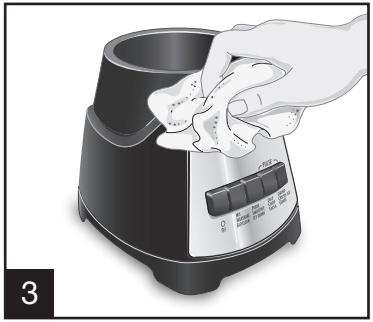
Sæt filterindsatsen i blenderen, og tryk godt ned, så den sidder fast. Kom vandet og de udblødte sojabønner i filterindsatsen. Sæt låget på, og blend 1 minut. Hæld væsken i en gryde uden at fjerne låget og filterindsatsen. Opvarm væsken til den koger. Lad væsken koge i 2 minutter under hyppig omrøring. Tilsmag evt. med sukker og smagsstof, og rør, indtil det er opløst. Tag gryden af varmen, og lad væsken køle af. Hæld sojamælken i en kande, som tildækkes og sættes i køleskabet. Drikken har en holdbarhedstid på ca. 2-3 dage ved opbevaring i køleskab. Omryst godt før brug.

Rengøring af blenderen

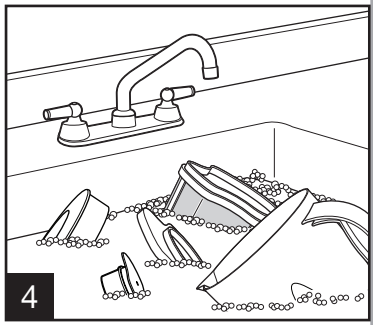
⚠ADVARSEL Risiko for elektrisk stød.
Træk stikket ud før rengøring. Nedsænk ikke ledning, stik, underdel eller motor i vand eller anden væske.



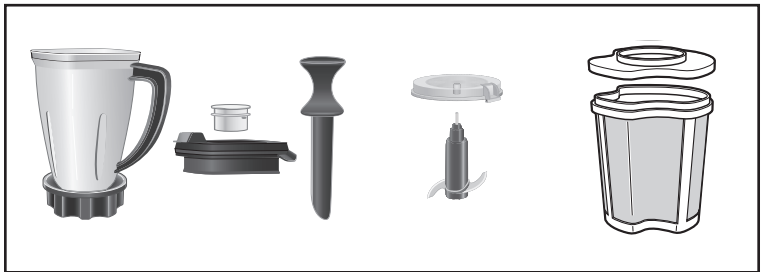




Aftør underdelen, betjeningspanelet og ledningen med en fugtig klud eller svamp. Besværlige pletter kan fjernes med et mildt, ikke-slibende rengøringsmiddel.



Vask omhyggeligt glasset med knive, låget, midterproppen og filterindsatsen i varmt vand med opvaskemiddel. Skyl og tør delene grundigt. Lad ikke delene ligge i blød.



TÅLER MASKINOPVASK

BRUG IKKE ”SANI-indstillingen” ved vask i opvaskemaskine. ”SANI-indstillingens” temperaturer kan beskadige produktet. Delene kan også vaskes op i hånden med vand tilsat opvaskemiddel. Vær forsigtig med knivenheden. Den er meget skarp. Skyl og tør delene grundigt. Lad ikke delene ligge i blød.

NEM RENGØRING

Blenderglasset kan nemt rengøres ved at komme 473 ml varmt vand og 1 dråbe opvaskemiddel i glasset. Lad derefter blenderen køre med indstillingen EASYCLEAN i ti sekunder. Hæld vandet ud. Skyl med rent vand.

Dette er ikke en erstatning for den regelmæssige rengøring, der er beskrevet under ”Rengøring af blenderen”. Denne funktion må aldrig bruges ved tilberedning med æg, mælk og andre mælkeprodukter, kød og skaldyr.

Funktionen EASYCLEAN må kun bruges til rengøring af blenderen mellem tilberedning af samme fødevare. Når man er færdig med at blende en type fødevare, skal blenderen skilles ad og rengøres grundigt som beskrevet under ”Rengøring af blenderen”.

Begrænset garanti

Denne garanti gælder produkter, der er solgt og bruges i Sverige, Norge, Danmark og Finland. Dette er den eneste udtrykkelige garanti for dette produkt og træder i stedet for enhver anden garanti eller bestemmelse.

Dette produkt garanteres fri for materiale- og konstruktionsfejl i en periode på to (2) år gældende fra den oprindelige købsdato I denne periode er den eneste afhjælpning reparation eller udskiftning af dette produkt eller enhver del, der efter vores skøn er defekt. Du skal selv afholde alle udgifter i forbindelse med returnering af produktet til os og alle udgifter i forbindelse med vores returnering til dig af et produkt eller en del dækket af denne garanti. Hvis produktet eller delen ikke længere er tilgængelig, ombytter vi det/den med et tilsvarende produkt eller en tilsvarende del med samme eller højere værdi.

