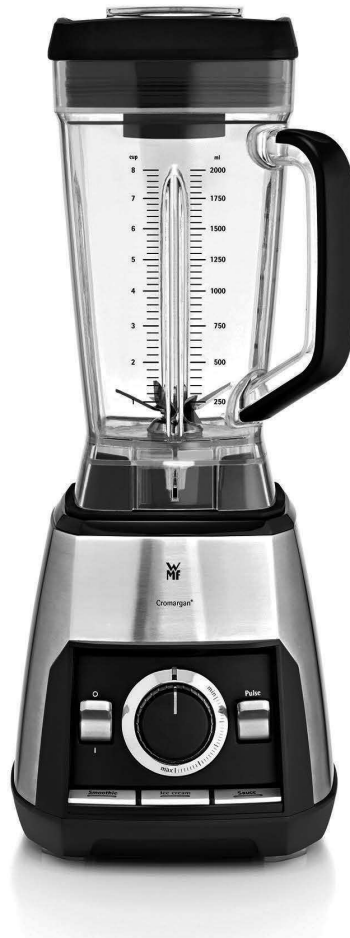


KULT pro Power

Green Smoothie Standmixer



de	Gebrauchsanweisung	4	nl	Gebruiksaanwijzing	44
en	Operating Manual	12	da	Brugsanvisning	52
fr	Mode d'emploi	20	sv	Användarguide	60
it	Istruzioni per l'uso	28	fi	Käyttöohje	68
es	Instrucciones de uso	36	no	Bruksanvisning	76



Geräteaufbau

- 1 Verschlusskappe
- 2 Deckel
- 3 Krug
- 4 Messerbaugruppe
- 5 Dämpfungsauflage
- 6 Antriebseinheit
- 7 Bedienfeld
 - a) Ein-/Ausschalter
 - b) Geschwindigkeitsregler
 - c) PULSE Funktion
 - d) Programmtasten
- 8 Stopfer

Appliance assembly

- 1 Closing cap
- 2 Lid
- 3 Jug
- 4 Blade assembly
- 5 Dampening pad
- 6 Drive unit
- 7 Control panel
 - a) On/off switch
 - b) Speed controller
 - c) PULSE function
 - d) Programme buttons
- 8 Stopper



Composition de l'appareil

- 1 Capuchon
- 2 Couvercle
- 3 Broc
- 4 Bloc couteaux
- 5 Support d'appui amortisseur
- 6 Bloc moteur
- 7 Panneau de commande
 - a) Interrupteur marche/arrêt
 - b) Régulateur de vitesse
 - c) Fonction PULSE
 - d) Touches de programme
- 8 Poussoir

Componenti

- 1 Tappo di chiusura
- 2 Coperchio
- 3 Brocca
- 4 Gruppo lame
- 5 Supporto ammortizzante
- 6 Unità di azionamento
- 7 Pannello di comando
 - a) Interruttore ON/OFF
 - b) Regolatore di velocità
 - c) Funzione PULSE
 - d) Tasti di programmazione
- 8 Calco

Ensamblaje del aparato

- 1 Capuchón
- 2 Tapa
- 3 Jarra
- 4 Unidad de cuchillas
- 5 Soporte amortiguador
- 6 Unidad principal
- 7 Panel de control
 - a) Tecla de encendido/apagado
 - b) Regulador de velocidad
 - c) Función PULSE
 - d) Teclas de programas
- 8 Alimentador

Samenstelling van het apparaat

- 1 Afsluitkap
- 2 Deksel
- 3 Karaf
- 4 Messenmodule
- 5 Stabilisatiesteun
- 6 Motorunit
- 7 Bedieningspaneel
 - a) Aan-/uitschakelaar
 - b) Snelheidsregelaar
 - c) PULSE-functie
 - d) Programmatoetsen
- 8 Duwer

Apparatopbygning

- 1 Beskyttelseshætte
- 2 Låg
- 3 Glaskande
- 4 Knivdel
- 5 Dæmpningsunderlag
- 6 Motordel
- 7 Betjeningspanel
 - a) Tænd-/slukknop
 - b) Hastighedsregulator
 - c) PULSE-funktion
 - d) Programknapper
- 8 Stopper

Apparatens delar

- 1 Skyddskåpa
- 2 Lock
- 3 Krug
- 4 Knivanordning
- 5 Dämpningsskikt
- 6 Drivenhet
- 7 kontrollpanel
 - a) På-/av-knapp
 - b) Hastighetsregulator
 - c) PULSE-funktion
 - d) Programtangenter
- 8 Stoppare

Laitteen osat

- 1 Syöttöaukon korkki
- 2 Kansi
- 3 Kannu
- 4 Teräosa
- 5 Vaimennusalausta
- 6 Käyttöyksikkö
- 7 Käyttöpaneeli
 - a) Virtakytkin
 - b) Nopeussäädin
 - c) PULSE-toiminto
 - d) Ohjelmapainikkeet
- 8 Työnnin

Utstyr

- 1 Låsekappe
- 2 Lokk
- 3 Kanne
- 4 Knivkomponenter
- 5 Dempeunderlag
- 6 Drivenhet
- 7 Betjeningspanel
 - a) Av/på-bryter
 - b) Hastighetsregulator
 - c) PULSE-funksjon
 - d) Programknapper
- 8 Stapper

Wichtige Sicherheitshinweise

- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
 - Dieses Gerät darf durch Kinder nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
 - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Schneidmessern sowie beim Leeren des Krugs und beim Reinigen.
 - Reinigen Sie nach Verwendung des Zubehöres und des Gerätes alle Flächen/Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gekommen sind. Bitte befolgen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
 - Vorsicht beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in eine Kompakt-Küchenmaschine oder einen Mixer, die Flüssigkeit könnte in Form einer plötzlichen Dampfschwade wieder aus dem Gerät ausgestoßen werden.
 - Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich beim Gebrauch bewegen.

- Das Gerät nur gemäß dieser Anleitung verwenden. Unsachgemäßer Gebrauch kann Stromschlag oder andere Gefahrenmomente zur Folge haben.

Vor dem Benutzen

Der Mixer darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung deshalb vor der Inbetriebnahme sorgfältig. Sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Schäden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die Garantieminweise am Ende. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern nur für die Zubereitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen.

Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten

Nennspannung:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	1600 W
Schutzklasse:	II

Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze und Öl schützen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie Herdplatten o. ä. stellen und nicht in der Nähe offener Flammen betreiben.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht mit leerem Krug einschalten.
- **Das Gerät immer mit geschlossenem Deckel betreiben. Vor Abnehmen des Deckels bzw. des Kruges unbedingt den Stillstand des Messers abwarten.**
- Bei laufendem Gerät keinesfalls mit Gegenständen im Krug hantieren.
Sollte es notwendig sein, Lebensmittel im Krug vom Rand zu lösen, verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer bei fest aufgesetztem Deckel.
- **Nicht in den Krug hinein greifen, bevor der Netzstecker gezogen ist.**
- Vor dem Abnehmen des Kruges unbedingt den Geschwindigkeitsregler in die Grundstellung stellen und am Ein-/Ausschalter ausschalten (Pos. **O**).
- **Achtung!** Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln (max. 60° C) besteht Verbrühungsgefahr. In diesem Fall den Krug höchstens bis 1,0 Liter füllen. Achten Sie darauf, dass Deckel und Verschlusskappe fest verschlossen sind und Drücken Sie den Deckel während des Betriebs mit der Hand fest auf den Krug. Verwenden Sie beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln kein automatisches Programm, sondern beginnen Sie immer auf niedrigster Stufe.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
 - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist
 - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder ähnlichem besteht.
In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- Die Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

Bedienfeld

Ein-/Ausschalter

Um mit dem Gerät arbeiten zu können, müssen Sie es zuerst am Ein-/Ausschalter einschalten (Pos. I). Danach können Sie ein automatisches Programm wählen, die Pulse-Funktion nutzen oder mittels des Geschwindigkeitsreglers arbeiten.

Geschwindigkeitsregler

Sie können die Drehzahl des leistungsstarken Motors am Geschwindigkeitsregler zwischen **min** und **max** stufenlos einstellen.

Schalten Sie hierzu das Gerät am Ein-/Ausschalter ein (Pos. I) und wählen Sie dann am Geschwindigkeitsregler die gewünschte Drehzahl/Arbeitsgeschwindigkeit.

Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Beendigung des Mixvorgangs wieder in die Grundstellung (s. Abb.) und schalten Sie den Ein-/Ausschalter wieder aus (Pos. O).



Pulse-Funktion

Solange Sie den Schalter **PULSE** gedrückt halten, läuft der Motor mit maximaler Drehzahl. Dies ist besonders nützlich zum nochmaligen Durchmischen vor dem Ausgießen.

Programm Tasten

Um gängige Aufgaben mit dem Smoothie Standmixer einfach zu erledigen, ist er mit drei automatischen Programmen für grüne Smoothies, Soßen und zum Herstellen von Eiscreme ausgestattet.

Smoothie

Zum einfachen Zubereiten von grünen Smoothies können Sie die Taste **Smoothie** verwenden. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter (Pos. I) ein. Drücken Sie nun die Taste **Smoothie** und der Mixer startet ein automatisches Programm mit verschiedenen Geschwindigkeitsstufen.

Das Programm endet automatisch. Sie können das Programm jederzeit durch nochmaliges Drücken der Taste **Smoothie** beenden oder das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ausschalten (Pos. O).

Beispielrezept „Grüner Smoothie mit Birne und Salat“

Zutaten:

- 4 Handvoll Feldsalat
- 1 Stangensellerie
- 1 Fenchelknolle
- ½ Salatgurke
- 1 Avocado mit Kern
- 1 Avocado ohne Kern
- 1 Birne
- 1 Zitronenscheibe
- 1 großes Stück Kurkuma
- ca. 700 ml Wasser

Zubereitung:

- Feldsalat, Stangensellerie und Gurke waschen. Avocados schälen, Gurke in Stücke schneiden, Sellerie vierteln und zusammen mit dem Feldsalat und ca. 300 ml Wasser in den Krug geben.

Tip: Geben Sie anstatt der Hälfte des Wassers Eiswürfel oder crushed ice in den Krug, der Smoothie wird dadurch kühler.

Den Krug mit dem Deckel schließen.

- Den Smoothie Standmixer an dem Ein-/Ausschalter einschalten und die Taste **Smoothie** drücken, das Programm startet und endet automatisch.
- Fenchel und Birne waschen und vierteln. Zusammen mit Kurkuma und der Zitronenscheibe in den Krug geben und mit dem restlichen Wasser auffüllen.
Tip: Geben Sie anstatt der Hälfte des Wassers Eiswürfel oder crushed ice in den Krug, der Smoothie wird dadurch kühler.
Den Krug mit dem Deckel schließen.
- Den Smoothie Standmixer nochmals an dem Ein-/Ausschalter einschalten und die Taste **Smoothie** drücken, das Programm startet und endet automatisch.
- Hinweis: Verwenden Sie den Stopfer während der Zubereitung, um die Zutaten besser zu vermengen. Achten Sie darauf, dass der Deckel korrekt verschlossen ist, bevor Sie den Stopfer verwenden.

Beispielrezept „Grüner Smoothie mit Äpfeln“

Zutaten:

- 1 großer Bund Petersilie
- 10-15 Blätter Spitzwegerich
- 1 kleine Salatgurke
- 1 Stangensellerie
- 2-3 saure Äpfel
- ½ Avocado ohne Kern
- 1 Handvoll grüne Trauben
- Saft einer ½ Limette
- ca. 250 ml Wasser

Zubereitung:

- Petersilie, Spitzwegerich, Gurke, Stangensellerie und Äpfel waschen. Gurke in Stücke schneiden, Sellerie und Äpfel vierteln und zusammen mit Petersilie und Spitzwegerich und ca. 250 ml Wasser in den Krug geben.
Tip: Geben Sie anstatt der Hälfte des Wassers Eiswürfel oder crushed ice in den Krug, der Smoothie wird dadurch kühler.
Den Krug mit dem Deckel schließen.
- Den Smoothie Standmixer an dem Ein-/Ausschalter einschalten und die Taste **Smoothie** drücken, das Programm startet und endet automatisch.
- Avocado schälen, Trauben waschen. Zusammen mit Limettensaft in den Krug geben und ggfs. je nach gewünschter Konsistenz mit Wasser auffüllen. Den Krug mit dem Deckel schließen.
- Den Smoothie Standmixer nochmals an dem Ein-/Ausschalter einschalten und die Taste **Smoothie** drücken, das Programm startet und endet automatisch.
Den Krug mit dem Deckel schließen.
- Hinweis: Verwenden Sie den Stopfer während der Zubereitung, um die Zutaten besser zu vermengen. Achten Sie darauf, dass der Deckel korrekt verschlossen ist, bevor Sie den Stopfer verwenden.

Ice cream

Um Eiscreme herzustellen, können Sie die Taste **Ice cream** verwenden. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein (Pos. I). Drücken Sie nun die Taste **Ice cream** und der Mixer startet ein automatisches Programm mit verschiedenen Geschwindigkeitsstufen.

Das Programm endet automatisch. Sie können das Programm jederzeit durch nochmaliges Drücken der Taste **Ice cream** beenden oder das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ausschalten (Pos. **O**).

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die gefrorenen Früchte klein geschnitten sind. Verwenden Sie schon zu Beginn des Programms den Stopfer um ein besseres, homogeneres Ergebnis zu erzielen. Achten Sie darauf, dass der Deckel korrekt verschlossen ist, bevor Sie den Stopfer verwenden.

Beispielrezept „Früchteis“

Zutaten:

100 g Zucker

200 g Schlagsahne

300 g gefrorene Früchte

2 Bananen

1 Tasse gefrorene Himbeeren

½ Tasse getrocknete Früchte (z. B. Datteln)

Zubereitung:

- Zucker, Schlagsahne, gefrorene Früchte, Himbeeren und getrocknete Früchte direkt in den Krug geben. Bananen schälen und mit in den Krug geben. Den Krug mit dem Deckel schließen.
- Den Smoothie Standmixer an dem Ein-/Ausschalter einschalten und die Taste **Ice cream** drücken, das Programm startet und endet automatisch.

Hinweis: Wir empfehlen die Eiscreme vor dem Verzehr für mehrere Stunden in das Tiefkühlfach zu stellen. Die Eiscreme kann aber auch direkt nach der Zubereitung verzehrt werden.

Sauce

Zum einfachen Zubereiten von Soßen können Sie die Taste **Sauce** verwenden. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein (Pos. **I**). Drücken Sie nun die Taste **Sauce** und der Mixer startet ein automatisches Programm mit verschiedenen Geschwindigkeitsstufen.

Das Programm endet automatisch. Sie können das Programm jederzeit durch nochmaliges Drücken der Taste **Sauce** beenden oder das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ausschalten (Pos. **O**).

Beispielrezept „Tomatensoße“

Zutaten:

7 mittelgroße Tomaten

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

8 frische Basilikumblätter

1 EL. Agaven Sirup

2 EL. Olivenöl

Petersilie

Chili

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Tomaten waschen und vierteln, die Schalotten, Knoblauchzehe schälen und in den Krug geben.
- Basilikum waschen, Agaven Sirup und Olivenöl mit in den Krug geben. Den Krug mit dem Deckel schließen.

- Den Smoothie Standmixer an dem Ein-/Ausschalter einschalten und die Taste **Sauce** drücken, das Programm startet automatisch.
- Mit Petersilie, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Beispielrezept „grüne Soße“

Zutaten:

60 g frische Salatblätter
1 Stangensellerie
2 EL Tomatenmark
6 EL Olivenöl
6 EL frischer Zitronensaft
6 EL Wasser
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Salatblätter und Stangensellerie waschen, Sellerie vierteln und in den Krug geben.
- Olivenöl, Zitronensaft und Wasser mit in den Krug geben. Den Krug mit dem Deckel schließen.
- Den Smoothie Standmixer an dem Ein-/Ausschalter einschalten und die Taste **Sauce** drücken, das Programm startet automatisch.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Krug

Der Krug besteht aus hochwertigem Tritan® und ist stabil, leicht und BPA-frei. Das Fassungsvermögen des Krugs beträgt 2 Liter, achten Sie darauf, ihn nicht zu überfüllen.

Bei stark schäumenden (z. B. Milch) oder heißen Lebensmitteln (max. 60° C) füllen Sie den Krug höchstens zur Hälfte (1,0 Liter).

Die Verschlusskappe im Deckel kann durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn abgenommen und als Messbecher (10/20/30/40 ml) verwendet werden.

Stopfer

Mit dem Stopfer können Sie evtl. am Rand klebende Lebensmittel wieder zu der Messerbaugruppe schieben. Entnehmen Sie hierzu die Verschlusskappe des fest verschlossenen Deckels und führen Sie den Stopfer in die Öffnung.

Der Sicherheitsring am Stopfer verhindert, bei korrekt verschlossenem Deckel, dass er mit der Messerbaugruppe in Berührung kommt.

Bewegen Sie den Stopfer an den Wänden und Ecken des Kruges entlang, damit die Lebensmittel weiter zerkleinert werden können.

Sicherheitsfunktion

Der Mixer lässt sich nur mit korrekt aufgesetztem Krug einschalten. Eine Sicherheitsabschaltung verhindert den Betrieb ohne Krug.

Wird der Krug während des Betriebs abgenommen und der Geschwindigkeitsregler steht nicht in der Grundposition, muss vor dem Weiterarbeiten dieser erst wieder auf die Grundposition gestellt werden.

Inbetriebnahme

Reinigen Sie Krug, Deckel und Verschlusskappe vor der ersten Inbetriebnahme. Achten Sie darauf, sich nicht am scharfen Messer zu verletzen. Setzen Sie die Dämpfungsaufgabe auf die Antriebseinheit und den Krug auf die Auflage.

Füllen Sie die Zutaten ein, verschließen Sie den Krug mit Deckel und Verschlusskappe und schalten Sie den Ein-/Ausschalter ein (Pos. I). Verwenden Sie je nach Bedarf die variable Geschwindigkeitseinstellung oder ein automatisches Programm.

Weitere Zutaten können nach dem Abnehmen der Verschlusskappe auch bei laufendem Motor hinzugefügt werden.

Zerkleinern von Eiswürfeln

Füllen Sie die Eiswürfel ein und verschließen Sie den Krug mit Deckel und Verschlusskappe. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ein (Pos. I). Aktivieren Sie für wenige Sekunden die Pulse-Funktion und lassen Sie den Schalter wieder los. Sobald die Eiswürfel wieder am Boden des Kruges liegen, können Sie erneut für einige Sekunden auf die Puls-Funktion einschalten. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis das zerkleinerte Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Allgemeine Hinweise

Sobald die Menge verarbeitet ist, den Geschwindigkeitsregler in die Grundposition stellen, das Gerät am Ein-/Ausschalter ausschalten (Pos. 0) und den Netzstecker ziehen. Keinesfalls das Gerät leer betreiben. Verwenden Sie immer ca. 300 ml Wasser oder andere Flüssigkeiten um ein besseres Mixergebnis zu erreichen. Die Verarbeitungszeiten für die meisten Lebensmittel/Rezepte beträgt maximal 1 Minute. Bei großen Füllmengen lässt sich besonders dünnflüssiger Inhalt schlecht gezielt ausgießen. In diesem Fall sollte die Menge besser aufgeteilt zubereitet werden. Vor dem Abnehmen des Kruges unbedingt den Geschwindigkeitsregler auf die Grundstellung stellen und das Gerät ausschalten (Pos. 0).

Achtung, Verletzungsgefahr! Vor dem Abnehmen des Deckels unbedingt den Stillstand des Messers abwarten. Niemals in das Gerät hineingreifen, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Nach dem Gebrauch den Krug vollständig entleeren. Keine Flüssigkeit im Krug stehen lassen.

Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über eine automatische Abschaltung. Nach 5 Minuten Betrieb schaltet das Gerät automatisch ab. Damit soll verhindert werden, dass das Gerät unbeabsichtigt längere Zeit in Betrieb ist und die Lebensmittel übermäßig erwärmt werden. Um das Gerät nach der automatischen Abschaltung wieder in Betrieb zu nehmen, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Grundposition. Danach können Sie wieder die gewünschte Geschwindigkeit oder ein automatisches Programm wählen.

Überlastungsschutz

Das Gerät ist einem Überlastungsschutz ausgestattet. Dieser verhindert, dass der Motor bei zu hoher Belastung beschädigt wird.

Sollte sich das Gerät während des Betriebs abschalten, gehen Sie wie folgt vor.

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Grundposition, schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter aus (Pos. 0), ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es für ca. 15-20 Minuten abkühlen.
- Nehmen Sie den Krug ab und stellen Sie die Antriebseinheit auf die Seite.
- Drücken Sie den Rückstellknopf auf der Unterseite der Antriebseinheit (s. Abb.). Falls sich der Rückstellknopf nicht wieder in das Gerät hineindrücken lässt, lassen Sie es noch weiter abkühlen und versuchen Sie es nochmals.



- Setzen Sie den Krug wieder auf die Antriebseinheit, verbinden Sie das Gerät erneut mit dem Stromnetz und fahren Sie mit dem Mixvorgang fort.

Reinigung und Pflege

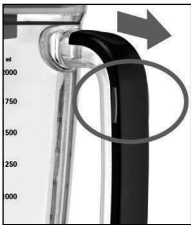
Nach Gebrauch Netzstecker ziehen und am Ein-/Ausschalter ausschalten (Pos. **0**). Die Antriebseinheit keinesfalls in Wasser tauchen, sondern außen nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Reinigen des Kruges nicht am scharfen Messer verletzen.

Hinweis: Die Messerbaugruppe darf zur Reinigung nicht ausgebaut werden.

Füllen Sie unmittelbar nach dem Mixen warmes Spülwasser (max. 1 Liter) ein und lassen Sie den Motor einige Sekunden laufen. Anschließend den Krug abnehmen und mit einer Spülbürste reinigen. Zur einfachen Reinigung können Sie die Verschlusskappe, Deckel und Krug in die Spülmaschine geben.

Wir empfehlen für eine materialschonende Reinigung die Verschlusskappe, Deckel und Krug mit warmen Spülwasser zu reinigen. Bei zu häufiger Reinigung in der Spülmaschine könnten die Oberflächen ggf. beeinträchtigt werden.

