

VillaWare®

Instruction Manual blender

Read All Instructions Before Use

FR **Mode d'Emploi**
blender

Lire Toutes les Instructions Avant Utilisation

ES **Manual de Instrucciones**
batidora

¡Lea las instrucciones antes de usarlo!

DE **Bedienungsanleitung**
mixer

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch
erst alle Anleitungen sorgfältig durch

RU **Инструкция для пользователя**
миксер

Перед использованием прочитайте
всю инструкцию

SV **Instruktion Bok**
mixer

Läs igenom alla instruktioner
innan användning



model • modèle • modelo
modell • модель • modell
BLVLLAZ05H

important safeguards

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

- Read all instructions before using your blender "📖".
- Do not use appliance for other than intended use.
- If unit is operated in any manner other than indicated in this manual, it may cause material damages or personal injuries.
- Do not use outdoors.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Always use the blender on a dry, level surface.
- Always make sure the blender jar is completely assembled and mounted on the motor base before operating.
- Always make sure blender lid is securely in place before motor is turned on.
- Do not place your fingers, hands and utensils in the blender jar during operation to reduce the risk of severe injury or damage to the blender. A scraper may be used only when the blender is not running.
- Avoid contact with moving parts. The blade is sharp. Handle it carefully.
- Do not operate this appliance continuously for more than 5 minutes.
- The motor contains a resettable fuse to protect against overheating after continued heavy use. If the motor shuts off, turn blender off "O" and unplug it from the electrical outlet. After the blender has cooled, plug it into the electrical outlet and resume normal use.
- Be sure to turn switch to off position "O" after each use of your blender and before unplugging it from the outlet. Make sure the motor stops completely before removing the jar from the motor base.
- Switch off the appliance and unplug it from the electrical outlet before changing accessories, approaching parts that move, cleaning, assembling or removing parts and when not in use.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use the appliance if the blade is damaged.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- If supply cord is damaged, the manufacturer or an Authorised Service Centre must replace it in order to avoid a hazard.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
- Hot Foods: Open feeder cap to vent steam. Make sure to tilt feeder cap away from you when opening it. Keep hands away from the lid opening to prevent possible burns. When working with hot liquids, remove feeder cap and start blending at a low speed then move to a faster speed.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



power cord instructions

Please follow the instructions below to ensure the safe use of the power cord.

- Do not use an extension cord with this product.
- Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

If supply cord is damaged, the manufacturer, an Authorised Service Centre or similarly qualified persons must replace it in order to avoid a hazard.

important product markings



"Read Instructions" located on lid



"Off"



"Pulse"

for u.k. and ireland only

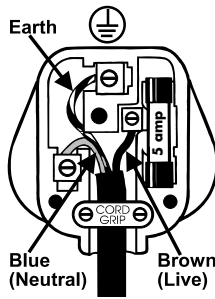
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. Please refer to "Installation of a plug" below.

Installation of a plug applicable to U.K. and Ireland.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

NOTE: If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure or in doubt about the installation of the plug, please contact a qualified electrician. If a 13A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard.

Replacement 5A fuses must be BS1 or ASTA BS1362 approved.



The wires in the mains lead are coloured as such:

GREEN AND YELLOW - EARTH
BROWN - LIVE
BLUE - NEUTRAL

Please note that the colour of these mains wires may not correspond with the colour markings that identify the terminals in your plug.

Please proceed as follows:



The wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter "E" or by the earth symbol "⊕" or coloured GREEN AND YELLOW.

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

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

description of the appliance



1. Feeder Cap – Allows you to add smaller ingredients and liquids while the blender is running.
2. Leak Proof Jar Lid
3. 2L Square Thermo Shock Resistant Jar – Goes from boiling liquids to ice water without breaking.
4. 4+2 Blade Assembly – Allows for precision, going from delicately chopping food to pulverizing ice.
5. Sealing Ring – Provides tight seal between the jar and the motor base.
6. Power On Indicator Light (Amber)
7.  “Read Instructions” Symbol
8. Measurement Indicator Markings
9. Threaded Bottom Cap – Securely fastens blade assembly to jar.
10. Jar Skirt
11. Motor Base
12. Variable Speed Control Dial – Seamlessly moves between speeds to provide the power you need during food preparation.
13.  Pulse Button – Provides short bursts of power.

before using your blender

- Before using your VillaWare® Blender for the first time, follow the “after using your blender instructions” to disassemble the jar assembly and wash the lid, feeder cap, blade and threaded bottom cap in warm, soapy water or in the top rack of the dishwasher. Rinse and dry well.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS:

THE BLADES ARE EXTREMELY SHARP. HANDLE CAREFULLY.

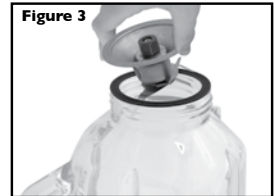
Follow the assembling instructions listed below before using your VillaWare® Blender:



- Turn jar upside down so that the small opening is at the top (Figure 1).



- Put the sealing ring around the blade assembly (Figure 2).



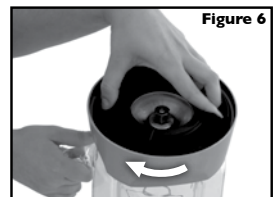
- Place neck of blade assembly on the rim of the small jar opening. Tilt blades inside jar. NOTE: Blades may drag slightly against jar. (Figure 3).



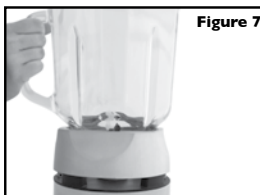
- Ensure secure fit of sealing ring between jar and blade assembly (Figure 4).



- Place jar skirt facing down around jar (Figure 5).



- Place threaded bottom cap over small jar opening and turn it clockwise to tighten (Figure 6).



- Place jar assembly onto motor base (Figure 7). Curve on jar skirt will be centrally located over dial.



- Place lid with feeder cap on jar (Figure 8).

operating instructions

1. Prepare ingredients.
2. Remove lid and place ingredients in the jar.
3. Your blender includes a feeder cap that allows you to add ingredients while blending (see Figure 9).
4. With the dial in the off position "O" plug the power cord into the electrical outlet.
5. The variable speed dial lets you fully control the blending process (Figure 10). It seamlessly moves from low to high speeds so you can select the perfect power for you blending needs, from delicate chopping to finely shaved ice.
6. Turn the speed dial clockwise to increase power and speed or counter clockwise to reduce them.
7. To pulse, keep the dial in the off position "O" and press the pulse button "▲" in the centre of the speed dial (Figure 11). Hold for 1-3 seconds and release.



IMPORTANT: DO NOT OPERATE BLENDER CONTINUOUSLY FOR MORE THAN 5 MINUTES.

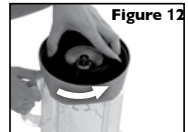
RESET FUNCTION

1. The motor contains a resettable fuse to protect against overheating.
2. If the unit stops after continuous use, turn the blender off "O" and unplug it from the electrical outlet.
3. Wait 5-10 minutes for the blender to cool down.
4. Plug the blender into the electrical outlet and resume normal use.
5. If the blender does not operate after instructions 1-4, repeat the above steps and wait a further 10 minutes before using again.

after using your blender

Before cleaning and storing your blender, follow the instructions below to disassemble the jar assembly:

- Turn blender off “O” and unplug it from the electrical outlet.
- Lift jar assembly straight up and remove it from the motor base.
- Remove the lid and empty jar. If necessary, use a rubber spatula to scrape foods away from the sides of the jar.
- Turn jar assembly upside down and place in sink to allow residue to drain.
- Unscrew threaded bottom cap by twisting counter clockwise and remove (Figure 12).
- Remove jar skirt.
- Grip blade assembly near blades pointing to base. Tilt blade assembly to remove (Figure 13).
NOTE: Blades may drag along side of jar.
- Remove sealing ring from around blade assembly.



BLADES ARE EXTREMELY SHARP. HANDLE CAREFULLY.

cleaning

- Turn blender off “O” and unplug it from the electrical outlet.
- Disassemble the jar assembly using the instructions in the “after using your blender” section. All parts of the jar assembly, except the jar skirt, are dishwasher safe. The glass jar, blade assembly and threaded bottom cap should be placed on the top shelf of the dishwasher. Place the sealing ring in the bottom basket of the dishwasher. These parts can also be washed in warm, soapy water. Rinse and dry well.
- Wipe the motor base and jar skirt with a damp or dry cloth.
- Do not immerse the motor base in water or any other liquid.
- Follow the instructions from the “before using your blender” section to assemble the jar unit.

storing

- Always reassemble the jar unit for storage.
- Leave the lid open a gap so no odours are retained.

WARNING: NEVER PUT THE JAR, OR ANY OTHER PART, IN A MICROWAVE OVEN. NEVER STORE FOOD OR DRINK IN THE JAR.

tips and suggestions

- Put liquids in the jar first, unless a recipe states otherwise.
- Do not remove the lid while blender is in use. Remove the feeder cap to add smaller ingredients while blender is running.
- Cut all firm fruits and vegetables, cooked meats, fish and seafood into pieces. Cut all kinds of cheeses into pieces.

consumer affairs

Holmes Products (Europe) Ltd.
1 Francis Grove
London SW19 4DT
England

Fax: +44 (0)20 8947 8272

Email: enquiriesEurope@jardencs.com

UK - Free phone Customer Service Helpline –0800 311 2198

To Register your product online visit - <http://www.villaware.co.uk/ProductRegistration.aspx>

recipes

Blackberry and Melon Smoothie

460 g blackberries
460 g white antibes melon
75 g sugar

Place all ingredients in the blender and puree.

Banana and Mango Smoothie

2 shots of rum (optional)
2 bananas
1 mango, pitted
250 ml unsweetened coconut milk
250 ml milk
28 g lime juice
3 ice cubes

Put all ingredients in blender in order shown. Blend until desired consistency.

Fruit Drink

20 cherries, pitted
1 apple, cut in 4 pieces
1 banana
1 kiwi
1 handful blueberries
Apple juice

Put all ingredients, except apple juice, in blender. Blend. Add apple juice through filter cap to mix ingredients and reach desired consistency.

Vegetable Soup

400 g chicken broth
2 carrots pulp
1 zucchini pulp
1 bell pepper pulp (choose colour according to sweetness desired)
2 celery stalk pulp

To obtain pulp, pass vegetables through juice extractor. The juice can be used in a variety of recipes.

Mix pulp and broth in a blender, pulsing to reach desired consistency. Place in saucepan and bring to a boil.

Roasted Tomato Soup

4-5 large tomatoes, cored and cut into 4 pieces
1 large onion, peeled and cut into 4 pieces
4 unpeeled garlic cloves
2 small red peppers, cored and cut into 4 pieces
1 carrot with outer layer removed and cut into 4 pieces lengthwise
60 ml olive oil
Salt to taste
Pepper to taste
1 cinnamon stick
5 green cardamom pods
5 g coriander seed
5 g cumin seed
2.5 g mustard seed
Red pepper flakes to taste
475 ml water
2.5 g garam masala, if desired
1.25 g turmeric

Preheat oven to 190° C.

In large bowl, add all ingredients except water, garam masala and turmeric. Toss gently. Place in a smooth, single layer on large baking sheet. Roast in oven for 45 minutes.

Remove from oven and discard cardamom pods and the cinnamon stick.

Using something to protect your fingers, squeeze each garlic clove on one end to free the inside and place the creamy portion in the blender jar. Discard the rest of the clove.

Place all remaining roasted ingredients and water in the blender jar. Puree. Remove the pulp by pouring through a mesh sieve.

Stir in garam masala and turmeric. Serve immediately.

Mango Coulis

1 soft, ripe mango – cubed
28 g brown sugar
28 g water
1 small lemon, peeled
2.5 g cardamom

Pass lemon through juice extractor. Add juice to all other ingredients in a blender and puree to desired consistency.

Blueberry Coulis

225 g blueberries
28-43 g icing sugar

Place blueberries in blender and pulse to break up fruit.

Add sugar and puree.

Pour into a container and chill.

Tangy Ginger Marinade

235 ml soy sauce
155 ml honey
155 ml oil
21 g white wine vinegar
3 crushed garlic cloves
14 g fresh chopped ginger
2 limes, peeled

Pass limes through juice extractor. Combine juice and all other ingredients in blender until well blended.

Marinate meat before cooking.

Chilli Marinade

140 g hot chillies
28 g rosemary
28 g basil
28 g thyme
28 g parsley
28 g mustard seed
1 small lime, peeled
1 small orange, peeled
9 g salt
28 g white vinegar

Pass lime through juice extractor. Measure out 60 ml of juice and place in blender.

Pass orange through juice extractor. Measure out 28 g and place in blender.

Add all other ingredients to blender and mix until smooth.

Marinates around 900 g of meat. Marinate for up to 24 hours depending on strength of flavouring desired.

Pineapple-Mango Salsa

½ medium red pepper, cut in 4 pieces
½ medium red onion, cut in 4 pieces
2.5 cm piece of ginger root, peeled, cut in 4 pieces
230 g pineapple chunks
230 g fresh mango chunks
14 g lime juice
230 g rinsed, drained black beans
Tortilla chips

In the jar, place all ingredients, except beans and tortilla chips, in order listed above.

Turn dial slightly clockwise for low power.

Chop to desired consistency.

Pour into bowl and stir in beans.

Serve with tortilla chips.

Spinach and Pecan Pesto

60 g basil leaves
120 g baby spinach leaves
120 ml extra virgin olive oil
230 g pecans
75 g freshly shredded Parmesan cheese
2 garlic cloves, chopped
1.25 g salt
Salt to taste
Pepper to taste

Lightly toast pecans.

Place all ingredients in blender jar.

Pulse until smooth.

Avocado Dip

2 large ripe avocados
450 g sour cream
2 tomatoes
4 spring onions, with green
20 g lemon juice
Hot pepper sauce to taste

Peel and pit the avocados then cut into chunks.

Core tomatoes, remove seeds then coarsely chop.

Coarsely chop onions.

Place all ingredients in blender jar and pulse to desired consistency.

Place in separate dish, cover and chill for one hour before serving.

recipes (continued)

Andalusia Gazpacho

100 g day old bread
800 g ripe red tomatoes, peeled
1 cucumber
2 green peppers, seedless
1 peeled garlic clove
100 ml virgin olive oil
14 g vinegar
750 ml water
Salt to taste

Fill a bowl with water and add bread. Soak.

Cut into pieces the tomatoes, cucumber and peppers; then place in the blender. Blend.

Add the garlic and blend.