Denne garanti dækker ikke glas, filtre, slitage pga. normal brug, brug, der ikke er i overensstemmelse med denne vejledning, eller skader på produktet, der skyldes uheld, ændringer eller forkert brug. Denne garanti gælder kun for den oprindelige køber eller gavemodtager. Gem den originale kvittering, da der kræves dokumentation for køb ved fremsættelse af krav iht. garantien. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bruges af andre end en husstand bestående af en enkelt familie, eller hvis det bruges med en anden spænding eller bølgeform end den, der er angivet på mærkeskiltet (220-240V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB påtager sig intet erstatningsansvar for nogen krav som følge af konkrete dokumenterede tab, følgetab og følgeskader, som skyldes tilsidesættelse af udtrykkelige eller underforståede garantibestemmelser. Alt erstatningsansvar er begrænset til købsprisen. **Vi fraskriver os ansvaret for enhver underforstået garanti, inklusive enhver lovpligtig garanti eller bestemmelse vedr. salgbarhed eller egnethed til et bestemt formål, i det omfang gældende lovgivning tillader det, i hvilket tilfælde en sådan garanti eller bestemmelse er begrænset til varigheden af denne skriftlige garanti.** Denne garanti giver dig særlige juridiske rettigheder. Du har muligvis andre rettigheder, afhængigt af din bopæl. Krav i henhold til garantien kan fremsættes ved at returnere produktet til butikken, ringe til vores kundeservice på nummer **+ 46 60 741 21 20** eller besøge www.hamiltonbeach.se. Oplys model, type og serienumre for at få hurtigere hjælp.

Hamilton Beach Brands er et registreret varemærke tilhørende Hamilton Beach Brands, Inc. og brugt under licens af SPF Trading AB.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava seuraavia turvallisuusohjeita:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Laite ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla on puutteelliset fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistivamma taikka puutteelliset tiedot ja osaaminen (esim. lapset), paitsi jos heitä valvotaan ja ohjataan tarkasti laitteen käytössä ja heidän turvallisuudestaan vastataan.
3. Älä laita johtoa, pistoketta, laitteen runkoa tai moottoria veteen tai muuhun nesteeseen. Sähköiskun vaara.
4. Tarkka valvonta on tarpeen, jos lapset käyttävät laitetta tai jos laitetta käytetään lasten läsnä ollessa. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
5. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista ja ennen puhdistamista.
6. Älä koske liikkuviin osiin.
7. Älä käytä laitetta viallisella johdolla tai pistokkeella, toimintahäiriön jälkeen tai laitteen putoamisen tai muun vahingoittumisen jälkeen. Soita ilmaiseen asiakaspalvelunumeroomme, niin saat tietoja laitteen tarkistamisesta, korjaamisesta sekä elektronisten ja mekaanisten osien säätämisestä.
8. Muiden kuin valmistajan suosittelemien tai myymien lisäosien, kuten säilöntätölkkien, käyttäminen voi aiheuttaa henkilövahingon.
9. Ei saa käyttää ulkona.
10. Älä jätä johtoa roikkumaan pöydän tai tason reunan yli, äläkä anna johdon koskea kuumiin pintoihin, kuten lieteen.
11. Älä laita kättä tai keittiövälinettä tehosekoittimen sekoitusastiaan. Vakavan henkilövamman ja laitteen vaurioitumisen riski. Kumipäisen lasta käyttö on sallittua, kun tehosekoitin ei ole käynnissä.
12. Teräosa on terävä. Käsittele sitä varovasti erityisesti kokoamisen, purkamisen ja sekoitusastian sisäpuolen puhdistamisen aikana.
13. Älä käytä sekoitusastiaa, jos se on rikki, siinä on halkeama tai pala puuttuu.
14. Älä käytä teräosaa, jos siinä on halkeama tai osat ovat löysällä.
15. Älä kiinnitä teräosaa laitteen runkoon koskaan ilman sekoitusastiaa. Henkilövamman vaara.
16. Käytä tehosekoitinta aina kansi kiinni.
17. Kun sekoitat kuumia nesteitä, irrota kannen keskellä oleva täyttökansi ja sulje kaatonokan suojus. Palovammojen ehkäiseminen: Älä ylitä 710 ml:n tasoa. Kuumia nesteitä sekoitettaessa kansi saattaa työntyä irti. Pidä kantta paikallaan uunikintaalla tai paksulla pyyhkeellä suojatulla kädellä, varo ettei kansi osu paljaaseen ihoon ja aloita sekoittaminen pienimmällä teholla.
18. Varmista, että sekoitusastian kiinnitysrengas on tiukasti kiinni. Jos pyörivät terät tulevat vahingossa esiin, ne voivat aiheuttaa vamman.
19. Jos astia kääntyy tai pyörii, kun laite kytketään päälle (ON), kytke laite heti pois päältä (OFF) ja kiristä astia ja kiinnitysrengas laitteen runkoon.
20. Älä jätä tehosekoitinta ilman valvontaa, kun se on käynnissä.
21. Ennen kuin kytket virtajohdon pistorasiaan, paina OFF-painiketta (**O**). Ennen kuin irrotat virtajohdon pistorasiasta, paina OFF-painiketta (**O**). Irrota sitten pistoke pistorasiasta.
22. Älä käytä laitetta muuhun kuin varsinaiseen käyttötarkoitukseen.
23. Älä käytä ON-asennossa kerrallaan kahta minuuttia pidempään.
24. VAROITUS: Jotta laitteen automaattinen lämpökatkaisin ei nollautuisi vahingossa, laitteeseen ei saa johtaa virtaa ulkoisen kytkinlaitteen (kuten ajastimen) kautta, eikä laitetta saa kytkeä piiriin, joka kytkeytyy säännöllisesti päälle ja pois päältä.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET!