Hinweis: Falls notwendig können Sie die Innenseite des Griffes am Krug reinigen. Nehmen Sie hierzu die Griffschale ab, indem Sie diese an den Laschen nach vorne abziehen (s. Abb.). Trocknen Sie den Griff nach der Reinigung ab und drücken Sie die Griffschale wieder auf den Griff, die Griffschale rastet hörbar ein.



Garantie-Information

Für unsere Geräte übernehmen wir gegenüber dem Endkunden eine 24-monatige Haltbarkeitsgarantie. Sie beginnt mit dem Kauf des Gerätes durch den Endkunden und gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.

Ansprüche aus dieser Garantie sind unter Vorlage des Kaufbelegs direkt gegenüber unserem zentralen Kundendienst geltend zu machen.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch sowie unterbliebene Pflege.

Der Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG und 2009/125/EG.

Die Konformität nach EN60335 Klausel 11 wurde durch Verwendung des folgenden Rezeptes überprüft: 800 g Karotten + 1200 g Wasser

Betrieb: 30 s; Drehzal: max



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten

Important safety information

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - This appliance must not be used by children. The appliance and its connecting cable must be kept out of the reach of children.
 - Children must not play with the appliance.
 - Always disconnect the appliance from the mains supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
 - Exercise caution when handling the sharp cutting blades, emptying the jug and performing cleaning work.
 - After using the appliance and accessories, clean all surfaces/parts that have come into contact with food. Follow the instructions in the "Cleaning and care" section.
 - Exercise caution when pouring hot liquids into a compact kitchen appliance or blender. The liquid could be expelled from the appliance again in the form of sudden flash steam.
 - This appliance is designed for use in households and similar environments such as:
 - in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
 - on agricultural property;
 - by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - in bed-and-breakfast establishments.
- The appliance is not intended for purely commercial use.
- Switch off the appliance and disconnect from the mains supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
 - Always use the appliance in accordance with these instructions. Improper use can result in electric shocks and other hazards.

Before use

The mixer may only be used for its intended purpose according to these operating instructions. Therefore, carefully read the instruction manual before operating the appliance. It contains instructions for using, cleaning and caring for the appliance. We accept no liability for any damages caused if this manual is not observed. Keep the operating manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance. The appliance is not intended for commercial use, but only for the preparation of household quantities of food.

Observe the safety information when using the appliance.

Technical data

Rated voltage:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Power consumption:	1600 W
Protection class:	II

Safety instructions

- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The cable and plug must be dry.
- Do not pull or clamp the connecting cable over sharp edges. Do not leave it dangling and protect it from heat and oil.
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as on hotplates or similar areas, and do not operate near naked flames.
- Never pull the mains plug out of the socket by the cable or with wet hands.
- Do not switch on the appliance when the jug is empty.
- **Always operate the appliance with the lid closed. Always wait for the blades to come to a standstill before removing the lid and/or the jug.**
- Never handle objects in the jug while the appliance is running.
- If you need to remove food from the edges of the jug, only use the stopper provided with the lid firmly in place.
- **Do not reach into the jug before the mains plug has been unplugged.**
- Always move the speed controller to the home position and switch off the appliance using the On/Off button before removing the jug (Pos. **O**).
- **Caution!** There is a risk of scalding when processing hot food (max. 60°C). In this case, do not fill the jug above the 1.0 litre mark. Take care to ensure that the lid and the closing cap are closed tightly, and press down on the jug firmly with your hand whilst operating. When processing hot foods, do not use an automatic programme. Always start with the lowest level first.
- Stop using the appliance and/or pull out the mains plug immediately if:
 - the appliance or mains cable is damaged.
 - you suspect that there is a defect after the appliance has fallen or suffered a similar incident. In such cases, arrange for the appliance to be repaired.
- Do not immerse the drive unit in water.
- We accept no liability for any damages caused as a result of misuse, incorrect operation or improper repairs. Warranty payments are also excluded in such cases.

Control panel

on/off switch

To use the appliance, you must first turn the on/off switch to the on position (Pos. I). You can then select automatic programmes, use the Pulse function or the speed controller.

Speed controller

You can use the speed controller to infinitely adjust the speed of the high-performance motor between **min** and **max**.

For this, switch the appliance on using the on/off button (Pos. I) and select the desired speed with the speed regulator.

When you have finished blending, turn the speed controller back to the home position (see image) and then switch the on/off button off again (Pos. O).

Pulse function

The motor runs at maximum speed as long as the **PULSE** button is held down. This is particularly useful for a final mix before pouring.

Programme buttons

In order to carry out common tasks with the Smoothie Blender, the appliance has three automatic programmes for smoothies, sauces and frozen foods.

Smoothie

The **Smoothie** button can be used for preparing green smoothies easily.

Switch on the appliance using the On/Off switch (Pos. I). Now press the **Smoothie** button, and the blender will start an automatic programme with different speeds.

The programme ends automatically. You can stop the programme at any time by pressing the **Smoothie** button again or moving the On/Off switch to off (Pos. O).

Example recipe: "Green Smoothie with pear and salad"

Ingredients:

4 handfuls lamb's lettuce

1 celery stalks

1 fennel bulb

½ cucumber

1 avocado with seed

1 avocado without seed

1 pear

1 lemon slice

1 large piece of turmeric

approx 700 ml water

Preparation:

- Wash the lamb's lettuce, celery stalks and cucumber. Peel the avocados, cut the cucumbers and celery into quarters and add to the jug together with lamb's lettuce and approx 300 ml water. Tip: If you add ice cubes or crushed ice to the jug instead of half of the water it will make the Smoothie cooler.

Close jug with the lid.



- Switch the Smoothie Blender on with the On/Off switch and press the **Smoothie** button. The programme will start automatically.
- Wash the fennel and pear and cut both into quarters. Pour them into the jug with the cucumber and lemon slices and fill the jug with the rest of the water.
Tip: If you add ice cubes or crushed ice to the jug instead of half of the water it will make the Smoothie cooler.
Close jug with the lid.
- Switch the Smoothie Blender on again with the on/off button and press the **Smoothie** button. The programme will start automatically.
- Note: Use the stopper during blending so that the ingredients are better mixed. Ensure that the lid is securely closed before you use the stopper.

Example recipe "Green smoothie with apples"

Ingredients:

- 1 large bunch of parsley
- 10-15 leaves of ribwort
- 1 small cucumber
- 1 celery stalks
- 2-3 sour apples
- ½ avocado without seed
- 1 handful of green grapes
- ½ a juiced lime
- approx 250 ml water

Preparation:

- Wash the parsley, ribwort, cucumber, celery stalks and apples. Cut the cucumbers, celery and apples into quarters and pour them into the jug, adding parsley, ribwort and approx 250 ml water.
Tip: If you add ice cubes or crushed ice to the jug instead of half of the water it will make the Smoothie cooler.
Close jug with the lid.
- Switch the Smoothie Blender on with the On/Off switch and press the **Smoothie** button. The programme will start automatically.
- Peel avocados and wash grapes. Pour into the jug together with lime juice, and fill with water until you get the consistency you want. Close jug with the lid.
- Switch the Smoothie Blender on again with the on/off button and press the **Smoothie** button. The programme will start automatically.
- Note: Use the stopper during blending so that the ingredients are better mixed. Ensure that the lid is securely closed before you use the stopper.

Ice cream

You can use the **Ice cream** button to produce ice cream. Switch on the appliance using the On/Off switch (Pos. I). Now press the **Ice cream** button, and the blender will start an automatic programme with different speeds.

The programme ends automatically. You can stop the programme at any time by pressing the **Ice cream** button again or moving the On/Off switch to off (Pos. O).

Note: Make sure that the frozen fruits have been cut into small chunks. Use the stopper right from the start of the programme to make sure you get a better and more uniform result. Ensure that the lid is securely closed before you use the stopper.

Example recipe "fruit sundae"

Ingredients:

100 g sugar
200 g whipped cream
300 g frozen fruits
2 bananas
1 cup frozen raspberries
½ cup dried fruits (e.g. dates)

Preparation:

- Pour the sugar, whipped cream, frozen fruits, raspberries and dried fruits straight into the jug. Peel the bananas, then add them to the jug. Close jug with the lid.
- Switch the Smoothie Blender on with the On/Off switch and press the **Ice cream** button. The programme will start automatically.

Note: We recommend storing the ice cream in the freezer for a few hours before consumption. Ice cream can also be eaten straight away after it is prepared.

Sauce

The **Sauce** button can be used for preparing sauces easily. Switch on the appliance using the On/Off switch (Pos. I). Now press the **Sauce** button, and the blender will start an automatic programme with different speeds.

The programme ends automatically. You can stop the programme at any time by pressing the **Sauce** button again or moving the On/Off switch to off (Pos. O).

Example recipe "tomato sauce"

Ingredients:

7 medium-sized tomatoes
2 shallots
1 garlic glove
8 fresh basil leaves
1 tbsp. agave syrup
2 tbsp. Olive oil
Parsley
Chilli
Salt and pepper

Preparation:

- Wash and quarter tomatoes, peel shallots and garlic cloves and put into the jug.
- Was the basil leaves and add to the jug with the agave syrup and olive oil. Close jug with the lid.
- Switch the Smoothie Blender on with the On/Off switch and press the **Sauce** button. The programme will start automatically.
- Season to taste with parsley, chilli, salt and pepper.

Example recipe "green sauce"

Ingredients:

60 g fresh salad leaves
1 celery stalks
2 tbsp tomato purée
6 tbsp. olive oil
6 tbsp. fresh lemon juice

6 tbsp. water

Salt and pepper

Preparation:

- Wash the salad leaves and celery stalks, cut the celery into quarters and pour into the jug.
- Add olive oil, lemon juice and water to the jug. Close jug with the lid.
- Switch the Smoothie Blender on with the On/Off switch and press the **Sauce** button. The programme will start automatically.
- Season to taste with salt and pepper.

Jug

The jug is made of high quality Tritan® and is sturdy, light and BPA-free.

The capacity of the jug is 2 litres. Make sure not to overfill it.

When using strongly frothing (e.g. milk) or hot foods (max. 60°C), the jug should be filled no more than half (1.0 litres).

The closing cap in the lid can be removed by turning it anti-clockwise and used as a measure (10 / 20 / 30 / 40 ml).

Stopper

You can use the stopper to scrape any food stuck to the edges of the jug back towards the blade unit. For this, remove the cap from the closed lid and place the stopper in the opening.

The safety ring on the stopper prevents the it coming into contact with the blade unit when the lid is closed correctly.

Move the stopper along the walls and corners of the jug so the food can be blended more.

Safety function

The mixer will only switch on if the jug is fitted correctly. A safety shutdown prevents the device from operating without the jug.

If the jug is removed when the appliance is operating and the speed controller is not in the home position, this must be returned to the home position before continuing to use the appliance.

Starting up the appliance

Clean the jug, lid and closing cap prior to the first use. Ensure that you do not injure yourself on the sharp blade. Place the dampening pad on the drive unit and the jug on the pad.

Add the ingredients, close the jug with the lid and closing cap and turn the on/off switch on (Pos. I). Use the variable speed settings or an automatic programme as required.

Additional ingredients may be added by removing the closing cap while the motor is running.

Crushing ice cubes

Insert the ice cubes and close the jug with the lid and cap. Switch on the appliance with the On/Off switch (Pos. I). Activate the Pulse function for a few seconds and then release the switch. As soon as the ice cubes fall back to the bottom of the jug, you can switch on the Pulse function again for a few seconds. Repeat the process until the crushed ice has the desired consistency.

General information

As soon as you've finished blending, turn the speed controller to the home position, switch off the appliance using the On/Off switch (Pos. **O**) and unplug. Never operate the appliance empty. Always use approx. 300 ml water or other liquid to get a better mixture. Most ingredients/recipes can be prepared in a maximum of 1 minute. For large volumes, especially thin fluid content, it is hard to pour in a directed manner. In this case, it is better to prepare the batch in parts. Always move the speed controller to the home position and switch off the appliance before removing the jug (Pos. **O**).

Attention! Risk of injury! Always wait for the blades to come to a standstill before removing the lid. Do not reach into the appliance before the mains plug has been unplugged. Completely empty the jug following use. Do not leave any liquid in the jug.

Automatic shutdown

The machine can turn itself off automatically. The appliance turns itself off automatically after 5 minutes of use. This stops the device from operating for long periods of time unintentionally and overcooking your food in the process. Set the speed controller to the home position to get the machine going again after the automatic shutdown. After you have done this you can choose the speed you want or an automatic programme.

Overload protection

The appliance is equipped with overload protection. This prevents the motor being damaged by overloading.

If the appliance switches off during operation, proceed as follows.

- Move the speed controller to the home position, switch the appliance off using the on/off button (Pos. **O**), unplug and leave to cool down for approx. 15-20 minutes.
- Remove the jug and place the drive unit to one side.
- Press the reset button on the bottom of the drive unit (see image). If the reset button cannot be pressed into the appliance, let it cool down more and try again later.
- Place the jug back on the drive unit, reconnect the appliance to the power supply and continue blending.



Cleaning and care

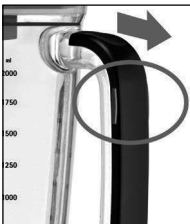
After use, unplug the appliance and switch the on/off switch off (Pos. **O**). The drive unit should never be placed in water, only wiped down with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaning agents. Be sure to avoid injury on the sharp blades when cleaning the jug.

Note: The blade assembly should not be disassembled for cleaning.

Immediately after blending, fill the jug with warm water (max. 1.0 litres) and allow the motor to run for a few seconds. Then remove the glass jug and clean with a washing-up brush. For easy cleaning, the cap, lid and jug can be washed in the dishwasher.

We recommend gently cleaning the closing cap, lid and jug with warm running water. Regular washing in the dishwasher may impair the surfaces.

Note: If necessary, you can clean the inside of the jug handle. To do this, remove the grip plate by pulling the tab forwards (see image). Dry the handle after cleaning and press the grip plate back onto the handle until you hear a click.




For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:
Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

blue	Neutral
brown	Live

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

- the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black,
- the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

Do not connect any wire to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol , or coloured green or green and yellow.

- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
If in doubt - consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.



The appliance complies with European directives 2006/95/EC, 2004/108/EC and 2009/125/EC.

Conformity with EN60335 Clause 11 was checked by preparing the following recipe: 800 g carrots + 1200 g water
Operation: 30 s at max. speed



At the end of its life, this product must not be disposed of in normal household waste but must instead be delivered to a collection point for recycling electric and electronic appliances.

The materials are recyclable in accordance with their labelling. The reuse, recycling and other ways of using old appliances make an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local administration for details of the appropriate disposal point.

Subject to alterations

Consignes de sécurité importantes

- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance peuvent utiliser ces appareils, s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits pour utiliser cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Les enfants n'ont pas le droit d'utiliser cet appareil. L'appareil, ainsi que son câble d'alimentation, sont à tenir hors de la portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.
- L'appareil doit toujours être débranché en cas d'absence de surveillance, et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le SAV central du fabricant ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- Attention lors de la manipulation des lames tranchantes, en vidant le broc ou lors du nettoyage.
- Après avoir utilisé les accessoires et l'appareil, nettoyez toutes les surfaces/pièces qui sont entrées en contact avec les aliments. Veuillez suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Attention lors du versement de liquides chauds dans un robot multifonction ou un mixeur, le liquide risque de s'échapper soudainement de l'appareil sous forme d'émanations de vapeur.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
 - dans des cuisines pour le personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
 - dans des exploitations agricoles ;
 - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
 - dans des chambres d'hôtes.L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.
- Arrêtez l'appareil et débranchez-le toujours avant de changer d'accessoires ou de vous approcher de pièces en mouvement.

- N'utilisez l'appareil que conformément aux présentes instructions. Une utilisation non conforme peut entraîner une décharge électrique ou d'autres dangers.

Avant l'utilisation

Le mixeur ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. Lisez pour cette raison minutieusement le manuel d'utilisation avant la mise en service. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages éventuels dus au non-respect des consignes. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne. L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel, car il se prête uniquement à la préparation d'aliments dans des quantités domestiques.

Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 – 240 V~ 50-60 Hz
Puissance : 1600 W
Catégorie de protection : II

Consignes de sécurité

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation sur des bords tranchants, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur et de l'huile.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson ou équivalent et ne pas l'utiliser à proximité d'une flamme.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas mettre l'appareil en marche quand le récipient est vide.
- **Toujours faire fonctionner l'appareil avec le couvercle fermé. Avant de retirer le couvercle ou le broc, attendre impérativement l'arrêt des lames.**
- Ne pas manipuler d'objets dans le broc lorsque l'appareil est en marche.
Pour décoller les aliments du bord, le cas échéant, utiliser exclusivement le poussoir fourni en maintenant le couvercle bien en place.
- **Ne pas mettre les mains dans le broc avant que la fiche secteur ne soit débranchée.**
- Avant de retirer le broc, placer impérativement le régulateur de vitesse sur la position initiale et éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (pos. **O**).
- **Attention!** Risque de s'ébouillanter en manipulant des aliments chauds (max 60 °C). Dans ce cas, remplir le broc avec 1,0 litre maximum. Veillez à ce que le couvercle et le bouchon soient bien fermés et enfoncez le couvercle sur le broc avec votre main pendant le fonctionnement. Lors de la manipulation d'aliments chauds, n'utilisez pas de programme automatique, commencez plutôt au niveau le plus bas.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés.
 - si l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent.
Dans ces cas, porter l'appareil en réparation.
- Ne pas immerger le bloc moteur dans l'eau.
- Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages éventuels en cas d'utilisation détournée, de mauvaise utilisation, de réparation inappropriée. Pour de tels cas toute intervention sous garantie est exclue.

Panneau de commande

Interrupteur marche/arrêt

Pour pouvoir utiliser l'appareil, vous devez d'abord l'allumer à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (pos. I). Vous pourrez ensuite sélectionner un programme automatique, utiliser la fonction Pulse ou faire varier la vitesse à l'aide du régulateur de vitesse.

Régulateur de vitesse

Le régulateur de vitesse vous permet de régler en continu la régime du moteur puissant, entre **min** et **max**.

Pour ce faire, allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (pos. I) et sélectionnez ensuite le régime / la vitesse de travail souhaités sur le régulateur de vitesse.

A la fin du processus de hachage, ramenez le régulateur de vitesse à la position initiale (voir fig.) et éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (pos. O).



Fonction Pulse

Le moteur tourne au régime maximal aussi longtemps que vous maintenez la touche **PULSE** enfoncée. Cette fonction s'avère particulièrement utile pour bien mélanger encore une fois juste avant de verser.

Touches de programme

Pour réaliser facilement les opérations courantes avec le blender à smoothie, ce dernier est doté de trois programmes automatiques pour la préparation de smoothies, de sauces, et pour la transformation d'aliments surgelés.

Smoothie

Pour préparer facilement des smoothies verts, vous pouvez utiliser la touche **Smoothie**. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (pos. I).

Appuyez ensuite sur la touche **Smoothie**, le mixeur démarre un programme automatique comportant différents niveaux de vitesse.

Le programme prend fin automatiquement. Vous pouvez arrêter le programme à tout moment en rappuyant sur la touche **Smoothie** ou éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (pos. O).

Exemple de recette « Smoothie vert à la poire et à la salade »

Ingrédients :

- 4 poignées de mâche
- 1 céleri-branche
- 1 bulbe de fenouil
- ½ concombre
- 1 avocat avec noyau
- 1 avocat sans noyau
- 1 poire
- 1 rondelle de citron
- 1 gros morceau de curcuma
- Env. 700 ml d'eau

Préparation :

- Laver la mâche, le céleri-branche et le concombre. Peler les avocats, couper le concombre et le céleri en quartiers, les ajouter dans le broc avec la mâche et

environ 300 ml d'eau.

Conseil : remplacez la moitié de la quantité d'eau par des glaçons ou de la glace pilée, le smoothie sera plus rafraîchissant.

Fermer le broc avec le couvercle.

- Allumer le blender à smoothie à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et appuyer sur la touche **Smoothie**, le programme démarre et prend fin automatiquement.
- Laver le fenouil et la poire, couper le fenouil et la poire en quartiers. Les ajouter dans le broc avec le curcuma et la rondelle de citron, puis y verser le reste d'eau.

Conseil : remplacez la moitié de la quantité d'eau par des glaçons ou de la glace pilée, le smoothie sera plus rafraîchissant.

Fermer le broc avec le couvercle.

- Rallumer le blender à smoothie à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et appuyer sur la touche **Smoothie**, le programme démarre et prend fin automatiquement.
- Remarque : pendant la préparation, utilisez le poussoir pour mieux mélanger les ingrédients. Veillez à bien mettre en place le couvercle avant d'utiliser le poussoir.

Exemple de recette « Smoothie vert aux pommes »

Ingrédients :

1 gros bouquet de persil

10 à 15 feuilles de plantain

1 petit concombre

1 céleri-branche

2 à 3 pommes acides

½ avocat dénoyauté

1 poignée de raisin blanc

Jus d'un ½ citron vert

Env. 250 ml d'eau

Préparation :

- Laver le persil, le plantain, le concombre, le céleri-branche et les pommes. Couper le concombre, le céleri et les pommes en quartiers, les ajouter dans le broc avec le persil, le plantain et environ 250 ml d'eau.
Conseil : remplacez la moitié de la quantité d'eau par des glaçons ou de la glace pilée, le smoothie sera plus rafraîchissant.
Fermer le broc avec le couvercle.
- Allumer le blender à smoothie à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et appuyer sur la touche **Smoothie**, le programme démarre et prend fin automatiquement.
- Peler les avocats, laver le raisin. Les ajouter dans le broc avec le jus de citron vert et, au besoin, compléter avec de l'eau pour obtenir la consistance désirée. Fermer le broc avec le couvercle.
- Rallumer le blender à smoothie à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et appuyer sur la touche **Smoothie**, le programme démarre et prend fin automatiquement.
- Remarque : pendant la préparation, utilisez le poussoir pour mieux mélanger les ingrédients. Veillez à bien mettre en place le couvercle avant d'utiliser le poussoir.

Ice cream

Pour préparer une crème glacée, vous pouvez utiliser la touche **Ice cream**. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (pos. I). Appuyez ensuite sur la touche **Ice cream**, le mixeur démarre un programme automatique comportant différents niveaux de vitesse.

