

SINCE 1908

Solis

MIX & GO BLENDER

Typ/Type 8324

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

User Manual



▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres Solis Mix & Go Blenders diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät kennenlernen und sicher bedienen können. Wir empfehlen, diese Anleitung sorgfältig aufzubewahren und gegebenenfalls bei Weitergabe des Gerätes auch dem neuen Besitzer auszuhändigen.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind zu Ihrer eigenen Sicherheit folgende Vorsichts-Massnahmen zu beachten:

1. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder die Motorbasis des Mixgerätes noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. In das Gehäuse könnte Wasser eindringen und das Gerät beschädigen! Sollten die Motorbasis des Mixgerätes bzw. das Netzkabel oder der Netzstecker mit Flüssigkeit in Kontakt kommen, ziehen Sie mit trockenen Gummihandschuhen sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen bedienen bzw. den Netzstecker ziehen.
3. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
4. Das Gerät muss während des Gebrauchs auf einem festen, stabilen, feuchtigkeitsunempfindlichen, sauberen und trockenen Untergrund, wie ein Tisch oder eine Arbeitsfläche stehen. Während des Gebrauchs kann Ihr Gerät vibrieren und verrutschen. Deshalb den Standmixer nie in Nähe einer Tischkante benutzen. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert.
5. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit es nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass es nicht mit heissen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt

kommt. Kabel immer komplett entrollen, bevor Sie den Netzstecker einstecken.

6. Gerät von heissem Gas, heissen Öfen oder anderen wärmeabgebenden Geräten oder Wärmequellen fernhalten. Gerät nie auf einer nassen oder heissen Oberfläche benutzen. Gerät nicht in der Nähe von Feuchtigkeit, Hitze und offenen Flammen platzieren. Gerät von beweglichen Teilen oder Geräten fernhalten.
7. Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen und nichts auf das Netzkabel stellen. Nie am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Netz zu trennen, sondern nur am Netzstecker.
8. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen.
9. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder wenn es gereinigt werden soll. Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten. Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.
10. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
11. Mixer während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen! Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!
12. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es aus der Flüssigkeit nehmen. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.
13. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit fallen könnte (z.B. neben Spülbecken).

14. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
15. Niemals scharfe oder spitze Gegenstände und Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!
16. Gerät nicht schütteln oder umplatzieren während es in Gebrauch ist.
17. Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben zum Mixen und Pürieren von Lebensmitteln benutzen. Niemals etwas anderes als Lebensmittel in den Mixkrug/Mixbecher geben. Nur mitgeliefertes oder von Solis empfohlenes Zubehör benutzen, falsches Zubehör kann zur Beschädigung des Gerätes bzw. zu Brand, Stromschlag oder Personenschäden führen.
18. Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Nicht in Fahrzeugen oder auf Booten verwenden.
19. Prüfen Sie Ihren Mixer vor jedem Gebrauch.
20. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder sonstwie beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern geben Sie das Gerät bei Solis oder bei einer von Solis autorisierten Servicestelle ab, um es überprüfen, reparieren oder mechanisch und elektrisch instand setzen zu lassen.
21. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unwissende und unerfahrene Personen, auch Kinder, dürfen das Mixgerät nicht benutzen, ausser sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder von dieser genau instruiert, wie das Gerät zu benutzen ist. Ausserdem müssen sie genau verstanden haben, welche Gefahren vom Gerät ausgehen können und wie es in einer sicheren Art und Weise verwendet werden kann. Reinigung und Unterhalt des Gerätes dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden. Das Gerät darf

auf keinen Fall von Kindern unter 8 Jahren benutzt oder gereinigt werden.

22. Das Gerät und Netzkabel immer ausser Reichweite von Kindern aufbewahren.
23. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen, ausser sie werden von einer erwachsenen, für deren Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.
24. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Mixer spielen.
25. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist bzw. bevor das Gerät zusammen- oder auseinanderggebaut bzw. gereinigt wird.
26. Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.
27. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zwischen Gerät und Wänden, Vorhängen, Textilien oder anderen entflammabaren Objekten ein. Decken Sie das Gerät niemals ab, während es in Gebrauch ist.
28. Stellen Sie sicher, dass der Solis Mix & Go Blender korrekt zusammengebaut ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Wie Sie dies genau machen müssen, entnehmen Sie bitte dieser Anleitung auf Seite 14 und 16.
29. Wenn Sie den To-Go Mixbecher zum Mixen verwenden, achten Sie darauf, dass die Messerbasis fest auf den Becher geschraubt ist, bevor Sie den Becher in die Motorbasis stellen. Der Motor muss komplett zum Stillstand gekommen sein, bevor Sie den Mixbecher in die Motorbasis einsetzen.
30. Verwenden Sie mit diesem Gerät ausschliesslich den mitgelieferten Mixkrug und Krugdeckel bzw. To-Go Mixbecher mit Messereinsatz. Falsches Zubehör kann zu Stromschlag, Brand- oder Personenschäden führen!
31. Stellen Sie immer sicher, dass sich der Krugdeckel fest auf dem Mixkrug befindet bzw. die Messerbasis fest auf den To-Go Mixbecher geschraubt ist, bevor Sie den Mixer starten, sonst

- könnte der Krug- oder Becherinhalt herausspritzen. Auch der Messbecherverschluss muss zuge dreht im Krugdeckel stecken.
32. Bevor Sie das Gerät verstellen, auseinandernehmen oder reinigen, schalten Sie den Mixer immer erst mit dem Drehschalter aus (Position OFF). Warten Sie, bis der Motor und die Messer komplett zum Stillstand gekommen sind und dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Dies gilt auch, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
 33. **Warnung:** Das Gerät sollte, wenn der Mixkrug mit schwerem und festem Inhalt voll gefüllt ist, nicht länger als **10 Sekunden** ohne Unterbrechung mixen. Der Motor sollte dann für eine Minute abkühlen, bevor Sie ihn erneut starten. Ist der Mixkrug bis zur MAX-Markierung befüllt (z.B. mit 40% festen Lebensmitteln und 60% Flüssigkeit), sollten Sie das Gerät höchstens 60 Sekunden ohne Unterbrechung mixen lassen, und dann den Motor abkühlen lassen.
 34. Füllen Sie den Krug und auch den To-Go Mixbecher immer nur maximal bis zur MAX-Markierung, sonst könnte der Motor überlastet bzw. die Mixleistung eingeschränkt werden oder die gemixten Lebensmittel könnten austreten. Denken Sie auch daran, dass manche Lebensmittel durch das Mixen ein grösseres Volumen entwickeln.
 35. Sollten sich Lebensmittel rund um die Messer festsetzen, schalten Sie den Mixer mit dem Drehschalter aus (Position OFF) und ziehen Sie den Netzstecker. Wenn Motor und die Messer komplett zum Stillstand gekommen sind, entfernen Sie den Mixkrug von der Motorbasis. Mit einem Kunststoffspatel können Sie dann die Lebensmittel um die Messer lockern bzw. umrühren, bevor Sie mit dem Mixvorgang fortfahren. Niemals die Lebensmittel mit den Fingern lockern – die Messer sind sehr scharf!
 36. Gerät niemals in Betrieb nehmen, wenn die Messer beschädigt sind oder sich etwas anderes als Lebensmittel im Mixkrug/Mixbecher befindet.
 37. Sobald Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben, dürfen Sie nicht mehr in den Mixkrug fassen bzw. die Messer nicht mehr berühren.
 38. Während des Betriebs immer Hände, Finger, Haare, Kleidung, Schmuck oder Küchenutensilien von dem Mixkrug fernhalten und niemals hineinfassen. Verletzungsgefahr!
 39. Nur wenn der Netzstecker gezogen ist und die Messer komplett zum Stillstand gekommen sind, dürfen Sie mit Ihren Fingern, Händen oder Küchenwerkzeugen in den Mixkrug fassen! Lassen Sie aber auch dann noch äusserste Vorsicht walten, da die Messer auch im Stillstand sehr scharf sind. Vermeiden Sie, die beweglichen Teile des Mixers zu berühren!
 40. Seien Sie beim Hantieren mit dem Mixkrug immer sehr vorsichtig – die Messer sind extrem scharf! Besondere Vorsicht sollten Sie walten lassen, wenn Sie den Mixkrug leeren oder reinigen. Falsche Handhabung der Messer kann zu Verletzungen führen!
 41. Niemals Mixkrug/Mixbecher von der Motorbasis entfernen solange das Gerät eingeschaltet und in Betrieb ist!
 42. Gerät nie mit einer Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen. Damit vermeiden Sie, dass sich das Gerät selbsttätig bzw. versehentlich einschaltet, nachdem z.B. der Motor-Überlastungsschutz ausgelöst wurde.
 43. Benutzen Sie den Solis Mix & Go Blender nur zur Zubereitung von Lebensmitteln oder/und Getränken.
 44. Nehmen Sie den Mixer niemals ohne Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Mixkrug/Mixbecher in Betrieb.
 45. Verarbeiten Sie keine heissen oder kochenden Zutaten im Mixkrug. Diese müssen vor dem Eingiessen in den Mixkrug immer auf Zimmertemperatur abgekühlt sein. **Achtung:** Aus heissen Flüssigkeiten oder Mischungen können auf Grund der Dampfbildung plötzlich heisse Luftblasen hochspritzen.

46. **Niemals heisse oder auch nur warme Flüssigkeiten oder Lebensmittel in den To-Go Mixbecher füllen.** Heisse oder warme Lebensmittel vergrössern ihr Volumen und können deshalb im Becher Druck aufbauen.
47. Setzen Sie den Mixkrug/Mixbecher keinen extremen Temperaturschwankungen aus, legen Sie zum Beispiel den kalten Mixkrug/Mixbecher nicht in heisses Wasser oder umgekehrt.
48. Stellen Sie keine Teile des Mixgeräts oder des Bechers in die Mikrowelle!
49. Halten Sie das Gerät sauber. Vor der Reinigung und Aufbewahrung immer erst Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Rubrik „Pflege und Reinigung“ auf Seite 21 dieser Anleitung.
50. Vor der ersten Inbetriebnahme, alle Verpackungsmaterialien, Beilagezettel und Aufkleber entfernen und den Deckel mit Messbecherverschluss sowie den Mixkrug und den Mixbecher mit Messerbasis in warmem Spülwasser mit einem weichen Spüllappen spülen. Beachten Sie dazu die Rubrik „Vor der ersten Inbetriebnahme“ auf Seite 13 dieser Anleitung.
Achtung: Die Mixmesser sind extrem scharf, vermeiden Sie jeden Kontakt mit Ihren Fingern bzw. mit Ihrer Hand!
51. Heben Sie den Mixkrug/Mixbecher nie bei laufendem Motor von der Motorbasis ab. Drehen Sie den Schalter immer zuerst auf die Position OFF und warten Sie, bis der Motor und die Messer komplett zum Stillstand gekommen sind. Erst dann den Mixkrug/Mixbecher abnehmen.
52. Der Verschluss des To-Go Mixbechers ist nicht absolut dicht und kann sich beim Transport durch Vibrationen oder Erschütterungen lockern und undicht werden. Daher sollte er immer aufrecht transportiert und in gefülltem Zustand nie liegend z.B. in einer Tasche transportiert werden, damit der Inhalt nicht austritt und Schäden verursacht.



▲ GERÄTEBESCHREIBUNG



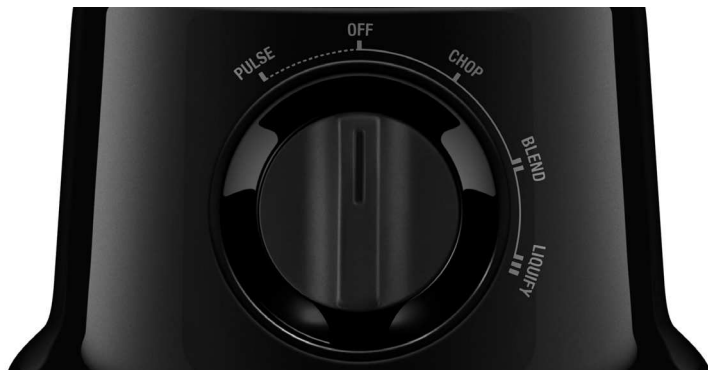
- A Messbecherverschluss am Deckel**, um weitere Zutaten während des Betriebs unkompliziert in den Mixkrug zu füllen. Der Verschluss kann auch zum Abmessen kleiner Mengen verwendet werden. Zum Verschliessen vor dem Mixen den Verschluss im Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zudrehen.
- B Spezial-Deckel für eine perfekte Abdichtung**, mit grosser Abzieh-Schlaufe zum einfachen Entfernen des Deckels.
- C 1.5 Liter fassender Mixkrug mit Masseinteilung aus BPA-freiem Kunststoff**: Stabil, bruchstabil, stossfest und spülmaschinen-geeignet.
- D MiniKinetix® Messer/Krug-System**: Krug- und Messerform sind durch die spezielle Formgebung so aufeinander abgestimmt, dass die unterschiedlichen Edelstahlklingen die Zutaten komplett zerkleinern und verhindern, dass sich in der Mischung ungemixte bzw. unzerkleinerte Speisestücke ansammeln bzw. verfangen können. Die inneren Klingen sind extra scharf geschliffen und damit beim Zerkleinern extrem effektiv, die äusseren Klingen erzeugen die einzigartige Kinetix®-Bewegung im Krug.
- E Motorbasis mit automatischem Überlastungs-Schutz**: Zurücksetzbarer Überhitzungsschutz für den Motor.
- F Drehschalter für 4 Geschwindigkeitseinstellungen** für die optimale Verarbeitung verschiedenster Lebensmittel: vom langsamen Zerkleinern bis zum klassischen Mixen bis hin zum Verflüssigen bei hoher Mix-Geschwindigkeit. Zusätzlich gibt es eine Pulse-Funktion für kurze, kräftige Mix-Intervalle.
- G Abschraubbare Becherdeckel mit verschliessbarer Trinköffnung**
Wenn Sie den To-Go Mixbecher mitnehmen wollen, schrauben Sie die Messerbasis ab und schrauben stattdessen den Deckel auf den Becher.
- H To-Go Mixbecher aus BPA-freiem Tritan™**: Äusserst stabiler und bruch-sicherer Trinkbecher, in dem Sie erst Ihren Drink oder Smoothie mixen können und ihn dann mit zugeschraubtem Deckel zum Trinkbecher To-Go umfunktio-nieren können; spülmaschinen-geeignet.
- I Messerbasis für To-Go Mixbecher**: Die Messerbasis wird auf den Trinkbecher geschraubt und in die Motorbasis eingesetzt und arretiert: So mixen Sie Ihren gesunden Drink oder Smoothie direkt im Trinkbecher.