Muita kuluttajan turvallisuuteen liittyviä tietoja

Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Tarkoitettu vain elintarvikkeiden ja nesteiden käsittelemiseen.

Laitteen johdon pituus on valittu sen perusteella, että siihen ei sotkeudu tai kompastu helposti. Jos pidempi johto on tarpeen, voidaan käyttää hyväksyttyä jatkojohtoa. Jatkojohdon arvokilvessä olevan tehon on oltava sama tai suurempi kuin laitteen arvokilvessä. Jatkojohto on aseteltava niin, ettei se roiku tasolta tai pöydältä lasten ulottuvilla tai aiheuta kompastumisvaaraa.

Kierrätysohjeita

Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniik-kalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2012/19/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.
Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Jos teräosa lukkiutuu eikä liiku, moottori vaurioituu. Älä käytä laitetta. Kysy lisätietoja soittamalla asiakaspalvelunumeroon.

Älä laita sekoitusastiaa pakastimeen täynnä elintarvikkeita tai nestettä. Teräosa, astia ja tehosekoitin voivat vaurioitua ja on olemassa henkilövahingon vaara.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA: Kun purat tehosekoittimen pakkauksesta, pese kaikki osat laitteen runkoa lukuun ottamatta lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Kuivaa huolellisesti. Pyyhi tehosekoittimen runko kostealla liinalla tai sienellä. ÄLÄ UPOTA RUNKOA VETEEN. Käsittele varovasti teräosaa, joka on erittäin terävä.

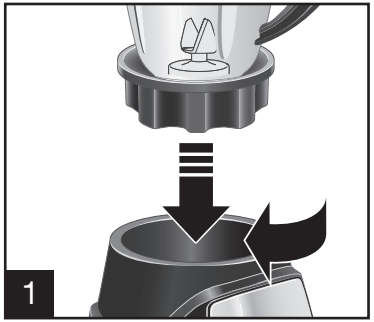
Tuotteen osat

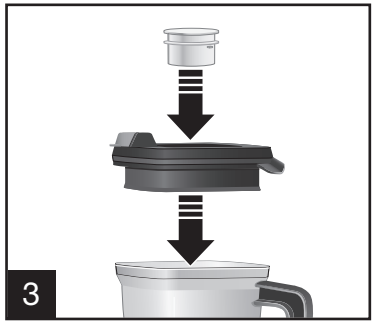
HUOMAA: Sekoitusastia, teräosa ja kiinnitysrengas ovat pysyvästi kiinni toisissaan.

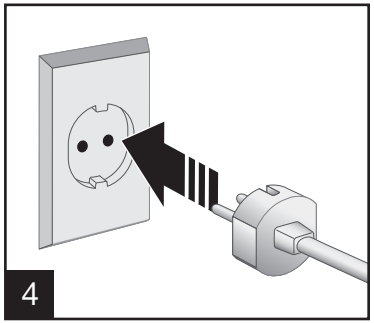
Tehosekoittimen käyttäminen

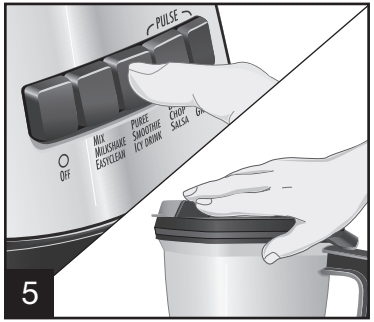
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA: Kun olet purkanut tehosekoittimen pakkauksesta, noudata kohdassa ”Tehosekoittimen puhdistus” olevia ohjeita.