Le programme prend fin automatiquement. Vous pouvez arrêter le programme à tout moment en rappuyant sur la touche **Ice cream** ou éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (pos. O).

Remarque : veillez à couper les fruits surgelés en petits morceaux.

Utilisez le poussoir dès le démarrage du programme pour obtenir un résultat plus homogène. Veillez à bien mettre en place le couvercle avant d'utiliser le poussoir.

Exemple de recette « Glace aux fruits »

Ingrédients :

100 g de sucre

200 g de crème chantilly

300 g de fruits surgelés

2 bananes

1 tasse de framboises surgelées

½ tasse de fruits secs (par ex. dattes)

Préparation :

- Verser directement le sucre, la crème chantilly, les fruits surgelés, les framboises et les fruits secs dans le broc. Peler les bananes, les ajouter dans le broc. Fermer le broc avec le couvercle.
- Allumer le blender à smoothie à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et appuyer sur la touche **Ice cream**, le programme démarre et prend fin automatiquement.

Remarque : nous recommandons de mettre la crème glacée plusieurs heures au congélateur avant de la servir. Toutefois, la crème glacée peut aussi être dégustée directement après sa préparation.

Sauce

Pour préparer facilement des sauces, vous pouvez utiliser la touche **Sauce**.

Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (pos. I). Appuyez ensuite sur la touche **Sauce**, le mixeur démarre un programme automatique comportant différents niveaux de vitesse.

Le programme prend fin automatiquement. Vous pouvez arrêter le programme à tout moment en rappuyant sur la touche **Sauce** ou éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (pos. O).

Exemple de recette « Sauce tomate »

Ingrédients :

7 tomates de taille moyenne

2 échalotes

1 gousse d'ail

8 feuilles de basilic frais

1 c. à s. de sirop d'agave

2 c. à s. d'huile d'olive

Persil

Piment (chili)

Sel et poivre

Préparation :

- Laver les tomates et les couper en quartiers, éplucher les échalotes et la gousse d'ail, et verser le tout dans le broc.
- Laver le basilic, l'ajouter dans le broc avec le sirop d'agave et l'huile d'olive. Fermer le broc avec le couvercle.
- Allumer le blender à smoothie à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et appuyer sur la touche **Sauce**, le programme démarre automatiquement.
- Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du persil, du piment, du sel et du poivre.

Exemple de recette « Sauce verte »

Ingrédients :

60 g feuilles de salade fraîche
1 céleri-branche
2 c. à s. de concentré de tomates
6 c. à s. d'huile d'olive
6 c. à s. de jus de citron frais
6 c. à s. d'eau

Sel et poivre

Préparation :

- Laver les feuilles de salade et le céleri-branche, couper le céleri en quartiers et ajouter le tout dans le broc.
- Verser l'huile d'olive, le jus de citron et l'eau dans le broc. Fermer le broc avec le couvercle.
- Allumer le blender à smoothie à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et appuyer sur la touche **Sauce**, le programme démarre automatiquement.
- Saler et poivrer.

Broc

Le broc en Tritan® de grande qualité est robuste, léger et sans BPA.

Il possède une capacité de 2 litres, prenez garde à ne pas le surremplir.

En cas d'aliments susceptibles de chauffer (max. 60 °C) ou de mousser fortement (par ex. le lait), ne remplissez le broc qu'à moitié (1,0 litre).

Il est possible de retirer le capuchon intégré au couvercle, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et de l'utiliser comme pot gradué (10/20/30/40 ml).

Poussoir

Le poussoir vous permet de repousser vers le bloc couteaux les aliments éventuellement collés au bord. Pour ce faire, retirez le capuchon du couvercle fermé et introduisez le poussoir dans l'ouverture.

L'anneau de sécurité du poussoir empêche tout contact avec le bloc couteaux, lorsque le couvercle est fermé correctement.

Déplacez le poussoir le long des parois et dans les coins du broc pour que le hachage des aliments ainsi décollés puisse se poursuivre.

Fonction de sécurité

Le mixeur ne se met en route que si le broc est correctement positionné. Un arrêt de sécurité empêche la mise en route sans le broc.

Si le broc est retiré pendant la marche de l'appareil et si le régulateur de vitesse

n'est pas sur la position initiale, il faut d'abord ramener le régulateur sur la position initiale avant de continuer à travailler.

Mise en service

Avant la première mise en service, nettoyez le broc, le couvercle et le capuchon. Veillez à ne pas vous blesser avec les lames tranchantes. Montez le support d'appui amortisseur sur le bloc moteur et le broc sur le support.

Versez les ingrédients, fermez le broc avec le couvercle et le capuchon, et allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (pos. I). Utilisez le réglage variable de la vitesse ou un programme automatique, selon vos besoins.

Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients après avoir retiré le capuchon, même quand le moteur est en marche.

Piler des glaçons

Versez les glaçons et fermez le broc avec le couvercle et le capuchon. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (pos. I). Activez la fonction Pulse pendant quelques secondes puis relâchez la touche. Dès que les glaçons se trouvent au fond du broc, vous pouvez à nouveau activer la fonction Pulse pendant quelques secondes. Répétez l'opération tant que la glace pilée ne présente pas la consistance souhaitée.

Consignes générales

Dès que la préparation est transformée, éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (pos. O) et débrancher la fiche secteur. Ne jamais mettre en service l'appareil vide. Toujours utiliser environ 300 ml d'eau ou autres liquides pour obtenir un meilleur résultat. Le temps de transformation pour la plupart des aliments/recettes s'élève à 1 minute au maximum. Une trop grande quantité de contenu très liquide ne peut être versée avec précision. Dans ce cas, il est préférable de réaliser la préparation en plusieurs fois, par petites quantités. Avant de retirer le broc, placer impérativement le régulateur de vitesse sur la position initiale et éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (pos. O).

Attention, risque de blessure ! Avant de retirer le couvercle, attendre impérativement l'arrêt complet des lames. Ne jamais mettre la main dans l'appareil tant que la fiche secteur est branchée sur la prise. Vider entièrement le broc après usage. Ne pas laisser de liquide dans le broc.

Arrêt automatique

L'appareil dispose d'un arrêt automatique. Il s'éteint automatiquement après 5 minutes. Cela permet d'éviter que l'appareil reste en marche trop longtemps et que les aliments se réchauffent. Pour remettre l'appareil en marche après l'arrêt automatique, placez le régulateur de vitesse sur la position initiale. Ensuite vous pouvez de nouveau sélectionner la vitesse souhaitée ou un programme automatique.



Protection contre la surcharge

L'appareil est équipé d'une protection contre la surcharge. Elle empêche que le moteur ne soit endommagé par une charge excessive.

Si l'appareil s'éteint pendant l'utilisation, respectez la procédure suivante.

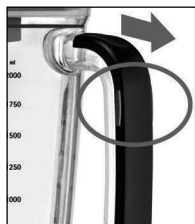
- Placez le régulateur de vitesse sur la position initiale, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (pos. **O**), débranchez la fiche secteur et laissez-le refroidir pendant 15 à 20 minutes environ.
- Démontez le broc et mettez le bloc moteur de côté.
- Appuyez sur le bouton de réarmement situé sur le dessous du bloc moteur (voir fig.). Si vous ne parvenez pas à enfoncer le bouton de réarmement, laissez encore refroidir l'appareil puis réessayez.
- Remontez le broc sur le bloc moteur, rebranchez l'appareil sur l'alimentation secteur et poursuivez le cycle de hachage.

Nettoyage et entretien

Après usage, éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (pos. **O**) et débrancher la fiche secteur. Ne plonger en aucun cas le bloc moteur dans l'eau, mais l'essuyer à l'extérieur avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs. Veillez à ne pas vous blesser avec les lames tranchantes pendant le nettoyage du broc. Remplissez le broc avec de l'eau de vaisselle chaude (max 1 litre) immédiatement après avoir mixé et laissez le moteur en marche durant quelques secondes. Enlevez ensuite le broc en verre et nettoyez-le à l'aide d'une brosse à vaisselle. Pour un nettoyage facilité, vous pouvez mettre le capuchon, le couvercle et le broc au lave-vaisselle.

Pour un nettoyage respectueux des matériaux, nous recommandons de rincer le capuchon, le couvercle et le broc dans l'eau de vaisselle chaude. Le nettoyage fréquent au lave-vaisselle risque d'abîmer les surfaces.

Remarque : le cas échéant, vous pouvez nettoyer la face intérieure de la poignée du broc. Pour ce faire, ôtez la coque de la poignée en tirant au niveau des extrémités (cf. illustration). Séchez la poignée après le nettoyage, puis appuyez la coque contre la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un déclic.



L'appareil est conforme aux Directives européennes 2006/95/CE, 2004/108/CE et 2009/125/CE.

La conformité à la norme EN60335, clause 11 a été vérifiée en utilisant la recette suivante : 800 g de carottes + 1200 g d'eau

Fonctionnement : 30 s ; régime : max.



Au terme de son utilisation ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur identification. Grâce à la réutilisation, au recyclage de matériaux ou à d'autres formes de recyclage des vieux appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Veillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Sous réserve de modifications

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Queste apparecchiature possono essere utilizzate da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e i suoi cavi di collegamento fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'elettrodomestico deve essere sempre scollegato dalla presa di corrente nei seguenti casi: quando rimane incustodito, prima del montaggio e dello smontaggio o della pulizia.
- Se il cavo di allacciamento alla rete è guasto, è necessario richiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore, onde evitare pericoli.
- Prestare molta attenzione alle lame affilate quando si svuota la brocca e durante la pulizia.
- Terminato l'utilizzo degli accessori e dell'apparecchio, pulire tutte le superfici/parti che sono state a contatto con gli alimenti. Seguire le indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e cura".
- Prestare attenzione quando si versano liquidi caldi in un robot da cucina compatto o in un frullatore in quanto il liquido potrebbe venire nuovamente espulso dall'apparecchio sotto forma di improvvisa esalazione di vapore.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
 - in cucine per i dipendenti di negozi, uffici e altri settori commerciali;
 - in tenute agricole;
 - da clienti in hotel, motel e altri impianti di soggiorno;
 - in bed & breakfast.Questo apparecchio non è destinato ad un uso puramente commerciale.

- Spegnere l'apparecchio e togliere sempre la spina prima di sostituire gli accessori o di avvicinare delle parti che si muovono durante l'utilizzo.
- Usare il dispositivo solo conformemente a queste istruzioni. L'uso inadeguato può provocare shock elettrici o altri rischi.

Prima dell'uso

Il frullatore va adoperato solo per l'uso previsto, seguendo le istruzioni per l'uso. A tal fine, leggere accuratamente le istruzioni per l'uso prima della messa in servizio. Esse forniscono istruzioni per l'utilizzo, la pulizia e la cura dell'elettrodomestico. In caso di inosservanza, non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni. Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'elettrodomestico, consegnarle all'utente successivo insieme all'apparecchio. Questo apparecchio non è destinato a un uso commerciale, ma solo per la preparazione di alimenti in quantità domestiche.

Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Dati tecnici

Tensione nominale:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Potenza assorbita:	1600 W
Classe di protezione:	II

Istruzioni per la sicurezza

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e il connettore devono essere asciutti.
- Non tirare o incastrare il cavo di collegamento contro spigoli taglienti, non lasciarlo sospeso e proteggerlo dal calore e dall'olio.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre e non metterlo in funzione in prossimità di fiamme libere.
- Non staccare la spina dalla presa, tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Mai accendere l'apparecchio con la brocca vuota.
- **Durante il funzionamento il coperchio dell'apparecchio deve essere sempre chiuso. Prima di rimuovere il coperchio o la brocca si deve assolutamente aspettare che la lama sia ferma.**
- Quando l'apparecchio è in funzione non ci devono assolutamente essere oggetti all'interno della brocca.

Nel caso in cui dovesse essere necessario staccare gli alimenti dal bordo della brocca, utilizzare esclusivamente il calcatoio fornito con coperchio ben posizionato.

- **Non mettere mai le mani all'interno della brocca se prima non si è staccata la spina.**
- Prima di rimuovere la bocca impostare assolutamente il regolatore di velocità in posizione iniziale e spegnere con l'interruttore ON/OFF (pos. **O**).
- **Attenzione!** Durante il trattamento di cibi caldi (max. 60°) esiste il pericolo di ustioni. In tal caso riempire la brocca fino a un massimo di 1,0 litri. Fare attenzione che il coperchio e il tappo di chiusura siano chiusi fermamente e premere con la mano il coperchio sulla brocca durante il funzionamento. Durante il trattamento di cibi caldi non utilizzare alcun programma automatico, bensì cominciare sempre alla velocità minima.
- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
 - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono guasti
 - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.In questi casi far riparare l'apparecchio.
- Non immergere l'unità di azionamento nell'acqua.

- Non ci si assume alcuna responsabilità in caso di uso per uno scopo diverso da quello previsto, per un utilizzo errato oppure in caso di riparazione non professionale. In questi casi sono escluse anche le richieste di garanzia.

Pannello di comando

interruttore on/off

Per poter utilizzare l'apparecchio bisogna prima accenderlo con l'interruttore ON/OFF (pos. I). Dopodiché è possibile selezionare un programma automatico, utilizzare la funzione Pulse oppure lavorare con il regolatore di velocità.

Regolatore di velocità

La velocità del potente motore può essere impostata in modo continuo dal regolatore di velocità tra **min** e **max**.

Accendere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF (pos. I) e poi selezionare la velocità di lavoro desiderata sul regolatore della velocità.

Al termine della frullatura impostare nuovamente il regolatore di velocità in posizione iniziale (v. fig.) e spegnere nuovamente l'interruttore ON/OFF (pos. O).

Funzione Pulse

Più tempo si tiene premuto l'interruttore **PULSE** e maggiore è la velocità del motorino. Ciò risulta particolarmente utile per mischiare più volte prima di versare.

Tasti di programmazione

Per svolgere facilmente dei compiti comuni con il frullatore Smoothie, esso è stato equipaggiato di tre programmi automatici per smoothie, salse e per la preparazione di alimenti surgelati.

Smoothie

Per la facile preparazione di smoothie verdi si può utilizzare il tasto **Smoothie**. Accendere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF (pos. I). Ora premere il tasto **Smoothie** e il frullatore inizia un programma automatico con diversi livelli di velocità.

Il programma termina automaticamente. Il programma può essere terminato in qualsiasi momento premendo ripetutamente il tasto **Smoothie** oppure spegnendo l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF (pos. O).

Ricetta di esempio "Smoothie verde con pera e insalata"

Ingredienti:

- 4 manciate di valeriana
- 1 gambo di sedano
- 1 bulbo di finocchio
- ½ cetriolo
- 1 avocado con seme
- 1 avocado senza seme
- 1 pera
- 1 fetta di limone
- 1 pezzo grande di curcuma
- ca. 700 ml di acqua



Preparazione

- Lavare la valeriana, il gambo di sedano e il cetriolo. Sbucciare gli avocado, tagliare in quarti il cetriolo e il sedano e metterli assieme alla valeriana e a ca. 300 ml di acqua nella brocca.
Consiglio: invece della metà dell'acqua mettere nella caraffa dei cubetti di ghiaccio o ghiaccio tritato e lo smoothie diventa più freddo.
Chiudere la brocca con il coperchio.
- Accendere il frullatore Smoothie con l'interruttore ON/OFF e premere il tasto **Smoothie**, il programma inizia in automatico.
- Lavare il finocchio e la pera, tagliare in quarti il finocchio e la pera. Metterli nella brocca assieme alla curcuma e alla fetta di limone e riempire con acqua.
Consiglio: invece della metà dell'acqua mettere nella caraffa dei cubetti di ghiaccio o ghiaccio tritato e lo smoothie diventa più freddo.
Chiudere la brocca con il coperchio.
- Accendere di nuovo il frullatore Smoothie con l'interruttore ON/OFF e premere il tasto **Smoothie**, il programma inizia in automatico.
- Nota: Utilizzare il calcaio durante la preparazione per mescolare meglio gli ingredienti. Assicurarsi di chiudere correttamente il coperchio prima di utilizzare il calcaio.

Ricetta di esempio "Smoothie verde con mele"

Ingredienti:

1 mazzo grande di prezzemolo
10-15 foglie di piantaggine
1 cetriolo piccolo
1 gambo di sedano
2-3 mele acerbe
½ avocado senza seme
1 manciata di uva verde
Succo di ½ limetta
ca. 250 ml di acqua

Preparazione

- Lavare il prezzemolo, la piantaggine, il cetriolo, il gambo di sedano e le mele. Tagliare in quarti il cetriolo, il sedano e le mele e metterli assieme al prezzemolo e a ca. 250 ml di acqua nella brocca.
Consiglio: invece della metà dell'acqua mettere nella caraffa dei cubetti di ghiaccio o ghiaccio tritato e lo smoothie diventa più freddo.
Chiudere la brocca con il coperchio.
- Accendere il frullatore Smoothie con l'interruttore ON/OFF e premere il tasto **Smoothie**, il programma inizia in automatico.
- Sbucciare l'avocado, lavare l'uva. Metterli nella brocca assieme al succo di limetta ed eventualmente aggiungere acqua in base alla consistenza desiderata. Chiudere la brocca con il coperchio.
- Accendere di nuovo il frullatore Smoothie con l'interruttore ON/OFF e premere il tasto **Smoothie**, il programma inizia in automatico.
- Nota: Utilizzare il calcaio durante la preparazione per mescolare meglio gli ingredienti. Assicurarsi di chiudere correttamente il coperchio prima di utilizzare il calcaio.

Ice cream

Per fare il gelato si può utilizzare il tasto **Ice cream**. Accendere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF (pos. **I**). Ora premere il tasto **Ice cream** e il frullatore inizia un programma automatico con diversi livelli di velocità.

Il programma termina automaticamente. Il programma può essere terminato in qualsiasi momento premendo ripetutamente il tasto **Ice cream** oppure spegnendo l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF (pos. **O**).

Nota: assicurarsi che i frutti surgelati siano tagliati a pezzetti.

Utilizzare il calcoltoio già all'inizio del programma per ottenere un risultato migliore e più omogeneo. Assicurarsi di chiudere correttamente il coperchio prima di utilizzare il calcoltoio.

Ricetta di esempio "Gelato alla frutta"

Ingredienti:

- 100 g di zucchero
- 200 g di panna da montare
- 300 g di frutta surgelata
- 2 banane
- 1 tazza di lamponi surgelati
- ½ tazza di frutti secchi (ad es. datteri)

Preparazione

- Mettere lo zucchero, la panna da montare, la frutta surgelata, i lamponi e i frutti secchi direttamente nella brocca. Sbucciare le banane, metterle nella brocca. Chiudere la brocca con il coperchio.
- Accendere il frullatore Smoothie con l'interruttore ON/OFF e premere il tasto **Ice cream**, il programma inizia in automatico.

Nota: Si consiglia di lasciare il gelato varie ore nel congelatore prima del consumo. Il gelato può però essere mangiato anche subito dopo la preparazione.

Salsa

Per la facile preparazione di salse si può utilizzare il tasto **Sauce**. Accendere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF (pos. **I**). Ora premere il tasto **Sauce** e il frullatore inizia un programma automatico con diversi livelli di velocità.

Il programma termina automaticamente. Il programma può essere terminato in qualsiasi momento premendo ripetutamente il tasto **Sauce** oppure spegnendo l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF (pos. **O**).

Ricetta di esempio "Salsa di pomodoro"

Ingredienti:

- 7 pomodori medio-grandi
- 2 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 8 foglie di basilico fresco
- 1 cucchiaino di sciroppo d'agave
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Prezzemolo
- Peperoncino
- Sale e pepe

Preparazione

- Lavare i pomodori e tagliarli in quarti, sbucciare gli scalogni e lo spicchio d'aglio e metterli nella brocca.

- Lavare il basilico, versare lo sciroppo d'agave e l'olio d'oliva. Chiudere la brocca con il coperchio.
- Accendere il frullatore Smoothie con l'interruttore ON/OFF e premere il tasto **Sauce**, il programma inizia in automatico.
- Insaporire con prezzemolo, peperoncino, con sale e pepe.

Esempio di ricetta "Salsa verde"

Ingredienti:

60 g di insalata fresca
1 gambo di sedano
2 cucchiaino di concentrato di pomodoro
6 cucchiaino di olio d'oliva
6 cucchiaino di succo di limone fresco
6 cucchiaino di acqua

Sale e pepe

Preparazione

- Lavare le foglie d'insalata e il gambo di sedano, tagliare in quarti il sedano e mettere nella brocca.
- Mettere l'olio d'oliva, il succo di limone e l'acqua nella brocca. Chiudere la brocca con il coperchio.
- Accendere il frullatore Smoothie con l'interruttore ON/OFF e premere il tasto **Sauce**, il programma inizia in automatico.
- Condire con sale e pepe.

Brocca

La brocca è di pregiato Tritan®, è robusta, leggera e senza BPA.

La capacità della brocca è di 2 litri, fare attenzione a non riempirla eccessivamente.

Per il trattamento di cibi caldi (max. 60° C) o fortemente schiumosi (ad es. latte) riempire la brocca al massimo a metà (1,0 litri).

Il cappuccio sul coperchio può essere rimosso ruotando in senso antiorario e può essere utilizzato come misurino (10/20/30/40 ml).

Calcoio

Con il calcoio si possono staccare gli alimenti eventualmente attaccati al bordo e spingerli di nuovo nel gruppo lame. Per fare ciò togliere il cappuccio del coperchio ben chiuso e inserire il calcoio nell'apertura.

L'anello di sicurezza del calcoio impedisce, in caso di coperchio chiuso correttamente, il suo contatto con il gruppo lame.

Muovere il calcoio lungo le pareti e gli angoli della brocca in modo che gli alimenti possano essere tritati.

Funzione di sicurezza

Il frullatore si accende solo con la brocca corretta (1). Una chiusura di sicurezza impedisce l'azionamento senza l'apposita brocca (1).

Se la brocca viene rimossa durante il funzionamento e il regolatore di velocità non si trova in posizione iniziale, esso deve essere rimesso in posizione iniziale prima di poter proseguire con l'operazione.

Prima messa in servizio

Prima del primo utilizzo, pulire la brocca, il coperchio ed il cappuccio. Fare attenzione a non ferirsi con le lame affilate. Posizionare il supporto ammortizzante sull'unità di azionamento e la brocca sul supporto.