HINWEIS ZUM MATERIAL DES MIXBECHERS

- Der Mixbecher besteht aus „Eastman Tritan™“ Copolyester, ein hartes, BPA-freies Polymer, das bevorzugt für die Herstellung von langlebigen, stark beanspruchten Haushaltswaren-Produkten verwendet wird, die auch viele Reinigungszyklen in der Spülmaschine unbeschadet überstehen müssen. Produkte aus Tritan™ sind stossfest, bruchstabil und auch noch schön klar und haltbar selbst nach vielen Spülgängen in der Spülmaschine.

▲ DIE FUNKTIONEN IHRES SOLIS MIX & GO BLENDERS

DER DREHSCHALTER



Position OFF

- In der Position OFF ist das Gerät ausgeschaltet.

4 Geschwindigkeitseinstellungen sind möglich:

- **CHOP:** Die Geschwindigkeitsstufe CHOP verwendet man für das langsamere Mixen von empfindlichen Lebensmitteln in Faltbewegungen. CHOP eignet sich hervorragend, um nasses und trockenes Mixgut zu verbinden.
- **BLEND:** Die mittlere Geschwindigkeitsstufe BLEND verwendet man für das schnelle Mixen und Pürieren von flüssigem Teig, Smoothies, Obst, Saucen und Dressings.
- **LIQUIFY:** Die Geschwindigkeitsstufe LIQUIFY ist die schnellste Einstellung und ideal geeignet für die Zubereitung von Cocktails, Drinks und anderen Mischungen, die sehr fein gemixt werden müssen.
- **PULSE:** Die Funktion PULSE ist ideal für alle Lebensmittel, die mit starken Mix-Intervallen zerkleinert und bearbeitet werden sollen. Durch die PULSE-Funktion werden die Lebensmittel im Krug auch zum Zirkulieren gebracht. Die PULSE-Funktion ist nur eingeschaltet, solange Sie den Drehschalter in der PULSE-Position halten.
- **Tipp:** PULSE eignet sich auch zum Crushen von Eiswürfeln.

▲ INBETRIEBNAHME

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Bevor Sie Ihren Solis Mix & Go Blender das erste Mal benutzen, entfernen Sie bitte alle Verpackungs- und Werbematerialien, sowie Aufkleber. Stecken Sie den Netzstecker noch nicht in die Steckdose. Reinigen Sie den Deckel inklusive Messbecherverschluss und den Mixkrug sowie den Mixbecher mit Deckel und Messerbasis in warmem Spülwasser und mit einem weichen Spüllappen. Spülen Sie alles sorgfältig mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alles ab. Der Mixbecher und die Deckel sowie die Messerbasis für den Mixbecher dürfen auch im Oberfach der Spülmaschine gereinigt werden, der Mixkrug im Unterfach. Achten Sie darauf, dass Sie die Deckel jeweils abgenommen haben, bevor Sie den Krug bzw. Becher in die Spülmaschine stellen. Die Motorbasis darf nicht in die Spülmaschine gestellt werden, sie sollte mit einem weichen, nur leicht feuchten Tuch gereinigt und anschliessend getrocknet werden.

Die Mixmesser sind extrem scharf. Vermeiden Sie jeden Kontakt mit Ihren Fingern bzw. mit Ihrer Hand!

Hinweis: Beim ersten Gebrauch Ihres Mixers könnte ein leichter Geruch entstehen, der von dem fabrikneuen Motor herrührt. Dies ist normal und legt sich nach kurzer Zeit.

▲ MIXEN MIT DEM TO-GO MIXBECHER

1. Schrauben Sie die Messerbasis vom Becher ab und drehen Sie den Becher um, so dass die Öffnung nach oben zeigt.
 2. Füllen Sie die Zutaten in den Mixbecher und beachten Sie in jedem Fall die MAX-Markierung (500 ml). Überschreiten Sie diese Markierung in keinem Fall.
 3. Schrauben Sie die Messerbasis wieder im Uhrzeigersinn fest auf den Mixbecher. Die Messerbasis muss bis zum Anschlag zugeschraubt sein, damit kein Inhalt ausfliessen kann.
 4. Setzen Sie den Mixbecher mit der Messerbasis nach unten in die Motorbasis ein. Der Pfeil an der Messerbasis sollte über dem Pfeil von „ALIGN“ auf der Motorbasis stehen.
 5. Dann drehen Sie den Becher im Uhrzeigersinn, bis der Pfeil der Messerbasis über „BLEND“ steht, Sie hören, wie die Messerbasis einrastet.
 6. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
 7. Drehen Sie den Drehschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit und mixen Sie maximal 60 Sekunden, dann den Motor für 2 Minuten abkühlen lassen.
 8. Wenn der Mixvorgang beendet ist, drehen Sie den Drehschalter auf OFF. Warten Sie, bis die Messer und der Motor völlig zum Stillstand gekommen sind und ziehen Sie den Netzstecker. Drehen Sie den Pfeil der Messerbasis wieder auf „ALIGN“ und nehmen Sie den Becher von der Motorbasis ab. Drehen Sie den Becher um und warten Sie, bis der Inhalt von den Messern in den Becher geflossen ist. Dann drehen Sie die Messerbasis im Gegenuhrzeigersinn vom Becher ab.
 9. Wenn Sie den Drink direkt aus dem Becher trinken oder für unterwegs mitnehmen wollen, schrauben Sie den Trinkdeckel auf den Becher. Aus der verschliessbaren Trinköffnung können Sie bequem Ihren Drink geniessen.
- Wenn der Mixer nicht in Betrieb ist, oder bevor er auseinandergebaut, gereinigt oder gelagert wird, muss er immer ausgesteckt sein.

▲ TIPPS FÜR PERFEKTES MIXEN IM TO-GO MIXBECHER

- **WICHTIG:** Mixen Sie im Mixbecher niemals heisse oder warme Zutaten. Mixen Sie niemals Flüssigkeiten mit Kohlensäure, da das Gas nicht aus dem geschlossenen Becher entweichen kann.
- Wir empfehlen, maximal 1 Minute zu mixen. Die Zutaten im Mixbecher können warm werden und einen inneren Druck auf die Dichtungen ausüben, welcher es schwierig macht, den Becher wieder zu öffnen bzw. den Inhalt herausspritzen lassen kann. Lassen Sie die Mischung, wenn sie warm geworden sein sollte, immer erst etwas abkühlen und seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Bechers.
- Mixen Sie Zutaten immer zusammen mit Flüssigkeiten. Sollten die Zutaten im Becher nicht zirkulieren, geben Sie etwas mehr Flüssigkeit in den Becher.
- Sollte die Mischung nicht gleichmässig gemixt sein, sollten Sie weniger feste Zutaten oder mehr Flüssigkeit verwenden, oder eine kleinere Menge pro Durchgang verarbeiten.
- Mixen Sie nur solange wie nötig – mixen Sie generell nicht zu lange.
- Wenn Sie Zutaten mit fester Konsistenz verarbeiten, sollten Sie die PULSE-Funktion nutzen.
- Überschreiten Sie niemals die MAX-Markierung im Mixbecher (500 ml).
- Maximal können Sie 3 Eiswürfel (klassische Eiswürfel-Grösse aus einem Standard-Eiswürfelbehälter) im Mixbecher verarbeiten. Dies gilt auch für gefrorene Früchte. Schneiden Sie die Früchte vor dem Einfrieren in Würfel, die der Grösse eines Eiswürfels entsprechen.
- Sollten Sie während des Mixens am Oberteil der Motorbasis Feuchtigkeit oder Flüssigkeit wahrnehmen, schalten Sie das Gerät sofort mit dem Drehschalter aus (Position OFF) und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis die Messer komplett zum Stillstand gekommen sind. Drehen Sie den Mixbecher ab und prüfen Sie, ob die Messerbasis korrekt aufgeschraubt war. Wischen Sie die Motorbasis sofort mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier trocken.

▲ MIXEN MIT DEM MIXKRUG

1. Setzen Sie den Mixkrug in aufrechter Position auf die Motorbasis.
2. Fügen Sie die Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Mixkrug und achten Sie darauf, dass die Zutaten die MAX-Markierung (1,5 Liter) nicht überschreiten. Setzen Sie den Deckel fest auf den Krug, so dass er rundum dicht schliesst. Setzen Sie den Messbecher in die Mitte des Deckels und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest, so dass er im Deckel einrastet.

Hinweis: Wenn Sie während des Mixens Öl oder andere Flüssigkeiten zufügen wollen, entfernen Sie den Messbecher und giessen Sie die Zutaten durch diese Öffnung im Deckel in den Krug. Das funktioniert aber nur, wenn das Volumen der gemixten Zutaten unter der MAX-Markierung liegt. Der Deckel selbst darf während des Mixvorgangs nie vom Krug entfernt werden.

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
4. Stellen Sie den Drehschalter auf eine der gewünschten Geschwindigkeiten. Drücken Sie den Schalter in die Position PULSE, wenn das verarbeitete Lebensmittel sehr dick oder grobkörnig ist, damit es im Krug zirkulieren kann.

Hinweis: Den Mixkrug nicht über die MAX-Markierung befüllen! Sollte der Krug so gefüllt sein, dass der Inhalt knapp unter oder direkt bei der MAX-Markierung endet, legen Sie eine Hand auf den Deckel, damit dieser während des Betriebs nicht verrutscht.

5. Wenn der Mixvorgang beendet ist, drehen Sie den Drehschalter wieder auf OFF und ziehen mit trockenen Händen den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis der Motor und die Messer zum völligen Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Mixkrug bzw. den Deckel abnehmen. Zum Abnehmen den Mixkrug nach oben wegziehen, nicht drehen. Den Mixkrug immer erst abheben, wenn der Motor und die Messer komplett zum Stillstand gekommen sind.
- Wenn der Mixer nicht in Betrieb ist, oder bevor er auseinandergebaut, gereinigt oder gelagert wird, muss er immer ausgesteckt sein.

▲ TIPPS FÜR PERFEKTES MIXEN IM MIXKRUG

- Sollte das Volumen während des Mixvorgangs unter der MAX-Markierung sein, kann der Messbecher im Deckel abgenommen werden, um Öl oder andere Flüssigkeiten während des Mixens zuzufügen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie grosse Mengen oder Flüssigkeiten mixen – die Mischung könnte durch die Messbecheröffnung des Deckels aus dem Krug spritzen!
- Der Mixer sollte nur solange in Betrieb sein, wie die Lebensmittel oder der Mixprozess benötigen, um ein perfektes Endprodukt zu erhalten. Mixen Sie Lebensmittel nicht länger als nötig!
- Benutzen Sie die Funktion PULSE wenn die Speisen zu dick oder grob sind, um im Mixkrug zu zirkulieren.
- Überschreiten Sie niemals die MAX-Markierung, wenn Sie Lebensmittel und Flüssigkeiten in den Mixkrug füllen.
- Zutaten können an der Krugwand haften bleiben. Um die Lebensmittel wieder in Richtung Messer zu bringen, schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis die Messer komplett zum Stillstand gekommen sind. Nehmen Sie den Deckel ab. Mit einem Kunststoffspatel können Sie die Zutaten von der Krugwand in Richtung Messer nach unten schieben. Danach Deckel wieder fest auf den Krug setzen, Netzstecker einstecken, Gerät einschalten und mit dem Mixen fortfahren.
- Sollten Sie während des Mixens am Oberteil der Motorbasis Feuchtigkeit oder Flüssigkeit wahrnehmen, schalten Sie das Gerät sofort mit dem Drehschalter (Position OFF) aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis die Messer komplett zum Stillstand gekommen sind. Heben Sie den Mixkrug ab und wischen Sie die Motorbasis sofort mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier trocken.
- Sie können auch während des Mixvorgangs die Geschwindigkeit korrigieren bzw. ändern. Drehen Sie den Drehschalter auf eine andere Geschwindigkeit und der Mixer wechselt sofort in diese neue Geschwindigkeit.
- Benutzen Sie die Geschwindigkeit BLEND oder LIQUIFY, um Früchte, Eiscreme und Joghurts in dickflüssige Smoothies, Cremes oder Milchshakes zu verwandeln.
- Benutzen Sie die PULSE-Funktion für Lebensmittel, die nur einzelne, kräftige Mix-Intervalle benötigen, um z.B. Nüsse zu hacken oder Eiswürfel zu crushen.