Add the soaked bread, salt, vinegar and oil. Blend until homogenous. Add water little by little until the desired consistency is reached.

Place in a separate container and chill in the refrigerator for at least 4 hours.

Gazpacho

690 g ripe, red tomatoes – seedless
690 g red pepper
460 g red onion
115 g celery
260 g cucumber
5 g minced garlic
60 ml red wine vinegar
475 ml vegetable juice
Cayenne to taste
5 g cumin

Dice red tomatoes, red peppers, red onions, celery and cucumber. Mix together in a large bowl. Separate in half, putting half in the blender.

Add garlic and vinegar to the blender and puree.

Add vegetable juice, cayenne and cumin to blender and blend.

Pour puree over remaining half of vegetables. Refrigerate overnight.

europe guarantee

Please keep your receipt, as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 3 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") has the right to change these terms.

Holmes undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or Holmes of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes.

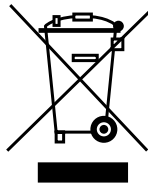
Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Holmes, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorised dealer for more information.

Waste electrical products should not be disposed of with Household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at enquiriesEurope@jardencs.com for further recycling and WEEE information.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
UK



importantes mesures de sécurité

Au moment d'utiliser des appareils électriques, il est recommandé de prendre certaines précautions d'emploi, en particulier:

- Lire toute les instructions avant d'utiliser votre Blender "☐A".
- Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Si l'appareil est utilisé d'une façon différente à celle indiquée dans ce mode d'emploi, cela pourrait entraîner des dommages et blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaire, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent l'appareil ou que l'appareil est utilisé à côté d'eux.
- Toujours utiliser le blender sur une surface sèche et plane.
- Toujours vous assurer que le bol est complet, bien assemblé et en position sur le socle moteur avant utilisation.
- Toujours vous assurer que le couvercle du blender est bien en place avant de mettre le moteur en marche.
- Pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, ne pas plonger vos doigts, mains ou ustensiles dans le récipient pendant qu'il est en marche. Vous pouvez utiliser une spatule pour racler mais seulement si le mélangeur est à l'arrêt.
- Éviter tout contact avec les éléments en mouvement. La lame est coupante. Manipuler avec soin.
- Ne pas utiliser cet appareil de manière continue pendant plus de 5 minutes
- Le moteur contient un fusible que l'on peut remettre à jour et qui protège contre la surchauffe. Si l'appareil s'arrête, tourner le bouton sur la position "○" et débrancher. Une fois l'appareil refroidi, brancher le blender sur la prise murale et continuer l'utilisation normalement.
- Assurez-vous de bien arrêter l'appareil en le mettant sur la position "○" après chaque usage et avant de le débrancher de la prise. Assurez-vous que le moteur est totalement arrêté avant de retirer le bol du socle moteur.
- Eteindre l'appareil et le débrancher avant de changer d'accessoire, avant de s'approcher des éléments en mouvement, avant d'assembler ou de retirer des éléments et après utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut entraîner électrocution ou blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil si la lame est endommagée.
- Ne pas utiliser l'appareil si le fil, la prise ou l'appareil est endommagé ou s'il est tombé. Faites-le vérifier, ajuster ou réparer au Centre Agréé de Service Après-vente le plus proche de chez vous.
- Si le fil électrique est endommagé, veuillez le faire remplacer par le fabricant ou vous adresser à un Centre de Service Après-vente Agréé, ceci afin d'éviter tout risque de blessures.

- Ne pas placer cet appareil sur ou à côté d'une plaque à gaz ou électrique chaude ou toute surface en contact avec un four en marche.
- Ne pas laisser le fil électrique dépasser du bord d'une table, d'un plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Aliments chauds: ouvrir le couvercle pour faire échapper la vapeur. Assurez-vous de bien maintenir le capuchon loin de vous lorsque vous l'ouvrez. Ne pas mettre les mains sur l'ouverture du couvercle pour éviter de possible brûlures. Lorsque vous manipulez des liquides très chauds, retirer le capuchon d'alimentation et commencer à mélanger doucement puis accélérer la vitesse du blender.

CET APPAREIL EST CONÇU UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

instructions concernant le fil électrique

Veillez suivre les instructions suivantes pour assurer un usage en toute sécurité du fil électrique.

- Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.
- Ne pas tirer sur, entortiller ou abuser le fil électrique.

Si le fil électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le Centre Agréé de Service Après-vente ou toute personne qualifiée pour éviter tout risque.

symboles importants



 "Lire les Instructions", situé sur le couvercle

○ "Arrêt"

 Fonction "Pulse"

description de l'appareil



1. Capuchon d'alimentation –Vous permet d'ajouter de petits ingrédients et du liquide pendant que le blender est en marche.
2. Couvercle hermétique
3. Bol en verre d'une capacité de 2L Résistant au choc thermique– Peut passer d'un liquide brulant à de l'eau glacée sans casser.
4. Ensemble de lames 4+2 –Pour plus de précision, peut aussi bien couper délicatement que pulvériser de la glace.
5. Anneau d'étanchéité – Maintient l'espace entre le bol et le socle moteur parfaitement étanche.
6. Voyant lumineux de marche (couleur ambre)
7.  "Lire les Instructions"
8. Bol gradué pour mesurer
9. Capuchon du fond – Fixe les lames sur le bol en parfaite sécurité.
10. Base du bol
11. Socle moteur
12. Bouton de contrôle de vitesse modulable – Sans effort, vous permet de changer de vitesse pour donner la puissance nécessaire durant la préparation des aliments.
13. () Bouton Pulse –Vous donne de courte poussée de puissance.

avant d'utiliser votre blender

- Avant d'utiliser votre blender VillaWare® pour la première fois, veuillez vous reporter au paragraphe intitulé "après utilisation" pour désassembler le bol et ses éléments et nettoyer le couvercle, le couvercle d'alimentation, les lames et le capuchon du fond à l'eau chaude savonneuse ou sur la partie supérieure du lave-vaisselle. Rincer et bien sécher.

INSTRUCTIONS:

LES LAMES SONT TRES COUPANTES. MANIPULER AVEC SOIN.

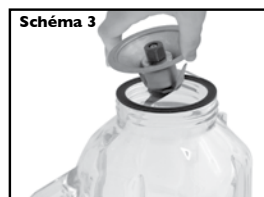
Suivre les instructions ci-dessous avant de commencer à utiliser votre Blender VillaWare®:



- Retourner le bol de telle manière que l'ouverture la plus petite se trouve au dessus (Schéma 1).



- Placer l'anneau d'étanchéité autour de la base des lames (Schéma 2).



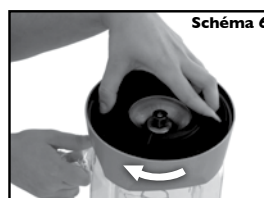
- Placer la base des lames au dessus de l'ouverture du bol. Pencher pour faire entrer les lames. REMARQUE: il est possible que les lames frottent un peu contre les parois du bol (Schéma 3).



- S'assurer que l'anneau d'étanchéité est bien en place entre le bol et la base des lames (Schéma 4).



- Placer la base autour du bol tête en bas (Schéma 5).



- Placer le capuchon du fond sur l'ouverture du bol et serrer en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (Figure 6).



- Placer l'ensemble du bol sur le socle moteur (Schéma 7). La courbure de la base du bol doit se trouver aligner avec le cadran de contrôle.



- Mettre le couvercle et le capuchon d'alimentation sur le bol (Schéma 8).

mode d'emploi

1. Préparer les ingrédients.
2. Retirer le couvercle et mettre les ingrédients dans le bol.
3. Votre blender a un capuchon d'alimentation qui vous permet d'ajouter des ingrédients pendant que l'appareil est en marche (voir schéma 9).
4. Mettre le bouton de contrôle sur la position d'arrêt "O" et brancher le fil électrique sur la prise murale.
5. Le bouton de contrôle de vitesse vous permet de contrôler totalement la puissance (Schéma 10). Sans aucun effort, vous accélérez ou ralentissez en fonction de ce que vous mixez, vous pouvez aussi bien hacher délicatement qu'écraser de la glace.
6. Tourner le bouton de contrôle de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre pour accélérer et augmenter la puissance et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ralentir.
7. Pour utiliser la fonction pulse, maintenir le bouton de contrôle sur la position d'arrêt "O" et appuyer sur la touche "▲" qui se trouve au centre du panneau de contrôle (Schéma 11). Maintenir pendant 1-3 secondes et relâcher.



IMPORTANT: NE PAS UTILISER LE BLENDER DE MANIERE CONTINUE PENDANT PLUS DE 5 MINUTES.

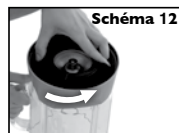
FONCTION DE REMISE A JOUR

1. Le moteur contient un fusible que l'on peut remettre à jour et qui protège contre la surchauffe.
2. Si l'appareil s'arrête après une utilisation continue, tourner le bouton sur la position "O" et débrancher.
3. Attendre 5-10 minutes que le blender refroidisse.
4. Brancher le blender sur la prise murale et continuer l'utilisation normalement.
5. Si le blender ne se met toujours pas en marche, répéter l'opération et attendre 10 minutes de plus avant de l'utiliser.

après utilisation

Avant de nettoyer et ranger votre blender, veuillez suivre les instructions ci-dessous pour désassembler le bol et les lames.

- Eteindre le blender, tourner le bouton sur la position "O" et débrancher.
- Soulever le bol vers le haut et le retirer du socle moteur.
- Retirer le couvercle et vider le bol. Si nécessaire, utiliser une spatule en caoutchouc pour gratter les résidus alimentaires sur les bords du bol.
- Mettre le bol dans l'évier, tête en bas pour enlever tout résidu.
- Dévisser le capuchon du fond en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer (Schéma 12).
- Retirer la base du bol.
- Saisir les lames par la base. Faire pencher pour retirer (Schéma 13).
REMARQUE: il est possible que les lames frottent un peu la surface du bol.
- Retirer l'anneau d'étanchéité qui se trouve autour de la base des lames.



LES LAMES SONT EXTREMEMENT COUPANTES. MANIPULER AVEC SOIN.

nettoyage

- Eteindre le blender en tournant le bouton sur "O" et débrancher.
- Désassembler le bol en suivant les instructions qui se trouvent dans le paragraphe intitulé "après utilisation". Tous les éléments du bol – à l'exception de la base- sont résistants au lave-vaisselle. Le bol en verre, les lames et le capuchon du fond devraient aller sur la partie supérieure du lave-vaisselle. Mettre l'anneau d'étanchéité dans le bas du lave-vaisselle. Ces éléments peuvent aussi être lavés à l'eau chaude savonneuse. Rincer et bien sécher.
- Essuyer le socle moteur et la base du bol avec un chiffon humide ou sec.
- Ne pas plonger le socle moteur dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Suivre les instructions qui se trouvent dans le paragraphe intitulé "avant d'utiliser votre blender" pour assembler le bol.

rangement

- Toujours assembler le bol avant de le ranger.
- Laisser le couvercle entr'ouvert pour qu'il ne reste aucune odeur.

ATTENTION: NE JAMAIS METTRE LE BOL, OU TOUT AUTRE ELEMENT, AU FOUR A MICRO-ONDES. NE PAS CONSERVER D'ALIMENTS OU DE LIQUIDE DANS LE BOL.

conseils et suggestions

- Commencer avec le liquide dans le bol, à moins que la recette le stipule différemment.
- Ne pas retirer le liquide pendant que le blender est en marche. Retirer le capuchon d'alimentation pour ajouter de petits ingrédients pendant que le blender est en marche.
- Couper tous les fruits et les légumes qui sont d'une consistance ferme. Faire cuire et couper la viande, le poisson et les fruits en morceaux. Couper tout type de fromage en morceaux.

service aux consommateurs

Holmes Products France
1015, Rue du Maréchal Juin
Z.I Vaux - Le - Pénil
77000 Melun – France
Phone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32

FRANCE - SERVICE CONSOMMATEURS
0800 311 2198

Pour enregistrer votre produit en ligne, veuillez vous rendre sur -
<http://www.villaware.fr/ProductRegistration.aspx>

Boisson à Base de Mûres et Melon

460 g de mûres
460 g de melon blanc des Antibes
75 g de sucre

Mettre tous les ingrédients dans le blender et mélanger jusqu'à la consistance d'une purée.

Boisson Glacée à Base de Bananes et Mangues

2 petits verre de rhum (optionnel)
2 bananes
1 mangue, dénoyautée
250 ml de lait de coco non sucré
250 ml de lait
28 g de jus de citron
3 glaçons

Mettre tous les ingrédients dans le blender dans l'ordre énoncé ci-dessus. Mélanger jusqu'à la consistance désirée.

Boisson aux Fruits

20 cerises, dénoyautées
1 pomme, coupée en 4
1 banane
1 kiwi
1 poignée de myrtilles
Du jus de Pomme

Mettre tous les ingrédients à l'exception du jus de pomme dans le blender. Mélanger. Ajouter le jus de pomme en le versant dans l'orifice du capuchon, continuer de mélanger jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Soupe aux Légumes

400 g de bouillon de poule
La pulpe de 2 carottes
La pulpe d'1 courgette
La pulpe d'1 poivron (choisir la couleur en fonction du gout désiré)
La pulpe de 2 tiges de céleri

Pour obtenir la pulpe, passer les légumes à l'extracteur de jus. Le jus obtenu peut être utilisé dans une variété de recettes.

Mélanger la pulpe et le bouillon dans le blender, en utilisant la fonction pulse pour obtenir la consistance désirée. Verser dans une casserole et faire bouillir.

Soupe à la Tomate Grillée

4-5 grosses tomates, enlever le cœur et couper en 4
1 gros oignon, peler et couper en 4
4 gousses d'ail entières
2 petits poivrons, enlever le cœur et couper en 4
1 carotte, peler et couper en 4 dans le sens de la longueur
60 ml d'huile d'olive
Sel à volonté
Poivre à volonté
1 bâton de cannelle
5 cardamomes verts
5 g de graines de coriandre
5 g de graines de cumin
2.5 g de graines de moutarde
Flocons de poivron rouge à volonté
475 ml d'eau
2.5 g de marsala, si désiré
1.25 g de safran

Préchauffer le four à 190° C.

Dans un grand bol, ajouter tous les ingrédients à l'exception de l'eau, du marsala et du safran. Mélanger doucement. Etaler les ingrédients en une seule couche sur une grande plaque de cuisson. Faire griller au four pendant 45 minutes.

Retirer du four et enlever le cardamome et le bâton de cannelle.