TÄRKEÄÄ: Sekoituastia ja teräosa kuluvat normaalissa käytössä. Tarkista aina, ettei astiassa ole säröjä tai halkeamia. Tarkista myös teräosa siltä varalta, että terät ovat rikki tai löysällä. Jos astia tai teräosa on vahingoittunut, älä käytä sitä. Soita asiakaspalvelunumeroomme ja tilaa varaosat.

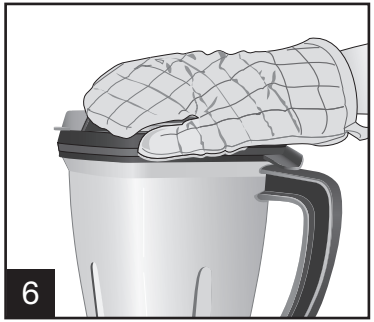






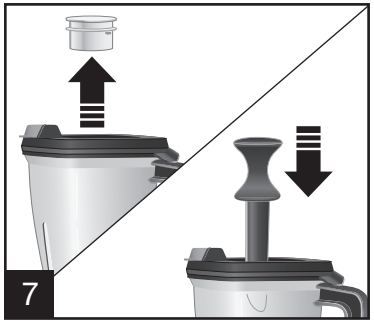


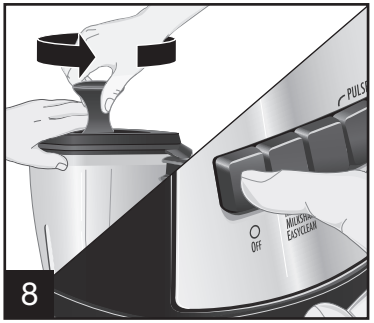
Paina haluamaasi tehopainiketta. PULSE-painikkeita käyttämällä tehosekoitin toimii vain, kun painiketta pidetään alhaalla.

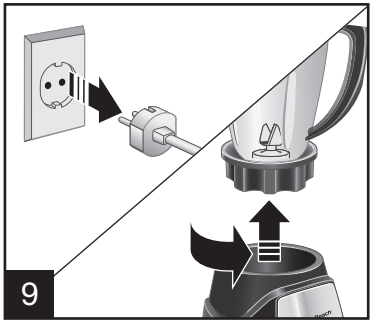


VAROITUS! Palovamman vaara: Kun sekoitat kuumia nesteitä, irrota kannen keskellä oleva täyttökansi ja sulje kaatonokan suojus. Palovammojen ehkäiseminen: Älä ylitä 710 ml:n tasoa. Kuumia nesteitä sekoitettaessa kansi saattaa työntyä irti. Pidä kantta paikallaan uunikintaalla tai paksulla pyyhkeellä suojatulla kädellä, varo ettei kansi osu paljaaseen ihoon ja aloita sekoittaminen pienimmällä teholla.

Tehosekoittimen käyttäminen (jatkuu.)







Irrota täyttökansi ja vie sekoituslusikka kannen aukosta. Pidä kantta paikallaan kädellä ja käytä sekoituslusikkaa ainesten lisäämiseen tai paksun seoksen siirtämiseen sekoitusastiassa.
HUOMAA: Laita tehosekoitin pois päältä OFF-asentoon ennen täyttökannen irrottamista ja sekoituslusikan käyttämistä.

Sekoitusvinkkejä

- Jos haluat lisätä aineksia laitteen ollessa käynnissä, avaa kaatonokan saranoitu suojus ja lisää aineksia aukosta.
- Laite toimii parhaiten, kun ohjeessa on vähintään 237 ml nestettä. Lisää nestettä, jos ainekset eivät sekoitu kunnolla.
- Jos sekoittuminen loppuu työstön aikana tai ainekset tarttuvat astian seinämiin, siirrä seosta sekoituslusikalla tai lisää sekoitusastiaan nestettä.
- Älä muhenna laitteella perunoita, sekoita jäykkää taikinaa, vatkaa kananmunia, jauha lihaa tai purista mehua hedelmistä tai vihanneksista.
- Älä säilytä sekoitusastiassa ruokaa tai nestettä.
- Varo kolhimasta tai pudottamasta käynnissä olevaa tehosekoitinta.

Juomien sekoittaminen

JUOMA	AINESOSAT	ANNOSTEN MÄÄRÄ	ASETUS/SEKOITUSAIKA
Hedelmäsmoothie	2,5 dl maitoa 3,5 dl jogurttia 4,5 dl pakastemarjoja tai hedelmiä Makeuta maun mukaan	3–4 (9,5 dl)	SMOOTHIE-asetuksella 45 sekuntia tai kunnes sekoittunut.
Pirtelö	3,5 dl maitoa 2 reilua kauhallista jäätelöä 1–3 rkl jäätelökastiketta	2–3 (7 dl)	MIX/MILKSHAKE-asetuksella 5–10 sekuntia tai LOW-asetuksella kunnes sekoittunut.
Jäähilejuoma	2,5 dl drinkkisekoitusta, esim. Piña Colada mix 10 jääpalaa	2–3 (4,5 dl)	PURÉE/ICY DRINK-asetuksella 45 sekuntia tai PULSE-asetuksella 5 kertaa ja sekoitus HIGH-asetuksella 45 sekuntia tai kunnes sekoittunut.