Introdurre gli ingredienti, chiudere la brocca con il coperchio ed il cappuccio e accendere l'interruttore ON/OFF (pos. I). Se necessario utilizzare l'impostazione variabile della velocità o un programma automatico.

Si possono aggiungere altri ingredienti anche durante il funzionamento dell'apparecchio, semplicemente togliendo il cappuccio.

Triturare i cubetti di ghiaccio

Inserire i cubetti di ghiaccio e chiudere la brocca con il coperchio e il tappo. Accendere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF (pos. I). Attivare per qualche secondo la funzione Pulse e rilasciare l'interruttore. Non appena i cubetti di ghiaccio vengono di nuovo a trovarsi sulla base della brocca, si può attivare ancora per alcuni secondi la funzione Pulse. Ripetere la procedura finché il ghiaccio non è tritato come si desidera.

Informazioni generali

Non appena gli ingredienti sono stati trattati, mettere il regolatore di velocità in posizione iniziale, spegnere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF (pos. O) e staccare la spina. Non azionare in nessun caso l'apparecchio quando è vuoto. Utilizzare sempre ca. 300 ml di acqua o di altri liquidi per ottenere un miglior risultato di miscelazione. Il tempo di preparazione per la maggior parte degli alimenti/delle ricette è di al massimo 1 minuto. In caso di grandi quantità e di una densità particolarmente consistente, si potrebbe far fatica a versare il contenuto. In questo caso il preparato dovrebbe essere meglio distribuito. Prima di rimuovere la bocca impostare assolutamente il regolatore di velocità in posizione iniziale e spegnere con l'interruttore ON/OFF (pos. O).

Attenzione, sussiste il pericolo di ferirsi! Prima di rimuovere il coperchio, si deve aspettare che la lama sia ferma. Non mettere le mani all'interno dell'apparecchio se non si è prima staccata la spina. Dopo l'uso, vuotare completamente la brocca. Non lasciare nella brocca nessun tipo di liquido.

Spegnimento automatico

L'apparecchio dispone di uno spegnimento automatico. L'apparecchio si spegne automaticamente dopo 5 minuti di funzionamento. In questo modo si impedisce che l'apparecchio rimanga in funzione senza sorveglianza per lunghi periodi di tempo e che gli alimenti si riscaldino eccessivamente. Per rimettere in funzione l'apparecchio dopo lo spegnimento automatico, impostare il regolatore di velocità in posizione iniziale. Dopodiché è possibile selezionare nuovamente la velocità desiderata o un programma automatico.

Protezione da sovraccarico

L'apparecchio è dotato di una protezione da sovraccarico. In questo modo si impedisce che il motore venga danneggiato da carichi eccessivi.

Procedere come segue nel caso in cui l'apparecchio si spenga durante il funzionamento.

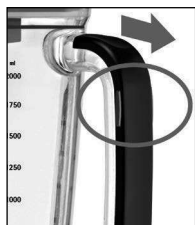


- Impostare il regolatore di velocità in posizione iniziale, spegnere l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF (pos. **O**), staccare la spina e lasciare raffreddare per ca. 15-20 minuti.
- Rimuovere la brocca e mettere da parte l'unità di azionamento.
- Premere il pulsante di ripristino sulla parte inferiore dell'unità di azionamento (v. fig.). Nel caso in cui non sia più possibile premere il pulsante di ripristino nell'apparecchio, lasciar raffreddare ulteriormente e riprovare.
- Rimettere la brocca sull'unità di azionamento, ricollegare l'apparecchio alla corrente elettrica e continuare con la frullatura.

Pulizia e manutenzione

Dopo l'uso staccare la spina e spegnere con l'interruttore ON/OFF (pos. **O**). Non si deve assolutamente immergere l'unità di azionamento in acqua, ma se ne può pulire solo la parte esterna con un panno umido. Non usare detergenti abrasivi. Quando si pulisce la brocca, fare attenzione a non ferirsi con la lama affilata. Subito dopo aver smesso di usare il frullatore, riempirlo con acqua calda saponata (max. 1,0 litri) e far andare il motorino per alcuni secondi. Successivamente togliere la caraffa di vetro e pulire con una spazzola. Per una facile pulizia il cappuccio, il coperchio e la brocca possono essere lavati in lavastoviglie. Consigliamo una pulizia delicata del cappuccio, del coperchio e della caraffa con acqua calda saponata. Il lavaggio troppo frequente in lavastoviglie potrebbe pregiudicare le superfici.

Nota: se necessario è possibile lavare la parte interna dell'impugnatura della brocca. A questo scopo, sfilare la copertura dell'impugnatura afferrandola sulle linguette e tirare in avanti (vedi fig.). Dopo la pulizia asciugare la copertura e reinserirla sull'impugnatura, la copertura scatta in posizione in modo udibile.



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2006/95/CE, 2004/108/CE e 2009/125/CE.

La conformità ai sensi della norma EN60335 clausola 11 è stata verificata utilizzando la seguente ricetta: 800 g carote + 1200 g acqua
Funzionamento: 30 s.; velocità: max



Alla fine del suo ciclo di vita non buttare il prodotto nella spazzatura domestica, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici. I materiali possono essere riciclati in conformità con la loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero e ad altre forme di recupero di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente. Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

Con riserva di modifiche

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo solo si lo usan bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y los cables de conexión fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El aparato deberá ser desconectado de la red retirando el enchufe cuando no esté vigilado y antes de desmontarlo o limpiarlo.
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por personal cualificado para evitar cualquier peligro.
- Cuidado al manipular las cuchillas afiladas, tanto al vaciar la jarra como al limpiar.
- Luego de la utilización, limpie todas las superficies y piezas del aparato y los accesorios que hayan estado en contacto con alimentos. Siga las indicaciones contenidas en el capítulo "Limpieza y cuidados".
- Tenga precaución al llenar un robot de cocina compacto o una licuadora con líquidos calientes, ya que el líquido puede ser expulsado repentinamente del aparato en forma de vapor.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
 - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
 - en fincas agrícolas;
 - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
 - en pensiones con desayuno.No está diseñado para el uso meramente industrial.
- Apague el aparato y desconecte siempre el enchufe de la red antes de cambiar los accesorios o de acercarse a piezas que se mueven durante el funcionamiento.

- Utilice el aparato solo de conformidad con estas instrucciones de uso. El uso incorrecto puede tener como consecuencia una descarga eléctrica u otro tipo de peligros.

Antes de usarlo

Utilice la licuadora solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de este manual. Lea atentamente estas instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento. En ellas encontrará indicaciones para el uso, la limpieza y el mantenimiento correctos del mismo. No nos responsabilizamos de los daños que puedan producirse por un uso no conforme al previsto. Guarde bien estas instrucciones y entréguelas al siguiente usuario junto con el aparato. El aparato no es apto para el uso industrial, sino solo para preparar alimentos en cantidades usuales en el hogar. Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

Datos técnicos

Tensión nominal:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Consumo de energía:	1600 W
Clase de protección:	II

Indicaciones de seguridad

- Conecte el aparato solamente en una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- No coloque ni pegue el cable de conexión sobre bordes afilados, ni lo deje colgando. Protéjalo del calor y del aceite.
- No ponga el aparato a funcionar sobre superficies calientes, como placas de cocina o lugares similares, y manténgalo alejado de las llamas abiertas.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable o con las manos mojadas.
- No encienda el aparato con la jarra vacía.
- **El aparato debe funcionar siempre con la tapa cerrada. Es importante esperar hasta que las cuchillas hayan dejado de moverse para quitar la tapa y la jarra.**
- Nunca manipule con objetos dentro de la jarra mientras el aparato esté funcionando. Si fuera necesario desprender alimentos que quedaron en el borde de la jarra, utilice exclusivamente el alimentador suministrado, manteniendo la tapa colocada.
- **No meta la mano en la jarra antes de haber retirado el enchufe de la red.**
- Antes de retirar la jarra, es imprescindible colocar el regulador de velocidad en posición inicial y desconectar el aparato con la tecla de encendido/apagado (pos. **O**).
- **¡Atención!** Al trabajar con alimentos calientes (máx. 60° C) existe peligro de quemaduras. En ese caso llene la jarra, como máximo, hasta la marca de 1,0 litro. Cerciórese de que la tapa y el capuchón estén bien cerrados y presione firmemente la tapa sobre la jarra con la mano durante el uso. Cuando trabaje con alimentos calientes no debe utilizar ningún programa automático, sino empezar siempre en el nivel más bajo.
- No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
 - El aparato o el cable de red están dañados,
 - tiene la sospecha de que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o algo similar.
 En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- No sumerja la unidad principal en agua.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En esos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.

Panel frontal de control

Tecla de encendido/ apagado

Para poder trabajar con el aparato, primero debe encenderlo con la tecla de encendido/apagado (pos. I). Luego puede elegir un programa automático, utilizar la función de impulsos a alta velocidad (PULSE) o trabajar con la ayuda del regulador de velocidad.

Regulador de velocidad

Puede ajustar sin escalas la velocidad del motor de alta potencia colocando el regulador de velocidad entre **min** y **max**.

Para esto, encienda el aparato con la tecla de encendido/apagado (pos. I) y luego seleccione la velocidad de giro/trabajo deseada en el regulador de velocidad.

Al terminar el proceso de licuado, vuelva a girar el regulador de velocidad hacia la posición inicial (véase fig.) y vuelva a desconectar el aparato con la tecla de encendido/apagado (pos. O).

Función de impulsos a alta velocidad (PULSE)

Mientras mantenga presionada la tecla **PULSE**, el motor funcionará a máximas revoluciones. Esto es muy útil, sobre todo, para volver a licuar todo antes de verterlo.

Teclas de programas

Para realizar de manera sencilla tareas cotidianas, la licuadora de pie cuenta con tres programas automáticos para batidos, salsas y procesamiento de alimentos congelados.

Smoothie (batido)

Para una fácil preparación de batidos verdes puede utilizar la tecla **Smoothie**. Encienda el aparato con la tecla de encendido/apagado (pos. I). Presione luego la tecla **Smoothie** y la licuadora iniciará un programa automático con diferentes niveles de velocidad.

El programa finaliza automáticamente. Puede finalizar el programa siempre que lo desee, presionando nuevamente la tecla **Smoothie** o desconectando el aparato con la tecla de encendido/apagado (pos. O).

Receta de ejemplo "Batido con pera y hojas verdes"

Ingredientes:

- 1 puñado de berro
- 1 rama de apio
- 1 tubérculo de hinojo
- ½ pepino
- 1 aguacate con semilla
- 1 aguacate sin semilla
- 1 pera
- 1 rodaja de limón
- 1 trozo grande de cúrcuma

Aprox. 700 ml de agua

Preparación:

- Lave el berro, la rama de apio y el pepino. Pele los aguacates, corte en cuatro el pepino y el apio e incorpórelos a la jarra junto con el berro y aprox. 300 ml de agua.



Consejo: En vez de la mitad del agua, agregue a la jarra cubitos de hielo o hielo picado. De esta manera el batido estará más frío.

Cierre la jarra con la tapa.

- Encienda la licuadora con la tecla de encendido/apagado y presione la tecla **Smoothie**, el programa arranca y termina automáticamente.
- Lave el hinojo y la pera, corte el hinojo y la pera en cuatro partes. Incorpórelos a la jarra junto con la cúrcuma, la rodaja de limón y agregue el resto del agua. Consejo: En vez de la mitad del agua, agregue a la jarra cubitos de hielo o hielo picado. De esta manera el batido estará más frío. Cierre la jarra con la tapa.
- Encienda nuevamente la licuadora con la tecla de encendido/apagado y presione la tecla **Smoothie**, el programa arranca y termina automáticamente.
- Nota: Durante la preparación utilice siempre el alimentador para poder mezclar mejor los ingredientes. Cuide que la tapa esté correctamente cerrada antes de utilizar el alimentador.

Receta de ejemplo "Batido verde con manzanas"

Ingredientes:

1 manojo grande de perejil

10-15 hojas de llantén menor

1 pepino pequeño

1 rama de apio

2-3 manzanas ácidas

½ aguacate sin semilla

1 puñado de uvas verdes

Jugo de ½ lima

Aprox. 250 ml de agua

Preparación:

- Lave el perejil, el llantén menor, el pepino, el apio y las manzanas. Corte en cuatro partes el pepino, el apio y las manzanas e incorpórelos a la jarra junto con aprox. 250 ml de agua. Consejo: En vez de la mitad del agua, agregue a la jarra cubitos de hielo o hielo picado. De esta manera el batido estará más frío. Cierre la jarra con la tapa.
- Encienda la licuadora con la tecla de encendido/apagado y presione la tecla **Smoothie**, el programa arranca y termina automáticamente.
- Pele el aguacate y lave las uvas. Incorpórelos a la jarra y, según la consistencia deseada, agregue agua. Cierre la jarra con la tapa.
- Encienda nuevamente la licuadora con la tecla de encendido/apagado y presione la tecla **Smoothie**, el programa arranca y termina automáticamente.
- Nota: Durante la preparación utilice siempre el alimentador para poder mezclar mejor los ingredientes. Cuide que la tapa esté correctamente cerrada antes de utilizar el alimentador.

Ice cream (helado)

Para hacer helados puede utilizar la tecla **Ice cream**. Encienda el aparato con la tecla de encendido/apagado (pos. I). Presione luego la tecla **Ice cream** y la licuadora iniciará un programa automático con diferentes niveles de velocidad. El programa finaliza automáticamente. Puede finalizar el programa siempre que lo desee, presionando nuevamente la tecla **Ice cream** o desconectando el aparato con la tecla encendido/apagado (pos. O).

Indicación: Cuide que las frutas heladas estén cortadas en trozos pequeños. Para lograr un mejor resultado, utilice el alimentador desde el comienzo del programa. Cuide que la tapa esté correctamente cerrada antes de utilizar el alimentador.

Receta de ejemplo "Helado de frutas"

Ingredientes:

100 g de azúcar

200 g de nata para montar

300 g de frutas congeladas

2 plátanos

1 taza de frambuesas congeladas

½ taza de frutas secas (por ej. dátiles)

Preparación:

- Introduzca directamente en la jarra la nata para montar, las frutas congeladas, las frambuesas y las frutas secas. Pele los plátanos e incorpórelos a la jarra. Cierre la jarra con la tapa.
- Encienda la licuadora con la tecla de encendido/apagado y presione la tecla **Ice cream**, el programa arranca y termina automáticamente.

Nota: Recomendamos colocar el helado durante varias horas en el refrigerador antes de servirlo. Aunque también se puede comer directamente después de la preparación.

Sauce (salsas)

Para una fácil preparación de salsas puede utilizar la tecla **Sauce**. Encienda el aparato con la tecla de encendido/apagado (pos. I). Presione luego la tecla **Sauce** y la licuadora iniciará un programa automático con diferentes niveles de velocidad..

El programa finaliza automáticamente. Puede finalizar el programa siempre que lo desee, presionando nuevamente la tecla **Sauce** o desconectando el aparato con la tecla encendido/apagado (pos. O).

Receta de ejemplo: "Salsa de tomate"

Ingredientes:

7 tomates medianos

2 chalotes

1 diente de ajo

8 hojas frescas de albahaca

1 cucharada de miel de agave (o aguamiel)

2 cucharadas de aceite de oliva

Perejil

Ají

Sal y pimienta

Preparación:

- Lave y corte los tomates en cuatro partes, pele los chalotes y el diente de ajo e incorpore todo a la jarra.
- Lave la albahaca e incorpórela a la jarra junto con la miel de agave y el aceite de lo oliva. Cierre la jarra con la tapa.
- Encienda la licuadora con la tecla encendido/apagado y presione la tecla **Sauce**, el programa arranca automáticamente.
- Sazone con perejil, ají, sal y pimienta.

Receta de ejemplo "Salsa verde"

Ingredientes:

- 60 g de ensalada frescas
- 1 rama de apio
- 2 cucharada de pasta de tomate
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 6 cucharadas de jugo de limón fresco
- 6 cucharadas de agua

Sal y pimienta

Preparación:

- Lave las hojas de ensalada y la rama de apio, corte el apio en cuatro e introdúzcalo en la jarra.
- Incorpore a la jarra el aceite de oliva, el jugo de limón y el agua. Cierre la jarra con la tapa.
- Encienda la licuadora con la tecla encendido/apagado y presione la tecla **Sauce**, el programa arranca automáticamente.
- Sazone con sal y pimienta.

Jarra

La jarra está fabricada en Tritan® de alta calidad y es firme, liviana y libre de BPA. La capacidad de la jarra es de 2 litros, tenga en cuenta no sobrecargarla.

Si utiliza alimentos que forman mucha espuma (p. ej. leche) o calientes (máx. 60° C), llene la jarra como máximo hasta la mitad (1,0 litro).

El capuchón en la tapa se puede retirar girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj y sirve de medidor (10/20/30/40 ml).

Alimentador

Con el alimentador puede empujar hacia la unidad de cuchillas los alimentos que se hayan quedado pegados al borde de la jarra. Para esto, retire el capuchón de la tapa cerrada e introduzca el alimentador en el orificio.

Con la tapa correctamente cerrada, el anillo de seguridad del alimentador evita que éste entre en contacto con la unidad de cuchillas.

Arrastre el alimentador a lo largo de las paredes y esquinas de la jarra para que los alimentos atascados allí puedan seguir siendo triturados.

Función de seguridad

La licuadora solo puede conectarse si la jarra está correctamente colocada. Una desconexión de seguridad impide el funcionamiento sin la jarra.

Si la jarra se extrae durante el funcionamiento y el regulador de velocidad no está en la posición inicial, antes de seguir trabajando se lo debe volver a colocar en esa posición.

Puesta en funcionamiento

Limpie la jarra, la trapa y el capuchón antes de la primera puesta en marcha.

Tenga cuidado para no lesionarse con las cuchillas afiladas. Coloque el soporte amortiguador sobre la unidad principal y la jarra sobre el soporte.

Introduzca los alimentos, cierre la jarra con la tapa y el capuchón y encienda la licuadora con la tecla de encendido/apagado (pos. I). De acuerdo a sus necesidades, utilice el regulador de velocidad variable o un programa automático.

Pueden añadirse más alimentos con el motor en marcha simplemente retirando el capuchón.

Triturar cubitos de hielo

Introduzca los cubitos de hielo y cierre la jarra con la tapa y el tapón. Encienda el aparato con la tecla de encendido/apagado (pos. I). Active durante pocos segundos la función PULSE y vuelva a soltar el interruptor. Cuando los cubitos de hielo estén en el fondo de la jarra, puede volver a conectar la función PULSE durante unos segundos. Repita este proceso hasta que los cubitos de hielo triturados hayan alcanzado la consistencia deseada

Indicaciones generales

Una vez que esté procesada la cantidad deseada, coloque el regulador de velocidad en la posición inicial, desconecte el aparato con la tecla de encendido/apagado (pos. 0) y desenchúfelo de la red. Nunca lo ponga a funcionar vacío. Utilice siempre aprox. 300 ml de agua u otros líquidos para conseguir un mejor resultado al licuar. El tiempo de preparación de la mayoría de los alimentos/las recetas es de un máximo de 1 minuto. Tenga en cuenta que puede tener dificultades a la hora de verter grandes cantidades muy líquidas. En este caso, le recomendamos que prepare las cantidades mejor repartidas. Antes de retirar la jarra, es imprescindible colocar el regulador de velocidad en posición inicial y desconectar el aparato con la tecla de encendido/apagado (pos. 0).

Cuidado: peligro de lesiones. Es importante esperar hasta que las cuchillas hayan dejado de moverse para quitar la tapa. Nunca meta la mano dentro del aparato mientras el enchufe esté conectado a la red. Vacíe completamente la jarra después de su uso. No deje ningún líquido dentro de ella.

Desconexión automática

El aparato está provisto de una desconexión automática. Tras 5 minutos de funcionamiento, el aparato se apaga automáticamente. De esta manera se busca evitar que el aparato siga funcionando por un tiempo prolongado de forma involuntaria y que los alimentos se calienten más de lo adecuado. Para volver a poner en funcionamiento el equipo tras una desconexión automática debe colocar el regulador de velocidad en la posición inicial. Luego puede volver a seleccionar la velocidad deseada o un programa automático.

Protección contra sobrecarga

El aparato está equipado con una protección contra sobrecarga. Esta impide que el motor se dañe por un exceso de carga.

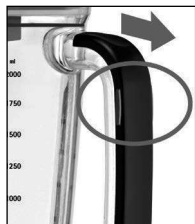
Si el aparato se desconecta durante el funcionamiento, proceda de la siguiente manera:

- Coloque el regulador de velocidad en la posición inicial, desconecte el aparato con la tecla de encendido/apagado (pos. 0), desenchúfelo de la red y déjelo enfriar durante aprox. 15 a 20 minutos.
- Retire la jarra y acueste sobre un lado la unidad principal.
- Presione el botón de reinicio que se encuentra en la parte inferior de la unidad principal (véase la fig.). Si el botón de reinicio no se puede presionar en dirección al aparato, debe dejar que este siga enfriándose y volverlo a intentar más tarde.
- Vuelva a colocar la jarra sobre la unidad principal, enchufe nuevamente el aparato a la red y continúe con el proceso de licuado.



Limpieza y cuidados

Luego de la utilización, desconecte el aparato con la tecla de encendido/apagado (pos. **O**). Nunca sumerja la unidad principal en agua, ésta solo debe limpiarse con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos. Tenga cuidado para no lesionarse con las cuchillas afiladas cuando limpie la jarra. Llénela con agua caliente (máx. 1,0 litro) inmediatamente después de realizar un licuado y deje funcionar el motor durante unos segundos. Seguidamente, retire la jarra de cristal y límpiela con un cepillo. Para mayor comodidad puede limpiar el capuchón, la tapa y la jarra en el lavavajillas.



Para una limpieza que no dañe los materiales, le recomendamos lavar el capuchón, la tapa y la jarra con agua tibia. Si se utiliza demasiado a menudo el lavavajillas las superficies podrían verse dañadas.

Indicación: En caso necesario puede limpiar el lado interior del asa de la jarra. Retire para ello la cubierta del asa tirando de las lengüetas hacia delante (ver la imagen). Seque el asa después de la limpieza y presione la tapa del asa para colocarla en su posición original. La cubierta del asa encastra audiblemente.