Protéger d'abord vos doigts puis presser chaque gousse d'ail sur le bout pour libérer le contenu crémeux, et verser dans le bol du blender. Jeter ce qui reste de l'ail.

Mettre le reste des ingrédients que vous avez grillés ainsi que l'eau dans le bol du blender. En faire une purée. Pour retirer la pulpe, passer le mélange dans un tamis.

Ajouter le marsala et le safran et mélanger. Servir immédiatement.

Coulis de Mangue

1 mangue bien mûre, coupée en dés
28 g de sucre brun
28 g d'eau
1 petit citron, épluché
2.5 g de cardamome

Passer le citron à travers de l'extracteur de jus. Dans le blender ajouter le jus au reste des ingrédients et en faire une purée jusqu'à la consistance désirée.

Coulis de Myrtilles

225 g de myrtilles
28-43 de sucre raffiné

Mettre les myrtilles dans le blender et utiliser la fonction Pulse pour rompre le fruit.

Ajouter le sucre et mélanger pour obtenir une purée.

Verser dans un récipient et faire refroidir.

Marinade Piquante au Gingembre

235 ml de sauce de soja
155 ml de miel
155 ml d'huile
21 g de vinaigre de vin blanc
3 gousses d'ail écrasées
14 g de gingembre frais haché
2 citrons verts, épluchés

Passer les citrons verts à l'extracteur de jus. Mélanger le jus avec tous les autres ingrédients dans le blender jusqu'à obtention d'un mélange uniforme.

Mariner la viande avant de la faire cuire.

Marinade au Piment

140 g de piment
28 g de romarin
28 g de basilique
28 g de thym
28 g de persil
28 g de graines de moutarde
1 petit citron vert, épluché
1 petite orange, épluchée
9 g de sel
28 g de vinaigre blanc

Passer le citron vert à l'extracteur de jus. Mesurer 60 ml de jus et le verser dans le blender.

Passer l'orange à l'extracteur de jus. Mesurer 28 g de jus et verser dans le blender.

Ajouter tous les autres ingrédients dans le blender et mélanger jusqu'à obtenir une consistance uniforme.

Mariner environ 900 g de viande. Mariner pendant environ 24 heures, en fonction de la saveur plus ou moins forte que vous désirez donner.

Sauce à l'Ananas et à la Mangue

½ poivron rouge de taille moyenne, coupé en 4
½ oignon rouge de taille moyenne, coupés en 4
Morceau de gingembre de 2.5, pelé et coupé en 4
230 g de morceaux d'ananas
230 g de morceaux de mangue fraîche
14 g de jus de citron vert
230 g d'haricots noirs, les rincer.
Chips de maïs

Dans le bol du blender, mettre tous les ingrédients, à l'exception des haricots noirs et des chips de maïs, dans l'ordre de la liste ci-dessus.

Tourner le bouton de contrôle de vitesse légèrement vers la droite.

Hacher jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Verser dans un récipient et mélanger avec les haricots noirs.

Servir avec des chips de maïs.

Sauce Pesto aux Epinards et Noix de Pécan

60 g de feuilles de basilique
120 g de petites feuilles d'épinards
120 ml d'huile d'olive extra vierge
230 g de noix de pécan
75 g de Parmesan récemment râpé
2 gousses d'ail, hachées
1.25 g de sel
Saler à volonté
Poivrer à volonté

Faire griller légèrement les noix de pécan.

Mettre tous les ingrédients dans le bol du blender.

Utiliser la fonction Pulse jusqu'à obtenir un mélange uniforme.

Sauce à l'Avocat

2 grands avocats bien mûrs
450 g de crème fraîche
2 tomates
4 petits oignons avec les tiges vertes
20 g de jus de citron
Sauce au piment à volonté

Peler et dénoyauter les avocats puis les couper en morceaux.

Enlever le cœur des tomates, retirer les pépins et couper en gros morceaux.

Couper les oignons en gros morceaux.

Mettre tous les ingrédients dans le blender et appuyer sur la touche pulse jusqu'à la consistance désirée.

Verser dans un plat à part, couvrir et faire refroidir pendant une heure avant de servir.

Gazpacho d' Andalousie

100 g de vieux pain
800 g de tomates rouges bien mûres, pelées
1 concombre
2 poivrons verts, enlever les graines
1 gousse d'ail, épluchée
100 ml d'huile d'olive vierge
14 g de vinaigre
750 ml d'eau
Sel à volonté

Remplir un bol avec de l'eau et ajouter le pain. Laisser tremper.

Couper les tomates, le concombre et les poivrons en morceaux; puis les mettre dans le blender et mélanger.

Ajouter l'ail et mixer.

Ajouter le pain trempé, le sel, le vinaigre et l'huile. Mixer jusqu'à ce que ce soit bien homogène. Ajouter de l'eau petit à petit jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Verser dans un récipient à part et faire refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Gazpacho

690 g de tomates rouges bien mûres – enlever les pépins
690 g de poivron rouge
460 g d'oignon rouge
115 g de céleri
260 g de concombre
5 g d'ail émincé 60 ml de vinaigre de vin rouge
475 ml de jus de légumes
Du poivre de Cayenne à volonté
5 g de cumin

Couper les tomates, les poivrons rouges, les oignons rouges, le céleri et le concombre en dés. Mélanger dans un grand bol. Séparer la moitié du mélange et le verser dans le blender.

Ajouter l'ail et le vinaigre et en faire une purée.

Ajouter le jus de légumes, le poivre de Cayenne et le cumin et continuer à mixer.

Verser cette purée sur la deuxième moitié des légumes coupés en dés. Laisser au réfrigérateur toute la nuit.

garantie européenne

Veillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Holmes Products (Europe) Ltd. (« Holmes ») peut modifier ces dispositions.

Holmes s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que:

- vous avertissiez rapidement le magasin ou Holmes du problème; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes Products Europe.

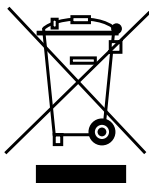
Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de Holmes, une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.


Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
UK



precauciones importantes

Al utilizar aparatos eléctricos se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Leer todas las instrucciones antes de utilizar la batidora " ".
- No utilizar el electrodoméstico para otros fines distintos a los recomendados.
- Hacer funcionar la unidad de un modo distinto al indicado en este manual puede ocasionar daños materiales o lesiones personales.
- No utilizar al aire libre.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de la experiencia y conocimiento necesarios para utilizarlo, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico.
- Se requiere estricta supervisión cuando los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
- Utilizar la batidora sobre una superficie seca y nivelada.
- Debe cerciorarse de que el vaso de la batidora esté bien ensamblado y montado sobre la base del motor antes de poner en funcionamiento.
- Cerciorarse siempre de que la cubierta de la batidora esté firmemente colocada en su lugar antes de encender el motor.
- Mantenga los dedos, las manos y los utensilios fuera del vaso de la batidora durante el funcionamiento para evitar el riesgo de lesiones graves y/o daños a la batidora. Se puede utilizar una espátula, pero únicamente cuando la batidora no esté funcionando.
- Evitar el contacto con piezas en movimiento. Las cuchillas están muy afiladas. Manipúlelas con cuidado.
- No se debe hacer funcionar el electrodoméstico continuamente durante más de 5 minutos.
- El motor tiene un fusible de reestablecimiento para evitar el sobrecalentamiento después de su uso continuo en trabajos intensivos. Si el motor se apaga, se debe pasar el interruptor a la posición de apagado "O" y desconectar la batidora del enchufe eléctrico. Después de que la batidora se haya enfriado, se debe conectar al enchufe eléctrico y hacerlo funcionar normalmente.
- Debe cerciorarse de pasar el interruptor a la posición de apagado "O" después de usar la batidora y antes de desconectarla del enchufe eléctrico y de que el motor se detiene por completo antes de sacar el vaso de la base del motor.
- Apagar el aparato y desconectarlo del enchufe eléctrico antes de cambiar los accesorios, acercarse a piezas móviles, limpiar, montar o desmontar piezas y cuando no esté en funcionamiento.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilizar el aparato si la cuchilla está dañada.
- No utilizar un electrodoméstico que tenga un cable o un enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal, se haya caído, o haya sufrido cualquier otro daño. El electrodoméstico deberá devolverse al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su inspección, reparación, ajuste eléctrico o mecánico.
- Si el cable se daña, el fabricante o un Centro de Servicio Autorizado deberá reemplazarlo a fin de evitar peligros.
- No colocar este electrodoméstico cerca o sobre un fuego de la cocina, ya sea a gas o eléctrico, ni donde pueda entrar en contacto con un horno caliente.

- No permitir que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes, incluyendo el horno.
- Alimentos calientes: Abra la copa de acceso para que salga el vapor. Al abrirla, cerciórese de inclinar la copa de acceso en el sentido opuesto a usted. Mantenga las manos alejadas de la abertura de la tapa para prevenir posibles quemaduras. Cuando trabaje con líquidos calientes, retire la copa de acceso y comience a batir a baja velocidad, aumentando gradualmente a velocidades más altas.

ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

instrucciones para el cable de alimentación

Se deben cumplir con las siguientes instrucciones para garantizar el uso sin riesgos del cable de alimentación.

- No utilizar un cable de extensión con este electrodoméstico.
- No tirar del cable de alimentación, retorcerlo o maltratarlo de ninguna forma.

Si el cable se daña, el fabricante, un Centro de Servicio Autorizado o personal similar calificado, deberá reemplazarlo a fin de evitar peligros.

indicadores importantes del producto

 "Leer las instrucciones" localizado en la tapa

"Apagado"

 "Función de Pulsos"

descripción del aparato



1. Copa de acceso: le permite incorporar ingredientes pequeños y líquidos mientras la batidora esté en funcionamiento.
2. Tapa hermética
3. Vaso cúbico de 2 litros resistente a choques térmicos: puede pasar de líquidos hirvientes a agua helada sin quebrarse.
4. Conjunto de 4+2 cuchillas: permite mayor precisión; puede pasar de picar alimentos delicadamente a pulverizar hielo.
5. Aro de goma de sellado: proporciona un sellado hermético entre el vaso y la base del motor.
6. Luz indicadora de encendido (ámbar)
7. Símbolo de "Leer las instrucciones"
8. Marcas de medida
9. Base roscada: fija firmemente el conjunto de cuchillas al vaso.
10. Reborde del vaso
11. Base del motor
12. Rueda de control de velocidades: pasa fácilmente de una velocidad a otra, proporcionándole la potencia que necesita para preparar sus comidas.
13. Botón de función de pulsos: ofrece intervalos de potencia adicional.

antes de utilizar la batidora

- Antes de usar su batidora VillaWare® por primera vez, siga el procedimiento descrito en “instrucciones para después de usar la batidora”, para desmontar el conjunto del vaso y lavar la tapa, la copa de acceso, la cuchilla y la base roscada en agua tibia jabonosa o en el anaquel superior del lavavajillas. Enjuague y seque bien.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE:

LAS CUCHILLAS ESTÁN MUY AFILADAS. MANÉJELAS CON CUIDADO.

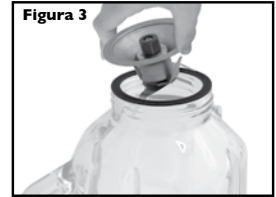
Siga las instrucciones de montaje que se describen a continuación, antes de utilizar su batidora VillaWare®:



- Invierta el vaso de manera que la abertura pequeña quede hacia arriba (Figura 1).



- Coloque el aro de goma de sellado en torno al conjunto de las cuchillas (Figura 2).



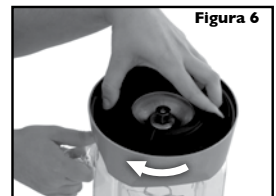
- Coloque la parte estrecha del conjunto de las cuchillas sobre el borde de la abertura pequeña del vaso. Incline las cuchillas para introducirlas en el vaso. NOTA: Puede que las cuchillas rocen ligeramente el vaso. (Figura 3).



- Cerciórese de que el aro de goma proporcione un sellado hermético entre el vaso y el conjunto de las cuchillas (Figura 4).



- Coloque el reborde al revés sobre el vaso (Figura 5).



- Coloque la base roscada sobre la abertura pequeña y gírela hacia la derecha para ajustarla (Figura 6).



- Coloque el conjunto del vaso sobre la base del motor (Figura 7). La curvatura del reborde del vaso quedará centrada sobre la rueda de control.



- Coloque la tapa con la copa de acceso sobre el vaso (Figura 8).

instrucciones de funcionamiento

1. Tenga los ingredientes a punto.
2. Saque la tapa y coloque los ingredientes en el vaso.
3. La batidora incluye una copa de acceso que le permite incorporar ingredientes mientras esté batiendo (ver Figura 9).
4. Teniendo la rueda en la posición de apagado "O", conecte el cable de alimentación en el enchufe eléctrico.
5. La rueda de velocidades le brinda un control total del proceso de batido (Figura 10). Cambia fácilmente de velocidades bajas a altas, permitiéndole seleccionar la potencia perfecta para su tarea de batido, desde picar alimentos delicadamente, hasta triturar hielo finamente.
6. Gire la rueda de velocidades hacia la derecha para aumentar la potencia y la velocidad, o hacia la izquierda para disminuirlas.
7. Para la función de pulsos, mantenga la rueda en la posición de apagado "O" y pulse el botón de la función de pulsos "▲" localizado en el centro de la rueda de velocidades (Figura 11). Manténgalo pulsado durante 1-3 segundos y luego suéltelo.



IMPORTANTE: NO HAGA FUNCIONAR SU BATIDORA CONTINUAMENTE DURANTE MÁS DE 5 MINUTOS.

FUNCIÓN DE REESTABLECIMIENTO

1. El motor tiene un fusible de reestablecimiento para protegerlo contra el sobrecalentamiento.
2. Si la unidad se detiene después de su uso continuo, apague la batidora "O" y desconéctela del enchufe eléctrico.
3. Espere durante 5-10 minutos a que la batidora se enfríe.
4. Conecte la batidora en el enchufe eléctrico y vuelva a utilizarla normalmente.
5. Si la batidora no funciona después de haber seguido las instrucciones de la 1 a la 4, repita los pasos descritos anteriormente y espere otros 10 minutos antes de utilizarla nuevamente.

después de utilizar la batidora

Antes de limpiar y guardar la batidora, siga las instrucciones para desmontar el vaso que se indican a continuación:

- Apague la batidora "O" y desconéctela del enchufe eléctrico.
- Levante verticalmente el vaso y sáquelo de la base del motor.
- Retire la tapa y vacíe el vaso. Si es necesario, utilice una espátula de goma para retirar los restos de alimentos de los lados del vaso.
- Invierta el vaso y colóquelo en el fregadero para que los residuos se escurran.
- Desenrosque la base roscada girándola hacia la izquierda y sáquela (Figura 12).
- Retire el reborde del vaso.
- Sujete el conjunto de las cuchillas cerca de la base e inclínelo para sacarlo (Figura 13). NOTA: Puede que las cuchillas rocen los lados del vaso.
- Retire el aro de goma del borde del conjunto de las cuchillas.