- Maximal kann Ihr Mixer im Mixkrug 8 Eiswürfel eines Standard-Eiswürfelbehälters crushen. Verwenden Sie dazu die PULSE-Funktion.
- Wenn Sie Drinks mit Eiswürfeln oder gefrorenen Früchten zubereiten, sollten Sie ebenfalls die PULSE-Funktion mehrmals betätigen.
- Optimal werden Zutaten gemixt und zerkleinert, wenn Sie eine Geschwindigkeitsstufe abwechselnd mit der PULSE-Funktion einsetzen.
- Dickere Mixturen werden effizienter püriert, wenn der Mixkrug nur zu einem Viertel oder zur Hälfte gefüllt ist.
- Niemals Küchenutensilien oder Werkzeug aus Metall verwenden, diese könnten die Messer und den Mixkrug beschädigen bzw. zerkratzen.
- **Dickere Mischungen nicht länger als 10 Sekunden mixen. Auch ein normaler Mixvorgang sollte nicht länger als 60 Sekunden dauern. Sollten die Zutaten eine längere Mixzeit benötigen, schalten Sie den Mixer nach 60 Sekunden aus, ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie, bis die Messer komplett zum Stillstand gekommen sind und rühren Sie die Zutaten mit einem Kunststoffspatel von Hand um, bevor Sie den Mixer erneut starten. Diese Pause schützt den Motor vor Überlastung.**
- Dieser Mixer eignet sich **nicht** zum Kneten von Teig oder zum Pürieren bzw. Stampfen von Kartoffeln.
- Wenn Sie leicht warme Zutaten verarbeiten, geben Sie pro Durchgang maximal 2 Tassen davon in den Mixkrug. Legen Sie ein Küchentuch auf den Deckel und halten Sie den Deckel mit der Hand fest.
- **Niemals heiße oder kochende Zutaten mixen.** Diese sollten immer handwarm bzw. auf Zimmertemperatur abgekühlt sein, bevor sie in den Mixkrug gegeben werden. Dies ist eine Vorsichtsmaßnahme, damit heisser Dampf den Deckel nicht lockern und hochheben kann.

ÜBERLASTUNGSSCHUTZ



Warnung:

Um den Motor zu schützen, Gerät bitte nicht weiter benutzen, wenn der automatische Überlastungsschutz ausgelöst worden ist.

Schalten Sie das Gerät in diesem Fall mit dem Drehschalter aus (Position OFF), ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Mixkrug oder Mixbecher ab. Warten Sie 30 Minuten, damit sich der Motor abkühlen kann. In dieser Zeit den Mixkrug/Mixbecher nicht auf die Motorbasis stellen, da das Gerät sonst beim Zurücksetzen des Überlastungsschutzes plötzlich starten könnte. Stecken Sie dann den Netzstecker wieder in die Steckdose und schalten Sie das Gerät erneut ein.

Wenn der Motor ausreichend abgekühlt ist, startet Ihr Gerät wieder und Sie können den Mixer wie in dieser Anleitung beschrieben weiter benutzen.

Der Motor kann überlasten, wenn der Mixkrug/Mixbecher zu schwer befüllt ist oder zu lange in Betrieb war. In diesem Fall die Zutatenmenge reduzieren oder immer wieder während des Mixens den Motor ausschalten und abkühlen lassen, um einer Überlastung vorzubeugen.

Die Einhaltung der MAX-Markierung verringert die Gefahr, dass der Motor überlastet wird. Allerdings kann es trotzdem vorkommen, dass besonders feste Lebensmittel eine Überlastung verursachen. Wenn Sie beobachten, dass der Motor stockt oder langsam läuft, mixen Sie nur 10 Sekunden ununterbrochen oder reduzieren Sie die Zutatenmenge. Auch die Zugabe von Flüssigkeiten kann eine feste Masse auflockern.

▲ ZUBEREITUNGS-TABELLE

Gefäß	Lebensmittel	Zubereitung	Menge	Funktion	Dauer
Mix-becher	Smoothie	Milch, frische, zerkleinerte Früchte, Joghurt und Eiscreme einfüllen	Max. 600 ml	BLEND oder LIQUIFY	30 – 60 Sek.
Mix-becher	Eiscrush oder gefrorene Früchte	Eiswürfel von Standard-Eiswürfelbehälter in Becher geben, bzw. gefrorene Früchte der selben Menge	Max. 3 Eiswürfel	PULSE oder LIQUIFY (wenn Flüssigkeit mitgemixt wird)	50 – 60 Sek.
Mixkrug	Smoothie	Milch, frische, zerkleinerte Früchte, Joghurt und Eiscreme einfüllen	Max. 800 ml	BLEND oder LIQUIFY	60 Sek.
Mixkrug	Eiscrush oder gefrorene Früchte	Eiswürfel von Standard-Eiswürfelbehälter in Becher geben, bzw. gefrorene Früchte der selben Menge	Max. 8 Eiswürfel	PULSE oder LIQUIFY	60 Sek.
Mixkrug	Nüsse	Schalen entfernen	200 g	CHOP	10 – 30 Sek.
Mixkrug	Kekse/Cookies	Halbieren	125 g	PULSE	60 Sek.
Mixkrug	Sosse aus frischen Früchten	Ganze Beeren oder Stücke von weichem Obst (z.B. Pfirsich) einfüllen	250 g	BLEND	10 – 30 Sek.
Mixkrug	Pürierte Suppen	Suppe erst auf Zimmertemperatur abkühlen lassen	800 ml	BLEND	50 – 60 Sek.

Hinweis: Diese Tabelle dient nur als Circa-Angabe.

▲ PFLEGE UND REINIGUNG

MIXKRUG, MIXBECHER UND DECKEL BZW. MESSERBASIS

Aus Sicherheitsgründen muss der Netzstecker nach jeder Benutzung gezogen werden. Damit die Lebensmittel nach der Zubereitung nicht an den Messern, am Mixkrug/Mixbecher oder Deckel festtrocknen, empfehlen wir Ihnen, sofort nach jeder Benutzung wie folgt vorzugehen:

- Spülen Sie den Mixkrug/Mixbecher, die Deckel und den Messbecher mit Wasser, um die meisten Speisereste zu entfernen.
- Reinigen Sie **den Mixbecher, dessen Deckel und die Messerbasis** in warmem Spülwasser und mit einer Flaschenbürste oder einem weichen Schwamm. Anschließend mit klarem Wasser spülen und sorgfältig abtrocknen.

Alternativ können Sie auch etwas kaltes Wasser in den Mixbecher geben, die Messerbasis darauf schrauben und entweder 10 Sekunden mit der Motorbasis mixen oder von Hand schütteln.

Achtung: Füllen Sie für das Reinigungsmixen niemals heisses oder warmes Wasser in den Mixbecher, es könnte Druck im Becher entstehen. Fügen Sie auch niemals Spülmittel in das Wasser, wenn Sie mixen oder schütteln.

- Geben Sie 500 ml warmes Wasser in den **Mixkrug**, stellen Sie ihn auf die Motorbasis und setzen Sie den Deckel inkl. Messbecher auf den Krug. Drehen Sie den Drehschalter für 10 – 20 Sekunden auf BLEND oder mehrmals auf PULSE. Sollten die Lebensmittel hartnäckig anhaften, fügen Sie noch etwas flüssiges Spülmittel hinzu.

Danach spülen Sie den Mixkrug, den Deckel und den Messbecher nochmals mit warmem Wasser oder säubern alles in warmem Spülwasser mit einem weichen Tuch oder einer Flaschenbürste.

- Achten Sie darauf, alle Spülmittelreste sorgfältig mit klarem Wasser aus dem Krug/Becher zu spülen.
- Wenn Mixkrug, Deckel und Messbecher bzw. Mixbecher mit Messerbasis und Deckel sauber sind, alles gut abtrocknen.
- **Hinweis:** Am einfachsten lässt sich der Mixkrug/Mixbecher unmittelbar nach der Benutzung reinigen.

REINIGUNG IN DER SPÜLMASCHINE

- Der Mixkrug/Mixbecher und die Deckel sowie die Messerbasis können in der Spülmaschine bei einem Standard-Spülprogramm gespült werden. Den Mixkrug in das Unterfach stellen, der Mixbecher, die Deckel und die Messerbasis sollten dagegen immer im Oberfach der Spülmaschine gespült werden.

REINIGUNG DER MOTORBASIS

- Wischen Sie die Motorbasis mit einem leicht feuchten, weichen Tuch sauber und trocknen Sie die Basis anschliessend. Entfernen Sie auch eventuelle Speisereste vom Netzkabel.

HINWEIS ZU DEN REINIGUNGSMITTELN

- Verwenden Sie niemals kratzende oder aggressive Reinigungsmittel oder -lösungen, um die Motorbasis oder den Mixkrug/Mixbecher mit Deckel und Messerbasis zu reinigen – diese könnten die Oberfläche verkratzen. Nur warmes Wasser mit mildem Spülmittel und ein weiches Tuch verwenden.

SO ENTFERNEN SIE HARTNÄCKIGE VERFÄRBUNGEN UND GERÜCHE

- Geruchsintensive Lebensmittel wie Knoblauch, Kümmel/Koriander oder einige Gemüsesorten wie Karotten können einen Geruch oder Verfärbungen am Krug/Mixbecher oder Deckel hinterlassen.
- Um diese zu entfernen, füllen Sie den Krug/Mixbecher mit warmem Spülwasser und lassen Sie es für maximal 5 Minuten einwirken. Danach reinigen Sie den Krug/Mixbecher von Hand mit einem milden Spülmittel und warmem Wasser. Anschliessend sorgfältig mit klarem Wasser nachspülen und trocknen. Unbedingt mit offenem Deckel lagern.
- Den Deckel für höchstens 5 Minuten in warmes Spülwasser einlegen. Anschliessend mit einem milden Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Danach sorgfältig mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.

ZU BEACHTEN BEI ZUBEREITUNGEN MIT ZITRONENSAFT

- Der Saft von Zitrusfrüchten kann den Mixkrug/Mixbecher trüben und deren Lebensdauer beeinträchtigen. Wir empfehlen, den Mixkrug/Mixbecher sofort nach der Benutzung in warmem Spülwasser zu reinigen, ihn sorgfältig mit klarem Wasser zu spülen und anschliessend sofort zu trocknen. Mixkrug/Mixbecher nicht einweichen lassen!

LAGERUNG

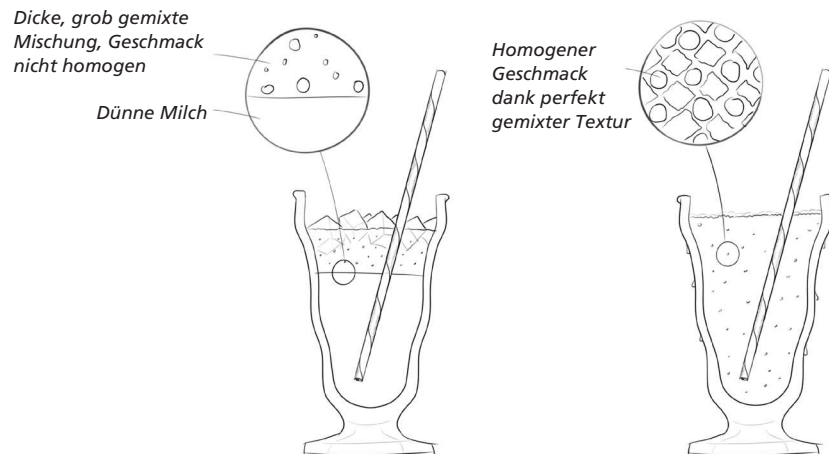
- Lagern Sie Ihren Solis Mix & Go Blender in aufrechter Position, der Mixkrug sollte daneben stehen. Stellen Sie nichts auf das Gerät. Damit die Luft zirkulieren kann, sollte der Deckel nicht auf den Mixkrug gesetzt werden. Auch der Mixbecher sollte ohne Deckel oder Messerbasis gelagert werden.