VINKKEJÄ HYVIIN TULOKSIIN:

- Laita aina ensin neste, sitten muut ainekset.
- Jos jää ei sekoitu, pysäytä tehosekoitin ja käytä muutaman kerran PULSE-toimintoa.

Ruoka-aineiden sekoittaminen

AINES	MÄÄRÄ	VALMISTELUT	SEKOITUSAIKA
Parmesaanijuusto	283 g	1,3 cm:n paloina	15 sekuntia
Leivontasuklaa	57 g	Paloiksi leikattuna	15 sekuntia
Pähkinät	2,5 dl	Ei esivalmisteluja	5 sekuntia
Vihannekset	4,5 dl	2,5 cm paloina, peitä vedellä	10 sekuntia
Keksit ja suolakeksit	2,5 dl	Murra keksit palasiksi.	5 sekuntia

VINKKEJÄ HYVIIN TULOKSIIN:

- Käytä PULSE-toimintoa taulukon ohjeiden mukaisesti.
- Irrota sekoitusastia rungosta ja ravista sitä, niin ainekset tasoittuvat.
- Kiinnitä astia takaisin runkoon ja käytä PULSE-toimintoa muutaman kerran, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.
- Parmesaanijuusto on pidettävä jääkaapissa ennen hienontamista.

Reseptejä

Kolmen marjan smoothie

2,5 dl karpalo-vadelmamehua
3,5 dl paloiteltuja mansikoita ilman kantaa
3 dl vadelmia
1,5 dl mustikoita
1 kypsähkö banaani suurina paloina
2,5 dl vaniljajogurttia
12 jääpalaa

Ohje:

1. Laita ainekset sekoitusastiaan mainitussa järjestyksessä.
2. Laita kansi päälle ja sekoita HIGH-teholla, kunnes tasaista.

KOKEILUVINKKEJÄ: Tee erimakuisia smoothieita kokeilemalla eri marjoja ja mehuja.

Annoksia: 4

Mangosmoothie

1,2 dl appelsiinituoremehua
1,2 dl persikkajogurttia
2 rkl hunajaa
2,5 dl tuoretta mangoa
3–4 jääpalaa

Ohje:

1. Laita ainekset sekoitusastiaan mainitussa järjestyksessä.
2. Laita kansi päälle ja sekoita HIGH-teholla, kunnes tasaista.

*Laita aina nestemäiset ainekset ensin tehosekoittimeen.

Annoksia: 2-4

Vaniljapirtelö karkki- tai keksimuruilla

1,75 dl maitoa
3 reilua kauhallista vaniljajäätelöä
0,5 dl karkki- tai keksimuruja, valinnan mukaan

Ohje:

1. Laita ainekset sekoitusastiaan mainitussa järjestyksessä.
2. Laita kansi päälle ja sekoita HIGH-teholla, kunnes tasaista.

KOKEILUVINKKEJÄ:

- Laita aina nestemäiset ainekset ensin tehosekoittimeen.
- Saat parhaan tuloksen, kun murennat karkit tai keksit ennen niiden lisäämistä pirtelöön. Kun pirtelö on sekoitettu, kaada karkki- tai keksimurut päälle ja sekoita käyttämällä PULSE-toimintoa 3–4 kertaa.

Annoksia: 2-3

Mausteinen tuoresalsa

1 sipuli, kuori ja leikkaa neljään osaan
1 valkosipulinkynsi
1 jalapeno, poista varsi
4 pientä tomaattia, leikkaa neljään osaan
0,5 dl korianteria silputtuna
1 rkl limemehua
1/2 tl jeeraa (juustokumina)
Suolaa ja pippuria maun mukaan

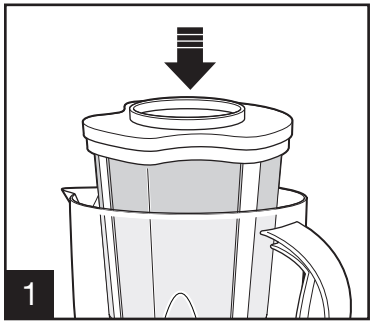
Ohje:

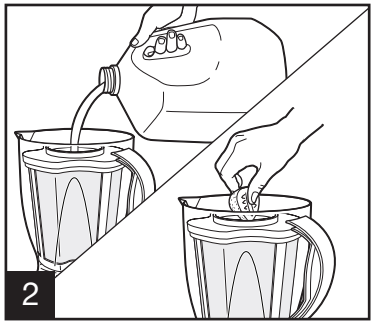
1. Laita sipuli, valkosipuli ja jalapeno tehosekoittimeen. Laita kansi päälle ja käytä PULSE-toimintoa, kunnes ainekset ovat hienontuneet. Sekoita tarvittaessa. Pysäytä tehosekoitin.
2. Lisää tomaatit, korianteri, limemehu, jeera, suola ja pippuri. Laita kansi päälle ja käytä PULSE-toimintoa, kunnes koostumus on halutunlainen. Sekoita tarvittaessa.

Annoksia: 6-8

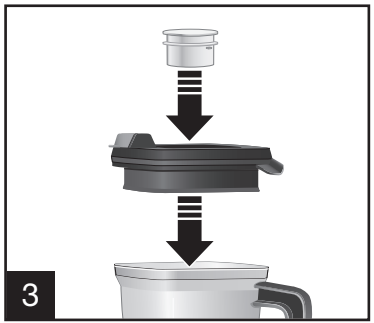
Siivilän käyttäminen tehosekoittimen kanssa

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA: Pese kaikki osat kuumassa pesuainevedessä. Kuivaa huolellisesti.

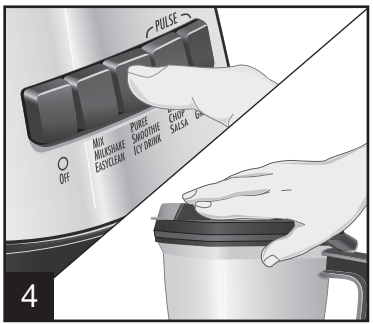




HUOMAA: Sekoittaminen onnistuu parhaiten, kun lisäät ensin nesteet.



Käytä korkeintaan 7 dl hedelmiä (2,5 cm:n kuutioina), 7 dl nestettä. Suurempien määrien sekoittaminen voi ylikuormittaa tehosekoittimen moottoria ja vahingoittaa laitetta.



Jätä siivilä ja kansi paikoilleen, kun kaadat.

HUOMAA: Hedelmät kannattaa paloitella 2,5 cm:n kuutioiksi ennen siivilään laittoa. (Käytä korkeintaan 7 dl hedelmiä.) Liota kuivat ainekset, esim. soijapavut, ennen siivilään laittamista. Tarkista, että kansi ja täyttökansi ovat kunnolla kiinni toisissaan ja astiassa.

Reseptejä siivilää käyttämällä

Melonivesi

1/2 cantaloupe- tai hunajameloni, ilman siemeniä kuutioina (n. 7 dl)

7 dl vettä

0,5 dl hunajaa tai maun mukaan

Aseta siivilä sekoitusastiaan ja paina kunnolla paikalleen. Laita kaikki ainekset siivilään ja sekoita nesteeksi, noin minuutin ajan. Pidä kansi ja siivilä paikallaan ja kaada jäiden päälle lasiin, tai kaada kannuun ja jäähdytä.

Vesimelonivesi

HUOMAA: Vesimelonin sijasta voit käyttää mansikoita, ananasta tai mangoa.

7 dl vesimelonia, ilman siemeniä kuutioina

7 dl vettä

0,5 dl sokeria tai maun mukaan

2 limetin mehu

Aseta siivilä sekoitusastiaan ja paina kunnolla paikalleen. Laita kaikki ainekset siivilään ja sekoita nesteeksi, noin minuutin ajan. Pidä kansi ja siivilä paikallaan ja kaada jäiden päälle lasiin, tai kaada kannuun ja jäähdytä.

Horchata (riisikanelijuoma)

2,5 dl liotettua pitkäjyväistä valkoista riisiä

2,5 dl vettä

5 dl rasvatonta maitoa

0,5 dl sokeria

1 rkl vaniljauutetta

1/4 tl kanelia tai maun mukaan

Valmistelut: Laita riisi kulhoon ja kaada päälle kiehuvaa vettä niin, että riisi peittyy. Peitä kulho ja laita jääkaappiin yön yli (6–8 tunniksi). Siivilöi vesi pois ja huuhtele riisi huolellisesti.

Aseta siivilä sekoitusastiaan ja paina kunnolla paikalleen. Laita vesi, maito ja liotettu riisi tehosekoittimeen. Laita kansi päälle ja sekoita nesteeksi, noin minuutin ajan. Lisää sokeri, vaniljauute ja kaneli. Käytä PULSE-toimintoa, kunnes sokeri liukenee. Pidä kansi ja siivilä paikallaan ja kaada jäiden päälle lasiin, tai kaada kannuun ja jäähdytä. Säilyy jääkaapissa noin 3–5 päivää. Ravista hyvin ennen käyttöä.