LAS CUCHILLAS ESTÁN MUY AFILADAS. MANÉJELAS CON CUIDADO.

limpieza

- Apague la batidora "O" y desconéctela del enchufe eléctrico.
- Desmonte el conjunto del vaso siguiendo las instrucciones que se encuentran en la sección "después de utilizar la batidora". Todas las piezas del conjunto del vaso pueden lavarse en el lavavajillas, salvo el reborde del vaso. El vaso de vidrio, el conjunto de las cuchillas y la base roscada deben colocarse en el anaquel superior del lavavajillas. Coloque el aro de goma en el cesto inferior del lavavajillas. Estas piezas también pueden lavarse en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque bien.
- Limpie la base del motor y el reborde del vaso utilizando un paño seco o húmedo.
- No sumerja la base del motor en agua ni en otros líquidos.
- Siga las instrucciones de la sección titulada "antes de utilizar la batidora" para montar el vaso.

almacenamiento

- Vuelva a montar el vaso para almacenarlo.
- Deje una abertura entre el vaso y la tapa para que no se concentren olores.

ADVERTENCIA: NO COLOQUE NUNCA EL VASO NI NINGUNA OTRA PIEZA EN UN HORNO DE MICROONDAS. NO GUARDE COMIDAS O BEBIDAS EN EL VASO.

consejos y sugerencias

- Coloque primero las porciones líquidas en el vaso, a menos que la receta indique lo contrario.
- No quite la tapa mientras la batidora esté funcionando. Retire la copa de acceso para incorporar ingredientes más pequeños mientras la batidora esté en funcionamiento.
- Corte en trozos todas las frutas y vegetales, carnes, pescados y mariscos cocidos. Corte en trozos todos los tipos de quesos.

servicio de asistencia técnica

Si requiere asistencia técnica adicional para su producto o si quiere saber más sobre nuestro servicio de asistencia técnica postventa por favor llámenos.

Servicio Atención al Cliente
902 051 502

recetas

Batido de Zarzamora y Melón

460 g de zarzamoras
460 g de melón cantaloupe
75 g de azúcar

Colocar todos los ingredientes en la batidora y hacer un puré.

Batido de Banana y Mango

2 medidas de ron (opcional)
2 bananas
1 mango despepitado
250 ml de leche de coco sin azúcar
250 ml de leche
28 g de zumo de lima
3 cubos de hielo

Colocar todos los ingredientes en la batidora en el orden indicado. Batir hasta lograr la consistencia deseada.

Bebida de Frutas

20 cerezas despepitadas
1 manzana cortada en 4 trozos
1 banana
1 kiwi
1 puñado de arándanos
Zumo de manzana

Colocar todos los ingredientes, salvo el zumo de manzana, en la batidora. Batir. Añadir el zumo de manzana por la copa de acceso para mezclar los ingredientes hasta alcanzar la consistencia deseada.

Sopa de Vegetales

400 g de caldo de pollo
La pulpa de 2 zanahorias
La pulpa de un 1 calabacín
La pulpa de 1 pimiento (elegir el color dependiendo de qué tan dulce se desee)
La pulpa de 2 tallos de apio

Pasar los vegetales por la licuadora para obtener la pulpa. El zumo puede utilizarse en diversas recetas.

Mezclar la pulpa y el caldo en la batidora, empleando la función de pulsos hasta lograr la consistencia deseada. Colocar en una olla y llevar al punto de ebullición.

Sopa de Tomate Asado

4-5 tomates grandes, sin el corazón y cortados en 4
1 cebolla grande pelada y cortada en 4
4 dientes de ajo sin pelar
2 pimientos rojos pequeños, sin el corazón y cortados en 4
1 zanahoria sin piel y cortada en 4 trozos a lo largo
60 ml de aceite de oliva
Sal al gusto
Pimienta al gusto
1 rama de canela
5 vainas de cardamomo verde
5 g de semillas de cilantro
5 g de semillas de comino
2,5 g de semillas de mostaza
Copos de pimiento rojo al gusto
475 ml de agua
2,5 g de garam masala, si se desea
1,25 g de cúrcuma

Precalentar el horno a 190 °C.

En un recipiente grande, añadir todos los ingredientes menos el agua, el garam masala y la cúrcuma. Revolver ligeramente. Colocar en una bandeja para hornear formando una sola capa uniforme. Asar al horno durante 45 minutos.

Sacar del horno y descartar las vainas de cardamomo y la rama de canela.

Utilizando algo para protegerse los dedos, exprima por un extremo cada uno de los dientes de ajo para sacar la pulpa y colocarla en el vaso de la batidora. Desechar el resto del diente de ajo.

Colocar el resto de los ingredientes asados y el agua en el vaso de la batidora. Hacer un puré. Sacar la pulpa vertiendo sobre un colador.

Incorporar el garam masala y la cúrcuma. Servir inmediatamente.

Coulis de Mango

1 mango suave y maduro, cortado en trozos
28 g de azúcar moreno
28 g de agua
1 limón pequeño pelado
2,5 g de cardamomo

Pasar el limón por la licuadora. Añadir el zumo a los demás ingredientes en la batidora y hacerlos puré hasta lograr la consistencia deseada.

Coulis de Arándanos

225 g de arándanos
28-43 g azúcar glasé

Colocar los arándanos en la batidora y aplicar la función de pulsos para romper las frutas.

Añadir el azúcar y hacer puré.

Verter en un recipiente y enfriar.

Adobo Cítrico con Jengibre

235 ml de salsa de soja
155 ml de miel
155 ml de aceite
21 g de vinagre de vino blanco
3 dientes de ajo triturados
14 g de jengibre fresco picado
2 limas peladas

Pasar las limas por la licuadora. Unir el zumo y los demás ingredientes en una batidora hasta que queden bien mezclados.

Marinar la carne antes de cocinar.

Adobo de Chile

140 g de chiles picantes
28 g de romero
28 g de albahaca
28 g de tomillo
28 g de perejil
28 g de semillas de mostaza
1 lima pequeña pelada
1 naranja pequeña pelada
9 g de sal
28 g de vinagre blanco

Pasar la lima por la licuadora. Medir 60 ml del zumo y colocarlo en la batidora.

Pasar la naranja por la licuadora. Medir 28 g y colocar en la batidora.

Añadir los demás ingredientes a la batidora y mezclar hasta que quede homogéneo.

Rinde para adobar aproximadamente 900 g de carne. Adobar durante un máximo de 24 horas, dependiendo de la intensidad de sabor deseada.

Salsa de Mango y Piña Estilo Mexicano

½ pimiento rojo cortado en 4
½ cebolla roja cortada en 4
Trozo de jengibre de 2,5 cm, pelado y cortado en 4
230 g de trozos de piña
230 g de trozos de mango fresco
14 g de zumo de lima
230 g de frijoles negros escurridos y enjuagados
Nachos

Colocar todos los ingredientes en el vaso, menos los frijoles y los nachos, siguiendo el orden en que han sido nombrados.

Gire la rueda ligeramente hacia la derecha para hacer funcionar a baja potencia.

Cortar hasta lograr la consistencia deseada.

Verter en un recipiente e incorporar los frijoles.

Servir con nachos.

Pesto de Espinacas y Nuez Pacana

60 g de hojas de albahaca
120 g de hojas de espinaca tiernas
120 ml de aceite de oliva extra virgen
230 g de nueces pacanas
75 g de queso Parmesano recién rallado
2 dientes de ajo picados
1,25 g de sal
Sal al gusto
Pimienta al gusto

Tostar ligeramente las nueces pacanas.

Colocar todos los ingredientes en el vaso de la batidora.

Emplear la función de pulsos hasta homogeneizar.

Salsa de Aguacate

2 aguacates maduros grandes
450 g de crema agria
2 tomates
4 cebolletas tiernas con la parte verde
20 g de zumo de limón
Salsa de pimiento picante al gusto

Pelar y despepitar los aguacates y cortar seguidamente en trozos.

Extraer el corazón de los tomates, despepitar y cortar en trozos.

Cortar las cebollas en trozos.

Colocar todos los ingredientes en el vaso de la batidora y emplear la función de pulsos hasta lograr la consistencia deseada.

Colocar en un plato aparte, tapar y refrigerar por una hora antes de servir.

Gazpacho Andaluz

100 g de pan de un día para otro
800 g de tomates maduros pelados
1 pepino
2 pimientos verdes despepitados
1 diente de ajo pelado
100 ml de aceite de oliva virgen
14 g de vinagre
750 ml de agua
Sal al gusto

Llenar un recipiente con agua y añadir el pan. Remojar.

Cortar los tomates, pepinos y pimientos en trozos; seguidamente, colocarlos en la batidora. Batir.

Añadir el ajo y batir.

Agregar el pan remojado, la sal, el vinagre y el aceite. Batir hasta homogeneizar.

Añadir agua poco a poco, hasta lograr la consistencia deseada.

Colocar en un recipiente aparte y refrigerar durante al menos 4 horas.

Gazpacho

690 g de tomates maduros despepitados
690 g de pimiento rojos
460 g de cebollas rojas
115 g de apio
260 g de pepino
5 g de ajo picado
60 ml de vinagre de vino
475 ml de zumo de vegetales
Cayena al gusto
5 g de comino

Picar los tomates, pimientos rojos, cebollas moradas, apio y pepinos. Mezclarlos en un recipiente grande. Dividir en dos y colocar una mitad en la batidora.

Añadir el ajo y el vinagre a la batidora y hacer puré.

Incorporar a la batidora el zumo de vegetales, la cayena y el comino y batir.

Verter el puré sobre la otra mitad de los vegetales. Refrigerar de un día para otro.

garantía para europa

Guarde este recibo, ya que lo necesitará para cualquier reclamación cubierta por la presente garantía.

Este producto tiene una garantía de 3 años desde la fecha de compra, como se indica en el presente documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el dispositivo deje de funcionar debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de compra y una copia de esta garantía.

Los derechos previstos en la presente garantía son adicionales a sus derechos legales, que no se verán afectados por la presente garantía. Únicamente Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") podrá modificar las disposiciones relativas a las mismas.

Holmes se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el dispositivo, o cualquier parte del dispositivo que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a Holmes del problema; y
- No se haya modificado el dispositivo de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Holmes.

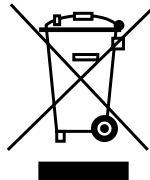
Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, fuerza mayor, acontecimientos que escapan al control de Holmes, reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por Holmes o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, entre otros, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos previstos en la presente garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el dispositivo incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.




Los productos eléctricos desechados no se deben tirar con la basura doméstica. Recíclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a enquiriesEurope@jardencs.com para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
Reino Unido



wichtige sicherheitshinweise

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets grundsätzliche Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich Folgendem:

- Lesen Sie vor der Verwendung Ihres Mixers alle Anleitungen sorgfältig durch „“.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Falls das Gerät auf eine andere Art und Weise als in dieser Anleitung beschrieben wurde eingesetzt wird, kann dies zu Materialschäden oder Körperverletzungen führen.
- Niemals im Freien verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht von gebrechlichen Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Verfassung oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis betrieben werden, es sei denn sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Bedienung unterwiesen und werden von ihr beaufsichtigt.
- Sorgfältige Beaufsichtigung ist notwendig, wenn derartige Geräte von Kindern oder in der Nähe von Kindern verwendet werden.
- Verwenden Sie den Mixer immer auf einer trockenen, ebenen Oberfläche.
- Vor Inbetriebnahme muss der Mixbecher erst komplett zusammengebaut und auf dem Motorsockel montiert werden.
- Vergewissern Sie sich stets, dass der Mixerdeckel sicher befestigt ist, ehe der Motor eingeschaltet wird.
- Zur Vermeidung schwerer Verletzungen oder Beschädigung des Mixers keinesfalls Finger, Hände oder irgendwelche Küchenutensilien in den Mixbecher stecken, solange der Mixer in Betrieb ist. Ein Schaber kann verwendet werden, aber nur dann, wenn der Mixer nicht in Betrieb ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit allen beweglichen Teilen. Die Messer sind scharf. Vorsichtig damit umgehen.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als fünf Minuten ununterbrochen laufen.
- Im Motor befindet sich eine rückstellbare Sicherung zum Schutz gegen Überhitzung nach anhaltendem übermäßigem Gebrauch. Wenn der Motor abschaltet, schalten Sie den Mixer aus „“ und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Sobald der Mixer genügend abgekühlt ist, stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und setzen den Betrieb fort.
- Nach jedem Gebrauch des Mixers darauf achten, dass der Schalter sich in der „“-Position (Position AUS) befindet, ehe Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Unbedingt darauf achten, dass der Motor zu einem völligen Stillstand gekommen ist, ehe Sie den Becher vom Motorsockel entfernen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder vor dem Umgang mit beweglichen Teilen, Reinigen, Zusammenbau oder Entfernen von Teilen sowie, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker.
- Zur Vermeidung von Feuer, Elektroschock oder Verletzungen niemals Zubehör verwenden, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurde.
- Gerät keinesfalls verwenden, wenn die Messer beschädigt sind.
- Gerät nicht betreiben, wenn ein Kabel oder Stecker beschädigt ist oder das Gerät nicht funktioniert, fallen gelassen oder auf eine andere Art und Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächstgelegenen autorisierten Fachwerkstatt zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellungen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Hersteller oder eine autorisierte Fachwerkstatt ersetzt werden.
- Niemals das Gerät auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen stellen, wie heiße Gasbrenner oder elektrische Heizplatten oder wo es mit einem heißen Ofen in Berührung kommen könnte.

- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen – es darf nicht mit heißen Flächen einschließlich Herd in Berührung kommen.
- Heiße Nahrungsmittel: Einfüllkappe abnehmen, damit Dampf entweichen kann. Beim Abnehmen der Einfüllkappe darauf achten, dass Sie die Kappe von sich weg kippen. Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, die Hände von der Deckelöffnung fernhalten. Bei der Verarbeitung von heißen Flüssigkeiten die Einfüllkappe entfernen und zunächst bei niedriger Geschwindigkeit mixen und erst danach zu einer schnelleren Geschwindigkeit übergehen.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT.

BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN


netzkabelhinweise

Befolgen Sie bitte die folgenden Anleitungen zur sicheren Verwendung des Netzkabels.


- Für dieses Produkt kein Verlängerungskabel verwenden.
- Nicht am Netzkabel ziehen, es verdrehen oder sonstwie mißbrauchen.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch eine autorisierte Fachwerkstatt oder ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.

wichtige produktkennzeichnungen



 „Anleitung durchlesen“, befindet sich auf dem Deckel.

○ „Aus“

 „Puls-Funktion“

gerätbeschreibung



1. Einfüllkappe – Ermöglicht das Hinzufügen kleinerer Zutaten und Flüssigkeiten während der Mixer in Betrieb ist.
2. Leckdichter Becherdeckel
3. 2l quadratischer, wärmewechselbeständiger Becher – Verträgt kochend heiße Flüssigkeiten bis Eiswasser, ohne zu bersten.
4. 4+2-Messereinheit – Ermöglicht feines Zerkleinern von Nahrungsmitteln bis zum Pulverisieren von Eis mit Präzision.
5. Dichtring – Garantiert feste Abdichtung zwischen Becher und Motorsockel.
6. EIN-Anzeigelicht (Orange)
7.  Symbol „Anleitung lesen“
8. Füllstandsanzeige
9. Schraubdeckel – Sorgt für die feste Verschraubung der Messereinheit mit dem Becher.
10. Becherfuß
11. Motorsockel
12. Stufenloser Geschwindigkeitsregler – Sorgt für die nötige Leistung während der Nahrungsmittelzubereitung.
13.  Pulsbetriebstaste – Erlaubt kurzen Impulsbetrieb.

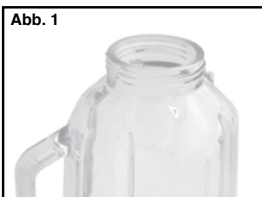
vor der verwendung ihres mixers

- Vor der ersten Verwendung Ihres VillaWare®-Mixers befolgen Sie die Anleitungen zu „nach der verwendung ihres mixers“ zum Zerlegen der Bechereinheit und waschen den Deckel, die Einfüllkappe, Messer und Schraubdeckel in warmem Wasser mit Spülmittellösung oder auf dem obersten Gitter der Spülmaschine. Gut abspülen und trocknen lassen.

ANLEITUNG ZUM ZUSAMMENBAU:

DIE MESSER SIND EXTREM SCHARF. VORSICHTIG DAMIT UMGEHEN.

Vor dem Gebrauch des VillaWare®-Mixers befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise zum Zusammenbau:



- Drehen Sie den Becher um, sodass die kleine Öffnung nun oben ist (Abb. 1).



- Legen Sie den Dichttring um die Messereinheit (Abb. 2).



- Geben Sie den Hals der Messereinheit auf den Rand der kleinen Becheröffnung. Kippen Sie die Messer in den Becher. HINWEIS: Messer streifen eventuell leicht am Becher (Abb. 3).



- Vergewissern, dass der Dichttring sicher zwischen Becher und Messereinheit sitzt (Abb. 4).



- Becherfuß nach unten um den Becher platzieren (Abb. 5).



- Schraubdeckelkappe über die kleine Becheröffnung setzen und im Uhrzeigersinn fest anziehen (Abb. 6).




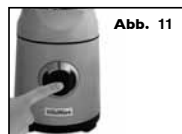
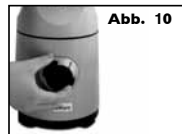
- Bechereinheit auf den Motorsockel setzen (Abb. 7). Die Kurve im Becherfuß befindet sich nun direkt über dem Regler.



- Deckel mit Einfüllkappe auf den Becher setzen (Abb. 8).

bedienhinweise

1. Zutaten vorbereiten.
2. Deckel abnehmen und die Zutaten in den Becher geben.
3. Ihr Mixer verfügt über eine Einfüllkappe. Zutaten können während des Mixens hinzugefügt werden (siehe Abb. 9).
4. Während der Regler in der Position „O“ ist, stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
5. Mit dem stufenlosen Geschwindigkeitsregler haben Sie die völlige Kontrolle über den Mixvorgang (Abb. 10). Die Geschwindigkeit lässt sich nahtlos von niedrigen bis hohen Geschwindigkeiten kontrollieren. Sie wählen die genau richtige Leistung für das Mixen von feinstem Zerkleinern bis zu dünn geschabtem Eis aus.
6. Zur Erhöhung der Geschwindigkeit drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn – zur Reduzierung der Geschwindigkeit drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.
7. Zum Pulsen bleibt der Regler in der Position „O“ und dann drücken Sie die Pulstaste „“ im Zentrum des Geschwindigkeitsreglers (Abb. 11), Halten Sie sie jeweils ein bis drei Sekunden lang gedrückt.



WICHTIG: LASSEN SIE DEN MIXER NICHT LÄNGER ALS FÜNF MINUTEN UNUNTERBROCHEN LAUFEN.

RÜCKSETZFUNKTION:

1. Im Motor befindet sich eine rückstellbare Sicherung zum Schutz gegen Überhitzung.
2. Wenn das Gerät nach ununterbrochenem Betrieb stoppt, schalten Sie den Mixer aus „O“ und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
3. Warten Sie 5 – 10 Minuten, damit sich der Mixer abkühlen kann.
4. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und setzen Sie den normalen Mixbetrieb fort.
5. Falls der Mixer nach den Hinweisen 1 – 4 immer noch nicht funktioniert, wiederholen Sie die obigen Schritte und warten weitere 10 Minuten, ehe Sie den Betrieb wieder aufnehmen.

nach der verwendung ihres mixers

Vor dem Reinigen und Aufbewahren Ihres Mixers befolgen Sie bitte die untenstehenden Anleitungen zum Zerlegen des Geräts:

- Schalten Sie den Mixer aus „O“ und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
- Heben Sie die Bechereinheit direkt nach oben ab und weg vom Motorsockel.
- Entfernen Sie den Deckel und entleeren Sie den Becher. Nötigenfalls verwenden Sie einen Gummispatel zum Abschaben von Nahrungsmitteln an den Seiten des Bechers.
- Stellen Sie die Bechereinheit umgekehrt in das Spülbecken, damit sich alle Rückstände entleeren können.
- Schrauben Sie den Schraubdeckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ab und entfernen Sie ihn (Abb. 12).
- Entfernen Sie den Becherfuß.
- Fassen Sie die Messereinheit neben den in Richtung Basis gebogenen Messern an. Messereinheit zum Entfernen etwas kippen (Abb. 13).
HINWEIS: Die Messer streifen ggf. etwas an der Becheraseite.
- Entfernen Sie den Dichtring von der Messereinheit.



MESSER SIND EXTREM SCHARF. VORSICHTIG DAMIT UMGEHEN.

reinigung

- Schalten Sie den Mixer aus „O“ und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
- Befolgen Sie die Anleitung zum Zerlegen der Bechereinheit im Abschnitt „nach der verwendung ihres mixers“. Mit Ausnahme des Becherfußes sind alle Becherteile spülmaschinenfest. Glasbecher, Messereinheit und Schraubdeckel müssen auf das oberste Gitter der Spülmaschine gelegt werden. Dichtring in den untersten Korb der Spülmaschine geben. Diese Teile können auch in einer warmen Spülmittellösung gewaschen werden. Gut abspülen und trocknen lassen.
- Motorsockel und Becherfuß mit einem feuchten oder trockenen Tuch abreiben.
- Niemals den Motorsockel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Befolgen Sie die Anleitung zum Zusammenbau der Bechereinheit im Abschnitt „vor der verwendung ihres mixers“.

aufbewahrung

- Vor dem Aufbewahren die Bechereinheit jeweils wieder zusammenbauen.
- Deckel einen Spalt offen lassen, damit sich kein Geruch festsetzen kann.

ACHTUNG GEFAHR: NIEMALS DEN BECHER ODER IRGENDWELCHE ANDERE TEILE IN EINE MIKROWELLE GEBEN. NIEMALS NAHRUNGSMITTEL ODER GETRÄNKE IN DEM BECHER AUFBEWAHREN.

tipps und empfehlungen

- Flüssigkeiten immer zuerst in den Becher füllen, ausgenommen das Rezept schreibt es anders vor.
- Deckel, solange der Mixer im Betrieb ist, nicht entfernen. Einfüllkappe entfernen, um kleinere Zutaten während des Mixerbetriebs hinzuzufügen.
- Festes Obst und Gemüse, gekochtes Fleisch und gekochte Fische und Meeresfrüchte erst zerkleinern. Alle Käsesorten in kleinere Stücke schneiden.

Brombeeren- und Melonen-Smoothie

460 g Brombeeren
460 g Wintermelone
75 g Zucker

Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren.

Bananen und Mango-Smoothie

2 Spritzer Rum (optional)
2 Bananen
1 Mango, entkernt
250 ml ungesüßte Kokosnussmilch
250 ml Milch
28 g Limonensaft
3 Eiswürfel

Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer tun. Zur gewünschten Konsistenz pürieren.

Früchte-Drink

20 Kirschen, entkernt
1 Apfel, geviertelt
1 Banane
1 Kiwi
1 Handvoll Heidelbeeren
Apfelsaft

Alle Zutaten, mit Ausnahme des Apfelsafts, in den Mixer geben. Mixen. Apfelsaft durch die Einfüllkappe hinzufügen und Zutaten bis zur gewünschten Konsistenz mixen.

Gemüsesuppe

400 g Hühnerbrühe
Pulpe von 2 Karotten
Pulpe von 1 Zucchini
Pulpe von 1 Paprikaschote (Farbe je nach gewünschtem Süßigkeitsgrad auswählen)
Pulpe von 2 Selleriestangen

Zum Erhalt der Pulpe, das Gemüse durch einen Entsafter passieren. Der Saft kann für verschiedene andere Rezepte verwendet werden.

Pulpe und Brühe in einem Mixer mixen und so lange pulsen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. In einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Geröstete Tomatensuppe

4 – 5 Tomaten, entkernt und geviertelt
1 große Zwiebel, geschält und geviertelt
4 ungeschälte Knoblauchzehen
2 kleine rote Pfefferschoten, entkernt und jeweils in 4 Stücke geschnitten
1 geschälte Karotte und der Länge nach in 4 Stücke geschnitten
60 ml Olivenöl
Salz je nach Geschmack
Pfeffer je nach Geschmack
1 Zimtstange
5 grüne Kardamonsamen
5 g Koriandersamen
5 g Kreuzkümmesamen
2,5 g Senfkörner
Rote Pfefferflocken nach Ihrem Geschmack
475 ml Wasser
2,5 g Garam Masala (optional)
1,25 g Curcuma/Gelbwurz

Ofen auf 190° C vorheizen.

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben, mit Ausnahme von Wasser, Garam Masala und Curcuma. Leicht vermischen. Auf ein großes Backblech schütten und so verteilen, dass nur eine Lage entsteht. Im Ofen 45 Minuten lang rösten.

Aus dem Ofen nehmen und die Kardamonkapseln und die Zimtstange wegwerfen.

Schützen Sie Ihre Hände und pressen Sie die Knoblauchzehen aus und geben Sie den weichen Teil in den Mixbecher. Werfen Sie die übrig gebliebenen Schalen weg.

Geben Sie nun alle restlichen gerösteten Zutaten und das Wasser in den Mixbecher. Pürieren. Entfernen Sie die Pulpe, indem Sie alles durch ein Drahtsieb gießen.

Garam Masala und Curcuma hineinrühren. Sofort servieren.

Mango Coulis

1 weiche, reife Mango, gewürfelt
28 g brauner Zucker
28 ml Wasser
1 kleine geschälte Zitrone
2,5 g Kardamom

Zitrone durch den Entsafter passieren. Den Saft zu den übrigen Zutaten in einen Mixer geben und bis zur gewünschten Konsistenz pürieren.

Heidelbeer-Coulis

225 g Heidelbeeren
28 – 43 g Puderzucker
Heidelbeeren in den Mixer geben und pulsieren zum Zerkleinern der Früchte.

Zucker hinzufügen und pürieren.

In einen Behälter schütten und kühlen.

Würzige Ingwermarinade

235 ml Sojasoße
155 ml Honig
155 ml Öl
21 ml weißer Weinessig
3 zerdrückte Knoblauchzehen
14 g frisch gehackter Ingwer
2 Limonen, geschält

Limonen durch den Entsafter passieren. Saft und die übrigen Zutaten in den Mixer geben und gut mixen.

Fleisch vor dem Braten marinieren.

Chilli-Marinade

140 g scharfe Chilli
28 g Rosmarin
28 g Basilikum
28 g Thymian
28 g Petersilie
28 g Senfkörner
1 kleine geschälte Limone
1 kleine geschälte Orange
9 g Salz
28 ml weißer Essig

Limone durch den Entsafter passieren. 60 ml von diesem Saft in den Mixer geben.

Orange durch den Entsafter passieren. Davon 28 ml abmessen und in den Mixer geben.

Alle übrigen Zutaten in den Mixer geben und zu einer glatten Konsistenz verarbeiten.

Die Marinade reicht für ca. 900 g Fleisch. Bis zu 24 Stunden je nach gewünschtem Geschmacksgrad marinieren.

Ananas/Mango-Salsa

½ mittelgroße rote Paprikaschote, geviertelt
½ mittelgroße rote Zwiebel, geviertelt
2,5 cm Ingwerwurzel, geschält und geviertelt
230 g Ananasstücke
230 g frische Mangostücke
14 ml Limonensaft
230 g abgespülte, abgetropfte schwarze Bohnen
Tortilla Chips

Alle Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge, mit Ausnahme der Bohnen und Tortilla Chips, in den Becher geben.

Regler leicht im Uhrzeigersinn für leichtes Mixen drehen.

Bis zur gewünschten Konsistenz hacken.

In eine Schüssel schütten und die Bohnen hineintrühren.

Mit Tortilla Chips servieren.

Spinat- und Pekannuss-Pesto

60 g Basilikumblätter
120 g Baby-Spinatblätter
120 ml Jungferföl extra
230 g Pekannüsse
75 g frisch geraspelten Parmesankäse
2 Knoblauchzehen, gehackt
Salz je nach Geschmack
Pfeffer je nach Geschmack

Pekannüsse leicht rösten.

Alle Zutaten in den Mixer geben.

Pulsieren, bis sich eine weiche Konsistenz ergibt.