▲ PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Problembeseitigung
Motor startet nicht oder die Messer rotieren nicht	<ul style="list-style-type: none">– Prüfen, ob der Netzstecker korrekt in der Steckdose steckt und das Gerät eingeschaltet ist.– Prüfen, ob der Mixkrug und der Krugdeckel bzw. der Mixbecher und die Messerbasis richtig installiert sind.– Eventuell ist das Gerät überlastet. Siehe letzte Rubrik.
Lebensmittel sind ungleichmässig zerkleinert	<ul style="list-style-type: none">– Eine zu grosse Menge wurde in den Mixkrug/Mixbecher gegeben. Eine kleinere Menge Lebensmittel in den Mixkrug/Mixbecher geben und ggf. mehrere Durchgänge durchführen.– Die Stücke waren zu gross. Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn die Lebensmittel in max. 2 cm grosse Stücke geschnitten werden.
Lebensmittel wurden zu sehr zerkleinert oder sind wässrig	<ul style="list-style-type: none">– Kürzere Zeit mixen. Zur besseren Kontrolle die PULSE-Funktion wählen.
Lebensmittel kleben am Messer/Mixkrug	<ul style="list-style-type: none">– Eventuell ist die Masse zu dick. Geben Sie etwas Flüssigkeit in die Masse und/oder versuchen Sie eine geringere Geschwindigkeit oder die PULSE-Funktion.
Gerät überlastet	<ul style="list-style-type: none">– Ihr Gerät ist mit einem Überlastungsschutz ausgestattet. Wenn das Gerät überlastet ist, stoppt der Motor.– Mixer mit dem Drehschalter ausschalten und den Netzstecker ziehen. Gerät 30 Minuten abkühlen lassen, dann Netzstecker wieder einstecken und Gerät erneut mit dem Drehschalter einschalten.– Wir empfehlen, einen Teil des Mixkrug/Mixbecher-Inhalts auszugliessen oder die Lebensmittel in kleinere Stücke zu schneiden bzw. kleinere Mengen pro Durchgang zu verarbeiten.

▲ WISSENSWERTES ZU EISCRUSH

- Eis kann die Temperatur und den Geschmack des Getränks verändern.



- Eiskwürfel haben, im Vergleich zu ihrem Gewicht, eine kleinere Oberfläche als gecrushtes Eis, deshalb schmelzen sie langsamer. Aus diesem Grund geben manche Leute Eiskwürfel erst nach dem Mixen in den Drink, anstatt vor dem Mixen.
- Aber gecrushtes bzw. gemixtes Eis kühlt den Drink nicht nur schneller, sondern es verbessert auch die Emulgierung bzw. Verbindung des Drinks zu einer homogenen Textur, was sich in den meisten Fällen positiv auf den Geschmack auswirkt.
- Wenn Eis mitgemixt wird, werden Luft und Geschmacksteilchen gleichmässiger vermischt und so entsteht im Gesamten eine homogenere Konsistenz und ein besserer Geschmack des Drinks.
- Dank der Anordnung der mittleren Messer werden die Eiskwürfel nach unten gezogen und dort gecrusht, während die längeren Messer die Mischung im Krug optimal verteilen und mixen, Klümpchen beseitigen und die Mischung mit Luft auflockern.
- Wir raten, mit der Eiskwürfelmenge zu experimentieren und selbst herauszufinden, welche Auswirkung gecrushtes Eis auf den Geschmack und die Konsistenz der Drinks oder Smoothies hat.

GREEN GENIE (GRÜNES GENIE)

Für 1 Mixbecher

- **Zutaten**
 - ¼ Avocado, geschält und ohne Stein*
 - ¼ Orange, geschält und ohne Kerne*
 - ½ Tasse (95 g) kernlose, grüne Trauben*
 - 1 Tasse (25 g) Blätter von Babyspinat*
 - 1 cm Ingwer, geschält und in dünne Scheiben geschnitten*
 - 1 Tasse (250 ml) Kokos-Wasser*
 - 3 Eiskwürfel*
- **Zubereitung**
 1. Alle Zutaten in den To-Go Mixbecher geben und Messerbasis aufschrauben.
 2. Auf der Motorbasis einsetzen.
 3. Drehschalter auf LIQUIFY drehen und 30 Sekunden mixen bzw. bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
 4. Messerbasis wieder abschrauben, den Trinkdeckel aufschrauben und den Smoothie geniessen.



SPICED MANGO COOLER (WÜRZIGER MANGO-DRINK)

Für 1 Liter bzw. 4 Personen

- **Zutaten**
 - 2 Tassen (165 g) gewürfelte, gefrorene Mango*
 - 2 Limonen, geschält und entkernt, grob geschnitten*
 - 1½ Tassen (375 ml) kühles Kokos-Wasser*
 - 180 ml Gewürzrum*
 - 40 ml Agave-Nektar*
 - 16 grosse Minze-Blätter*
 - Eiskwürfel zum Servieren*
- **Zubereitung**
 1. Alle Zutaten, ausser den Eiskwürfeln, in den Mixkrug geben und Deckel sowie Messbecher aufsetzen.
 2. Auf die Motorbasis stellen.
 3. Drehschalter auf BLEND drehen und 30 bis 40 Sekunden mixen, bis alles gut vermischt ist. In vier Gläser mit Eiskwürfel giessen und geniessen.



▲ TECHNISCHE ANGABEN

Modell-Nr.	BBL290BKSANZ, Typ 8324
Produktbezeichnung	Standmixer
Spannung/Frequenz	220–240V~ / 50Hz
Leistung	850 Watt
Abmessungen (B x H x T)	ca. 17 x 42 x 18 cm
Gewicht	ca. 2,04 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

▲ ENTSORGUNG



EU 2002/96/EC

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie 2002/96/EC

Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

Solis of Switzerland AG behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.



SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Bewahren Sie die Originalverpackung dieses Artikels gut auf damit Sie sie für einen eventuell nötigen Transport oder Versand des Produktes verwenden können.

Solis of Switzerland AG

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Schweiz
Telefon +41 44 874 64 54 • Telefax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

▲ CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Merci de lire ce mode d'emploi attentivement avant la première utilisation afin de vous familiariser avec votre Mix & Go Blender de Solis et de l'utiliser en toute sécurité. Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi. En cas de vente de l'appareil, merci de transmettre le mode d'emploi au nouveau propriétaire.

Comme pour chaque utilisation d'un appareil électrique les consignes suivantes sont à respecter pour votre propre sécurité :

1. Afin d'éviter toute électrocution, le bloc moteur et le câble / la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou autre liquide. De l'eau pourrait s'infiltrer dans l'appareil et l'endommager. Si le bloc moteur ou le câble / la prise est entré en contact avec un liquide, enfiler des gants en plastique secs et débranchez aussitôt l'appareil.
2. N'utilisez jamais l'appareil si vos mains ou pieds sont mouillés. Il en va de même lorsque vous voulez débrancher l'appareil.
3. Vérifiez avant l'utilisation que la tension de l'appareil soit compatible avec la tension de secteur.
4. Placez l'appareil sur une surface ferme, plane, propre, sèche et résistante à l'humidité, comme une table ou un plan de travail. Le mixeur risque de bouger et de vibrer pendant son utilisation, c'est pourquoi il est recommandé de ne pas placer le mixeur trop près du bord d'une table. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
5. Ne laissez pas pendre le câble électrique au bord d'une table, l'appareil risquerait de tomber. Veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson, des radiateurs ou même avec le mixeur lui-même. Déroulez le câble entièrement avant de le brancher dans la prise secteur.
6. Tenez l'appareil à l'écart de sources de chaleur telles qu'une gazinière, un four ou autre appareil dégageant de la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface mouillée ou chaude. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source d'humidité, de chaleur ou d'une flamme nue. Tenez à l'écart d'objets ou appareils mobiles.
7. Ne tenez jamais l'appareil par le câble. Ne tirez pas sur le câble. Ne posez pas d'objets sur le câble. Ne tirez jamais sur le câble, mais seulement sur la prise pour débrancher l'appareil.
8. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.
9. Débranchez toujours l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé ou n'est pas sous surveillance ou lorsque vous voulez le nettoyer. Afin de garantir une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques, nous vous recommandons un disjoncteur différentiel (DDR). Nous conseillons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.
10. N'apportez aucune modification à l'appareil, au câble, à la prise ou aux accessoires.
11. Ne laissez jamais le mixeur sans surveillance lorsqu'il est en marche. Risque d'accident en cas d'utilisation inappropriée !
12. Ne cherchez jamais à attraper un appareil tombé dans l'eau. Débranchez d'abord l'appareil de la prise secteur avant de le sortir de l'eau. Avant de le réutiliser, remettez votre appareil à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci vérifie son bon fonctionnement et sa sécurité !
13. Ne disposez jamais l'appareil à proximité d'une source d'eau dans laquelle il pourrait tomber (par exemple un évier).
14. N'exposez pas l'appareil directement au soleil.
15. N'introduisez jamais d'objets aigus ou pointus dans les ouvertures de l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution !

16. Ne secouez jamais trop fortement ou déplacez l'appareil pendant son utilisation.
17. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi pour mixer et réduire en purée des aliments. Ne mettez jamais rien d'autre que des aliments dans le bol mixeur / le gobelet. N'utilisez l'appareil qu'avec les accessoires fournis ou recommandés par Solis. Un accessoire inapproprié peut entraîner un endommagement de l'appareil ou être la cause d'un incendie, d'une électrocution ou de dommages corporels.
18. L'appareil est destiné à un usage privé et non pas commercial. Ne pas utiliser le mixeur dans un véhicule ou sur un bateau.
19. Contrôlez toujours votre mixeur avant de l'utiliser.
20. Afin d'éviter toute électrocution, n'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise est endommagé ou si l'appareil présente une anomalie, a subi une chute ou est lui-même endommagé. N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Remettez un appareil défectueux à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci le vérifie et le répare.
21. Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ainsi que les personnes inexpérimentées et les enfants ne doivent pas utiliser le mixeur sans surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou sans avoir été instruites par cette dernière sur son fonctionnement. De plus elles doivent avoir bien compris quels sont les dangers que l'appareil présente et comment il peut être utilisé en toute sécurité. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer et entretenir l'appareil sans surveillance. L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé ou nettoyé par des enfants de moins de 8 ans.
22. Rangez toujours l'appareil avec son câble hors portée des enfants.
23. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer l'appareil sans la présence d'un adulte responsable de leur sécurité.
24. Veuillez surveiller vos enfants afin qu'ils ne jouent pas avec le mixeur.
25. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il est sans surveillance ou avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
26. L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe.
27. Maintenez un écart de 20 cm entre l'appareil et les murs, les rideaux, les textiles ou tout autre objet inflammable. Ne recouvrez jamais l'appareil lorsqu'il est en marche.
28. Vérifiez que le Solis Mix & Go Blender est correctement assemblé avant de le mettre en marche. Référez-vous pour cela aux consignes indiquées pages 40 et 42 de ce mode d'emploi.
29. Si vous utilisez le gobelet To-Go pour mixer, prenez soin que l'ensemble porte-lames est bien vissé sur le gobelet avant de placer ce dernier sur le bloc moteur. Le moteur doit être à l'arrêt complet avant de placer le gobelet sur le bloc moteur.
30. Utilisez cet appareil exclusivement avec le bol mixeur et son couvercle fournis ou le gobelet To-Go avec l'ensemble porte-lames également fournis. Un accessoire inapproprié peut entraîner une électrocution, un incendie ou des dommages corporels !
31. Vérifiez toujours que le couvercle est bien vissé sur le bol mixeur ou que l'ensemble porte-lames est bien vissé sur le gobelet To-Go, avant de mettre l'appareil en marche afin que le contenu ne gicle pas hors du bol ou du gobelet. Le bouchon du verre gradué doit être également correctement installé dans le couvercle du bol.
32. Avant de déplacer l'appareil, de le démonter ou de le nettoyer, éteignez-le toujours tout d'abord à l'aide de l'interrupteur rotatif (position OFF). Attendez ensuite jusqu'à ce que le moteur et les lames soient à l'arrêt complet, puis débranchez l'appareil. Il en va de même lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
33. **Avertissement** : N'utilisez pas l'appareil pendant plus de **10 secondes** sans interruption si vous voulez mixer des aliments lourds ou solides. Laissez ensuite refroidir le moteur pendant une minute avant de le remettre en marche. Si le bol mixeur est rempli jusqu'au marquage MAX (p.ex. avec 40%

d'aliments solides et 60% de liquide), vous pouvez mixer au maximum pendant 60 secondes sans interruption avant de devoir laisser le moteur refroidir.

34. Remplissez le bol mixeur et également le gobelet To-Go toujours au maximum jusqu'au marquage MAX sinon le moteur risquerait d'être surchargé, la puissance du mixeur pourrait être entravée et des aliments mixés pourraient s'échapper du bol. N'oubliez pas que certains aliments prennent du volume lorsqu'ils sont mixés.
35. Si des aliments se coincent autour des lames, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur rotatif (position OFF) et débranchez-le. Attendez l'arrêt complet du moteur et des lames, puis retirez le bol mixeur du bloc-moteur. Vous pouvez alors dégager les aliments avec une spatule en plastique et les mélanger manuellement, avant de les mixer à nouveau avec votre appareil. Ne dégagez jamais les aliments avec vos doigts ; les lames sont très tranchantes !
36. Ne mettez jamais l'appareil en marche si les lames sont endommagées ou si quelque chose d'autre que des aliments se trouve dans le bol mixeur / le gobelet.
37. Dès que l'appareil est branché, il est interdit de mettre les mains dans le bol mixeur et de toucher les lames.
38. Lorsque l'appareil est branché, prenez soin de toujours maintenir vos mains, doigts, cheveux, vêtements, bijoux ou les ustensiles de cuisine à l'écart du bol mixeur. Ne jamais mettre la main dedans. Risque de blessures !
39. N'introduisez vos doigts, mains ou ustensiles de cuisine dans le bol que si l'appareil est débranché et les lames sont à l'arrêt complet ! Même dans ce cas, soyez très vigilant car les lames sont très tranchantes, même à l'arrêt. Evitez de toucher les parties mobiles du mixeur !
40. Soyez très vigilants lors de la manipulation du bol – Les lames sont très tranchantes ! Soyez particulièrement vigilants lorsque

vous videz ou nettoyez le bol. Risque d'accident en cas de manipulation inappropriée des lames !