Reseptejä siivilää käyttämällä

Mantelimaito

2,5 dl manteleita, liotettuna

7 dl vettä

0,5 tl vaniljauutetta (voi jättää pois)

0,5 dl sokeria tai maun mukaan

Valmistelut: Laita mantelit kulhoon ja kaada päälle kiehuvaa vettä niin, että mantelit peittyvät. Peitä kulho ja laita jääkaappiin yön yli (6–8 tunniksi). Siivilöi vesi pois ja huuhtele mantelit.

Aseta siivilä sekoitusastiaan ja paina kunnolla paikalleen. Laita vesi ja liotetut mantelit siivilään. Laita kansi päälle ja sekoita nesteeksi, noin minuutin ajan. Lisää sokeri ja vanilja. Käytä PULSE-toimintoa, kunnes sokeri liukenee. Pidä kansi ja siivilä paikallaan ja kaada jäiden päälle lasiin, tai kaada kannuun ja jäähdytä. Säilyy jääkaapissa noin 3–5 päivää. Ravista hyvin ennen käyttöä.

Soijamaito

5 dl raakoja soijapapuja

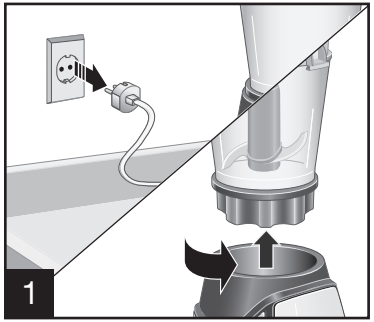
9,5 dl vettä

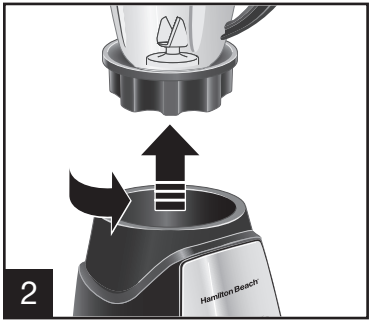
Valmistelut: Pese soijapavut ja poista madolliset kivet ja muut roskat. Laita pavut kulhoon ja kaada päälle kiehuvaa vettä niin, että pavut peittyvät. Peitä kulho ja laita jääkaappiin likoamaan vähintään 12 tunniksi, sekoita välillä. Siivilöi vesi pois ja huuhtele soijapavut.

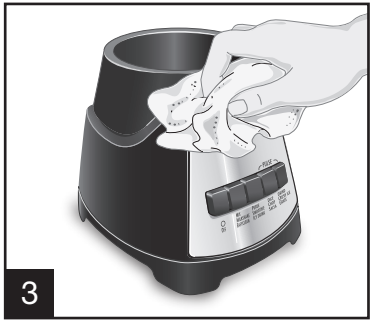
Aseta siivilä sekoitusastiaan ja paina kunnolla paikalleen. Laita vesi ja liotetut soijapavut siivilään. Peitä kannella ja sekoita minuutin ajan. Pidä kansi ja siivilä paikallaan ja kaada kattilaan. Lämmitä kiehuvaksi ja keitä kaksi minuuttia, sekoita usein. Makeuta ja mausta halutessasi ja sekoita, kunnes tasaista. Ota kattila pois liedeltä ja anna jäähtyä. Laita soijamaito kannuun, peitä ja laita jääkaappiin. Säilyy jääkaapissa noin 2-3 päivää. Ravista hyvin ennen käyttöä.

Tehosekoittimen puhdistus

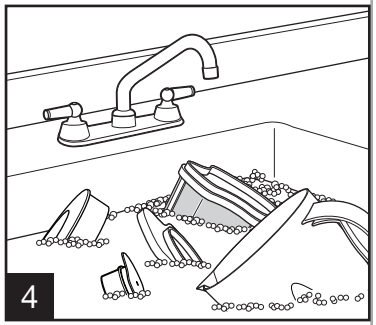
⚠VAROITUS **Sähköiskun vaara.**
Irrota pistoke ennen puhdistamista. Älä upota johtoa, pistoketta, runkoa tai moottoria mihinkään nesteeseen.



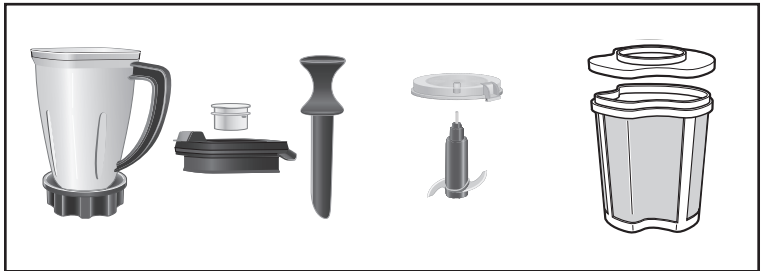




Pyyhi tehosekoittimen runko, käyttöpainikkeet ja johto kostealla liinalla tai sienellä. Käytä pinttyneisiin tahroihin mietoa, ei hankaavaa puhdistusainetta.