Avocado-Dipp

2 große reife Avocado
450 g Sauerrahm
2 Tomaten
4 Stengel Frühlingslauch samt Grün
20 ml Zitronensaft
Scharfe Pfeffersoße nach Ihrem Geschmack
Avocados schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

Tomaten entkernen und grob zerschneiden.
Zwiebeln grob hacken.

Alle Zutaten in den Mixer geben und bis zur gewünschten Konsistenz pulsieren.

In einen separaten Behälter geben, zudecken und vor dem Servieren eine Stunde lang kalt stellen.

Andalusische Gazpacho-Suppe

100 g einen Tag altes Brot
800 g reife rote Tomaten, geschält
1 Gurke
2 grüne Paprikaschoten, entkernt
1 geschälte Knoblauchzehe
100 ml Jungferföl extra
14 ml Essig
750 ml Wasser
Salz nach Geschmack

Eine Schüssel mit Wasser füllen und das Brot hinzufügen. Einweichen lassen.

Tomaten, Gurke und Schoten in kleine Stücke schneiden und in den Mixer geben. Mixen.

Knoblauch hinzufügen und mixen.

Eingeweichtes Brot, Salz, Essig und Öl hinzufügen. Solange mixen, bis alles homogen ist. Wasser nach und nach hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

In einem separaten Behälter aufbewahren und im Kühlschrank mindestens vier Stunden lang kühlen.

Gazpacho

690 g reife rote Tomaten, entkernt
690 g rote Paprikaschoten
460 g rote Zwiebel
115 g Stangensellerie
260 g Gurke
5 g zerkleinerten Knoblauch
60 ml roten Weinessig
475 ml Gemüsesaft
Cayenne-Pfeffer nach Geschmack
5 g Kreuzkümmel

Rote Tomaten, rote Schoten, rote Zwiebeln, Stangensellerie und Gurke würfeln. In einer großen Schüssel vermischen. Die Hälfte davon in den Mixer geben.

Knoblauch und Essig in den Mixer geben und pürieren.

Gemüsesaft, Cayenne-Pfeffer und Kreuzkümmel in den Mixer geben und mixen.

Das Püree über die andere Gemüsehälfte in der Schüssel schütten. Über nacht im Kühlschrank kühlen.

europa-garantie

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser ist für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Geräteggarantie gilt für einen Zeitraum von 3 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen aller Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") geändert werden.

Holmes verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder Holmes unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von Holmes nicht autorisiert wurden.

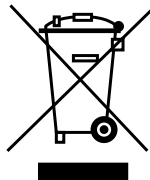
Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch Holmes, Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von Holmes nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Falls Ihr Gerät mit einer länderspezifischen Garantie- oder Gewährleistungsbeilage geliefert wurde, halten Sie sich bitte an die Lieferbedingungen einer derartigen Garantie oder an die derartigen Gewährleistungen anstatt an diese Garantie oder kontaktieren wegen weiterer Informationen Ihren nächstgelegenen autorisierten Fachhändler.


Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, diese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Wenn Sie weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die Adresse enquiriesEurope@jardencs.com.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Großbritannien



важные меры предосторожности

При использовании бытовых электрических приборов следует всегда соблюдать основные меры предосторожности, в том числе:

- Перед началом использования миксера прочитайте все инструкции “”.
- Не используйте миксер не по назначению.
- Использование миксера не по назначению, любое использование, не описанное в данной инструкции, может вызвать материальные убытки и травмы.
- Не используйте миксер на улице.
- Это приспособление не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с замедленной реакцией, с ограниченными физическими или умственными способностями, а также людьми с недостаточными знаниями и опытом, кроме тех случаев, когда за ними наблюдает и их инструктирует человек, ответственный за их безопасность.
- Не оставляйте детей без присмотра, когда они используют миксер или находятся возле него.
- Для использования всегда ставьте миксер на сухую и ровную поверхность.
- Перед использованием миксера убедитесь, что чаша полностью собрана и правильно установлена на моторную базу.
- Следите за тем, чтобы перед включением миксера крышка чаши была на месте и плотно закрыта.
- Не суйте пальцы, руки и кухонные принадлежности в миксер во время его работы, чтобы снизить риск серьезных травм или повреждений самого миксера. Скребок можно использовать только тогда, когда миксер не работает.
- Избегайте контакта с движущимися частями. Лезвие очень острое. Будьте с ним очень осторожны.
- Не используйте миксер непрерывно больше 5 минут.
- Мотор имеет предохранитель, который защищает миксер от перегрева при продолжительном использовании с большой нагрузкой. Если мотор останавливается, выключите миксер и отключите его от сети. После того как миксер остынет, включите его в розетку и продолжайте нормально использовать.
- Не забудьте выключать переключатель в положение “O” после каждого использования миксера и перед отключением его из сети. Прежде чем снять чашу с моторной базы, убедитесь, что мотор полностью остановился.
- Выключайте прибор и отключайте его от сети перед каждой заменой аксессуаров, если вам нужно приблизиться к движущимся частям, для чистки, сборки или разборки, а также когда миксер не используется.
- Использование приставок и аксессуаров не произведенных и не рекомендованных производителем миксера может вызвать возгорание, электрический шок и различные травмы.
- Не используйте прибор, если лезвие повреждено.

- Никогда не используйте электроприборы с поврежденным шнуром питания или вилкой, если прибор неисправен, упал или был иначе поврежден. Верните комбайн в ближайший сервис-центр для осмотра, ремонта, электрической или механической настройки.
- Если шнур питания поврежден, производитель, авторизованный сервис-центр или аналогично квалифицированный специалист должны заменить его, чтобы избежать опасности.
- Не ставьте этот прибор на или близко к газовым или электрическим горелкам или в места, где он может соприкоснуться с горячей духовкой.
- Не позволяйте шнуру питания свисать со стола, а также касаться горячих поверхностей, в том числе плиты.
- Горячие продукты: Откройте крышку приемника и выпустите пар. Всегда открывайте крышку приемника от себя. Держите руки подальше от крышки, чтобы не обжечься. При работе с горячими жидкостями снимите крышку приемника и начинайте смешивание на низкой скорости, а затем перейдите к более высокой.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ИНСТРУКЦИИ К ШНУРУ ПИТАНИЯ

Для безопасного использования шнура питания, пожалуйста, соблюдайте следующие правила:

- Не используйте удлинитель с этим изделием.
- Не дергайте, не перекручивайте и никак иначе не повреждайте шнур питания.

Если шнур питания поврежден, производитель, авторизованный сервис-центр или аналогично квалифицированный специалист должны заменить его, чтобы избежать опасности.

важная маркировка на изделии



 «Прочтите инструкции» расположено на крышке

○ «Выкл.»

 «Импульс»

описание устройства



1. Крышка приемника – позволяет добавлять мелкие ингредиенты и жидкости в работающий миксер.
2. Непротекающая крышка чаши
3. 2л квадратная термо и ударостойкая чаша – не трескается при переходе от кипятка к ледяной воде.
4. 4+2 Лезвия в сборе – Обеспечивают точность нарезки продуктов вплоть до пудеризации льда.
5. Уплотнительное кольцо – обеспечивает герметичность между чашей и моторной базой.
6. Индикатор включения (Янтарный)
7.  Символ “Прочтите инструкции”
8. Маркировка мерного индикатора
9. Низ чаши с резьбой – надежно крепит лезвия к чаше.
10. Юбка чаши
11. Моторная база
12. Ручка регулирования скорости – плавно переключает скорости, обеспечивая нужную мощность для приготовления пищи.
13.  Кнопка пульсации – обеспечивает короткие импульсы миксера.

перед использованием миксера

- Прежде чем первый раз использовать миксер VillaWare® Blender, выполните инструкции по разборке “после использования миксера”. Разберите чашу, вымойте крышку, приемник, лезвия и резьбу дна мыльной водой или на верхней полке посудомоечной машины. Промойте и хорошо высушите.

ИНСТРУКЦИИ ПО СБОРКЕ:

ЛЕЗВИЯ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ.

Перед использованием миксера VillaWare® выполните следующие инструкции по сборке:



- Переверните чашу малым отверстием вверх (Рис. 1).



- Положите сверху уплотнительное кольцо (Рис. 2).



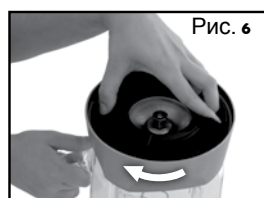
- Положите лезвия в сборе на край малого отверстия чаши. Наклоните и вставьте в чашу.
ПРИМЕЧАНИЕ: лезвия могут слегка скрести по чаше (Рис. 3).



- Проверьте чтобы уплотнительное кольцо хорошо прилегло между чашей и лезвиями (Рис. 4).



- Наденьте юбку лицом вниз на чашу (Рис. 5).



- Наденьте крышку с резьбой на малое отверстие чаши и поверните по часовой стрелке, чтобы завинтить (Рис. 6).




- Установите собранную чашу на моторную базу (Рис. 7). Искривление на юбке чаши будет центрировано над регулятором.



- Установите крышку с приемником на чашу (Рис. 8).

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Подготовьте ингредиенты.
2. Снимите крышку и положите ингредиенты в чашу.
3. Миксер имеет крышку приемника, которая позволяет добавлять ингредиенты во время работы миксера (см. Рис. 9).
4. В выключенном состоянии и при переключателе в положении “О” включите шнур питания в розетку.
5. Регулятор скорости позволяет полностью контролировать процесс смешивания (Рис. 10). Он плавно переходит от низкой скорости к высокой, позволяя выбирать оптимальную скорость от аккуратной нарубки до измельчения льда.
6. Поверните регулятор по часовой стрелке для увеличения скорости, или против часовой стрелки для снижения скорости.
7. Для пульсации регулятор должен быть выключен и в положении “О”. Нажмите кнопку “” в центре регулятора скорости (Рис. 11). Держите 1-3 секунды, затем отпустите.



ВАЖНО: НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МИКСЕР НЕПРЕРЫВНО БОЛЕЕ 5 МИНУТ.

ПОВТОРНЫЙ ЗАПУСК

1. Мотор имеет предохранитель, который защищает его от перегрева.
2. Если после продолжительной работы миксер остановился, выключите его “О” и отключите от сети.
3. Подождите 5-10 минут пока миксер остынет.
4. Включите миксер в сеть и продолжайте нормально использовать.
5. Если миксер не работает после выполнения шагов 1-4, повторите их еще раз и подождите еще 10 минут прежде чем снова его использовать.

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МИКСЕРА

Перед чисткой и хранением миксера разберите его как описано в инструкции ниже:

- Выключите миксер в положение “О” и отключите его от сети.
- Поднимите собранную чашу прямо вверх и снимите ее с моторной базы.
- Снимите крышку и опустошите чашу. При необходимости используйте резиновую лопатку, чтобы соскрести остатки пищи со стен чаши.
- Переверните собранную чашу вверх дном и поставьте в мойку, чтобы дать стечь всем остаткам.
- Отвинтите крышку дна, поворачивая против часовой стрелки, и снимите ее (Рис. 12).
- Снимите юбку чаши.
- Возьмите лезвия в сборе за основу со стороны базы, слегка наклоните и вытащите (Рис. 13). ПРИМЕЧАНИЕ: Лезвия могут скрести по стенкам чаши.
- Снимите с лезвий уплотнительное кольцо.



ЛЕЗВИЯ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ.

ЧИСТКА

- Выключите миксер “О” и отключите его от сети.
- Разберите чашу как описано в разделе «после использования миксера». Все детали чаши, кроме юбки, можно мыть в посудомоечной машине. Стекло чаша, лезвия и навинчивающаяся крышка дна должны мыться на верхней полке посудомоечной машины. Положите уплотнительное кольцо в нижнюю корзину. Эти детали можно также мыть в теплой мыльной воде. Промойте и хорошо высушите.
- Протрите моторную базу и юбку чаши влажной или сухой тряпкой.
- Не погружайте моторную базу в воду или другие жидкости.
- Для сборки чаши выполните инструкции из раздела “перед использованием миксера”.

хранение

- Всегда храните миксер в собранном виде.
- Оставляйте крышку приоткрытой, чтобы не возник неприятный запах внутри.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НИКОГДА НЕ СТАВЬТЕ ЧАШУ ИЛИ ДРУГИЕ ЧАСТИ В МИКРОВОЛНОВКУ. НИКОГДА НЕ ХРАНИТЕ В ЧАШЕ ПРОДУКТЫ ИЛИ НАПИТКИ.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Кроме тех случаев, когда в рецепте написано иначе, наливайте жидкости в чашу первыми.
- Не снимайте крышку с работающего миксера. Чтобы добавлять более мелкие ингредиенты в работающий миксер, снимайте крышку приемника.
- Режьте на куски все плотные фрукты и овощи, готовое мясо, рыбу и морепродукты. Режьте на куски все виды сыров.

рецепты

Сок с Мякотью из Черники и Дыни

460 г черники
460 г белой антибской дыни
75 г сахара

Положите все ингредиенты в миксер и доведите до консистенции пюре.

Напиток из Банана и Манго

2 рюмки рома (необязательно)
2 банана
1 манго, вынуть косточку
250 мл неподслащенного кокосового молока
250 мл молока
28 г сока зеленого лимона
3 кубика льда

Поместить все ингредиенты в миксер в порядке указанном выше. Смешать до желаемой консистенции.

Фруктовый Напиток

20 вишен без косточек
1 яблоко, разрезать на 4 части
1 банан
1 киви
1 горсть черники
Яблочный сок

Поместить все ингредиенты, кроме сока, в миксер. Смешать. Через приемник добавить в смесь яблочный сок до получения желаемой консистенции.

Овощной Суп

400 г куриного бульона
2 моркови, мякоть
1 цуккини, мякоть
1 сладкий перец, мякоть (выберите цвет по вкусу)
2 стебля сельдерея, мякоть

Для получения мякоти пропустите овощи через соковыжималку. Сок может использоваться для различных рецептов.

Смешайте мякоть и бульон в миксере на пульсирующем режиме до получения желаемой консистенции. Вылейте в кастрюлю и доведите до кипения.

Суп из Жареных Помидоров

4-5 крупных помидор, очистить и разрезать на 4 части
1 большая луковица, почистить и разрезать на 4 части
4 неочищенных зубчика чеснока
2 маленьких красных перца почистить и разрезать на 4 части
1 морковку почистить и разрезать на 4 части в длину
60 мл оливкового масла
Соль по вкусу
Перец по вкусу
1 палочка корицы
5 зеленых стручков кардамона
5 г семени кориандра
5 г семени тмина
2.5 г горчичного семени
Хлопья красного перца по вкусу
475 мл воды
2.5 г острой приправы гарам масала, по желанию
1.25 г кукурмы

Нагреть духовку до 190° С.