41. Ne retirez jamais le bol mixeur / le gobelet du bloc moteur lorsque l'appareil est branché et en marche !
42. Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie ou d'une télécommande. Vous éviterez ainsi que l'appareil se mette en marche tout seul ou par inadvertance, par exemple après que la protection contre la surchauffe du moteur se soit déclenchée.
43. Utilisez le Solis Mix & Go Blender exclusivement pour la préparation de produits alimentaires et / ou de boissons.
44. Ne mettez jamais le mixeur en marche à vide.
45. Ne placez jamais d'ingrédients chauds ou brûlants dans le bol mixeur. Laissez-les toujours tout d'abord refroidir à température ambiante. **Attention** : Des bulles d'air très chaudes peuvent soudainement jaillir de liquides ou mélanges très chauds en raison de la formation de vapeur.
46. **Ne mettez jamais de liquides ou aliments brûlants ou même seulement chauds dans le gobelet To-Go.** Les aliments chauds ou brûlants prennent du volume et peuvent ainsi exercer une pression dans le gobelet.
47. N'exposez pas le bol mixeur / le gobelet à des variations de températures extrêmes. Ne placez par exemple pas le bol mixeur / le gobelet froid dans de l'eau chaude ou vice versa.
48. Ne mettez aucun des éléments du mixeur ou gobelet dans le four micro-onde !
49. L'appareil doit être toujours propre. Eteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger. Voir à ce propos le chapitre « Entretien et nettoyage » page 47 de ce mode d'emploi.
50. Retirez tous les matériaux d'emballage, le mode d'emploi et les autocollants avant la première mise en service et lavez le couvercle avec le bouchon du verre gradué ainsi que le bol

mixeur et le gobelet avec l'ensemble porte-lames dans de l'eau de vaisselle chaude avec une éponge douce. Référez-vous pour cela au chapitre « Avant la première mise en service » page 39 de ce mode d'emploi.

Attention : Les lames sont extrêmement tranchantes. Evitez tout contact avec vos doigts et vos mains !

51. Ne retirez jamais le bol mixeur / le gobelet du bloc moteur lorsque le moteur est en marche. Tournez tout d'abord l'interrupteur sur la position OFF et patientez jusqu'à ce que le moteur et les lames soient à l'arrêt complet. Vous pouvez ensuite retirer le bol mixeur / le gobelet.
52. Le couvercle du gobelet To-Go n'est pas parfaitement hermétique et peut se disjoindre pendant le transport à cause des vibrations ou secousses ce qui peut le rendre perméable. C'est pourquoi il doit toujours être transporté debout et ne doit jamais être allongé lorsqu'il est plein, p.ex. dans un sac, afin que le contenu ne fuit pas et ne provoque pas de dégâts.



▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL



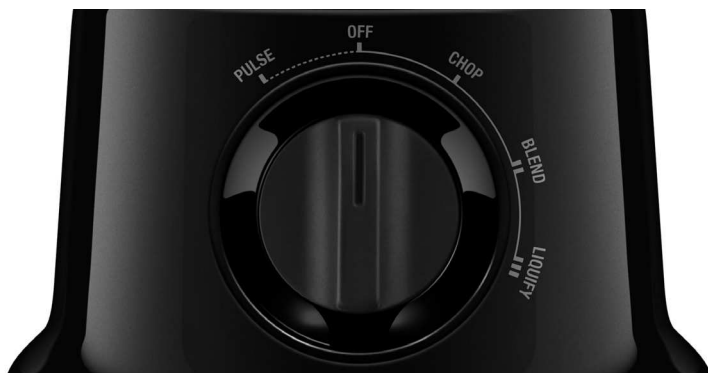
- A** Gobelet gradué servant également de bouchon et situé sur le couvercle. Il permet d'ajouter sans difficulté des ingrédients dans le bol pendant que l'appareil est en marche. Le gobelet peut également être utilisé comme gobelet gradué pour de petites quantités. Pour fermer le bol avant de mettre le mixeur en marche, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- B** Couvercle spécial garantissant une étanchéité parfaite, avec une grande dragonne pour pouvoir retirer facilement le couvercle.
- C** Bol gradué de 1,5 litres en plastique exempt de BPA: Robuste, incassable, résistant aux chocs et au lave-vaisselle.
- D** Système lame/bol MiniKinetix® : Grâce à leur forme spéciale, le bol et les lames sont conçus de telle manière que les lames en acier inoxydable broient entièrement les ingrédients et garantissent que les aliments ont une consistance homogène après avoir été mixés et qu'il ne reste plus de morceaux. Les lames intérieures sont particulièrement tranchantes et donc très efficaces pour broyer, alors que les lames extérieures produisent un mouvement de Kinetix® unique dans le bol.
- E** Bloc moteur avec protection automatique contre la surcharge : protection contre la surcharge du moteur réinitialisable.
- F** Interrupteur rotatif avec 4 programmes de vitesse pour un traitement optimal des différents aliments : Pour réduire lentement en petits morceaux, mixer à vitesse classique ou obtenir une substance liquide à vitesse élevée. De plus, l'appareil dispose d'un programme Pulse pour mixer par brefs intervalles puissants.
- G** Couvercle du gobelet dévissable avec ouverture pour boire obturable
Si vous voulez emporter avec vous le gobelet To-Go, dévissez l'ensemble porte-lames et remplacez-le par le couvercle, que vous vissez sur le gobelet.
- H** Gobelet To-Go en Tritan™ exempt de BPA : Gobelet extrêmement stable et incassable vous permettant de tout d'abord mixer votre boisson ou votre smoothie puis ensuite de le reconvertir comme gobelet à boire To-Go avec le couvercle pouvant être vissé dessus ; lavable en machine.
- I** Ensemble porte-lames pour le gobelet To-Go : L'ensemble porte-lames est vissé sur le gobelet et placé ensuite sur le bloc moteur pour y être fixé : Vous pouvez ainsi mixer votre boisson saine ou votre smoothie directement dans le gobelet.

REMARQUE CONCERNANT LE MATERIAU DU GOBELET TO-GO

- Le gobelet est en copolymère « Eastman Tritan™ », un polymère résistant, exempt de BPA qui est utilisé pour la fabrication de produits ménagers durables et souvent sollicités et qui doivent pouvoir résister à de nombreux lavages en machine. Les produits en Tritan™ sont résistants aux chocs, incassables et restent bien transparents et stables même après de nombreux lavages en machine.

▲ LES FONCTIONS DE VOTRE MIX & GO BLENDER DE SOLIS

L'INTERRUPTEUR ROTATIF



Position OFF

- Sur la position OFF l'appareil est éteint.

Possibilité de choisir entre 4 programmes de vitesse :

- **CHOP** : La vitesse CHOP est utilisée pour mixer lentement dans un mouvement de pliage des aliments fragiles. CHOP est particulièrement adapté pour allier des aliments secs avec des aliments liquides.
- **BLEND** : La vitesse moyenne BLEND est utilisée pour mixer rapidement et réduire en purée des pâtes liquides, des smoothies, des fruits, des sauces et des assaisonnements.
- **LIQUIFY** : La vitesse LIQUIFY est la vitesse la plus rapide et est idéale pour la préparation de cocktails, de boissons et d'autres mélanges devant être mixés finement.
- **PULSE** : Le programme PULSE est idéal pour tous les aliments qui doivent être réduits en morceaux et travaillés par intervalles puissants. Grâce au programme PULSE, les aliments peuvent mieux circuler dans le bol. Le programme PULSE est seulement en marche lorsque l'interrupteur rotatif est maintenu sur la position PULSE.
- **Conseil** : PULSE est particulièrement approprié pour piler de la glace.

▲ MISE EN SERVICE

AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

- Avant d'utiliser votre Solis Mix & Go Blender pour la première fois, veuillez tout d'abord retirer tous les matériaux d'emballage et de publicité ainsi que les autocollants. Ne branchez pas encore l'appareil dans une prise murale. Nettoyez le couvercle ainsi que le bouchon du verre gradué et le bol mixeur ainsi que le gobelet avec son couvercle et l'ensemble porte-lames dans de l'eau de vaisselle chaude avec une éponge douce. Rincez le tout soigneusement avec de l'eau claire et séchez bien. Le gobelet et le couvercle ainsi que l'ensemble porte-lames pour le gobelet peuvent être également lavés dans le compartiment supérieur du lave-vaisselle et le bol mixeur dans le compartiment inférieur. Prenez soin que les couvercles ont été retirés avant de mettre le bol mixeur et le gobelet dans le lave-vaisselle. Le bloc moteur ne doit en aucun cas être lavé dans le lave-vaisselle. Nous vous recommandons de le nettoyer avec un chiffon doux légèrement humide puis de le sécher.

Les lames sont extrêmement tranchantes. Evitez tout contact avec vos doigts et mains !

Remarque : Lors de la première utilisation de votre mixeur, une légère odeur peut se dégager, qui provient du moteur tout neuf. Ceci est normal et disparaît après peu de temps.

▲ MIXER AVEC LE GOBELET TO-GO

1. Dévissez l'ensemble porte-lames du bol et retournez le bol, de manière à ce que l'ouverture soit en haut.
 2. Remplissez les ingrédients dans le bol mixeur en respectant toujours le marquage MAX (500 ml). Ne dépassez en aucun cas ce marquage.
 3. Vissez l'ensemble porte-lames dans le sens des aiguilles d'une montre sur le gobelet. L'ensemble porte-lames doit être vissé jusqu'à la butée de manière à ce que le contenu ne puisse pas fuir.
 4. Retournez le gobelet de manière à ce que l'ensemble porte-lames soit en-dessous et fixez-le sur le bloc moteur. La flèche située sur l'ensemble porte-lames doit être au-dessus de la flèche « ALIGN » située sur le bloc moteur.
 5. Tournez ensuite le gobelet dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche située sur l'ensemble porte-lames soit au-dessus de « BLEND » et que vous entendiez que l'ensemble porte-lames s'enclenche.
 6. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.
 7. Tournez l'interrupteur rotatif sur la vitesse souhaitée et mixez au maximum pendant 60 secondes, puis laissez le moteur refroidir pour 2 minutes.
 8. En fin d'utilisation, tournez l'interrupteur sur OFF. Patientez jusqu'à ce que les lames et le moteur soient à l'arrêt complet et débranchez l'appareil. Placez à nouveau la flèche de l'ensemble porte-lames en face de « ALIGN » et retirez le gobelet du bloc moteur. Retournez le gobelet et attendez jusqu'à ce que le contenu se soit détaché des lames dans le gobelet. Dévissez ensuite l'ensemble porte-lames du gobelet en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 9. Si vous voulez boire votre boisson directement dans le bol ou l'emporter avec vous, vissez le couvercle sur le bol. Vous pouvez déguster votre boisson à travers l'ouverture pour boire obturable.
- Le mixeur doit toujours être débranché s'il n'est pas en service ou avant de le démonter, de le nettoyer ou de le ranger.

▲ CONSEILS POUR MIXER PARFAITEMENT AVEC LE GOBELET TO-GO

- **IMPORTANT : Ne mixez jamais des ingrédients brûlants ou même simplement chauds dans le gobelet. Ne mixez jamais des liquides gazeux, car l'acide carbonique ne peut pas s'évacuer du gobelet fermé.**
- Nous vous recommandons de mixer au maximum pendant 1 minute. Les ingrédients qui se trouvent dans le gobelet peuvent chauffer et exercer une pression intérieure sur les joints, si bien qu'il peut être difficile d'ouvrir à nouveau le gobelet ou que le contenu risque de gicler. Laissez toujours les ingrédients tout d'abord refroidir un peu, s'ils sont devenus chauds, et soyez prudent lorsque vous ouvrez le gobelet.
- Mixez toujours les ingrédients avec du liquide. Si les ingrédients ne circulent pas dans le gobelet, ajoutez un peu de liquide dans le gobelet.
- Si le mélange n'est pas mixé de manière homogène, utilisez moins d'aliments solides ou plus de liquides ou travaillez une plus petite quantité à la fois.
- Ne mixez pas plus longtemps que nécessaire – D'une manière générale, ne mixez jamais trop longtemps.
- Si vous travaillez des ingrédients ayant une consistance solide, nous vous recommandons d'utiliser la fonction PULSE.
- Ne dépassez jamais le marquage MAX dans le gobelet (500 ml).
- Vous pouvez travailler au maximum 3 glaçons (de taille normale d'un bac à glaçons) dans le gobelet. Il en va de même pour les fruits congelés. Avant de les congeler, coupez les fruits en morceaux correspondant à la taille d'un glaçon.
- Si vous constatez de l'humidité ou des liquides sur la partie supérieure du bloc moteur lorsque vous mixez, éteignez immédiatement l'appareil à l'aide de l'interrupteur rotatif (position OFF) et débranchez-le. Patientez jusqu'à ce que les lames soient à l'arrêt complet. Dévissez le gobelet et vérifiez si vous avez correctement vissé l'ensemble porte-lames. Essuyez immédiatement le bloc moteur avec un chiffon sec ou du papier absorbant.