El aparato cumple con las directivas europeas 2006/95/CE, 2004/108/CE y 2009/125/CE.

La conformidad según EN60335 cláusula 11 se verificó con la siguiente receta:
800 g de zanahorias + 1200 g de agua
Funcionamiento: 30 s; revoluciones: máx.



Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe tirarse al cubo de basura doméstico, sino que debe llevarse a un punto limpio de recogida y reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reutilizan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente. Pregunte a las autoridades locales por el lugar específico donde debe entregar o tirar el producto para su eliminación.

Sujeto a modificaciones

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Apparaten mogen door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en de stroomkabel moeten op een voor kinderen niet toegankelijke plaats worden bewaard.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat dient bij niet aanwezig toezicht en voor het monteren, het demonteren en het reinigen te allen tijde van de stroomvoorziening gescheiden te worden.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, diens klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen. Dit om enig risico op gevaar te voorkomen.
- Wees voorzichtig in de omgang met de scherpe messen en bij het legen van de kan tijdens het schoonmaken.
- Reinig na het gebruik van de accessoires en het apparaat alle oppervlakken en onderdelen die met levensmiddelen in aanraking zijn gekomen. Volgt u alstublieft de instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Voorzichtig bij het vullen van hete vloeistoffen in een compact-keukenmachine of een mixer. Het is mogelijk dat de vloeistof in de vorm van een plotse stoomstoot weer uit het apparaat wordt gestoten.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - in de keuken door medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
 - bij agrarische bedrijven;
 - door klanten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - in pensions.Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.
- Het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact nemen,

voordat u de accessoires wisselt of delen uitneemt die tijdens het gebruik te dicht op elkaar bewegen.

- Het apparaat mag uitsluitend in navolging van deze aanwijzing worden gebruikt. Ondeskundig gebruik kan een elektrische schok of andere risicovolle momenten tot gevolg hebben.


Vóór het gebruik

De mixer mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Leest u deze gebruiksaanwijzing daarom zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Ze bevat aanwijzingen voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Wanneer u de gebruiksaanwijzing niet in acht neemt, zijn wij niet aansprakelijk voor eventuele schade. Berg de gebruiksaanwijzing goed op en geef hem samen met het apparaat aan een volgende gebruiker. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik, maar alleen voor de bereiding van levensmiddelen in voor huishoudens gebruikelijke hoeveelheden. Neem bij gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Vermogen:	1600 W
Veiligheidsklasse:	II

Veiligheidsinstructies

- U mag het apparaat alleen op een correct geplaatst en geaard stopcontact aansluiten. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet langs scherpe randen loopt of beklemd raakt, laat hem niet naar beneden hangen en bescherm hem tegen hitte en olie.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het niet in de buurt van open vuur.
- U mag de stekker niet aan de kabel en niet met natte handen uit het stopcontact trekken.
- Schakel het apparaat niet in wanneer de kan leeg is.
- **Gebruik het apparaat alleen met gesloten deksel. Voordat u het deksel of de kan verwijdert moet u wachten tot de messen stilstaan.**
- Steek in geen geval voorwerpen in de kan wanneer het apparaat in gebruik is. Als het noodzakelijk is om voedingsmiddelen in de kan van de rand te verwijderen, dient u uitsluitend de meegeleverde duwer in combinatie met de stevig geplaatste deksel te gebruiken.
- **Grijp niet in de kan voordat u de stekker uit het stopcontact hebt gehaald.**
- Vóór het verwijderen van de kan dient de snelheidsregelaar in de uitgangspositie zetten en via de aan-/uitschakelaar (pos. ).
- **Opgelet!** Bij het verwerken van hete levensmiddelen (max. 60° C) bestaat gevaar voor brandwonden. De kan in dit geval maar tot 1,0 liter vullen. Let erop dat het deksel en de kap goed gesloten zijn en druk het deksel tijdens de werking met de hand vast op de kan. Gebruik bij het verwerken van warme levensmiddelen geen automatisch programma, maar begin altijd op de laatste stand.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
 - het apparaat of de stroomkabel beschadigd is
 - na een val enz. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.
 In dat geval moet u het apparaat ter reparatie afgeven.

- De motorunit niet in water onderdompelen.
- Bij onjuist gebruik, verkeerde bediening of onvakkundige reparatie stellen wij ons niet aansprakelijk voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.

Bedieningspaneel

aan/uit-schakelaar

Om met dit apparaat te kunnen werken, moet u het via de aan-/ uitschakelaar inschakelen (pos. I). Daarna kunt u een automatisch programma selecteren, de Pulse-functie gebruiken of via de snelheidsregelaar werken.

Snelheidsregelaar

U kunt de maximale snelheid van de krachtige motor via de snelheidsregelaar tussen de **min** en **max** traploos in te stellen.

Schakel hiertoe het apparaat via de aan-/uitschakelaar in (pos. I) en selecteer de gewenste snelheid/werksnelheid via de snelheidsregelaar.

Na de beëindiging van het mengproces, de snelheidsregelaar weer instellen in de uitgangspositie (zie . afb.) en schakel de aan-/uitschakelaar weer uit (pos. O).

Pulse-functie

Als u de schakelaar **PULSE** blijft indrukken, loopt de motor op maximale snelheid. Dat is bijzonder nuttig voor het nogmaals mengen vóór het uitgieten.

Programmatoetsen

Om gangbare processen voor de Smoothie-standmixer eenvoudig op te lossen, heeft het apparaat drie automatische programma's voor smoothies, sausen en voor het verwerken van bevroren voedingsmiddelen.

Smoothie

Voor het gemakkelijk bereiden van groene smoothies kunt u de knop **Smoothie** gebruiken. Zet het apparaat aan met de aan-/uitschakelaar (pos. I). Druk op de knop **Smoothie** en de mixer start een automatisch programma met verschillende snelheidsstanden.

Het programma eindigt automatisch. U kunt het programma op elk gewenst moment beëindigen door nogmaals op de knop **Smoothie** te drukken, of het apparaat uitschakelen m.b.v. de aan-/uitschakelaar (pos. O).

Recept als voorbeeld 'Groene smoothie met peren en sla'

Ingrediënten:

- 4 handen vol veldsla
- 1 selderijstengel
- 1 venkel
- ½ komkommer
- 1 avocado met kern
- 1 avocado zonder kern
- 1 peer
- 1 citroenschijfje
- 1 groot stuk curcuma
- ca. 700 ml water



Bereiding:

- veldsla, selderijstengel en komkommer wassen avocado schillen, komkommer en selderij in vier stukjes snijden en samen met de veldsla en ca. 300 ml water in de kan doen.

Tip: Vul in plaats van de helft van het water, ijsblokjes of crushed ice in de kan, de smoothie wordt daardoor koeler.

Vervolgens de kan met het deksel sluiten.

- De Smoothie-standmixer via de aan-/uitschakelaar inschakelen en de knop **Smoothie** indrukken, waarna het programma automatisch start en eindigt.
- Venkel en peer wassen en in vier stukjes snijden. Samen met de curcuma en het Citroenschijfje in de kan doen en vervolgens vullen met het resterende water.

Tip: Vul in plaats van de helft van het water, ijsblokjes of crushed ice in de kan, de smoothie wordt daardoor koeler.

Vervolgens de kan met het deksel sluiten.

- De Smoothie-standmixer nogmaals via de aan-/uitschakelaar inschakelen en de knop **Smoothie** indrukken, waarna het programma automatisch start en eindigt.
- Aanwijzing: Gebruik de duwer tijdens de bereiding, zodat de ingrediënten beter gemengd kunnen worden. Voordat u de duwer gebruikt, moet u controleren of het deksel, de kan goed afsluit.

Recept als voorbeeld 'Groene smoothie met appels'**Ingrediënten:**

1 grote bos peterselie
10-15 blaadjes smalle weegbree
1 kleine komkommer
1 selderij stengel
2-3 zure appels
½ avocado zonder kern
1 handvol groene druiven
sap van een ½ kleine limoen
ca. 250 ml water

Bereiding:

- peterselie, smalle weegbree, komkommer, selderij en appels wassen. komkommer, selderij en appels in vier stukjes snijden en samen met de peterselie en ca. 250 ml water in de kan doen.

Tip: Vul in plaats van de helft van het water, ijsblokjes of crushed ice in de kan, de smoothie wordt daardoor koeler.

Vervolgens de kan met het deksel sluiten.

- De Smoothie-standmixer via de aan-/uitschakelaar inschakelen en de knop **Smoothie** indrukken, waarna het programma automatisch start en eindigt.
- Avocado schillen, druiven wassen. Samen met het limoensap in de kan doen en eventueel, afhankelijk van de gewenste consistentie, met water bijvullen. Vervolgens de kan met het deksel sluiten.
- De Smoothie-standmixer nogmaals via de aan-/uitschakelaar inschakelen en de knop **Smoothie** indrukken, waarna het programma automatisch start en eindigt.
- Aanwijzing: Gebruik de duwer tijdens de bereiding, zodat de ingrediënten beter gemengd kunnen worden. Voordat u de duwer gebruikt, moet u controleren of het deksel, de kan goed afsluit.

Ice cream

Om ijs te maken kunt u de knop **Ice cream** gebruiken. Zet het apparaat aan met de aan-/uitschakelaar (pos. **I**). Druk vervolgens op de knop **Ice cream** en de mixer start een automatisch programma met verschillende snelheidsstanden.

Het programma eindigt automatisch. U kunt het programma op elk gewenst moment beëindigen door nogmaals op de knop **Ice cream** te drukken, of het apparaat uitschakelen m.b.v. de aan-/uitschakelaar (pos. **O**).

Aanwijzing: Controleer of de bevroren vruchten in kleine stukjes zijn gesneden. Gebruik de duwer al aan het begin van het programma, om zo een beter, meer homogeen resultaat te realiseren. Voordat u de duwer gebruikt, moet u controleren of het deksel, de kan goed afsluit.

Recept als voorbeeld 'Vruchtenijs'

Ingrediënten:

- 100 g suiker
- 200 g slagroom
- 300 g bevroren vruchten
- 2 bananen
- 1 kopje bevroren frambozen
- ½ kopje gedroogde vruchten (bijv. dadels)

Bereiding:

- suiker, slagroom, bevroren vruchten, frambozen en gedroogde vruchten direct in de kan doen. bananen schillen en toevoegen. Vervolgens de kan met het deksel sluiten.
- De Smoothie-standmixer via de aan-/uitschakelaar inschakelen en de knop **Ice cream** indrukken, waarna het programma automatisch start en eindigt.

Aanwijzing: wij adviseren om het ijs vóór het opdienen een aantal uur in het vriesvak te plaatsen. Het ijs kan echter ook direct na de bereiding worden gegeten.

Sauce

Voor het gemakkelijk bereiden van sauzen kunt u de knop **Sauce** gebruiken. Zet het apparaat met de aan-/uitschakelaar aan (pos. **I**). Druk vervolgens op de knop **Sauce** en de mixer start een automatisch programma met verschillende snelheidsstanden.

Het programma eindigt automatisch. U kunt het programma op elk gewenst moment beëindigen door nogmaals op de knop **Sauce** te drukken, of het apparaat uitschakelen m.b.v. de aan-/uitschakelaar (pos. **O**).

Recept als voorbeeld 'Tomatensaus'

Ingrediënten:

- 7 middelgrote tomaten
- 2 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- 8 verse basilicumblaadjes
- 1 el agavesiroop
- 2 el olijfolie
- peterselie
- chilipoeder
- zout en peper

Bereiding:

- tomaten wassen en in vier stukjes snijden, sjalotjes en het teentje knoflook schillen en in de kan doen.
- basilicum wassen en met de agavesiroop en olijfolie toevoegen aan de producten in de kan. Vervolgens de kan met het deksel sluiten.
- De Smoothie-standmixer via de aan-/uitschakelaar inschakelen en de knop **Sauce** indrukken, waarna het programma automatisch start.
- Met peterselie, chilipoeder, zout en peper op smaak brengen.

Recept als voorbeeld 'Groene saus'**Ingrediënten:**

60 g blaadjes verse sla

1 selderijstengel

2 el tomatenpuree

6 el olijfolie

6 el verse citroensap

6 el water

zout en peper

Bereiding:

- slablaadjes en selderijstengel wassen, de selderij in vier stukjes snijden en in de kan doen
- olijfolie, citroensap en water toevoegen. Vervolgens de kan met het deksel sluiten.
- De Smoothie-standmixer via de aan-/uitschakelaar inschakelen en de knop **Sauce** indrukken, waarna het programma automatisch start.
- Met zout en peper op smaak brengen.

Kan

De kan is gemaakt van hoogwaardig Tritan®, is stabiel, licht qua gewicht en volledig BPA-vrij.

De inhoud van de kan is 2 liter. Let op: doe nooit meer dan de maximale hoeveelheid in de kan.

Bij sterk schuimende (bijv. melk) of hete levensmiddelen (max. 60°C) vult u de kan hoogstens tot de helft (1,0 liter).

Door de afsluitkap in het deksel linksom te draaien, kunt de afsluitkap afnemen en als maatbeker (10/20/30/40 ml) gebruiken.

Duwer

Met de duwer kunt u eventueel aan de rand achtergebleven voedingsmiddelen weer in de richting van de messenmodule schuiven. Verwijder hiervoor de afsluitkap van het vast afgesloten deksel en steek de duwer door de opening.

Bij een correct gesloten deksel voorkomt de veiligheidsring op de duwer dat de duwer in contact komt met de messenmodule.

Beweeg de duwer langs de wanden en hoeken van de kan, zodat de voedingsmiddelen kleiner worden.

Veiligheidsfunctie

De mixer kan alleen met een correct geplaatste kan worden ingeschakeld. Een veiligheidsuitschakeling voorkomt het gebruik zonder kan.

Wordt de kan tijdens de werking weggenomen en staat de snelheidsregelaar niet in de uitgangspositie, moet deze vóór het verder verwerken eerst weer in de uitgangspositie worden gesteld.

In gebruik nemen

Reinig de kan, het deksel en de afsluitkap vóór het eerste gebruik. Let er daarbij op dat u zich niet aan de scherpe messen verwondt. Plaats de stabilisatiesteun op de motorunit en de kan op het steunvlak.

Doe de ingrediënten in de kan, sluit de kan met het deksel en de afsluitkap en zet het apparaat met de aan-/uitschakelaar aan (pos. I). U kunt naar keuze de variabele snelheidsinstelling of een automatisch programma gebruiken, Volgende ingrediënten kunnen door de afsluitkap af te nemen ook bij draaiende motor worden toegevoegd.

Hakken van ijsblokjes

Doe de ijsblokjes in de glazen kan en sluit de kan daarna met het deksel en de afsluitkap. Zet het apparaat aan met de aan-/uitschakelaar (pos. I). Zet de keuzeschakelaar enkele seconden op de Pulse-stand en zet de schakelaar weer in de uitgeschakelde stand. Zodra de ijsblokjes weer op de bodem van de kan liggen, kunt u de schakelaar opnieuw enkele seconden op Pulse-stand instellen. Herhaal dit net zolang tot het gehakte ijs de gewenste consistentie heeft.

Algemene instructie

Zodra de hoeveelheid verwerkt is, moet de snelheidsregelaar weer in de uitgangspositie worden ingesteld, dient het apparaat via de aan-/uitschakelaar uitgezet te worden (pos. O) en de stekker uit het stopcontact genomen te worden. Zet het apparaat nooit leeg aan. Gebruik altijd ca. 300 ml water of een andere vloeistof om een beter mengresultaat te krijgen. De verwerkingstijd voor de meeste voedingsmiddelen/recepten is maximaal 1 minuut. Bij grote hoeveelheden kan het moeilijk zijn dunne vloeibare inhoud netjes uit de kan te gieten. In dat geval kunt u de inhoud beter in delen bereiden. Vóór het afnemen van de kan dient u de snelheidsregelaar in de uitgangspositie te zetten en het apparaat uit te schakelen (pos. O).

Let op, gevaar voor letsel! Voordat u het deksel afneemt moet u absoluut wachten tot de messen stilstaan. Nooit uw handen in het apparaat steken als de stekker in het stopcontact zit. Na gebruik de kan volledig legen. Vloeistof mag nooit in de kan achterblijven.

Automatische uitschakeling

Het apparaat beschikt over een automatische uitschakeling. Na 5 minuten in werking te zijn geweest, schakelt het apparaat automatisch uit. Daarmee wordt voorkomen dat het apparaat onbedoeld gedurende langere tijd in werking is en de voedingsmiddelen overmatig worden verwarmd. Om het apparaat na de automatische uitschakeling weer in werking te stellen, zet u de snelheidsregelaar weer in de uitgangspositie. Daarna kunt u weer de gewenste snelheid of een automatisch programma kiezen.

Overbelastingsbeveiliging

Het apparaat is voorzien van een overbelastingsbeveiliging. Bij een te hoge belasting voorkomt deze beveiliging dat de motor wordt beschadigd.


Als het apparaat tijdens de werking stopt gaat u als volgt te werk:

- Zet de snelheidsregelaar op de uitgangspositie, schakel het apparaat uit via de aan-/uitschakelaar (pos. O), neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ca. 15-20 minuten afkoelen.



- Neem de kan af en plaats de motorunit op de zijkant.
- Druk op de resetknop aan de onderkant van de motorunit (zie afb.). Als de resetknop niet ingedrukt kan worden zodat de knop in het apparaat is verzonken, dient u het apparaat nog verder af te laten koelen en het later nogmaals te proberen.
- Plaats de kan weer op de en steek de stekker weer in het stopcontact. U kunt nu weer doorgaan met het mengen.

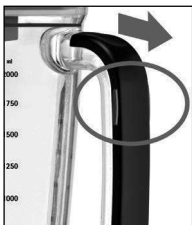
Reiniging en onderhoud

Na gebruik de stekker uit het stopcontact nemen en het apparaat via de aan-/uitschakelaar uitschakelen (pos. ). U mag de motorunit in geen enkel geval in water onderdompelen, deze uitsluitend afnemen met een vochtige doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Let er bij het reinigen van de kan op dat u zich niet aan de scherpe messen verwondt. Doe direct na het mixen warm water (max. 1,0 liter) in de kan en laat de motor enkele seconden draaien. Neem daarna de glazen kan van het apparaat en maak hem schoon met een afwasborstel.

Voor een eenvoudige reiniging kunt u de afsluitkap, het deksel en de kan in de vaatwasmachine plaatsen.

Voor een materiaalbesparende reiniging adviseren wij om de afsluitkap, het deksel en de kan met een warm sopje te reinigen. Bijeen te vaak reinigen in de vaatwasmachine kunnen de oppervlakken eventueel worden beschadigd.

Aanwijzing: Indien noodzakelijk, kunt u de binnenkant van de greep van de kan reinigen. Door de helften van de greep via de 'klepjes' naar voren toe gericht te verwijderen, kunt u de binnenkant van de greep reinigen (zie afb.). Na het reinigen de greep afdrogen en de beide helften van de greep weer op de juiste positie terugplaatsen. De beide helften zullen hoorbaar vastklikken.



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2006/95/EG, 2004/108/EG en 2009/125/EG.

De conformiteit volgens EN60335, clause 11 werd op basis van het gebruik van het volgende recept gecontroleerd: 800 g wortelen + 1200 g water
Werking: 30 s; Snelheid: max.



Dit product mag aan het einde van de levensduur niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid. Het dient afgegeven te worden bij een inzamelpunt van elektrische en elektronische apparaten.

De materialen zijn geschikt voor hergebruik, e.e.a. volgens de markering. Door het aanbieden voor hergebruik, de stoffelijke verwerking of andere vormen van verwerking van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Neem contact op met de gemeentelijke instantie over het verantwoordelijke afvalverzamelstation.

Wijzigingen voorbehouden

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat kan bruges af personer med nedsat fysisk, sansemotorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og/eller viden, forudsat at de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes, og har forstået de farer, der er forbundet med anvendelsen.
- Apparatet må ikke benyttes af børn. Apparatet og den tilhørende strømledning skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Når apparatet ikke overvåges, og før apparatet samles, skilles ad eller rengøres, skal stikket altid tages ud af stikkontakten.
- Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Kniven er meget skarp og skal behandles forsigtigt, både når kanden tømmes og ved rengøring.
- Efter anvendelse af apparatet og dets tilbehør rengøres alle flader og dele, der har været i berøring med fødevarerne. Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Forsigtigt ved påfyldning af varme væsker i en kompakt køkkenmaskine eller en blender, da væsken pludseligt kan sprøjte ud af apparatet.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
 - i køkkener for ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsvirksomheder;
 - på landbrugsbedrifter;
 - af kunder i hoteller, moteller og andre former beboelse;
 - i Bed & Breakfast-virksomheder.Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.
- Sluk apparatet, og træk altid stikket ud, før tilbehørsdele udskiftes, eller før du nærmer dig dele, som bevæger sig ved brug.
- Brug kun apparatet i overensstemmelse med denne vejledning. Ukorrekt brug kan medføre stød eller andre farlige situationer.

Inden ibrugtagning

Blenderen må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Læs brugsanvisningen grundigt, inden apparatet tages i brug. Brugsanvisningen indeholder anvisninger om brug, rengøring og pleje af apparatet. Ved manglende overholdelse påtager vi os intet ansvar for eventuelle skader. Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt, og videregiv den sammen med apparatet til efterfølgende brugere. Apparatet er ikke til professionel brug, men er tiltænkt til tilberedning af fødevarer i private husholdninger.

Overhold sikkerhedsforskrifterne ved brug af apparatet.