В большую миску поместить все ингредиенты, кроме воды, гарам масала и кукурмы. Слегка помять. Выложить равномерным слоем на пекарский лист. Запекать в духовке в течение 45 минут.

Вынуть из духовки и выбросить стручки кардамона и корицу.

Используя что-нибудь для защиты пальцев, придавить каждый зубчик чеснока с одной стороны, выдавить мягкую часть в чашу миксера. Выбросить остаток чеснока.

Поместить все остальные тушеные ингредиенты и воду в чашу миксера. Довести до консистенции пюре. Отделить от мякоти, процедить через марлю.

Добавить гарам масала и кукурму, перемешать. Подавать немедленно.

рецепты (продолжение)

Пюре из Манго

1 мягкий, спелый манго – нарезать кубиками
28 г коричневого сахара
28 г воды
1 маленький лимон, почистить
2.5 г кардамона

Пропустить лимон через соковыжималку. В миксере смешать с остальными ингредиентами и приготовить пюре желаемой консистенции.

Пюре из Черники

225 г черники
28-43 г сахара для глазури

Поместить чернику в миксер и импульсами измельчить ягоды.

Добавить сахар и довести до консистенции пюре.

Перелить в контейнер и охладить.

Пряный Имбирный Маринад

235 мл соевого соуса
155 мл меда
155 мл масла
21 г белого винного уксуса
3 зубчика чеснока, измельчить
14 г столовая ложка свежего мелко нарубленного имбиря
2 зеленых лимона, почистить

Пропустить лимоны через соковыжималку. Смешать сок с остальными ингредиентами и хорошо перемешать в миксере.

Мариновать мясо перед приготовлением.

Маринад из Перца Чили

140 г горького перца чили
28 г розмарина
28 г базилика
28 г тимьяна
28 г петрушки
28 г горчичного семени
1 маленький зеленый лимон, почистить
1 маленький апельсин, почистить
9 г соли
28 г белого уксуса

Пропустить лимон через соковыжималку. Отмерить 60 мл и налить в миксер.

Пропустить апельсин через соковыжималку. Отмерить 28 г и добавить в миксер.

Добавить все остальные ингредиенты и перемешать в миксере до равномерной консистенции.

Маринада хватает примерно на 900 г мяса. Мариновать до 24 часов в зависимости от желаемого вкуса.

рецепты (продолжение)

Сальса с Манго и Ананасом

1/2 среднего красного перца,
разрезать на 4 части
1/2 среднего красного лука,
разрезать на 4 части
2.5 см корня имбиря, почистить,
разрезать на 4 части
230 г кусочков ананаса
230 г кусочков свежего манго
14 г сока зеленого лимона
230 г готовой промытой черной
фасоли, хорошо слить
Чипсы тортилья

Поместить все ингредиенты,
кроме фасоли и чипсов, в порядке
указанном выше в чашу миксера.

Слегка повернуть регулятор
скорости по часовой стрелке, чтобы
снизить скорость.

Порубить до желаемой
консистенции.

Перелить в миску и смешать с
фасолью.

Подавать с чипсами тортилья.

Песто из Шпината и Орехов Пекан

60 г листьев базилика
120 г листьев молодого шпината
120 мл нерафинированного
оливкового масла
230 г орехов пекан
75 г свеженатертого сыра пармезан
2 зубчика чеснока, измельчить
1.25 г соли
Соль по вкусу
Перец по вкусу

Слегка обжарить орехи пекан.

Поместить все ингредиенты в чашу
миксера.

Измельчить импульсами до
равномерной консистенции.

Соус из Авокадо

2 больших зрелых авокадо
450 г сметаны
2 помидора
4 весенних лука с зеленью
20 г лимонного сока
Острый перечный соус по вкусу
Почистить авокадо, вынуть косточку
и нарезать на куски.

Почистить помидоры, отделить
семечки и крупно нарезать.

Крупно нарезать лук.

Поместить все ингредиенты в
миксер и импульсами довести до
желаемой консистенции.

Перелить в отдельную посуду,
накрыть и охладить в течение часа
прежде чем подавать на стол.

Газпачо По-Андалусски

100 г вчерашнего слегка
зачерствевшего хлеба
800 г спелых красных помидоров,
очистить от кожи

1 огурец
2 зеленых перца, очистить от
семечек

1 очищенный зубчик чеснока
100 мл нерафинированного
оливкового масла

14 г уксуса
750 мл воды
Соль по вкусу

Налить воду в миску и замочить в
ней хлеб.

Нарезать помидоры, огурец и перец
на куски и поместить в миксер.
Смешать.

Добавить чеснок и снова смешать.

Добавить размоченный хлеб, соль,
уксус и масло. Смешать в миксере
пока масса станет равномерной.
По немного добавлять воду до
получения желаемой консистенции.

Переложить в контейнер и поставить
в холодильник не менее чем на 4
часа.

рецепты (продолжение)

Газпачо

690 г спелых красных помидоров,

очистить от кожи

690 г красного перца

460 г красного лука

115 г сельдерея

260 г огурца

5 г измельченного чеснока

60 мл красного винного уксуса

475 мл овощного сока

Горький красный перец по вкусу

5 г тмина

Нарезать кубиками помидоры, красный перец, красный лук, сельдерея и огурец. Все смешать в большой миске. Разделить пополам и положить одну половину в миксер.

Добавить в миксер чеснок и уксус и довести до консистенции пюре.

Добавить в миксер овощной сок, красный горький перец и тмин и перемешать.

Вылить пюре на оставшуюся половину овощей и поставить на ночь в холодильник.

европейская гарантия

Сохраняйте квитанцию о покупке, так как она может потребоваться в случае возникновения претензий, предъявляемых в соответствии с условиями данной гарантии.

На данное устройство предоставляется гарантия на 3 года после покупки, как описано в настоящем документе.

Если в течение данного гарантийного периода устройство перестанет работать вследствие дефекта конструкции или неправильного изготовления, верните его по месту покупки вместе с квитанцией о покупке и копией этой гарантии.

Права и привилегии, которыми наделяет эта гарантия, дополняют законные права потребителя, не отраженные в этой гарантии. Правом на изменение этих условий обладает только Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes").

Holmes обязуется в течение установленного гарантийного периода бесплатно отремонтировать или заменить устройство или любую неисправную деталь прибора в случае дефекта при условии, что:

- вы своевременно сообщили о проблеме по месту покупки или в компанию Holmes; и
- прибор не подвергался каким-либо изменениям любым из существующих способов, а также не был приведен в негодность или в состояние, требующее ремонта, вследствие повреждения, неправильного обращения или ремонта каким-либо лицом, не уполномоченным компанией Holmes;

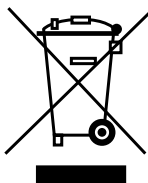
Настоящая гарантия не распространяется на неисправности, возникшие вследствие неправильного обращения, повреждения, подключения к источнику питания с несоответствующим напряжением, стихийного бедствия, событий, неконтролируемых компанией Holmes, ремонтом или модификацией лицом, не являющимся уполномоченным специалистом Holmes, а также несоблюдением указаний в инструкциях по эксплуатации. Кроме того, данная гарантия не распространяется на нормальный износ, включая помимо всего прочего мелкие изменения окраски и царапины. Правами на получение данной гарантии обладает только первоначальный покупатель.

Она не распространяется на использование в коммерческих или коммунальных целях.

Если оборудование имеет специфичную для Вашей страны гарантию или к нему прилагается отдельный гарантийный документ, пожалуйста, используйте их вместо этой гарантии или обратитесь к авторизованному дилеру за дополнительной информацией.


Утилизируемое электрическое оборудование нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Сдавайте такое оборудование на переработку в соответствующие центры. Для получения дополнительной информации о переработке и WEEE отправьте сообщение по электронной почте по адресу: enquiriesEurope@jardencs.com.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
UK



viktiga säkerhetsråd

När man använder elektriska apparater måste alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter följas, inklusive följande:

- Läs igenom alla instruktioner innan du använder mixern "  ”.
- Använd aldrig apparaten för annat än det den är avsedd för.
- Om apparaten används på annat sätt än vad som anges i denna handbok kan det orsaka materiella eller personskador.
- Använd aldrig utomhus.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller av personer som inte känner till hur apparaten ska användas, såvida inte dessa personer har instruerats i hur apparaten används av någon som är ansvarig för dessa personers säkerhet.
- Håll apparaten under uppsikt om den används då barn finns i närheten.
- Använd alltid mixern på en torr och stadig yta.
- Försäkra dig alltid om att mixern är ordentligt hopsatt och monterad på motordelen innan du använder den.
- Se alltid till att mixerns lock sitter fast ordentligt innan motorn sätts på.
- Stoppa inte in fingrar, händer eller redskap i mixerbägaren medan den används för att minska risken för allvarliga skador på person eller på apparaten. Ett skrapverktyg eller en slickepott får endast användas när mixern inte används.
- Undvik kontakt med apparatens rörliga delar. Skärbladet är vasst. Var försiktig när du hanterar detta.
- Använd inte den här apparaten längre än 5 minuter i sträck.
- Motorn innehåller en återställningsbar säkring som skyddar mot överhettning efter oavbruten användning under längre stunder. Om motorn stängs av, stäng av mixern ("O") och dra ut kontakten från eluttaget. När mixern har svalnat kan du återigen sätta i kontakten i eluttaget och använda apparaten som vanligt.
- Se till att du stänger av mixern ("O") efter varje användning och innan du drar ut kontakten från eluttaget. Försäkra dig om att motorn stannar helt och hållet innan du tar bort mixerbägaren från motordelen.
- Stäng av apparaten och dra ut kontakten innan du byter tillbehör, närmar dig rörliga delar, rengör, sätter ihop eller plockar bort delar från mixern samt när denna inte används.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller skada.
- Använd inte apparaten om skärbladet är skadat.
- Använd aldrig någon typ av apparater om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar som den ska eller om den har skadats på något sätt. Om detta är fallet, lämna in apparaten till närmaste servicecenter för genomgång samt eventuell reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
- Om mixerns sladd är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller ett auktoriserat servicecenter för att undvika fara.
- Ställ aldrig matberedaren på eller i närheten av varm gas, elplatta eller där den skulle kunna komma i kontakt med en varm ugn.
- Låt aldrig sladden hänga över bordskant, köksbänkens kant eller över varma ytor, inklusive spisar.
- Varma livsmedel: Öppna matarlocket för att släppa ut ånga. Se till att luta matarlocket bort från dig när du öppnar det. Håll alltid händerna borta från lockets öppning för att förhindra brännskador. När du håller på med heta vätskor, lossa på matarlocket och börja först köra mixern på låg hastighet innan du går över till en snabbare hastighet.

DENNA APPARAT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK.

SPARA DENNA BRUKSANVISNING

instruktioner om strömsladden

Följ instruktionerna nedan för att försäkra att strömsladden används på säkert sätt.


- Använd aldrig förlängningsladdar med denna apparat.
- Sladden får inte dras i, vridas eller hanteras hårdhänt på annat sätt.

Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, ett auktoriserat servicecenter eller annan behörig person för att undvika fara.

viktiga symboler på apparaten



 "Läsinstruktioner" som finns på

○ locket "Av"

 "Pulse"

beskrivning av apparaten och dess delar



1. Matarlock – låter dig tillsätta mindre ingredienser och vätska medan mixern är igång.
2. Läsksäkert bägarlock
3. 2-liters stöt- och värmemetallig bägare – kan gå från kokande vätska till isvatten utan att gå sönder.
4. Del med 4+2 skärblad – ger precision i allt från finhackning av ingredienser till iskrossning.
5. Förslutningsring – ger en säker förslutning mellan mixerbägaren och motordelen.
6. Indikatorlampa för ström på (gul) Symbolen "Läsinstruktioner"
7.  Symbol för "läsinstruktioner"
8. Markeringar för uppmätning
9. Gängad nedre hylsa – sätter ihop delen med skärbladen med mixerbägaren på säkert sätt.
10. Mixerbägarens underdel
11. Motordel
12. Vridbar knapp för olika hastigheter – flyttar sömlöst mellan de olika hastigheterna för att ge dig den effekt du behöver.
13.  Pulse-knapp – Gör det möjligt att köra mixern en liten stund åt gången medan knappen trycks in.

innan du använder mixern

- Vor der ersten Verwendung Ihres VillaWare®-Mixers befolgen Sie die Anleitungen zu „Nach der Verwendung Ihres Mixers“ zum Zerlegen der Bechereinheit und waschen den Deckel, die Einfüllkappe, Messer und Schraubdeckel in warmem Wasser mit Spülmittellösung oder auf dem obersten Gitter der Spülmaschine. Gut abspülen und trocknen lassen.

MONTERINGSINSTRUKTIONER:

SKÄRBLADEN ÄR EXTREMT VASSA. VAR FÖRSIKTIG NÄR DU HANTERAR DESSA.

Följ monteringsinstruktionerna nedan innan du använder din Villaware® mixer.



- Vänd bägaren upp och ned så att den lilla öppningen är uppåt (Figur 1).



- Sätt fast förseglingsringen runt delen med skärbladen (Figur 2).



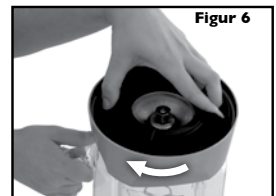
- Placera delen med skärbladen mot kanten av mixerbägarens lilla öppning. Luta bladen inuti bägaren såsom bilden visar. OBS! Skärbladen kan komma att stöta mot mixerbägaren lite lätt (Figur 3).



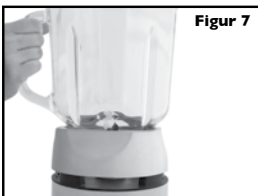
- Se till att förseglingsringen sitter ordentligt på plats mellan mixerbägaren och delen med skärbladen (Figur 4).



- Placera den nedre delen av bägaren vänd nedåt runt bägaren såsom bilden visar (Figur 5).



- Sätt dit den gängade nedre hylsan över mixerbägarens lilla öppning och vrid den medurs för att skruva åt (Figur 6).



- Sätt på bägaren på motordelen (Figur 7). underdel kommer att hamna precis över den vridbara knappen.