▲ MIXER AVEC LE BOL MIXEUR

1. Placez le bol mixeur en position verticale sur le bloc moteur.
2. Ajoutez les aliments et les liquides dans le bol mixeur et prenez soin que les ingrédients ne dépassent pas le marquage MAX (1,5 litre). Fixez bien le couvercle sur le bol de manière à ce qu'il soit fermé hermétiquement. Placez le verre gradué au milieu du couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce qu'il s'enclenche dans le couvercle.

Remarque : Si vous voulez ajouter de l'huile ou d'autres liquides pendant que vous mixez, retirez le verre gradué et versez les ingrédients dans le bol mixeur à travers cette ouverture. Cela ne fonctionne toutefois que si le volume des ingrédients mixés est en-dessous du marquage MAX. Il est interdit de retirer le couvercle lui-même pendant que vous mixez.

3. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.
4. Placez l'interrupteur rotatif sur une des vitesses souhaitées. Tournez l'interrupteur sur le programme PULSE si les ingrédients qui doivent être mixés sont très épais de manière à ce qu'ils circulent dans le bol.

Remarque : Le bol mixeur ne doit pas être rempli au-delà du marquage MAX ! Si le bol est rempli de manière à ce que le contenu soit juste en-dessous ou directement sur le marquage MAX, placez votre main sur le couvercle afin qu'il ne bouge pas pendant que l'appareil est en marche.

5. En fin d'utilisation, tournez l'interrupteur rotatif à nouveau sur la position OFF et débranchez l'appareil en prenant soin d'avoir les mains sèches. Patientez jusqu'à ce que le moteur et les lames soient à l'arrêt complet avant de retirer le bol mixeur ou le couvercle. Pour retirer le bol mixeur, soulevez-le sans le tourner. Attendez toujours que le moteur et les lames soient à l'arrêt complet avant de soulever le bol mixeur.
- L'appareil doit toujours être débranché lorsqu'il n'est pas en service ou avant de le démonter, de le nettoyer ou de le ranger.

▲ CONSEILS POUR MIXER PARFAITEMENT AVEC LE BOL MIXEUR

- Si le volume des ingrédients ne dépasse pas le marquage MAX pendant la préparation, il est possible de retirer le gobelet gradué situé sur le couvercle pour ajouter de l'huile ou autre liquide sans interrompre l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous mixez une quantité importante d'aliments fermes ou liquides – Les ingrédients risquent de déborder du bol par l'ouverture du gobelet gradué sur le couvercle.
- Le mixeur ne doit pas être utilisé plus longtemps que nécessaire selon les ingrédients ou la programmation sélectionnée afin d'obtenir un résultat idéal. Ne mixez pas les aliments plus longtemps que nécessaire !
- Utilisez le programme PULSE si les ingrédients sont trop gros et ne peuvent donc pas circuler correctement dans le bol mixeur.
- Ne dépassez jamais le marquage MAX lorsque vous ajoutez des aliments ou des liquides dans le bol.
- Les ingrédients peuvent coller aux parois du bol. Pour les ramener en direction des lames, éteignez le mixeur et débranchez-le. Attendez l'arrêt complet des lames. Retirez ensuite le couvercle. Vous pouvez alors dégager les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule en plastique et les ramenez vers les lames. Remplacez ensuite le couvercle sur le bol, branchez l'appareil et remettez-le en marche.
- Si, pendant que l'appareil est en marche, vous constatez de l'humidité sur la partie supérieure du bloc moteur, éteignez immédiatement l'appareil en tournant l'interrupteur rotatif (position OFF) et débranchez-le. Attendez l'arrêt complet des lames. Détachez le bol mixeur du bloc moteur et nettoyez le bloc moteur sans attendre avec un chiffon sec ou du papier absorbant.
- Vous pouvez corriger ou modifier la vitesse également pendant que l'appareil est en marche. Tournez l'interrupteur rotatif sur une autre vitesse et l'appareil s'adapte aussitôt à la nouvelle vitesse.
- Utilisez la vitesse BLEND ou LIQUIFY, pour transformer les fruits, glaces et yaourts en smoothies épais, en crème ou en milkshake.
- Utilisez le programme PULSE pour les aliments qui ne nécessitent d'être mixés que par quelques intervalles puissants, par exemple pour hacher des fruits à coque ou piler des glaçons.
- Votre appareil peut piler à la fois au maximum 8 glaçons de la taille usuelle d'un bac à glaçons dans le bol mixeur. Utilisez pour cela le programme PULSE.

- Si vous préparez des boissons avec des glaçons ou des fruits congelés, nous vous recommandons également d'utiliser plusieurs fois le programme PULSE.
- Vos ingrédients seront mixés et réduits en morceaux de façon optimale si vous utilisez en alternance une vitesse et le programme PULSE.
- Les ingrédients les plus épais seront passés en purée de manière efficace si le bol mixeur n'est rempli que jusqu'à la moitié ou même jusqu'au quart.
- N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine ou autres outils en métal, car ils risqueraient d'endommager ou de rayer les lames et le bol.
- **Ne mixez pas les mélanges plus épais pendant plus de 10 secondes sans interruption. Même les autres ingrédients ne doivent pas être mixés pendant plus de 60 secondes. Arrêtez le mixeur au bout de 60 secondes, débranchez-le, attendez l'arrêt complet des lames puis mélangez les ingrédients à l'aide d'une spatule en plastique avant de remettre le mixeur en marche. Cette pause vous permet de protéger le moteur contre une éventuelle surcharge.**
- Ce mixeur **n'est pas** approprié pour pétrir de la pâte ou pour réduire les pommes de terre en purée.
- Si vous travaillez des ingrédients tièdes, n'en mettez pas plus de deux tasses maximum dans le bol mixeur à la fois. Placez un torchon sur le couvercle et tenez bien le couvercle avec votre main.
- **Ne mixez jamais des ingrédients trop chauds.** Laissez-les tout d'abord refroidir jusqu'à ce qu'ils soient tièdes ou à température ambiante avant de les placer dans le bol mixeur. Respectez cette consigne afin que la vapeur chaude ne détache pas le couvercle et ne le soulève pas.

PROTECTION CONTRE LA SURCHARGE



Avertissement :

Afin de protéger le moteur, l'appareil ne doit pas être utilisé si la protection contre la surcharge s'est déclenchée.

Dans ce cas éteignez l'appareil avec l'interrupteur rotatif (position OFF), débranchez-le et retirez le bol mixeur ou le gobelet. Patientez pendant 30 minutes pour que le moteur puisse refroidir. Pendant ce temps, le bol mixeur / le gobelet ne doit pas être placé sur le bloc moteur, sinon l'appareil risquerait de soudainement démarrer inopportunistement une fois la réinitialisation de la protection contre la surcharge achevée. Rebranchez ensuite l'appareil dans une prise secteur et remettez l'appareil en marche.

Si le moteur est suffisamment refroidi, votre appareil se remet en marche et vous pouvez le réutiliser comme indiqué dans ce mode d'emploi.

Le moteur peut être surchargé si le bol mixeur / le gobelet est rempli avec des aliments trop lourds ou vous avez mixé pendant trop longtemps. Dans ce cas, réduisez la quantité des ingrédients ou faites plusieurs pauses lorsque vous mixez afin de laisser refroidir le moteur pour éviter une surcharge.

Le respect du marquage MAX diminue le risque que le moteur soit surchargé. Toutefois, il se peut quand même que des aliments particulièrement solides entraînent une surcharge. Si vous remarquez que le moteur stagne ou est plus lent, mixez seulement 10 secondes sans interruption ou réduisez la quantité des ingrédients. Un ajout de liquide peut être également une solution pour aérer les ingrédients solides.

▲ TABLEAU DE PREPARATION

Récipient	Ingrédients	Préparation	Quantité	Pro-gramme	Temps
Gobelet	Smoothie	Remplir avec du lait, des fruits frais coupés en morceaux, du yaourt et de la glace	Max. 600 ml	BLEND ou LIQUIFY	30 – 60 sec.
Gobelet	Glaçons pilés ou fruits congelés	Mettre des glaçons de la taille usuelle d'un bac à glaçons ou des fruits congelés (même quantité) dans le gobelet	Max. 3 glaçons pilés	PULSE ou LIQUIFY (lorsque des liquides sont mixés)	50 – 60 sec.
Bol mixeur	Smoothie	Remplir avec du lait, des fruits frais coupés en morceaux, du yaourt et de la glace	Max. 800 ml	BLEND ou LIQUIFY	60 sec.
Bol mixeur	Glaçons pilés ou fruits congelés	Mettre des glaçons de la taille usuelle d'un bac à glaçons ou des fruits congelés (même quantité) dans le bol	Max. 8 glaçons pilés	PULSE ou LIQUIFY	60 sec.
Bol mixeur	Fruits à coque	Retirer la coque	200 g	CHOP	10 – 30 sec.
Bol mixeur	Petits gâteaux	Couper en deux	125 g	PULSE	60 sec.
Bol mixeur	Sauces à base de fruits	Remplir avec des baies entières ou des morceaux de fruits tendres (p.ex. pêches)	250 g	BLEND	10 – 30 sec.
Bol mixeur	Soupes passées	Laisser tout d'abord refroidir à température ambiante	800 ml	BLEND	50 – 60 sec.

Remarque : toutes les quantités indiquées sont approximatives.

▲ ENTRETIEN ET NETTOYAGE

BOL MIXEUR, GOBELET ET COUVERCLES / ENSEMBLE PORTE-LAMES

Pour des raisons de sécurité, il est nécessaire de débrancher l'appareil après chaque utilisation. Afin que les ingrédients ne s'attachent pas sur les lames, le bol mixeur / le gobelet ou le couvercle, nous vous recommandons de procéder comme suit aussitôt après chaque utilisation :

- Rincez le bol mixeur / le gobelet, les couvercles et le verre gradué dans de l'eau pour éliminer le plus gros des résidus alimentaires.
- Nettoyez le **gobelet, son couvercle et l'ensemble porte-lames** dans de l'eau de vaisselle chaude avec un goupillon ou une éponge douce. Rincez-les ensuite dans de l'eau claire et séchez-les soigneusement.

Vous pouvez également mettre de l'eau froide dans le gobelet, visser l'ensemble porte-lames dessus et secouer le gobelet avec vos mains ou placer le gobelet sur le bloc moteur et mixer pendant 10 secondes.

Attention : Si vous voulez utiliser le bloc moteur pour nettoyer le gobelet, n'ajoutez jamais d'eau bouillante ou seulement chaude dans le gobelet. Cela risquerait de provoquer une pression dans le bol. N'ajoutez également jamais de produit vaisselle si vous désirez secouer ou mixer le gobelet pour le nettoyer.

- Remplissez le **bol mixeur** avec 500 ml d'eau tiède. Placez-le sur le bloc moteur et recouvrez-le du couvercle ainsi que du verre gradué. Tournez l'interrupteur rotatif pendant 10 – 20 secondes sur la vitesse BLEND ou plusieurs fois sur PULSE. Si les ingrédients résistent, ajoutez un peu de liquide vaisselle.

Rincez ensuite une nouvelle fois le bol mixeur, le couvercle et le verre gradué avec de l'eau tiède ou nettoyez le tout avec de l'eau de vaisselle chaude et un chiffon doux ou un goupillon.

- Prenez soin de bien rincer le bol / le gobelet avec de l'eau claire pour éliminer tous les restes de produit vaisselle.
- Une fois le bol mixeur, le couvercle et le verre gradué ou le gobelet avec l'ensemble porte-lames et son couvercle sont propres, séchez bien le tout.
- **Remarque :** Le bol mixeur / le gobelet se laissent plus facilement nettoyer si vous le faites aussitôt après utilisation.

NETTOYAGE EN MACHINE

- Le bol mixeur / le gobelet et les couvercles ainsi que l'ensemble porte-lames peuvent être lavés en machine avec un programme standard. Placez le bol mixeur dans le compartiment inférieur ; le gobelet, les couvercles et l'ensemble porte-lames doivent être quant à eux placés dans le compartiment supérieur du lave-vaisselle.

NETTOYAGE DU BLOC MOTEUR

- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon doux et légèrement humide et séchez-le bien ensuite. Si le cordon est sale, nettoyez-le.

REMARQUE SUR LES PRODUITS DETERGENTS

- N'utilisez jamais de produits d'entretien agressifs ou récurant pour nettoyer le bloc moteur ou le bol mixeur / le gobelet ainsi que les couvercles et l'ensemble porte-lames. N'utilisez que de l'eau chaude avec un produit vaisselle doux et un chiffon doux.