Tekniske data

Mærkespænding:	220 – 240 V ~ 50-60 Hz
Effektforbrug:	1600 W
Kaplingsklasse:	II

Sikkerhedshenvisninger

- Apparatet må kun tilsluttes en stikdåse, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledningen og stikket skal være tørre.
- Ledningen må ikke trækkes over skarpe kanter eller klemmes eller hænge løst ned. Beskyt ledningen imod varmekilder og olie.
- Apparatet må ikke stilles på varme overflader, som f.eks. kogeplader eller lignende steder, og det må ikke anvendes i nærheden af åben ild.
- Træk ikke i ledningen, og berør ikke ledningen eller stikket med våde hænder, når stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Apparatet må ikke startes med tom kande.
- **Brug altid apparatet med lukket låg. Vent, til kniven står helt stille, før låget eller kanden tages af.**
- Brug aldrig genstande i kanden, når apparatet er i brug.
Hvis det er nødvendigt at løsne fødevarer fra kanten i kanden, bruges kun den medfølgende stopper ved fast påsat låg.
- **Grib aldrig ned i kanden, så længe stikket er i stikkontakten.**
- Før kanden tages af, skal hastighedsregulatoren drejes hen i udgangspositionen, og tænd-/slukknappen skal slukkes (pos. **O**).
- **Vigtigt!** Ved arbejde med varme fødevarer (maks. 60 °C) kan der være fare for at blive forbrændt. I dette tilfælde fyldes kanden kun op med 1,0 liter. Sørg for, at låget og lukningskappen er lukket korrekt, og hold låget fast på kanden med hånden under brug. Brug ikke et automatisk program ved arbejde med varme fødevarer, men begynd altid med laveste hastighed.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
 - Apparatet eller strømledningen er beskadiget.
 - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.
I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.
- Motordelen må ikke nedsænkes i vand.
- Ved anvendelse til andre formål end det tilsigtede, forkert betjening eller ukorrekt reparation påtager producenten sig intet ansvar for eventuelle skader. Garantien bortfalder også i disse tilfælde.

Betjeningspanel

tænd-/slukknop

Apparatet skal først tændes på tænd-/slukknappen (Pos. I), før det kan bruges. Derefter kan et automatisk program vælges, pulse-funktionen bruges, eller det er muligt at arbejde med hastighedsregulatoren.

Hastighedsregulator

Den effektive motors omdrejningstal kan indstilles trinløst mellem **min** og **max** med hastighedsregulatoren.

Tænd apparatet med tænd-/slukknappen (Pos.I), og vælg derefter det ønskede omdrejningstal/arbejdshastighed med hastighedsregulatoren.

Drej hastighedsregulatoren tilbage til udgangspositionen efter blandingsprocessen (s. fig.), og sluk tænd-/slukknappen igen (Pos. O).

Pulse-funktion

Så længe knappen **PULSE** holdes inde, kører motoren på maksimal hastighed. Det er især nyttigt ved endnu en blanding før udskænkning.

Programknapper

Smoothie-blenderen er forsynet med tre automatiske programmer til smoothies, saucer og til forarbejdning af frosne fødevarer, så gængse opgaver klares nemmere.

smoothie

Brug knappen **Smoothie** for nemt at tilberede grønne smoothies. Tænd apparatet med tænd-/slukknappen (Pos. I). Tryk nu på knappen **Smoothie**, og blenderen starter et automatisk program med forskellige hastighedstrin.

Programmet slutter automatisk. Programmet kan til hver en tid afsluttes ved at trykke på knappen **Smoothie** igen eller ved at slukke apparatet med tænd-/slukknappen (Pos. O).

Eksempelopskrift "Grøn smoothie med pære og salat"

Ingredienser:

4 håndfulde feldsalat

1 bladselleri

1 fennikelknold

½ salatagurk

1 avocado med sten

1 avocado uden sten

1 pære

1 citronskive

1 stort stykke gurkemeje

Ca. 700 ml vand

Tilberedning:

- Vask feldsalat, bladselleri og agurk. Skræl avocadoerne, skær agurk og selleri i kvarte, og kom det i kanden sammen med feldsalaten og ca. 300 ml vand.
Tip: Kom isterninger eller knust is i kanden i stedet for halvdelen af vandet, så bliver smoothien koldere.
Luk kanden med låget.
- Tænd Smoothie-blenderen på tænd-/slukknappen, og tryk på knappen **Smoothie**, programmet starter og stopper automatisk.



- Vask fennikel og pære, skær fennikel og pæren i kvarte. Kom det i kanden sammen med gurkaner og citronskiven, og fyld op med resten af vandet.
Tip: Kom isterninger eller knust is i kanden i stedet for halvdelen af vandet, så bliver smoothien koldere.
Luk kanden med låget.
- Tænd Smoothie-blenderen på tænd-/slukknappen igen, og tryk på knappen **Smoothie**, programmet starter og stopper automatisk.
- Bemærk: Brug stopperen under tilberedningen, så ingredienserne blandes bedre. Sørg for, at låget er lukket korrekt, før stopperen bruges.

Eksempelopskrift „Grøn smoothie med æbler“

Ingredienser:

1 stort bundt persille
10-15 blade lancetvejbred
1 lille salatagurk
1 bladselleri
2-3 sure æbler
½ avocado uden sten
1 håndfuld grønne druer
Saft fra en ½ limefrugt
Ca. 250 ml vand

Tilberedning:

- Vask persille, lancetvejbred, agurk, bladselleri og æbler. Skær agurk, selleri og æbler i kvarte, og kom det i kanden sammen med persille og lancetvejbred og ca. 250 ml vand.
Tip: Kom isterninger eller knust is i kanden i stedet for halvdelen af vandet, så bliver smoothien koldere.
Luk kanden med låget.
- Tænd Smoothie-blenderen på tænd-/slukknappen, og tryk på knappen **Smoothie**, programmet starter og stopper automatisk.
- Skræl avocadoen, vask druerne. Kom det i kanden sammen med limefrugtsaften, og fyld eventuelt op med vand til den ønskede konsistens. Luk kanden med låget.
- Tænd Smoothie-blenderen på tænd-/slukknappen igen, og tryk på knappen **Smoothie**, programmet starter og stopper automatisk.
- Bemærk: Brug stopperen under tilberedningen, så ingredienserne blandes bedre. Sørg for, at låget er lukket korrekt, før stopperen bruges.

Ice cream

Brug knappen **Ice cream** for at lave iscreme. Tænd apparatet med tænd-/slukknappen (Pos. I). Tryk nu på knappen **Ice cream**, og blenderen starter et automatisk program med forskellige hastighedstrin.

Programmet slutter automatisk. Programmet kan til hver en tid afsluttes ved at trykke på knappen **Ice cream** igen eller ved at slukke apparatet med tænd-/slukknappen (Pos. O).

Bemærk: Sørg for, at de frosne frugter skæres i små stykker.

Brug stopperen allerede i starten af programmet for at få et bedre, mere homogent resultat. Sørg for, at låget er lukket korrekt, før stopperen bruges.

Eksempelopskrift "Frugtis"

Ingredienser:

- 100 g sukker
- 200 g piskefløde
- 300 g frosne frugter
- 2 bananer
- 1 kop frosne hindbær
- ½ kop tørrede frugter (f.eks. dadler)

Tilberedning:

- Kom sukker, piskefløde, frosne frugter, hindbær og tørrede frugter direkte i kanden. Skræl bananerne, og kom dem med i kanden. Luk kanden med låget.
- Tænd Smoothie-blenderen på tænd-/slukknappen, og tryk på knappen **Ice cream**, programmet starter og stopper automatisk.

Bemærk: Det anbefales at stille iscremen i fryseren i flere timer før spisning. Iscremen kan dog også spises direkte efter tilberedningen.

Sauce

Brug knappen **Sauce** til nem tilberedning af saucer. Tænd apparatet med tænd-/slukknappen (Pos. I). Tryk nu på knappen **Sauce**, og blenderen starter et automatisk program med forskellige hastighedstrin.

Programmet slutter automatisk. Programmet kan til hver en tid afsluttes ved at trykke på knappen **Sauce** igen eller ved at slukke apparatet med tænd-/slukknappen (Pos. O).

Eksempelopskrift "Tomatsovs"

Ingredienser:

- 7 mellemstore tomater
- 2 skalotteløg
- 1 hvidløgsfed
- 8 friske basilikumblade
- 1 spsk. Agavesirup
- 2 spsk. olivenolie
- Persille
- Chili
- Salt og peber

Tilberedning:

- Vask tomaterne, og skær dem i kvarte, skræl skalotteløgene og hvidløgene, og kom dem i kanden.
- Vask basilikum, kom Agavesirup og olivenolie i kanden. Luk kanden med låget.
- Tænd Smoothie-blenderen på tænd-/slukknappen, og tryk på knappen **Sauce** for at starte programmet automatisk.
- Smag til med persille, chili, salt og peber.

Eksempelopskrift "grøn sovs"

Ingredienser:

- 60 g friske salatblade
- 1 bladselleri
- 2 spsk. tomatkoncentrat
- 6 spsk. olivenolie
- 6 spsk. frisk citronsaft
- 6 spsk. vand
- Salt og peber

Tilberedning:

- Vask salatblade og bladselleri, skær sellerien i kvarte, og kom det i kanden.
- Kom olivenolie, citronsaft og vand med i kanden. Luk kanden med låget.
- Tænd Smoothie-blenderen på tænd-/slukknappen, og tryk på knappen **Sauce** for at starte programmet automatisk.
- Smag til med salt og peber.

Kande

Kanden består af Tritan® af høj kvalitet og er stabil, let og uden BPA.

Kanden har en volumen på 2 liter, sørg for ikke at overfylde den.

Ved arbejde med kraftigt skummende (f.eks. mælk) eller varme fødevarer (maks. 60 °C) fyldes kanden kun halvt op (1,0 liter).

Lukningskappen i låget kan tages af ved at dreje den mod uret og kan bruges som målebæger (10/20/30/40 ml).

Stopper

Med stopperen kan fødevarer, som eventuelt klæber til kanten, skubbes ned til kniven igen. Fjern lukningskappen på det lukkede låg, og før stopperen gennem åbningen.

Ved korrekt lukket låg forhindrer sikringsringen på stopperen, at den kommer i berøring med kniven.

Bevæg stopperen langs kandens vægge og kanter, så fødevarerne kan blive blendet.

Sikkerhedsfunktion

Blenderen kan kun tændes, når kanden er korrekt sat på. En sikkerhedsafbryder forhindrer, at motordelen kan starte uden kande.

Hvis kanden tages af under brug og hastighedsregulatoren ikke står i udgangspositionen, skal denne først stilles tilbage til udgangspositionen før ny forarbejdning.

Ibrugtagning

Rengør kanden, låget og lukningskappen før den første ibrugtagning. Pas på ikke at komme til skade på den skarpe kniv. Anbring dæmpningsunderlaget på motorenheden og kanden på underlaget.

Kom ingredienserne i, luk kanden med låget og lukningskappe, og tænd tænd-/slukknappen (Pos. I). Brug den variable hastighedsindstilling eller et automatisk program afhængigt af behov.

Flere ingredienser kan også tilføjes, når motoren er i gang, ved at tage lukningskappen af.

Knusning af isterninger

Læg isterninger i, og luk kanden med låg

og låsekappe. Tænd apparatet med tænd-/slukknappen (Pos. I). Aktivér puls-funktionen i nogle sekunder, og slip kontakten igen. Så snart isterningerne ligger på bunden af kanden igen, kan du aktivere puls-funktionen igen i nogle få sekunder. Gentag, indtil isen er passende findelt.

Generelle henvisninger

Når mængden er forarbejdet, drejes hastighedsregulatoren til udgangspositionen, apparatet slukkes med tænd-/slukknappen (Pos. **O**), og netstikket trækkes ud. Brug aldrig apparatet i tom tilstand. Brug altid ca. 300 ml vand eller anden væske for at opnå et bedre blandingsresultat. Forarbejdningstiderne for de fleste fødevarer/opskrifter er maksimalt 1 minut. Ved store fyldmængder kan især tyndtflydende indhold svært udskænkes målrettet. I dette tilfælde skal mængden hellere tilberedes opdelt. Før kanden tages af, skal hastighedsregulatoren drejes hen i udgangspositionen, og apparatet skal slukkes (Pos. **O**).

Fare for personskade! Før låget fjernes, skal du absolut vente på, at kniven står stille. Grib aldrig ned i apparatet, før stikket er taget ud af stikkontakten. Tøm kanden helt efter brug. Efterlad ikke væske i kanden.

Automatisk slukning

Apparatet har automatisk slukning. Apparatet slukker automatisk efter 5 minutters drift. Dermed forhindres, at apparatet utilsigtet er i drift i længere tid og fødevarerne opvarmes for meget. Anbring hastighedsregulatoren i grundpositionen for at tage apparatet i drift igen efter den automatiske slukning. Derefter kan den ønskede hastighed eller et automatisk program vælges igen.

Overbelastningsbeskyttelse

Apparatet er forsynet med en overbelastningsbeskyttelse. Denne forhindrer, at motoren bliver beskadiget ved for høj belastning.

Hvis apparatet slukker under brug, gøres følgende.

- Drej hastighedsregulatoren til udgangspositionen, sluk apparatet med tænd-/slukknappen (Pos. **O**), træk stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i ca. 15-20 minutter.
- Tag kanden af, og læg motorenheden på siden.
- Tryk på nulstillingsknappen på undersiden af motorenheden (s. fig.). Hvis nulstillingsknappen ikke kan trykkes ind i apparatet igen, skal apparatet køle af i længere tid, før du prøver igen.
- Anbring kanden på motorenheden igen, sæt stikket i stikkontakten igen, og fortsæt med blandingsprocessen.

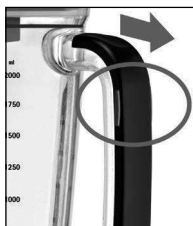


Rengøring og pleje

Træk stikket ud efter brug, og sluk apparatet med tænd-/slukknappen (Pos. **O**). Motordelen må ikke nedsænkes i vand, men kan aftørres udvendigt med en fugtig klud. Brug ikke slibende rengøringsmidler. Pas på ikke at komme til skade på den skarpe kniv ved rengøring af kanden. Hæld varmt skyllevand (maks. 1 liter) på umiddelbart efter brug, og lad motoren køre nogle få sekunder. Tag derefter kanden af, og rengør den med en opvaskeborste. Lukningskappen, låget og kanden kan komme i opvaskemaskinen.

Rengør lukningskappe, låg og kande skånsomt med varmt vand. Hyppig rengøring i opvaskemaskinen kan eventuelt beskadige overfladerne.

Bemærk: Indersiden af kandens greb kan rengøres, hvis det er nødvendigt. Tag grebskallen af ved at trække den fremad ved laskerne (se billede). Tør grebet af efter rengøring, og tryk grebskallen på grebet igen, grebskallen skal klikke hørbart på plads.





da



Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2006/95/EF, 2004/108/EF og 2009/125/EF.

Konformitet i henhold til EN 60335 klausul 11 blev kontrolleret ved anvendelse af følgende opskrift: 800 g gulerødder + 1200 g vand

Drift: 30 s; omdrejningstal: maks.



Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald, men skal afleveres på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.

Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på en genbrugsstedplads bidrager du til beskyttelse af vores miljø.

Spørg din kommune om den nærmeste genbrugsplads.

Ret til ændringer forbeholdes

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet såvida dessa personer inte först får instruktioner hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Apparaten får inte användas av barn. Apparaten och dess anslutningskabel ska hållas borta från barn.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Dra alltid ur nätkontakten från vägguttaget om apparaten lämnas utan uppsikt och vid montering, demontering och rengöring.
- Om strömkabeln skulle skadas ska den bytas ut via tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren godkännt.
- Var försiktig när du hanterar de vassa skärbladen samt när du tömmer kannorna och vid rengöring.
- Efter användning av tillbehören och apparaten ska alla ytor/delar som kommit i beröring med livsmedel rengöras. Följ anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".
- Var försiktig när du håller varma vätskor i en kompakt matberedare eller mixer, eftersom vätskan kan sprutas ur apparaten i form av ett varmt ångmoln.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
 - kök för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
 - jord- och lantbruksmiljö
 - hotell, motell och liknande anläggningar
 - Bed & BreakfastApparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.
- Stäng av apparaten och dra alltid ur nätkontakten innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som är i rörelse under drift.
- Apparaten får endast användas i enlighet med denna bruksanvisning. Otillåten användning kan leda till elektriska stötar eller andra riskmoment.

Före användning

Mixern får endast användas för det avsedda ändamålet i enlighet med dessa instruktioner. Läs instruktionerna noga innan du börjar installationen. Här finns anvisningar för användning, rengöring och underhåll av apparaten. Om du inte följer instruktioner och anvisningar, tar vi inget ansvar för eventuella skador. Förvara instruktionerna på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge dem vidare till näste ägare. Apparaten är inte avsedd för yrkesmässig användning utan enbart för beredning av livsmedel i mängder som är vanliga för hushåll.

Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Tekniska data

Nominell spänning: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Effekt: 1600 W

Skyddsklass: II

Säkerhetsanvisningar

- Anslut endast till ett korrekt installerat jordat uttag. Strömkabel och kontakt måste vara torra.
- Dra eller kläm inte in anslutningskabeln runt skarpa kanter. Låt den inte hänga fritt och skydda den från värme och olja.
- Placera inte apparaten på varma ytor såsom kokplattor och liknande och använd inte nära öppen eld.
- Dra inte ur nätkontakten från vägguttaget om du har våta händer och inte heller genom att dra direkt i strömkabeln.
- Slå inte på apparaten med tom kanna.
- **Apparaten måste alltid användas med locket stängt. Vänta alltid tills kniven har stannat innan du tar bort locket eller kannan.**
- Manipulera aldrig föremålen i kannan när apparaten körs.
Om du måste ta bort mat från kanten på kannan, använd alltid den medföljande stopparen med fastsatt lock.
- **Stick inte in något i kannan innan apparaten är urkopplad.**
- Ställ alltid hastighetsregulatorn i grundläget och slå av på-/av-knappen innan kannan tas bort (Pos. **O**).
- **Varning!** Risk för brännskador vid tillagning av varma livsmedel (upp till 60 °C). Fyll i dessa fall aldrig upp kannan mer än till 1,0 liter. Se till att locket och skyddskåpan är ordentligt förslutna och tryck fast locket mot kannan med handen under användning. Använd aldrig ett automatiskt program när du tillagar varma livsmedel, utan börja alltid köra på den lägsta effektnivån.
- Om följande skulle inträffa, ska du inte använda apparaten och genast dra ur kontakten:
 - Apparaten eller strömkabeln är skadad
 - beroende på ett fel efter ett fall eller liknande.I sådana fall ska du alltid lämna in apparaten för lagning.
- Sänk inte ned drivenheten i vatten.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Garantin utesluts också i sådana fall.

kontrollpanel

strömbrytare

För att kunna arbeta med apparaten måste du först slå på på-/av-brytaren (Pos. I). Efter det kan du välja ett automatiskt program, använda pulsfunktionen eller arbeta med hjälp av hastighetsregulatorn.

Hastighetsväljare

Med hastighetsregulatorn ställer du steglöst in den kraftfulla motorn mellan **min** och **max**.

Slå på på-/av-brytaren (Pos. I) och välj sedan önskat varvtal/arbetshastighet med hastighetsregulatorn.

Efter avslutad arbetsgång, vrid tillbaka hastighetsregulatorn till grundläget (s. Fig.) och slå återigen av på-/av-brytaren (Pos. O).

Pulsfunktion

Så länge brytaren **PULS** är aktiverad, körs motorn med maximalt varvtal. Detta är särskilt användbart för upprepad blandning innan du håller upp.

Programknappar

För att enkelt utföra vanliga uppgifter med Smoothie-blendern, är den utrustad med tre automatiska program för smoothies, såser och bearbetning av frysta livsmedel.

Smoothie

För att göra smoothies på ett enkelt sätt använder du knappen **Smoothie**. Slå på apparaten med på-/av-brytaren (pos. I). Tryck på knappen **Smoothie**, så startar blendern ett automatiskt program med olika hastigheter.

Programmet avslutas automatiskt. Du kan avsluta programmet när som helst genom att trycka på knappen **Smoothie** eller stänga av apparaten med på-/av-brytaren (pos. O).

Exempelrecept "Grön smoothie med päron och sallad"

Ingredienser:

- 4 nävar fältsallad
- 1 selleristjälk
- 1 fänkål
- ½ gurka
- 1 avokado med kärna
- 1 avokado utan kärna
- 1 päron
- 1 citronskiva
- 1 stor bit gurkmeja
- cirka 7 dl vatten

Gör så här:

- Tvätta fältsalladen, sellerin och gurkan. Skala avokadon, skär gurkan och sellerin i fjärdedelar och lägg dem i kannan tillsammans med fältsalladen och ungefär 3 dl vatten.

Tips: Istället för hälften vatten kan du hålla i isbitar eller krossad is i kannan, så att din smoothie blir kallare.

Stäng kannan med locket.



- Slå på blendern med på-/av-brytaren och tryck på knappen **Smoothie** för att starta programmet automatiskt.
- Tvätta fänkålen och päronet. Dela fänkålen och päronet i fjärdedelar. Lägg dem i kannan tillsammans med gurkmejan och citronskivan och håll i resten av vattnet.
Tips: Istället för hälften vatten kan du hålla i isbitar eller krossad is i kannan, så att din smoothie blir kallare.
Stäng kannan med locket.
- Slå på blendern igen med på-/av-brytaren och tryck på knappen **Smoothie** för att starta programmet automatiskt.
- Anmärkning: Använd stopparen vid tillredningen så att ingredienserna blandas bättre. Kontrollera noga att locket är ordentligt tillslutet innan du använder stopparen.

Exempelrecept "Grön smoothie med äpple"

Ingredienser:

1 stor knippa persilja
10–15 blad spetsgroblad
1 liten gurka
1 selleristjälk
2–3 sura äpplen
½ avokado utan kärna
1 näve gröna druvor
saft från ½ lime
cirka 2,5 dl vatten

Gör så här:

- Tvätta persiljan, spetsgrobladen, gurkan, sellerin och äpplena. Skär gurkan, sellerin och äpplena i fjärdedelar och lägg dem i kannan tillsammans med fälsalladen och ungefär 2,5 dl vatten.
Tips: Istället för hälften vatten kan du hålla i isbitar eller krossad is i kannan, så att din smoothie blir kallare.
Stäng kannan med locket.
- Slå på blendern med på-/av-brytaren och tryck på knappen **Smoothie** för att starta programmet automatiskt.
- Skala avokadon och tvätta druvorna. Lägg dem i kannan, håll på limesaften och fyll på med vatten till önskad konsistens. Stäng kannan med locket.
- Slå på blendern igen med på-/av-brytaren och tryck på knappen **Smoothie** för att starta programmet automatiskt.
- Anmärkning: Använd stopparen vid tillredningen så att ingredienserna blandas bättre. Kontrollera noga att locket är ordentligt tillslutet innan du använder stopparen.