- Sätt på locket med matarlocket på mixerbägaren (Figur 8).

instruktioner för användning

1. Förbered ingredienserna.
2. Ta bort locket och lägg i ingredienserna i mixerbägaren.
3. Mixern inkluderar ett matarlock som gör det möjligt att tillsätta ingredienser medan mixern är igång (se Figur 9).
4. Med knappen i off-läget "O", sätt i strömsladden i ett eluttag.
5. Den vridbara knappen låter dig kontrollera mixern helt och hållet (Figur 10). Denna flyttas sömlöst från låga till höga hastigheter så att du kan välja optimal effekt efter behov, vare sig du ska finhacka eller krossa is.
6. Vrid knappen medurs för att öka effekten och hastigheten eller vrid den moturs för att minska effekten.
7. För att använda pulse-funktionen, se till att knappen är i off-läge "O" och tryck på pulse-knappen "▲" som finns mitt på den vridbara knappen (Figur 11) Håll knappen intryckt i 1-3 sekunder och släpp



VIKTIGT: ANVÄND INTE MIXERN LÄNGRE ÄN 5 MINUTER I STRÄCK.

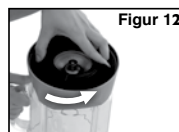
ÅTERSTÄLLNINGSFUNKTION:

1. Motorn innehåller en återställningsbar säkring som skyddar mot överhettning.
2. Om apparaten stängs av efter att matberedaren har använts en stund, stäng av mixern "O" och dra ut kontakten från eluttaget.
3. Vänta i 5-10 minuter så att mixern får svalna.
4. När mixern har svalnat kan du återigen sätta i kontakten i eluttaget och använda apparaten som vanligt.
5. Om mixern inte fungerar efter instruktion 1-4, upprepa ovanstående steg och vänta i ytterligare 10 minuter innan du använder den igen.

efter användning av mixern

Innan du gör rent och förvarar din mixer, följ instruktionerna nedan för att montera isär bägaren:

- Stäng av mixern "O" och dra ut kontakten från eluttaget.
- Lyft bägaren rakt upp och lossa den från motordelen.
- Ta bort locket och töm bägaren. Använd om nödvändigt en gummispattel för att skrapa bort rester från bägarens sidor.
- Vänd mixerbägaren upp och ned och ställ den i diskhon för att låta eventuella rester rinna ur.
- Skruva loss den gängade nedre hylsan genom att vrida moturs och ta bort den (Figur 12).
- Ta bort mixerbägarens nedre del.
- Ta tag i delen med skärbladen såsom bilden visar. Luta på delen med skärbladen för att kunna lossa på den (Figur 13). OBS! Skärbladen kan komma att stöta i mixerbägarens sida när man drar ut dem.
- Ta bort förseglingsringen som sitter runt delen med skärbladen.



SKÄRBLADEN ÄR EXTREMT VASSA. VAR FÖRSIKTIG NÄR DU HANTERAR DESSA.

rengöring

- Stäng av mixern "O" och dra ut kontakten från eluttaget.
- Montera isär mixerbägarens delar, utom bägarens nedre del, kan diskas i diskmaskin. Glasbägaren, delen med skärbladen och den gängade nedre hylsan bör diskas på diskmaskinens översta hylla. Lägg förseglingsringen i korgen längst ned i diskmaskinen. Dessa delar kan också diskas med varmt vatten och diskmedel. Skölj ordentligt och låt torka.
- Torka rent motordelen och bägarens nedre del med en fuktig eller torr trasa.
- Doppa inte ned matberedaren i vatten eller annan vätska.
- Följ instruktionerna i avsnittet "innan du använder mixern" för att sätta ihop mixerbägaren.

förvaring

- Sätt alltid ihop alla delar innan du förvarar mixern.
- Lämnar en glipa när du stänger locket så att bägaren inte börjar lukta illa.

WARNING: SÄTT ALDRIG IN MIXERBÄGAREN ELLER NÅGRA ANDRA DELAR I MIKROVÅGSUGN. FÖRVARA ALDRIG MAT ELLER DRYCK I MIXERBÄGAREN.

tips och rekommendationer

- Tillsätt alltid eventuell vätska i mixerbägaren först, såvida inte receptet uppger något annat.
- Ta inte bort locket medan mixern är igång. Lossa på matarlocket för att tillsätta små ingredienser medan mixern är igång.
- Skär alla fasta frukter och grönsaker, tillagat kött, fisk och skalddjur, i bitar. Skär alla sorters ost i bitar.

recept

Björnbärs- och Melonsmoothie

460 g björnbär
460 g vit melon
75 g socker

Lägg i alla ingredienser i mixern och kör dem till puré.

Björnbärs- och Mangosmoothie

2 snapsglas med rom (kan uteslutas)
2 bananer
1 mango, utan kärna
250 ml osötad kokosmjölk
250 ml mjölk
28 g limejuice
3 iskuber

Lägg alla ingredienser i en mixer i nämnd ordning. Kör till önskad konsistens.

Fruktdryck

20 körsbär, urkärnade
1 äpple, skuret i 4 bitar
1 banan
1 kiwi
1 näve blåbär
Äppeljuice

Lägg alla ingredienser utom äppeljuicen i mixern. Mixa. Tillsätt äppeljuicen genom matarlocket för att blanda ingredienserna och kör till önskad konsistens.

Grönsakssoppa

400 g kycklingbuljong
Köttet från 2 morötter
Köttet från 1 zucchini
Köttet från 1 paprika (välj färg beroende på hur mycket sötma som önskas)
Köttet från 2 selleristjälkar

Kör grönsakerna genom en råsaftcentrifug för att erhålla kött från dessa. Juicen kan användas för en mängd olika recept.

Blanda grönsaksköttet och buljong i en mixer; genom att använda pulse-funktionen tills önskad konsistens uppnås. Häll upp i en kastrull och koka upp.

Soppa med Rostade Tomater

4-5 stora tomater, urkärnade och skurna i 4 bitar
1 stor lök, skalad och skuren i 4 bitar
4 oskalade vitlöksklyftor
2 små röda paprikor, urkärnade och skurna i 4 bitar
1 skalad morot
skuren på längden i 4 bitar
60 ml olivolja
Salt efter smak
Peppar efter smak
1 kanelstång
5 gröna kardemummafrön
5 g korianderfrön
5 g kumminfrön
2,5 g senapsfrön
Röda chiliflingor efter smak
475 ml vatten
2,5 g garam masala (kan uteslutas)
1,25 g gurkmeja

Förvärm ugnen till 190° C.

Lägg alla ingredienser utom vatten, garam masala och gurkmeja, i en stor skål. Skaka försiktigt. Lägg i ett jämnt lager på ett rost bakplåtspapper. Rosta i ugnen i 45 minuter.

Ta ut från ugnen och kasta kardemummafröna och kanelstången.

Använd något för att skydda dina fingrar och tryck på den ena änden av vitlöksklyftorna för att trycka ut innanmätet i mixerbägaren. Släng den del som blir över av vitlöksklyftan.

Tillsätt resten av de rostade ingredienserna och vatten i mixerbägaren. Kör till puré. Sila purén.

Rör i garam masala och gurkmeja och servera genast.

Mango Coulis

1 mjuk, mogen mango skuren i kuber
28 g farinsocker
28 g vatten
1 liten citron, skalad
2,5 g kardemumma

Kör citronen genom en råsaftcentrifug. Blanda juicen och alla övriga ingredienser i en mixer och kör den till puré med önskad konsistens.

recept (fortsättning)

Blåbärscoulis

225 g blåbär
28-43 g florsocker

Lägg blåbären i mixern och använd pulse-funktionen för att dela blåbären i bitar.

Tillsätt socker och kör till puré.

Häll upp i en behållare och kyl.

Stark Ingefärsmarinad

235 ml soja
155 ml honung
155 ml olja
21 g vitvinsvinäger
3 krossade vitlöksklyftor
14 g färsk, hackad ingefära
2 limer; skalade

Kör limen genom råsaftcentrifugen. Blanda juicen och alla övriga ingredienser i en mixer tills de är ordentligt blandade.

Marinera köttet med marinaden innan du lagar till detta.

Chilimarinad

140 g starka chilifruktar
28 g rosmarin
28 g basilika
28 g timjan
28 g persilja
28 g senapsfrön
1 liten lime, skalad
1 liten apelsin, skalad
9 g salt
28 g vit vinäger

Kör limen genom en råsaftcentrifug. Mät upp 60 ml juice och häll upp i en mixer.

Kör apelsinen genom råsaftcentrifugen. Mät upp 28 g och häll i mixern.

Tillsätt alla övriga ingredienser i mixern och blanda tills det blir jämnt.

Räcker till att marinera cirka 900 g kött.
Marinera i upp till 24 timmar beroende på hur stark smak du vill ha på köttet.

Ananas- & Mangosalsa

½ medelstor röd paprika, skuren i 4 bitar
½ medelstor rödlök, skuren i 4 bitar
2,5 cm ingefärsrot, skalad, skuren i 4 bitar
230 g stora ananasbitar
230 g stora bitar av färsk mango
14 g limejuice
230 g sköljda och avrunna svarta bönor
Tortillachips

Lägg alla ingredienserna utom bönorna och tortillachipsen i mixerbägaren i ovannämnda ordning.

Vrid knappen på mixern lite lätt medurs för låg effekt.

Hacka till önskad konsistens.

Häll upp i en skål och rör i bönorna.

Servera med tortillachips.

Spenat- och Pekannötpesto

60 g basilikablاد
120 g babyspenatblad
120 ml extra virgin olivolja
230 g pekannötter
75 g nyreven parmesanost
2 vitlöksklyftor; hackade
1,25 g salt
Salt efter smak
Peppar efter smak

Rosta pekannötterna lätt.

Lägg i alla ingredienser i mixerbägaren.

Kör med pulse-funktionen tills blandningen är jämn.

recept (fortsättning)

Avokadodip

2 stora mogna avokador
450 g gräddfil
2 tomater
4 salladslökar, inklusive stjälk
20 g citronjuice
Stark chilisås för avsmakning

Skala och kärna ur avokadon och skär den i bitar.

Kärna ur tomaterna och ta bort fröna.
Hacka dem sedan grovt.

Hacka även löken grovt.

Lägg i alla ingredienser i mixerbägaren och kör med pulse-funktionen till önskad konsistens.

Lägg upp på en separat tallrik, täck över och kyl i en timme innan servering.

Andalusisk Gazpacho

100 g dagsgammalt bröd
800 g mogna röda tomater, skalade
1 gurka
2 gröna paprikor, utan kärnor
1 skalad vitlöksklyfta
100 ml virgin olivolja
14 g vinäger
750 ml vatten
Salt efter smak

Fyll en skål med vatten och tillsätt brödet.
Låt brödet bli genomblött.

Skär tomater, gurka och paprika i bitar och lägg i dem i mixern. Mixa.

Tillsätt vitlöken och blanda.

Tillsätt det genomblöta brödet, salt, vinäger och olja. Kör tills blandningen är jämn. Tillsätt vatten lite i taget tills önskad konsistens uppnås.

Häll upp i en separat behållare och kyl i kylskåp i minst 4 timmar.

Gazpacho

690 g mogna röda tomater – utan kärnor
690 g röd paprika
460 g rödlök
115 g selleri
260 g gurka
5 g finhackad vitlök
60 ml rödvinsvinäger
475 ml grönsaksjuice
Cayennepeppar efter smak
5 g kummin

Tärna röda tomater, röd paprika, rödlök, selleri och gurka. Blanda ihop ingredienserna i en stor skål. Dela upp i två delar och lägg hälften i mixern.

Tillsätt vitlök och vinäger i mixern och kör till puré.

Tillsätt grönsaksjuice, cayennepeppar och kummin och blanda.

Häll purén över den andra hälften av grönsakerna. Kyl över natten.

europagaranti

Spara ditt kvitto, vilket krävs vid reklamation under garantitiden.

Den här produkten garanteras i 3 år efter ditt inköp enligt beskrivningen i det här dokumentet.

Om det osannolika skulle inträffa under garantiperioden, att apparaten slutar fungera på grund av konstruktions- eller tillverkningsfel, ska du ta den med till inköpsplatsen tillsammans med kvittot och en kopia av garantin.

Rättigheter och förmåner i den här garantin gäller utöver dina lagstiftade rättigheter, som inte påverkas av garantin. Endast Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") har rätt att ändra villkoren.

Holmes åtar sig att utan kostnad reparera eller byta ut apparaten eller en del av apparaten som inte fungerar ordentligt under garantiperioden, under förutsättning att:

- du omedelbart meddelar inköpsstället eller Holmes om problemet.
- apparaten inte har ändrats på något sätt eller har utsatts för skador, missbruk, felaktig användning, reparation eller modifieringar av en person annat än en person som är auktoriserad av Holmes.

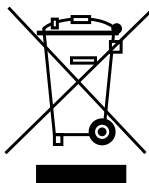
Garantin täcker inte fel som inträffar på grund av felaktig användning, skador, missbruk, användning med felaktigt spänning, naturfenomen, händelser som Holmes inte kan kontrollera, reparation eller ändringar av person annat än en person som är auktoriserad av Holmes eller försummelse att följa bruksanvisningen. Slitage vid normal användning täcks inte heller av garantin, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgningar och repor.

Rättigheterna i den här garantin gäller endast den ursprungliga köparen och avser inte kommersiellt eller offentligt bruk.

Om din apparat inkluderar ett landsspecifikt garantitillägg hänvisar vi till villkoren för den garantin i stället för denna garanti. Du kan också kontakta din lokala auktoriserade återförsäljare för mer information.

Uttjänta elektriska produkter får inte slängas i hushållsavfallet. Återvinn om så är möjligt. Skicka ett e-postmeddelande till oss på enquiriesEurope@jardencs.com för ytterligare information om återvinning.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW 19 4DT
UK



VillaWare®

© 2011 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved. Distributed by Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London
SW19 4DT, United Kingdom.

© 2011 Sunbeam Products, SA sous la marque Jarden Consumer Solutions. Tout droit réservé.
Distribué par Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, Londres SW19 4DT, Grande
Bretagne.

© 2011 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos
los derechos reservados. Distribuido por Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove,
London SW19 4DT, United Kingdom.

© 2011 Sunbeam Products, Inc., tätig unter dem Namen Jarden Consumer Solutions.
Alle Rechte vorbehalten. Vertrieb durch Holmes Products (Europa) Ltd., 1 Francis Grove,
London SW19 4DT, Großbritannien.

© 2011 Sunbeam Products, Inc. в бизнесе как Jarden Consumer Solutions. Все
права защищены. Распространяется Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis
Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

© 2011 Sunbeam Products, Inc., under namnet Jarden Consumer Solutions.
Med ensamrätt. Distribueras av Holmes Products (Europe) Ltd, 1 Francis Grove, London
SW19 4DT, Storbritannien.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>