COMMENT PROCEDER POUR ELIMINER DES ODEURS ET DES DECOLORATIONS RESISTANTES

- Les ingrédients dégageant beaucoup d'odeur tels que l'ail, le carvi / la coriandre ou certaines variétés de légumes telles que les carottes peuvent laisser une odeur ou une décoloration sur le bol / le gobelet ou les couvercles.
- Pour les éliminer, remplissez le bol / le gobelet jusqu'au marquage MAX avec de l'eau de vaisselle chaude et laissez agir pendant 5 minutes. Nettoyez ensuite le bol / le gobelet à la main avec un produit d'entretien doux et de l'eau chaude. Enfin, rincez le bol / le gobelet avec de l'eau claire et séchez-le. Il est absolument nécessaire de ranger le bol / le gobelet ouvert.
- Faites tremper le couvercle pendant 5 minutes maximum dans de l'eau de vaisselle chaude. Nettoyez-le ensuite avec du produit vaisselle doux et de l'eau chaude. Enfin, rincez-le avec de l'eau claire et séchez-le.

A NOTER LORS DE L'UTILISATION DE JUS DE CITRON

- Le jus des agrumes peut troubler l'apparence du bol mixeur / du gobelet et entraver leur durée de vie. Nous vous recommandons de nettoyer le bol mixeur / le gobelet dans de l'eau de vaisselle chaude immédiatement après leur utilisation, puis de les rincer soigneusement avec de l'eau claire et de les sécher sans attendre. Ne laissez pas le bol mixeur / le gobelet trempé.

RANGEMENT

- Rangez votre Solis Mix & Go Blender en position verticale. Le bol mixeur doit se trouver à côté de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil. Ne placez pas le couvercle sur le bol mixeur afin que l'air puisse bien circuler. Rangez également le gobelet sans placer le couvercle ou l'ensemble porte-lames dessus.

▲ DEPANNAGE

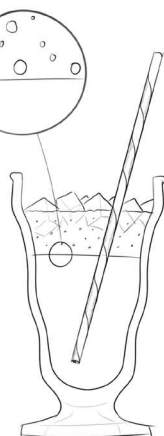
Problème	Dépannage
Le moteur ne se met pas en route ou les lames ne tournent pas.	<ul style="list-style-type: none">– Vérifiez que la prise soit bien branchée dans la prise secteur et que l'appareil soit bien allumé.– Vérifier que le bol mixeur et le couvercle du bol ainsi que le gobelet et l'ensemble porte-lames sont correctement installés.– L'appareil est éventuellement surchargé. Référez-vous au dernier chapitre.
Les aliments sont réduits de manière irrégulière.	<ul style="list-style-type: none">– Il y a une trop grande quantité d'ingrédients dans le bol mixeur / le gobelet. Réduire la quantité et mixer si nécessaire en plusieurs étapes.– Les morceaux étaient trop gros. Coupez les ingrédients en plus petits morceaux. Vous obtiendrez le meilleur résultat si les ingrédients sont coupés en morceaux de 2 cm maximum.
Les aliments ont été trop réduits en morceaux ou sont aqueux.	<ul style="list-style-type: none">– Mixez moins longtemps. Pour un meilleur contrôle, utilisez le programme PULSE.
Les ingrédients collent aux lames ou au bol mixeur.	<ul style="list-style-type: none">– Les ingrédients sont éventuellement trop épais. Ajoutez un peu de liquide et / ou essayez une vitesse réduite ou le programme PULSE.
L'appareil surcharge	<ul style="list-style-type: none">– Votre appareil est équipé d'une protection contre la surcharge. Si l'appareil surcharge, le moteur s'arrête.– Eteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur rotatif. Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes puis rebranchez-le et remettre l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur rotatif.– Nous vous recommandons de vider une partie du contenu du bol mixeur / du gobelet ou de couper les ingrédients en plus petits morceaux et de travailler une quantité moins importante à la fois.

▲ BON A SAVOIR SUR LA GLACE PILEE

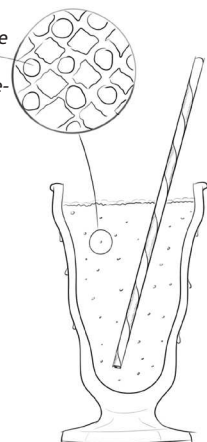
- La glace peut modifier la température et le goût des boissons.

Mélange épais,
grossièrement mixé,
goût non homogène.

Lait peu épais



Goût homogène
grâce à une
texture parfaite-
ment mixée



- Comparés à leur poids, les glaçons ont une plus petite superficie que la glace pilée. C'est pourquoi ils fondent plus lentement. C'est pourquoi certaines personnes ajoutent les glaçons après avoir mixés leur boisson au lieu de les ajouter avant.
- Pourtant la glace pilée ou mixée ne refroidit pas seulement les boissons plus rapidement, mais elle améliore également l'émulsion ou la liaison des boissons pour obtenir une texture homogène, ce qui a dans la plupart des cas un effet positif sur le goût.
- Lorsque la glace est mixée, les particules du goût et l'air sont mélangés uniformément et une consistance homogène ainsi qu'un meilleur goût des boissons sont ainsi obtenus.
- Grâce à la position des lames intermédiaires, les glaçons sont attirés vers le fond et pilés là-bas tandis que les lames plus longues répartissent de manière optimale les autres ingrédients dans le bol et les mixent, éliminent les grumeaux et allègent le mélange avec de l'air.
- Nous vous conseillons d'expérimenter quant à la quantité de glaçons et de découvrir vous-même les effets que la glace pilée a sur le goût et la consistance de vos boissons et vos smoothies.

GREEN GENIE (GENIE VERT)

Pour 1 gobelet

- Ingrédients

*1/4 d'avocat, épluché et dénoyauté
1/4 d'orange, épluchée et épépinée
1/2 tasse (95 g) de raisins verts, sans pépins
1 tasse (25 g) de feuilles de jeunes épinards
1 cm de gingembre, épluché et coupé en fines tranches
1 tasse (250 ml) d'eau de noix de coco
3 glaçons*

- Préparation

1. Mettez tous les ingrédients dans le gobelet To-Go et vissez l'ensemble porte-lames sur le gobelet.
2. Placez le gobelet sur le bloc moteur.
3. Tournez l'interrupteur rotatif sur LIQUIFY et mixez pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit obtenue.
4. Dévissez ensuite l'ensemble porte-lames et remplacez-le par le couvercle pour boire. Dégustez votre smoothie.



SPICED MANGO COOLER (BOISSON A LA MANGUE EPICEE)

Pour 1 litre ou 4 personnes

- Ingrédients

*2 tasses (165 g) de mangue congelée et coupée en morceaux
2 citrons verts, épluchés et épinés, coupés en gros morceaux
1 1/2 tasse (375 ml) d'eau de noix de coco fraîche
180 ml de rhum épicé
40 ml de nectar d'agave
16 grosses feuilles de menthe
glaçons pour servir*

- Préparation

1. Mettez tous les ingrédients à l'exception des glaçons dans le bol mixeur et placez le couvercle ainsi que le verre gradué sur le bol.
2. Placez ensuite le bol mixeur sur le bloc moteur.
3. Tournez l'interrupteur rotatif sur BLEND et mixez pendant 30 – 40 secondes jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Versez dans 4 verres contenant des glaçons et dégustez.



▲ DONNEES TECHNIQUES

numéro de modèle	BBL290BKSANZ, type 8324
description du produit	mixeur
voltage / fréquence	220–240V~ / 50Hz
puissance	850 Watt
dimensions (L x H x P)	env. 17 x 42 x 18 cm
poids	env. 2,04 kg

Modifications techniques réservées.

▲ ELIMINATION



EU 2002/96/EC

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive 2002/96/EC

Après usage, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Vous devez l'apporter dans un centre local de collecte des déchets ou chez un revendeur qui l'éliminera de façon appropriée. Contrairement à une élimination inappropriée, l'élimination séparée des appareils électriques et électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et autorise la réutilisation et le recyclage des composants, ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

Solis of Switzerland SA se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques et de présentation, ainsi que de procéder à des modifications visant à l'amélioration du produit.



SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Uniquement pour clientes et clients en Suisse)

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un dysfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil ne doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers.

Conservez l'emballage d'origine de cet article afin de pouvoir le transporter en cas de besoin.

Solis of Switzerland SA

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Suisse
Téléphone +41 44 874 64 54 • Téléfax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

▲ IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Please read through this user manual thoroughly before using your Solis Mix & Go Blender, so that you become familiar with your appliance and can use it safely. We thoroughly recommend that you keep these instructions and, if you pass the appliance on, that you also hand these instructions to the new owner.

For your own safety, please observe the following safety measures when using electrical appliances:

1. To prevent electric shock, neither the motor base nor the power cord or plug must come into contact with water or other liquids. Water can enter the housing and damage the appliance! Should the motor base resp. the power cord or plug come into contact with liquids, use dry rubber gloves to pull the power plug from the socket.
2. Do not operate or unplug the appliance with wet or moist hands or feet.
3. Before using the appliance, check that the voltage stated on the appliance matches your mains voltage.
4. Place the appliance while in function on a solid, stable, clean, dry and moisture resistant surface, like a table or a worktop. Vibration during operation may cause the appliance to move. Therefore do not place the blender near the edge of a bench or table during operation. Do not use the appliance outdoors.
5. Do not leave the power cable hanging over table edges so that it can be pulled. Make sure that it does not come into contact with hot surfaces, such as hotplates or a radiator, or that it comes into contact with the appliance. Fully unwind the cord before use.
6. Keep the appliance away from hot gas, hot ovens and other heat-emitting appliances or heat sources. Never use the appliance on a hot or wet surface. Never place the appliance near moisture, heat and naked flames. Keep the appliance away from moving parts or appliances.
7. Never carry the appliance by the power cable and do not place it on the power cable. Never pull on the power cord to disconnect the appliance from the power mains.
8. We recommend that you do not use an extension cable with this appliance. Do not place the appliance directly underneath a power socket.
9. Unplug the appliance when it is not in use or unattended and before cleaning. We recommend the use of a residual current device (RCD safety switch) to ensure additional protection during the use of electrical appliances. It is advisable to use a safety switch with a rated residual operating current of 30 mA maximum. For professional advice consult an electrician.
10. Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.
11. Do not leave the blender unattended when in use. Incorrect use may cause injury!
12. Never take hold of an appliance that has fallen into water. Always take the plug out of the power socket before removing the appliance from the water. Do not use the appliance again until you have had it's ability to function safely checked by Solis or a Solis approved service centre.
13. Never place the blender in a place where it could fall into water (e.g. next to a sink).
14. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.
15. Never put sharp or pointed objects and tools into the appliance openings. The appliance may become damaged – danger of electric shock!
16. Do not shake or relocate the appliance while it is in operation.

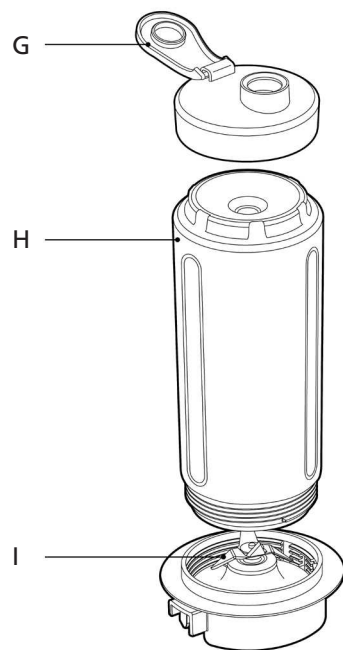
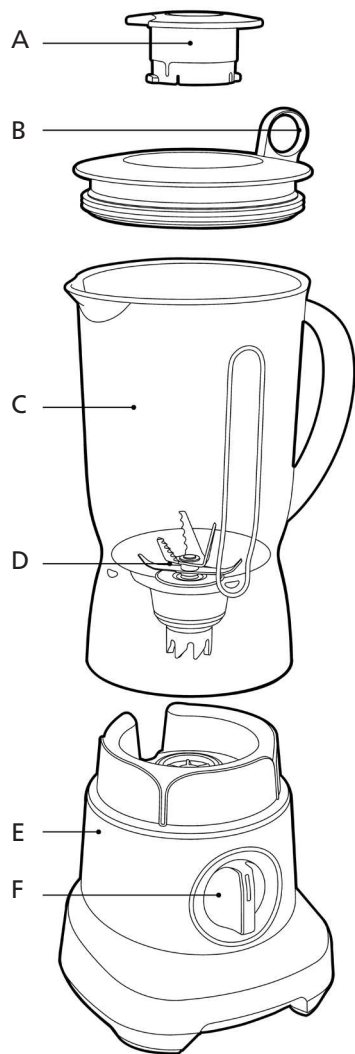
17. Only use the appliance as described in this manual to blend and puree foods. Never place anything else than foods in the blender jug/blender cup. Only use accessories included in the delivery or recommended by Solis, improper accessories can cause damage to the appliance resp. fire, electric shock and personal damage.
18. This appliance is only for domestic use and is not suitable for commercial use. Do not use in moving vehicles or boats.
19. Check your blender before every use.
20. In order to avoid electric shock, do not use the appliance if the cable or plug are damaged or the appliance is otherwise faulty, dropped or damaged. Never attempt repairs yourself, but take your appliance to Solis or a Solis approved service centre in order to get it inspected or mechanically and electrically repaired.
21. People with limited physical, sensorial or mental capabilities as well as unknowing or inexperienced people incl. children must not use the blender except when supervised or thoroughly instructed on how to use the appliance by a person responsible for their safety. Additionally, they must be aware of the dangers arising from the appliance and know how to operate it safely. Cleaning and maintenance of the appliance must not be done by unsupervised children. Under no circumstances must the appliance be used or cleaned by children under 8 years of age.
22. Always keep the appliance and power cord out of the reach of children.
23. Children must not clean the appliance except when supervised by a grown-up person responsible for their safety.
24. Children must be supervised to prevent them from playing with the blender.
25. Always pull the plug from the socket if the appliance is unsupervised resp. before assembling or disassembling resp. cleaning the appliance.
26. The appliance is equipped with an overheat protection.
27. Keep a minimum distance of 20 cm between the appliance and walls, curtains, textiles or other inflammable objects. Never cover the appliance while it is in use.
28. Make sure that the Solis Mix & Go Blender is correctly assembled before using it. How to do this exactly you can learn on pages 66 and 68 of this manual.
29. When using the To-Go blender cup for blending, make sure that the blade base is firmly screwed onto the cup before placing the cup in the motor base. The motor has to come to a full stop before you insert the blender cup into the motor base.
30. Only use the included blender jug and jug lid resp. To-Go blender cup with blade inset. Improper accessories can cause electric shock and fire or personal damage!
31. Always make sure that the jug lid is firmly mounted to the blender jug resp. the blade base is firmly screwed onto the blender cup before starting the blender. Otherwise, the contents of the jug or cup might splash out. Also, the measuring cap seal in the jug lid has to be screwed shut.
32. Before moving, disassembling or cleaning the appliance, always switch the blender off with the turn-switch (position OFF). Wait for the motor and the blades to come to a full stop and pull the plug from the socket. This also applies when the appliance is not in use.
33. **Warning:** The appliance should not blend for more than **10 seconds** without pause when the blender jug is filled with heavy and solid contents. The motor should be allowed to cool down for a minute before you restart it. If the blender jug is filled up to the MAX marking (f.e. 40% with solid foods and 60% with liquid), you should not let the appliance blend for more than 60 seconds without pause and then let the motor cool down.