Pese sekoitusastia ja teräosa, kansi, täyttökansi ja siivilä huolellisesti kuumassa pesuainevedessä. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti. Älä liota.



VOIDAAN PESTÄ ASTIANPESUKONEESSA

ÄLÄ käytä astianpesukoneessa SANI-asetusta. SANI-ohjelman lämpötila voi vahingoittaa tuotetta. Osat voidaan pestä myös lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Käsittele varovasti teräosaa, joka on erittäin terävä. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti. Älä liota.

PIKAPUHDISTUS

Laita sekoitusastiaan 5 dl lämmintä vettä ja tippa astianpesuainetta. Käytä tehosekoitinta EASYCLEAN-asennossa kymmenen sekuntia. Kaada pesuainevesi pois. Huuhtele puhtaalla vedellä.

Pikapuhdistus ei korvaa säännöllistä puhdistusta, johon on ohjeet kohdassa Tehosekoittimen puhdistus. Pikapuhdistusta ei saa käyttää, jos sekoitetaan munaa, maitoa tai muita meijerituotteita, lihaa tai merenelävä sisältäviä seoksia.

Pikapuhdistusta voi käyttää tehosekoittimen huuhteluun, kun käytetään samoja aineksia useammassa sekoituserässä. Kun siirrytään toisiin aineksiin tai lopetetaan laitteen käyttö, tehosekoitin on purettava ja puhdistettava huolellisesti. Ohjeet ovat kohdassa Tehosekoittimen puhdistus.

Rajoitettu takuu

Takuu koskee Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa ja Suomessa ostettuja ja käytettäviä tuotteita. Tuotteelle ei anneta mitään muuta nimenomaista takuuta ja tätä takuuta sovelletaan mahdollisten muiden takuiden tai ehtojen sijasta.

Tuotteelle annetaan materiaali- ja valmistustakuu kahden (2) vuoden ajaksi alkuperäisestä ostopäivästä. Takuuaikana ainoa korvaustapa on oman harkintamme mukaan tuotteen tai viallisen osan korjaaminen tai vaihtaminen. Tuotteen ostaja vastaa kaikista kuluista, joita syntyy takuunalaisen tuotteen tai osan lähettämisestä meille ja palauttamisesta ostajalle. Jos tuotetta tai osa ei enää ole saatavilla, vaihdamme sen vastaavan arvoiseen tai arvokkaampaan.

Takuu ei korvaa lasiosia, suodattimia, normaalia käytössä kulumista, kirjallisten ohjeiden vastaista käyttöä tai vahingosta, muokkaamisesta tai väärinkäytöstä johtuvaa tuotteen vioittumista. Takuu myönnetään vain alkuperäiselle tuotteen ostaneelle kuluttajalle tai lahjan saajalle. Säilytä alkuperäinen ostokuitti mahdollista takuuasiaa varten. Takuu mitätöityy, mikäli tuotetta käytetään muussa kuin yhden perheen kotitaloudessa tai muulla jännitteellä ja taajuudella kuin arvokilvessä (220–240 V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB ei vastaa nimenomaisen tai epäsuoran takuun laiminlyönnistä johtuvista erityisistä, oheis- ja välillisistä vahingoista. Korvausvastuu rajoittuu tuotteen ostohintaan. **Vastuuvapaus koskee kaikkia epäsuoria takuita, myös mahdollisia lakisääteisiä takuita sekä kauppakelpoisuutta tai tiettyyn tarkoitukseen sopivuutta koskevia ehtoja, lain asettamissa puitteissa kuitenkin niin, että kyseinen takuu tai ehto rajoittuu näissä kirjallisissa takuuehdoissa mainittuun takuuaikaan.** Takuu antaa tiettyjä laillisia oikeuksia. Sinulla voi olla myös muita laillisia oikeuksia asuinpaikkasi mukaisesti. Jos haluat tehdä takuuhakemuksen, palauta laite kauppaan, soita asiakaspalvelunumeroon **+ 46 60 741 21 20** tai käy osoitteessa www.hamiltonbeach.se. Palvelun nopeuttamiseksi varaa esille laitteen malli, tyyppi ja sarjanumero.

Hamilton Beach Brands on Hamilton Beach Brands, Inc.:n rekisteröity tuotemerkki, jonka käyttöön SPF Trading AB:lla on lisenssi.