Ice cream (Is)

För att göra glass trycker du på knappen **Ice cream**. Slå på apparaten med på-/av-brytaren (pos. I). Tryck på knappen **Ice cream**, så startar blendern ett automatiskt program med olika hastigheter.

Programmet avslutas automatiskt. Du kan avsluta programmet när som helst genom att trycka på knappen **Ice cream** eller stänga av apparaten med på-/av-brytaren (pos. O).

Anmärkning: Se noga till att fryst frukt skärs i små bitar.

Använd stopparen redan i början av programmet, så blir resultatet bättre och jämnare. Kontrollera noga att locket är ordentligt tillslutet innan du använder stopparen.

Exempelrecept "Fruktglass"

Ingredienser:

100 g socker

200 g grädde

300 g fryst frukt

2 bananer

1 kopp frysta hallon

½ kopp fryst frukt (t.ex. daddlar)

Gör så här:

- Häll sockret, grädden, den frysta frukten, hallonen och den torkade frukten direkt i kannan. Skala bananerna, lägg dem i kannan. Stäng kannan med locket.
- Slå på blendern med på-/av-brytaren och tryck på knappen **Ice cream** för att starta programmet automatiskt.

Anmärkning: Vi rekommenderar att glassen får stå i frysen i flera timmar innan den ska ätas. Glassen kan dock även ätas direkt när den är klar.

Sauce (Sås)

För att göra såser på ett enkelt sätt använder du knappen **Sauce**. Slå på apparaten med på-/av-brytaren (pos. I). Tryck på knappen **Sauce**, så startar blendern ett automatiskt program med olika hastigheter.

Programmet avslutas automatiskt. Du kan avsluta programmet när som helst genom att trycka på knappen **Sauce** eller stänga av apparaten med på-/av-brytaren (pos. O).

Exempelrecept "tomatsås"

Ingredienser:

7 medelstora tomater

2 schalottenlökar

1 vitlöksklyfta

8 färska basilikablåd

1 msk agavesirap

2 msk olivolja

persilja

chili

salt och peppar

Gör så här:

- Tvätta tomaterna och skär dem i fjärdedelar, skala schalottenlökarna och lägg allt i kannan.
- Tvätta basilikan och lägg i kannan. Lägg i agavesirapen och olivoljan i kannan. Stäng kannan med locket.
- Slå på blendern med på-/av-brytaren och tryck på knappen **Sauce** för att starta programmet automatiskt.
- Smaka av med persilja, chili, salt och peppar.

Exempelrecept "grön sås"

Ingredienser:

60 g färska salladsblad
1 selleristjälk
2 msk tomatpuré
6 msk olivolja
6 msk färsk citronsaft
6 msk vatten
salt och peppar

Gör så här:

- Tvätta salladsbladen och sellerin. Dela sellerin i fjärdedelar och lägg den i kannan.
- Häll i olivolja, citronsaft och vatten. Stäng kannan med locket.
- Slå på blendern med på-/av-brytaren och tryck på knappen **Sauce** för att starta programmet automatiskt.
- Smaka av med salt och peppar.

Kanna

Kannan är tillverkad av högkvalitativ Tritan® och är stabil, lätt och BPA-fri.

Kannans kapacitet är 2 liter, se till att inte överfylla den.

När kraftigt skummande (t.ex. mjölk) eller varma livsmedel (upp till 60 °C) tillagas, ska du aldrig fylla kannan mer än till hälften (1,0 liter).

Locket i locket kan avlägsnas genom att rotera moturs och användas som en mätkopp (10/20/30/40 ml).

Stoppare

Använd stopparen för att för att återföra eventuell mat som fastnat på kanten till knivenheten. För att göra detta: ta bort skyddskåpan på det fastsittande locket och för in stopparen i öppningen.

Vid korrekt tillslutet lock förhindrar säkerhetsringen på stopparen att den kommer i kontakt med knivenheten.

Flytta stopparen längs kannans sidor och hörn så att maten kan finfördelas ytterligare.

Säkerhetsfunktion

Blandaren kan endast slå på med korrekt fastsatt kanna. En säkerhetsspärr förhindrar drift utan kanna.

Om kannan tas bort under användningen och hastighetsregulatorn inte står i grundläget, måste den ställas i grundläget innan användningen kan återupptas.

Användning

Rengör kanna, lock och skyddskåpa före första användningen. Se upp så att du inte skär dig på den vassa kniven. Placera dämpningsskiktet på drivenheten och kannan på underlaget.

Fyll på med ingredienserna, tillslut kannan med locket och skyddskåpan och slå på på-/av-brytaren (pos. I). Använd beroende på behov hastighetsregulatorn eller ett automatiskt program.

Ytterligare ingredienser kan efter att skyddskåpan avlägsnats tillsättas medan motorn körs.

Krossa is

Fyll på isbitar och tillslut kannan med locket och skyddskåpan. Slå på apparaten med på-/av-brytaren (pos. I). Aktivera puls-funktionen i några sekunder och släpp brytaren igen. Så fort isbitarna är tillbaka på botten av kannan, startar du pulsfunktionen i några sekunder igen. Upprepa processen tills den krossade isen har fått den konsistens du vill ha.

Allmänna råd

Så fort beredningen är klar, ställ hastighetsregulatorn i grundläget, stäng av apparaten med på-/av-brytaren (pos. O) och dra ur sladden. Låt aldrig apparaten gå med tom kannan. Använd alltid ungefär 3 dl vatten eller annan vätska för att innehållet ska blandas så bra som möjligt. Bearbetningstiden för de flesta livsmedel/recept är maximalt 1 minut. Vid stora mängder kan särskilt vätskerika ingredienser ha svårt att sönderdelas. I sådan fall bör ingredienserna finfördelas bättre under förberedelserna. Ställ alltid hastighetsregulatorn i grundläget och stäng av apparaten (pos. O).

Varning, skaderisk! Vänta alltid tills kniven har stannat innan du tar bort locket. Stoppa aldrig in fingrarna i apparaten medan sladden är ansluten till vägguttaget. Töm kannan helt efter användning. Lämna ingen vätska kvar i kannan.

Automatisk avstängning

Apparaten har automatisk avstängning. När apparaten varit igång i 5 minuter stängs den automatiskt av. Detta förhindrar att apparaten oavsiktligt körs under längre perioder och ingredienserna blir alltför varma. För att starta apparaten igen efter automatisk avstängning ställer du hastighetsregulatorn i grundläget. Därefter kan du åter välja önskad hastighet eller ett automatiskt program.

Överbelastningsskydd

Apparaten är utrustad med ett överbelastningsskydd. Detta förhindrar att motorn skadas vid hög belastning.

Om enheten stängs av under användningen, gör så här:

- Ställ hastighetsreglaget till ursprungsläget, slå av apparaten med på-/av-brytaren (pos. O), dra ur nätsladden och låt apparaten svalna i 15 till 20 minuter.
- Ta bort kannan och ställ drivenheten åt sidan.
- Tryck på återställningsknappen längst ned på drivenheten (s. Fig.). Om återställningsknappen inte går att trycka tillbaka in i apparaten, låt den svalna ytterligare och försök igen.
- Sätt tillbaka kannan på drivenheten, anslut enheten till elnätet och fortsätt med blandningsprocessen.

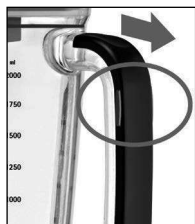


Rengöring och skötsel

Efter användningen: dra ur nätsladden och slå av på-/av-brytaren (Pos. **O**). Sänk aldrig ned drivenheten i vatten, utan torka bara med en fuktig trasa. Använd inga frätande rengöringsmedel. Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna under rengöringen. Fyll omedelbart efter blandning på med varmt sköljvatten (upp till 1 liter) och låt motorn gå i några sekunder. Ta sedan bort glaskannan och rengör den med en diskborste. För enkel rengöring, kan du diska skyddskåpan, locket och kannan i diskmaskin.

Vi rekommenderar att skyddskåpan, locket och kannan rengörs i varmt diskvatten för att skona materialen. Om komponenterna körs i diskmaskin för ofta kan ytorna komma att påverkas negativt.

OBS: Vid behov kan du rengöra insidan av kannans handtag. För att göra detta tar du av greppet genom att hålla i kanterna och dra ut det framåt (se bild). Torka av handtaget när du rengjort det och tryck på greppet på handtaget igen tills det hörs att greppet hakar i.



Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2006/95/EG, 2004/108/EG och 2009/125/EG.

Överensstämmelse med EN60335 punkt 11 har verifierats med följande recept:
800 g morötter + 1200 g vatten
Gör så här: 30 sek; Varvtal: max



Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall.

Hur de olika materialen ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön.

Du kan fråga på kommunen var den närmaste återvinningsstationen ligger.

Ändringar förbehållna

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Fyysisiltä, aistimellisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laitteen verkkopistoke on irrotettava pistorasiasta aina laitteen jäädessä ilman valvontaa sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Jos laitteen verkkojohto vahingoittuu, tulee sen vaihtaminen antaa valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kannua sekä puhdistatessasi laitetta.
- Puhdista tarvikkeen ja laitteen käytön jälkeen kaikki pinnat/osat, jotka ovat olleet kosketuksissa ruoka-aineiden kanssa. Noudata kappaleen "Puhdistus ja huolto" ohjeita.
- Kaada kuumat nesteet varoen kompaktiin keittiökoneeseen tai sekoittimeen, sillä nestettä voi päästä jälleen ulos laitteesta äkillisen höyrypilven muodossa.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten
 - työpaikkakeittiöissä kaupoissa, toimistoissa ja muissa kaupallisissa ympäristöissä,
 - maatalousalueilla,
 - asiakastiloissa hoteleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa,
 - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota verkkopistoke aina pistorasiasta ennen tarvikkeosien vaihtoa tai ennen käytön aikana liikkuvien osien lähestymistä.

- Laitetta saa käyttää vain tämän oppaan mukaisesti. Virheellisestä käytöstä voi aiheutua sähköisku tai muita vaaroja.


Ennen käyttöä

Käytä sekoitinta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Lue sen vuoksi käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Se sisältää tietoa laitteen käytöstä, puhdistamisesta ja huollosta. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka syntyvät käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna se laitteen mukana eteenpäin seuraavalle käyttäjälle. Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön, vaan ainoastaan elintarvikkeiden valmistamiseen kotitalouksissa. Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Tehonkulutus:	1600 W
Suojaluokka:	II

Turvallisuusohjeet

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Liitäntäjohdon ja pistokkeen tulee olla kuivia.
- Älä vedä liitäntäjohtoa terävien reunojen yli tai ympäri äläkä anna johdon roikkua reunan yli. Suojaa johto kuumuudelta ja öljyltä.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten liedelle, äläkä käytä sitä avotulen lähellä.
- Älä irrota verkkopistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä tai märin käsin.
- Älä käynnistä laitetta kannun ollessa tyhjä.
- **Käytä laitetta aina kansi suljettuna. Odota ehdottomasti terän pysähtymistä ennen kuin irrotat kannen tai poistat kannun.**
- Kannuun ei saa missään tapauksessa kajota esineillä laitteen ollessa käynnissä. Mikäli ruoka-aineita täytyy irrottaa kannun reunalta, käytä siihen yksinomaan toimituksen sisältämää työnnintä kannun ollessa tiukasti paikoillaan.
- **Älä työnnä kättä kannuun ennen kuin verkkopistoke on irrotettu pistorasiasta.**
- Aseta ennen kannun irrottamista nopeussäädin perusasentoon ja katkaise virta virtakytkimestä (asento ).
- **Huomio!** Palovammojen vaara käsiteltäessä kuumia ruoka-aineita (maks. 60° C). Täytä kannuun tässä tapauksessa korkeintaan 1,0 litraa ruoka-aineita. Varmista, että kansi ja syöttöaukko ovat tiiviisti suljettuja, ja paina kantta käytön aikana käsillä kannua vasten. Älä käytä kuumien ruoka-aineiden käsittelyyn automaattiohjelmaa, vaan aloita aina pienimmällä teholla.
- Älä käytä laitetta vaan irrota verkkopistoke heti pistorasiasta, jos:
 - Laite tai liitäntäjohto on vahingoittunut
 - On syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.Näissä tapauksissa laite tulee toimittaa korjattavaksi.
- Älä upota käyttöyksikköä veteen.
- Jos laitetta käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai väärin tai sille suoritetaan epäasianmukaisia korjauksia, valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.

Käyttöpaneeli

Virtakytkin

Ennen kuin laitetta voidaan käyttää, virta täytyy ensin kytkeä virtakytkimestä (asento I). Sen jälkeen voit valita automaattisen ohjelman, käyttää Pulse-toimintoa tai työskennellä nopeussäätimen avulla.

Nopeussäädin

Voit säätää nopeussäätimestä tehokkaan moottorin kierrosnopeuden portaattomasti välille **min** - **max**.

Teet sen kytkemällä virran laitteeseen virtakytkimestä (asento I) ja valitsemalla sitten nopeussäätimestä haluamasi kierros-/työskentelynopeuden.

Käännä nopeussäädin sekoituksen päätyttyä takaisin perusasentoon (ks. kuva) ja katkaise jälleen virta virtakytkimestä (asento O).



Pulse-toiminto

Moottori käy enimmäiskierrosnopeudella niin kauan, kun kytkintä **PULSE** pidetään painettuna. Tämä on erityisen hyödyllistä seoksen sekoittamiseen vielä kerran ennen sen kaatamista ulos.

Ohjelmapainikkeet

Jotta yleiset tehtävät on helppo suorittaa smoothie-sekoittimella, se on varustettu kolmella automaattisella ohjelmalla smoothieita, kastikkeita varten ja pakaste-elintarvikkeiden käsittelyyn.

Smoothie

Laitteella voidaan valmistaa helposti vihreitä smoothieita **Smoothie**-painiketta käyttämällä. Kytke laitteeseen virta virtakytkimestä (asento I). Paina sitten **Smoothie**-painiketta, niin sekoitin käynnistää automaattisen ohjelman eri nopeusvaiheilla.

Ohjelma päättyy automaattisesti. Ohjelma voidaan keskeyttää milloin tahansa painamalla vielä kerran **Smoothie**-painiketta tai katkaisemalla laitteen virta virtakytkimestä (asento O).

Esimerkkiresepti "vihreä päärynä- ja salaattismoothie"

Ainekset:

4 kourallista lehtisalaattia

1 varsiselleri

1 fenkolin mukula

½ salaattikurkku

1 ytimellinen avokado

1 ytimetön avokado

1 päärynä

1 siivu sitruunaa

1 iso pala kurkumaa

Noin 700 ml vettä

Valmistus:

- Pese lehtisalaatti, varsiselleri ja kurkku. Kuori avokadot, kuutioi kurkku ja selleri ja lisää kannuun ne, lehtisalaatti ja noin 300 ml vettä.

Vinkki: Lisää kannuun puolen vesimäärän sijasta jääpaloja tai murskattua jäätä niin smoothiesta tulee kylmempi.

Sulje kannun med kansi.

- Kytke smoothie-sekoittimeen virta virtakytkimestä ja paina **Smoothie**-painiketta, ohjelma käynnistyy ja päättyy automaattisesti.
- Pese fenkoli ja päärynä, kuutioi fenkoli ja päärynä. Lisää ne kurkuman ja sitrunanviipaleen kanssa kannuun ja lisää loput vedestä.
Vinkki: Lisää kannuun puolen vesimäärän sijasta jääpaloja tai murskattua jäätä niin smoothiasta tulee kylmempi.
Sulje kannun med kansi.
- Käynnistä smoothie-sekoitin vielä kerran virtakytkimestä ja paina **Smoothie**-painiketta, ohjelma käynnistyy ja päättyy automaattisesti.
- Vinkki: Työnnin auttaa valmistuksen aikana sekoittamaan ainekset paremmin.
Varmista, että kansi on oikein kiinni ennen työntimen käyttöä.

Esimerkkiresepti "vihreä omenasmoothie"

Ainekset:

- 1 suuri nippu persiljaa
- 10-15 lehteä heinäratamaa
- 1 pieni salaattikurkku
- 1 varsiselleri
- 2-3 hapanta omenaa
- ½ ytimetön avokado
- 1 kourallinen vihreitä rypäleitä
- ½ limetin mehu
- Noin 250 ml vettä

Valmistus:

- Pese persilja, heinäratamo, kurkku, varsiselleri ja omenat. Kuutioi kurkku, selleri ja omenat ja lisää kannuun ne, persilja, heinäratamo ja noin 250 ml vettä.
Vinkki: Lisää kannuun puolen vesimäärän sijasta jääpaloja tai murskattua jäätä niin smoothiasta tulee kylmempi.
Sulje kannun med kansi.
- Kytke smoothie-sekoittimeen virta virtakytkimestä ja paina **Smoothie**-painiketta, ohjelma käynnistyy ja päättyy automaattisesti.
- Kuori avokado, pese rypäleet. Lisää ne kannuun limettimехun kanssa ja lisää vettä sen mukaan, millainen paksuus halutaan. Sulje kannun med kansi.
- Käynnistä smoothie-sekoitin vielä kerran virtakytkimestä ja paina **Smoothie**-painiketta, ohjelma käynnistyy ja päättyy automaattisesti.
- Vinkki: Työnnin auttaa valmistuksen aikana sekoittamaan ainekset paremmin.
Varmista, että kansi on oikein kiinni ennen työntimen käyttöä.

Ice cream

Voit käyttää jäätelön valmistukseen **Ice cream**-painiketta. Kytke laitteeseen virta virtakytkimestä (asento I). Paina sitten **Ice cream**-painiketta, niin sekoitin käynnistää automaattisen ohjelman eri nopeusvaiheilla. Ohjelma päättyy automaattisesti. Ohjelma voidaan keskeyttää milloin tahansa painamalla vielä kerran **Ice cream**-painiketta tai katkaisemalla laitteen virta virtakytkimestä (asento O).

Vinkki: Varmista, että pakastetut hedelmät on pilkottu pieniksi paloiksi.
Käytä paininta jo ohjelman alussa paremman, tasaisemman tuloksen saamiseksi.
Varmista, että kansi on oikein kiinni ennen työntimen käyttöä.

Esimerkkiresepti "hedelmäjäätelö"

Ainekset:

- 100 g sokeria
- 200 g kuohukermaa
- 300 g pakastehedelmiä
- 2 banaania
- 1 kupillinen pakastevadelmia
- ½ kupillista kuivattuja hedelmiä (esim. taateleita)

Valmistus:

- Lisää sokeri, kuohukerma, pakastehedelmät ja -vadelmat ja kuivatut hedelmät suoraan kannuun. Kuori banaanit, lisää kannuun. Sulje kannun med kansi.
- Kytke smoothie-sekoittimeen virta virtakytkimestä ja paina **Ice cream**-painiketta, ohjelma käynnistyy ja päättyy automaattisesti.

Vinkki: Suosittelemme jäätelön laittamista pakastimeen useaksi tunniksi ennen sen syömistä. Jäätelö voidaan kuitenkin syödä myös heti valmistuksen jälkeen.

Sauce

Laitteella voidaan valmistaa kastikkeita **Sauce**-painiketta käyttämällä. Kytke laitteeseen virta virtakytkimestä (asento I). Paina sitten **Sauce**-painiketta, niin sekoitin käynnistää automaattisen ohjelman eri nopeusvaiheilla.

Ohjelma päättyy automaattisesti. Ohjelma voidaan keskeyttää milloin tahansa painamalla vielä kerran **Sauce**-painiketta tai katkaisemalla laitteen virta virtakytkimestä (asento O).

Esimerkkiresepti "tomaattikastike"

Ainekset:

- 7 keskikokoista tomaattia
- 2 salottisipulia
- 1 valkosipulinkynsi
- 8 tuoretta basilikanlehteä
- 1 rkl agaavesiirappia
- 2 rkl oliiviöljyä
- Persiljaa
- Chiliä
- Suolaa ja pippuria

Valmistus:

- Pese ja kuuttoi tomaatit, kuori salottisipulit ja valkosipuli ja laita kannuun.
- Pese basilika, lisää se, agaavesiirappi ja oliiviöljy kannuun. Sulje kannun med kansi.
- Kytke smoothie-sekoittimeen virta virtakytkimestä ja paina **Sauce**-painiketta, ohjelma käynnistyy automaattisesti.
- Mausta persiljalla, chilillä, suolalla ja pippurilla.

Esimerkkiresepti "vihreä kastike"

Ainekset:

- 60 g tuoreita salaatinlehtiä
- 1 varsiselleri
- 2 rkl tomaattisetta
- 6 rkl oliiviöljyä
- 6 rkl tuoretta sitruunamehua
- 6 rkl vettä
- Suolaa ja pippuria

Valmistus:

- Pese salaatinlehdet ja varsiselleri, kuutioi selleri ja lisää kannuun.
- Lisää oliiviöljy, sitruunamehu ja vesi kannuun. Sulje kannun med kansi.
- Kytke smoothie-sekoittimeen virta virtakytkimestä ja paina **Sauce**-painiketta, ohjelma käynnistyy automaattisesti.
- Mausta suolalla ja pippurilla.

Kannu

Kannu on valmistettu korkealaatuisesta Tritan®-materiaalista ja on kestävä, kevyt ja BPA-vapaa.

Kannun tilavuus on 2 litraa, älä missään tapauksessa täytä sitä liikaa.

Jos käytät voimakkaasti vaahtoavia (esim. maito) tai kuumia ruoka-aineita (maks. 60° C), täytä kannu enintään puolilleen (1,0 litraa).

Kannessa oleva syöttöaukon korkki voidaan irrottaa vastapäivään kiertämällä ja sitä voidaan käyttää mitta-astiana (10/20/30/40 ml).

Työnnin

Työntimellä voidaan työntää mahd. reunaan liimautuvia aineksia takaisin teräosaa kohti. Irrota sitä varten tiukasti suljetun kannen syöttöaukon korkki ja työnnä työnnin aukkoon.

Työntimessä oleva turvarengas estää sen, ettei se voi koskettaa teräosaa kannen ollessa oikein suljettuna.

Liikuta työnnintä kannun seiniä ja reunoja pitkin, jotta aineksia voitaisiin pilkkoa lisää.

Turvallisuustoiminto

Sekoittimen voi kytkeä päälle vain, jos kannu on asetettu oikein paikalleen.

Turvakatkaisu estää laitteen käytön ilman kannua.

Jos kannu poistetaan paikaltaan käytön aikana eikä nopeussäädin ole perusasennossa, se täytyy asettaa takaisin perusasentoon ennen kuin työskentelyä voidaan jatkaa.

Käyttöönotto

Puhdista kannu, kansi ja syöttöaukon korkki ennen ensikäyttöönottoa. Varo, ettet loukkaa itseäsi terävään terään. Sijoita vaimennusalusta käyttöyksikön päälle ja kannu alustalle.



Lisää ainekset kannuun, sulje se kannella ja syöttöaukon korkilla ja kytke laitteeseen virta virtakytkimestä (asento I). Voit käyttää tarpeen mukaan portaattonta nopeussäätöä tai automaattista ohjelmaa.

Muita aineksia voidaan lisätä myös moottorin ollessa käynnissä avaamalla syöttöaukon korkki.

Jääpalojen hienontaminen

Täytä jääpalat kannuun ja sulje kannu kannella ja syöttöaukon korkilla. Kytke laitteeseen virta virtakytkimestä (asento I). Aktivoi Pulse-toiminto muutamaksi sekunniksi ja vapauta kytkin sitten. Kun jääpalat ovat jälleen kannun pohjalla, voit käynnistää Pulse-toiminnon uudelleen muutamaksi sekunniksi. Toista niin monta kertaa, kunnes jääpalat ovat halutun kokoisia.

Yleisiä ohjeita

Heti kun määrä on käsitelty, aseta nopeussäädin perusasentoon, katkaise laitteesta virta virtakytkimestä (asento ) ja irrota verkkopistoke pistorasiasta. Älä missään tapauksessa käytä laitetta tyhjänä. Käytä aina noin 300 vettä tai muita nesteitä paremman sekoitustuloksen saamiseksi. Useimpien aineksien/reseptien ohjelma-ajat ovat enintään 1 minuutti. Jos täyttömäärät ovat suuria, varsinkin helppojuoksuinen sisältö on vaikea kaataa ulos tarkasti. Tässä tapauksessa määrä täytyy valmistaa paremmin sekoitettuna. Aseta ennen kannun irrottamista nopeussäädin perusasentoon ja katkaise laitteesta virta (asento 

Huomio, loukkaantumisvaara! Odota ehdottomasti terän pysähtymistä ennen kuin irrotat kannen. Älä koskaan työnnä kättä laitteeseen, jos verkkopistoke on kytkettynä pistorasiaan. Tyhjennä kannu kokonaan käytön jälkeen. Kannuun ei saa jättää yhtään nestettä.


Automaattinen sammutus

Laitteessa on automaattinen sammutustoiminto. Laitteesta katkeaa virta automaattisesti 5 minuutin käytön jälkeen. Se estää laitteen tahattoman pitkän käytön ja ruoka-ainesten liiallisen lämpenemisen. Laite otetaan automaattisen sammutuksen jälkeen uudelleen käyttöön asettamalla nopeussäädin perusasentoon. Sen jälkeen voidaan jälleen valita haluttu nopeus tai automaattiohjelma.

Ylikuormitussuojaus


Laite on varustettu ylikuormitussuojauksella. Se estää moottorin vaurioitumisen liian korkeassa kuormituksessa.

Jos laite kytkeytyy pois päältä käytön aikana, toimi seuraavasti.

- Aseta nopeussäädin perusasentoon, katkaise laitteen virta virtakytkimestä (asento ) vedä verkkopistoke irti pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä noin 15–20 minuuttia.
- Poista kannu laitteesta ja aseta käyttöyksikkö sivulle.
- Paina käyttöyksikön pohjassa olevaa palautusnappia (ks. kuva). Ellei palautusnappia voi painaa takaisin laitteen sisään, anna laitteen jäähtyä lisää ja yritä sitä vielä uudelleen.
- Aseta kannu takaisin käyttöyksikön päälle, liitä laite jälleen pistorasiaan ja suorita sekoitustoimenpide uudelleen.

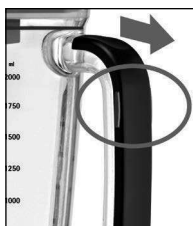


Puhdistus ja huolto

Irrota verkkopistoke pistorasiasta käytön jälkeen ja katkaise virta virtakytkimestä (asento 

Suosittelimme materiaalia hoitamaan puhdistukseen syöttöaukon korkin, kannen ja kannun huuhtelua lämpimällä huuhteluviedellä. Pinnat voivat huonontua, jos nämä osat pestään liian usein astianpesukoneessa.

Vinkki: Kannun kahvan sisäpuoli voidaan puhdistaa tarvittaessa. Irrota kahvasyvennyksen vetämällä sitä kielekkeistä eteenpäin (ks. kuva). Kuivaa kahva puhdistuksen jälkeen ja paina kahvasyvennyksen takaisin kahvaan niin, että kuulet kahvasyvennyksen kiinnittyvän paikalleen.





Laitte vastaa EU:n direktiivien 2006/95/EY, 2004/108/EY ja 2009/125/EY määräyksiä.

EN60335:n 11 ehdon mukaisuus on varmistettu seuraavia reseptejä käyttämällä:

800 g porkkanaa + 1200 g vettä

Käyttö: 30 s; kierrosnopeus: max



Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se tulee toimittaa sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten.

Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämisuotojen avulla autat omalta osaltasi ympäristön suojelua.

Ole hyvä ja tiedustele kuntasi hallinnolta, missä ovat tähän tarkoitetut kierrätyspisteet.

Oikeudet muutoksiin pidätetään

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Apparatene kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer som mangler erfaring og/eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som kan oppstå ved bruk.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Apparatet og apparatets strømledning må holdes unna barn.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Stikkkontakten skal alltid trekkes ut når apparatet ikke er under tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- Vær forsiktig ved håndtering av de skarpe knivene, tømning av kannen og rengjøring.
- Rengjør alle områder/deler som kommer i kontakt med mat på tilbehøret og apparatet etter hver gangs bruk. Følg rådene i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold".
- Vær forsiktig ved påfylling av varm væske i en kompakt-kjøkkenmaskin eller en mikser. Væsken kan plutselig sprute ut av maskinen i form av en dampsky.
- Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
 - på kjøkkenet for personale i butikker, kontorer og andre næringsområder
 - i landbruksvirksomheter
 - av kunder på hoteller, moteller og andre overnattingssteder
 - i pensjonaterApparatet er ikke beregnet til utelukkende kommersiell bruk.
- Slå av maskinen og trekk alltid ut stikkkontakten før du bytter tilbehørsdeler eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
- Apparatet skal bare brukes slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen. Ukyndig bruk kan forårsake elektrisk støt eller andre risikomomenter.

Før bruk

Mikseren må kun brukes til det beregnede formålet og i samsvar med denne bruksanvisningen. Les derfor bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk. Den gir informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Unnlatelse av å overholde dette medfører at vårt ansvar for eventuelle skader bortfaller. Ta godt vare på bruksanvisningen og gi den sammen med apparatet til neste bruker. Apparatet er ikke beregnet til næringsbruk, men til tilberedning av mat i vanlige mengder i privathusholdninger.

Ta hensyn til sikkerhetsanvisningene under bruk.

Tekniske data

Nominell spenning: 220–240 V~ 50-60 Hz

Strømforbruk: 1600 W

Beskyttelsesklasse: II

Sikkerhetsanvisninger

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpselet må være tørre.
- Strømkabelen må ikke dras eller klemmes over skarpe kanter. Den må heller ikke henge løst, samtidig som den må være beskyttet mot varme og olje.
- Apparatet må ikke settes på varme overflater som kokeplater o.l. eller brukes i nærheten av åpne flammer.
- Støpselet må ikke trekkes ut av stikkkontakten etter strømledningen eller med våte hender
- Apparatet må ikke slås på med tom kanne.
- **Apparatet må kun brukes med lokket på. Det er viktig å vente til knivene har stoppet helt opp før du tar av lokket eller kannen.**
- Ikke stikk gjenstander ned i kannen mens apparatet er på.
Hvis du må skrape løs mat fra kanten av kannen, må du bruke den medfølgende stapperen, og lokket skal være på.
- **Ikke grip inn i kannen før støpselet er trukket ut av kontakten.**
- Før kannen tas av, må hastighetsregulatoren alltid settes i utgangsstilling og apparatet slås av med av/på-bryteren (pos. **O**).
- **Viktig!** Det er fare for forbrenning når varme varer (maks. 60° C) tilberedes. I slike tilfeller må ikke kannen fylles med mer enn 1,0 liter. Påse at lokket og låsekappen er godt lukket og trykk lokket fast på kannen under bruk. Ikke bruk automatiske programmer når du tilbereder varme varer, men begynne alltid på laveste trinn.
- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
 - apparatet eller strømledningen er skadet
 - det foreligger mistanke om en defekt etter et fall eller lignende.I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- Drivenheten må ikke dyppes i vann.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke noe ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.

Betjeningspanel

Av/på-bryter

Før du begynner å bruke apparatet, må du slå av av/på-bryteren (pos. I). Deretter kan du velge et automatisk program, bruke Pulse-funksjonen eller benytte hastighetsregulatoren.

Hastighetsregulator

Med hastighetsregulatoren kan turtallet på den kraftige motoren justeres trinnløst mellom **min** og **max**.

Slå på apparatet med av/på-bryteren (pos. I) og velg ønsket turtall/arbeidshastighet ved hjelp av hastighetsregulatoren.

Når miksing er ferdig, dreier du hastighetsregulatoren tilbake til utgangstiltingen (se fig.) og slår apparatet av med av/på-bryteren (pos. O).

Pulse-funksjon

Mens du holder **PULSE**-bryteren inne, går motoren med maksimalt turtall. Denne funksjonen er spesielt nyttig når du skal blande godt rett før servering.

Programknapper

Smoothie frittstående mikser har tre automatiske programmer for smoothie, saus og bearbeiding av frysede varer for å gjøre det enkelt å tilberede de vanligste rettene.

Smoothie

Bruk knappen **Smoothie** hvis du enkelt vil tilberede grønne smoothier. Slå på apparatet med på/av-knappen (pos. I). Trykk så på **Smoothie**, og blenderen starter et automatisk program med forskjellige hastighetstrinn.

Programmet avsluttes automatisk. Du kan når som helst avslutte programmet ved å trykke en gang til på knappen **Smoothie** eller slå av apparatet med på/av-knappen (pos. O).

Oppskrift på grønn smoothie med pære og salat

Ingredienser:

- 4 håndfuller feltsalat
- 1 stangselleri
- 1 fennikelknoll
- ½ slangeagurk
- 1 avokado med kjerne
- 1 avokado uten kjerne
- 1 pære
- 1 sitronskive
- 1 stort stykke gurkemeie
- ca. 700 ml vann

Tilberedning:

- Vask feltsalat, stangselleri og agurk. Skrell avokadoene, del agurk og selleri i fire og ha det i kannen sammen med feltsalaten og ca. 300 ml vann.
Tips: Ved å erstatte halvparten av vannet med isbiter eller knust is får du en kaldere smoothie.
Lukk kannen med lokket.



- Slå på Smoothie-blenderen med på/av-knappen og trykk på knappen **Smoothie**, programmet starter og stopper automatisk.
- Vask fennikel og pære, og del fennikel og pæren i fire. Ha det i kannen sammen med gurkemeien og sitronskiven, og fyll på resten av vannet.
Tips: Ved å erstatte halvparten av vannet med isbiter eller knust is får du en kaldere smoothie.
Lukk kannen med lokket.
- Slå på Smoothie-blenderen med på/av-knappen en gang til og trykk på knappen **Smoothie**, programmet starter og stopper automatisk.
- Obs: Bruk stapperen til å blande ingrediensene bedre sammen under tilberedningen. Se etter at lokket er riktig lukket før du bruker stapperen.

Oppskrift på grønn smoothie med eple

Ingredienser:

1 stor bunt persille
10–15 blader smalkjempe
1 liten slangeagurk
1 stangselleri
2–3 sure epler
½ avokado uten kjerne
1 håndfull grønne druer
Saften av ½ lime
ca. 250 ml vann

Tilberedning:

- Vask persille, smalkjempeblader, agurk, stangselleri og epler. Del agurk, selleri og epler i fire og ha det i kannen sammen med persille, smalkjempebladene og ca. 250 ml vann.
Tips: Ved å erstatte halvparten av vannet med isbiter eller knust is får du en kaldere smoothie.
Lukk kannen med lokket.
- Slå på Smoothie-blenderen med på/av-knappen og trykk på knappen **Smoothie**, programmet starter og stopper automatisk.
- Skrell avokadoen, vask druene. Ha det i kannen sammen med limesaften og tilsett vann avhengig av hvilken konsistens du ønsker. Lukk kannen med lokket.
- Slå på Smoothie-blenderen med på/av-knappen en gang til og trykk på knappen **Smoothie**, programmet starter og stopper automatisk.
- Obs: Bruk stapperen til å blande ingrediensene bedre sammen under tilberedningen. Se etter at lokket er riktig lukket før du bruker stapperen.

Ice cream

Bruk knappen **Ice cream** hvis du vil lage iskrem. Slå på apparatet med på/av-knappen (pos. I). Trykk så på **Ice cream**, og blenderen starter et automatisk program med forskjellige hastighetstrinn.

Programmet avsluttes automatisk. Du kan når som helst avslutte programmet ved å trykke en gang til på knappen **Ice cream** eller slå av apparatet med på/av-knappen (pos. O).

Obs: Pass på at den fryste frukten er skåret i småbiter.

Bruk stapperen helt fra du starter programmet, så blir resultatet bedre og mer homogent. Se etter at lokket er riktig lukket før du bruker stapperen.

Oppskrift på fruktis

Ingredienser:

100 g sukker
200 g kremfløte
300 g frossen frukt
2 bananer
1 kopp frosne bringebær
½ kopp tørket frukt (f.eks. dadler)

Tilberedning:

- Ha sukker, kremfløte, frossen frukt, bringebær og tørket frukt rett i kannen. Skrell bananene og ha dem oppi kannen. Lukk kannen med lokket.
- Slå på Smoothie-blenderen med på/av-knappen og trykk på knappen **Ice cream**, programmet starter og stopper automatisk.

Obs: Vi anbefaler å sette iskremen noen timer i fryseren før servering. Iskremen kan også serveres rett etter tilberedning.

Sauce

Bruk knappen **Sauce** hvis du vil lage saus på en enkel måte. Slå på apparatet med på/av-knappen (pos. I). Trykk så på **Sauce**, og blenderen starter et automatisk program med forskjellige hastighetstrinn.

Programmet avsluttes automatisk. Du kan når som helst avslutte programmet ved å trykke en gang til på knappen **Sauce** eller slå av apparatet med på/av-knappen (pos. O).

Oppskrift på tomatsaus

Ingredienser:

7 middels store tomater
2 sjalottløk
1 fedd hvitløk
8 friske basilikumblader
1 ss agavesirup
2 ss olivenolje
Persille
Chili
Salt og pepper

Tilberedning:

- Vask tomatene og del dem i fire. Skrell sjalottløk og hvitløk og ha i kannen sammen med tomatene.
- Vask basilikum og ha den i kannen sammen med agavesirup og olivenolje. Lukk kannen med lokket.
- Slå på Smoothie-blenderen med på/av-knappen og trykk på knappen **Sauce**, programmet starter og stopper automatisk.
- Smak til med persille, chili, salt og pepper.

Oppskrift på grønn saus

Ingredienser:

60 g friske salatblader
1 stangselleri
2 ss tomatpuré
6 ss olivenolje
6 ss frisk sitronsaft

6 ss vann

Salt og pepper

Tilberedning:

- Vask salatbladene og stangsellerien, del sellerien i fire og ha alt i kannen.
- Ha olivenolje, sitronsaft og vann med oppi kannen. Lukk kannen med lokket.
- Slå på Smoothie-blenderen med på/av-knappen og trykk på knappen **Sauce**, programmet starter og stopper automatisk.
- Smak til med salt og pepper.

Kanne

Kannen består av høyverdig Tritan® og er stabil, lett og BPA-fri.

Kannen rommer 2 liter – ikke fyll på for mye.

Ved varer som skummer mye (f.eks. melk) eller varme varmer (maks. 60° C) må ikke kannen være mer enn halvfull (1,0 liter).

Låsekappen i lokket kan tas av ved å dreie mot klokken og kan brukes som målebeger (10/20/30/40 ml).

Stapper

Stapperen kan brukes til å skyve mat som ev. kleber seg inntil kanten, ned til knivinnretningen i kannen. Skru da av låsekappen i det lukkede lokket og før stapperen ned gjennom åpningen.

Så fremt lokket er riktig lukket, vil sikkerhetsringen på stapperen hindre at stapperen kommer i kontakt med knivinnretningen.

Beveg stapperen langs veggene og kantene på kannen, slik at matbitene kan bearbeides videre.

Sikkerhetsfunksjon

Det er kun mulig å slå på mikseren hvis kannen er plassert riktig. En sikkerhetsmekanisme hindrer bruk uten kannen.

Dersom kannen tas ut under drift og hastighetsregulatoren ikke står i grunnstilling, må denne settes i grunnstilling før du kan fortsette å bruke apparatet.

Ta i bruk

Rengjør kannen, lokket og låsekappen før første gangs bruk. Vær forsiktig så du ikke skader deg på den skarpe kniven. Sett dempeunderlaget på drivenheten og kannen på underlaget.

Tilsett ingrediensene, lukk kannen med lokk og låsekappe og slå på apparatet med av/på-bryteren (pos. I). Bruk den variable hastighetsinnstillingen eller et automatisk program, alt etter behov.

Du kan tilsette flere ingredienser mens motoren går ved å ta av låsekappen.

Hakking av isbiter

Fyll på isbitene og lukk kannen ved å sette på lokket

og låsekappen. Slå på apparatet med av/på-bryteren (pos. I). Aktiver Pulse-funksjonen i noen sekunder og slipp opp bryteren igjen. Når isbitene har lagt seg på bunnen av kannen igjen, kan du nok en gang slå på Pulse-funksjonen noen sekunder. Gjenta prosessen til den isen har oppnådd ønsket konsistens.

Generell informasjon

Sett hastighetsregulatoren i utgangsstilling så snart ingrediensene er ferdig tilberedt, slå av apparatet med på/av-bryteren (pos. **O**) og trekk ut støpselet. Bruk aldri apparatet når det er tomt. Tilsett alltid ca. 300 ml vann eller annen væske for å oppnå best mulig blanderesultat. De fleste matvarer/opskrifter er ferdig tilberedt på maks. 1 minutt. Ved store fyllmengder er det vanskelig å treffe riktig når du heller, spesielt når det er snakk om svært tyntflytende innhold. I slike tilfeller er det bedre å tilberede litt av gangen. Før kannen tas av, må hastighetsregulatoren alltid settes i utgangsstilling og apparatet slås av med av/på-bryteren (pos. **O**).

NB! Fare for skader! Det er viktig å vente til knivene har stoppet helt opp før du tar av lokket. Berør aldri innsiden av kannen så lenge støpselet står i kontakten. Tøm kannen helt etter bruk. La det aldri stå væske i kannen.

Automatisk utkobling

Apparatet slår seg automatisk av. Etter fem minutters drift kobles apparatet automatisk ut. På den måten unngår du at apparatet utilsiktet er i drift over lengre tid, og at matvarene tilføres for mye varme. Når apparatet har blitt automatisk utkoblet, kan du slå det på igjen ved å sette hastighetsregulatoren i utgangsstilling. Deretter kan du igjen velge ønsket hastighet eller et automatisk program.

Overbelastningsvern

Apparatet er utstyrt med overbelastningsvern. Dette hindrer skade på motoren ved for høy belastning.

Dersom apparatet slår seg av under drift, går du frem på følgende måte:

- Sett hastighetsregulatoren i grunnstilling, slå av apparatet med av/på-bryteren (pos. **O**), trekk støpselet ut av kontakten og la apparatet avkjøles i ca. 15–20 minutter.
- Ta ut kannen og legg drivenheten på siden.
- Trykk på tilbakestillingsbryteren på undersiden av drivenheten (se fig.). Dersom tilbakestillingsbryteren ikke kan trykkes inn i apparatet igjen, skal du la den avkjøles litt til før du prøver igjen.
- Sett kannen tilbake på drivenheten, koble til strømmettet igjen og fortsett miksingen.

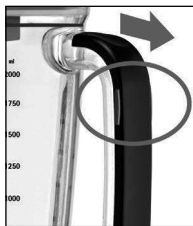


Rengjøring og vedlikehold

Etter bruk skal du slå av apparatet med av/på-bryteren (pos. **O**) og trekke støpselet ut av kontakten. Drivenheten må ikke dyppes i vann, men kun tørkes av med fuktig klut. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler. Pass på at du ikke skjærer deg på de skarpe knivene når du rengjør. Umiddelbart etter miksing skal du fylle kannen med varmt såpevann (maks. 1 liter) og la motoren gå i noen sekunder. Deretter tar du av glasskannen og rengjør med en oppvaskbørste. Låsekappen, lokket og kannen kan vaskes i oppvaskmaskin.

Vi anbefaler at låsekappen, lokket og kannen vaskes skånsomt i varmt såpevann. For hyppig vask i oppvaskmaskin kan skade delenes overflate.

Merk: Ved behov kan du rengjøre innsiden av håndtaket på kannen. Da tar du av ytterhåndtaket ved å trekke det av med gripetungene (se bildet). Tørk håndtaket etter rengjøring og trykk ytterhåndtaket godt på igjen. Ytterhåndtaket skal smekke hørbart på plass.





Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2006/95/EF, 2004/108/EF og 2009/125/EF.

Samsvar iht. EN60335 klausul 11 er testet ved bruk av følgende oppskrift: 800 g gulrøtter + 1200 g vann

Drift: 30 s; turtall: maks



Dette produktet må ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall på slutten av levetiden, men leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

Materialene kan resirkuleres i samsvar med merkingen. Med gjenbruk, resirkulering eller andre former for gjenvinning av utrangerte apparater yter du et viktig bidrag til å beskytte miljøet.

Du kan undersøke med kommunen du bor i, hvor du finner det ansvarlige returpunktet.

Med forbehold om endringer

Kundendienst-Adresse:

wmf consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

wmf consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de

Änderungen vorbehalten - IB-1639XXXX-06-1512
type: 0416390011