34. Fill the jug and the To-Go blender cup not above the MAX marking, otherwise the motor might be overloaded resp. the blending performance be impaired. Also, the blended foods might escape. Remember that some foods increase in volume through blending.
35. Should foods cake around the blades, switch the blender off with the turn-switch (position OFF) and pull the plug. Make sure the motor and blades have completely stopped before removing the jug from the motor base. Use a plastic spatula to break up resp. stir the foods around the blades before proceeding to blend. Do not use fingers as the blades are sharp!
36. Never use the appliance if the blades are damaged or something other than food is in the blender jug/blender cup.
37. Once the power plug has been connected to the power outlet, you must not reach into the blender jug resp. touch the blades.
38. Keep hands, fingers, hair, clothing, jewelry and kitchen utensils well away from the blender jug when the appliance is switched on! Risk of injury!
39. Only if the plug is pulled and the blades have come to a standstill you can reach into the blender jug with your fingers, hands or kitchen utensils! Even then, exercise extreme caution, as the blades also are very sharp when standing still. Avoid touching the moving parts of the blender!
40. Be careful when handling the jug as the blades are very sharp. Be careful when emptying the blender jug and during cleaning. Mishandling of the blades may cause injury.
41. Never remove blender jug/blender cup from the motor base while the appliance is switched on and in use!
42. Never operate the appliance with a timer switch or a remote control. This will prevent the appliance from switching on automatically or accidentally, f.e. after the motor overload protection has been triggered.
43. Only use the Solis Mix & Go Blender to prepare foods and/or beverages.
44. Never use the blender without foods or liquids in the blender jug/blender cup.
45. Do not process any hot or boiling ingredients in the blender jug. These must be cooled down to room temperature before being poured into the blender jug. **Caution:** Bubbles of hot air might rise and splash out of hot mixtures due to steam developing.
46. **Never fill the To-Go blender cup with hot or even warm liquids or foods.** Hot and warm foods increase in volume and might build up pressure in the cup.
47. Do not expose the blender jug/blender cup to extreme temperature changes. For example, do not place a cold blender jug/blender cup in hot water and vice versa.
48. Do not place any parts of the blender or the cup in the microwave!
49. Keep the appliance clean. Always switch the appliance off and pull the plug before cleaning and storing the appliance. Refer to „Care and cleaning“ instructions on page 73 in this manual.
50. Remove all packaging materials, package leaflets and stickers and rinse the lid with the measuring cap seal as well as the blender jug and the blender cup with the blade base in warm dishwasher with a soft dish rag before using the appliance for the first time. Please refer to the section „Before first use“ on page 65 of this manual.
Caution: The blender blades are extremely sharp, avoid any contact with your fingers resp. with your hand!
51. Never lift the blender jug/blender cup off the motor base while the motor is running. Always turn the turn-switch to the OFF position first and wait for the motor and the blades to come to a complete standstill. Only then remove the blender jug/blender cup.

52. The seal of the To-Go blender cup is not completely leakproof. It can loosen during transport through vibrations and shocks and become leaky. Therefore, it should always be transported uprightly and never be transported lying on its side when filled (f.e. in a bag) to prevent the contents from escaping and causing damage.



▲ APPLIANCE DESCRIPTION



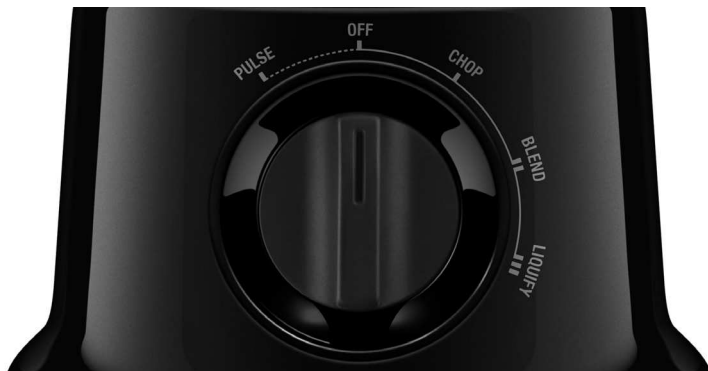
- A Measuring cap in the lid**, making for easy filling of additional ingredients into the blender jug during use. The cap can also be used for measuring off small amounts. To lock it before starting to blend, turn the cap in the lid clockwise, all the way to the stop.
- B Perfectly sealing special lid**, with large removal loop for easy removing of the lid.
- C 1.5 litre, BPA-free blender jug, scaled:** Sturdy, shatterproof, shockproof and dishwasher-safe.
- D MiniKinetix® blade/jug system:** Jug and blades are specially shaped to complement each other, so that the different stainless steel blades completely chop the ingredients and prevent unblended resp. unchopped food pieces from collecting resp. getting caught. The inner blades are extremely sharp and thus extremely effective while chopping, the outer blades create the unique Kinetix® motion in the jug.
- E Motor base with automatic overload protection:** Resettable overload protection for the motor.
- F Turn-switch for 4 speed settings** for ideal processing of different foods: Ranging from slow chopping to classic blending to liquifying at high blending speeds. Additionally, there is a Pulse function for short, powerful blending intervals.
- G Removable cup lid with sealable drinking opening**
If you want to take the To-Go blender cup with you, unscrew the blade base and screw the lid onto the cup instead.
- H To-Go blender cup, made from BPA-free Tritan™:** Extremely stable and shatterproof drinking cup, which you can first use to mix your drink or smoothie and then, with a closed lid, repurpose as a drinking cup To Go. Dishwasher-safe.
- I Blade base for To-Go blender cup:** The blade base is screwed onto the drinking cup and inserted and locked into the motor base: Like this, you can blend your healthy drink or smoothie directly in the drinking cup.

NOTE TO THE BLENDER CUP MATERIAL

- The blender cup is made from „Eastman Tritan™“ co-polyester, a hard, BPA-free polymer, mostly used in the production of long-lasting, heavily used household products which have to survive many cleaning cycles in the dishwasher without damage. Products made from Tritan™ are shockproof, shatterproof and stay pleasantly clear and durable even after many cycles in the dishwasher.

▲ THE FUNCTIONS OF YOUR SOLIS MIX & GO BLENDER

THE TURN-SWITCH



OFF position

- In the OFF position, the appliance is switched off.

There are 4 possible speed settings:

- **CHOP:** The CHOP speed is used for slower blending of sensitive foods in folding motions. CHOP is perfectly suited to blending wet with dry blending goods.
- **BLEND:** The medium speed setting BLEND is used for quickly blending and pureeing liquid dough, smoothies, fruit, sauces and dressings.
- **LIQUIFY:** The speed setting LIQUIFY is the fastest setting and ideally suited to the preparation of cocktails, drinks and other mixtures that require very fine blending.
- **PULSE:** The PULSE function is ideal for all foods that need to be shredded and processed with strong blending intervals. The PULSE function circulates the food in the jug. The PULSE function is only activated while you hold the turn-switch in the PULSE position.
- **Tip:** PULSE is also good for crushing ice cubes.

▲ STARTING UP

BEFORE FIRST USE

- Before using your Solis Mix & Go Blender for the first time, please remove all packaging and advertising materials as well as stickers. Do not plug the power plug into the power outlet yet. Clean the lid including the measuring cap seal and the blender jug as well as the blender cup with the lid and the blade base in warm dishwater with a soft dish rag. Rinse everything carefully with clear water and dry everything. The blender cup and the lids as well as the blade base for the blender cup can be cleaned in the top drawer of the dishwasher, the blender jug can be cleaned in its bottom drawer. Please make sure that the lids have been removed before placing the jug resp. cup in the dishwasher. The motor base must not be placed in the dishwasher, it should be cleaned with a soft, only slightly moist towel and then be dried.

The blending blades are extremely sharp. Avoid any contact with your fingers resp. your hand!

Note: When using your blender for the first time, the factory-fresh motor might cause a light smell. This is normal and wears off after a short time.

▲ BLENDING WITH THE TO-GO BLENDER CUP

1. Unscrew the blade base from the cup and turn the cup upside down, so that the opening points upwards.
 2. Fill the ingredients into the blender cup and, in any case, pay close attention to the MAX marking (500 ml). Under no circumstances exceed this marking.
 3. Screw the blade base firmly back onto the blender cup in a clockwise motion. The blade base has to be screwed all the way in so that none of the content can escape.
 4. Insert the blender cup with the blade base pointing down into the motor base. The arrow on the blade base should align with the arrow saying „ALIGN“ on the motor base.
 5. Then, turn the cup clockwise until the arrow on the blade base aligns with „BLEND“. You can hear the blade base lock into place.
 6. Plug the power plug into a suitable power outlet.
 7. Set the turn-switch to the desired speed and blend for a maximum of 60 seconds, then let the motor cool down for 2 minutes.
 8. When the blending process is finished, set the turn-switch to OFF. Wait for the blades and the motor to come to a full standstill and pull the power plug. Turn the arrow on the blade base back to „ALIGN“ and remove the cup from the motor base. Turn the cup upside down and wait for the contents to run off the blades and into the cup. Then, unscrew the blade base from the cup in a counter clockwise motion.
 9. If you want to drink the beverage directly from the cup or take it with you, screw the drinking lid onto the cup. You can comfortably drink from the sealable drinking opening.
- If the blender is not in use or before it is disassembled, cleaned or stored, it always has to be unplugged.

▲ TIPS FOR PERFECT BLENDING IN THE TO-GO BLENDER CUP

- **IMPORTANT: Never blend hot or warm contents in the blender cup. Never blend carbonated liquids, as the gas cannot escape the closed container.**
- We recommend blending for a maximum of 1 minute. The ingredients in the blender cup can warm up and put pressure on the gaskets, making it difficult to reopen the cup resp. making the contents splash out. Let the mixture cool down first if it has warmed up and be careful when opening the cup.
- Always blend ingredients combined with liquids. Should the ingredients not circulate in the cup, add a little more liquid to the cup.
- Should the mixture not be spread out evenly, try using less solid foods or more liquid or processing smaller amounts per session.
- Only blend as long as necessary – generally, do not blend too long.
- Use the PULSE function when processing foods with a solid consistency.
- Never exceed the MAX marking in the blender cup (500 ml).
- You can process a maximum of 3 ice cubes (classic size ice cubes from a standard ice cube tray) in the blender cup. This also applies to frozen fruit. Cut the fruit into cubes which correspond to the size of ice cubes before freezing them.
- Should you notice moisture or liquid on the upper part of the motor base during blending, immediately switch the appliance off with the turn-switch (OFF position) and pull the plug. Wait for the blades to come to a full standstill. Unscrew the blender cup and check if the blade base had been correctly screwed on. Wipe the motor base dry with a dry rag or paper towel immediately.

▲ BLENDING WITH THE BLENDER JUG

1. Place the blender jug on the motor base in an upright position.
2. Place the foods or liquids in the blender jug and make sure that the ingredients do not exceed the MAX marking (1,5 litres). Place the lid firmly on the jug so that it is properly sealed all around. Place the measuring cap in the centre of the lid and screw it shut in a clockwise direction until it locks into place in the lid.

Note: If you want to add oil or other liquids during blending, please remove the measuring cap and pour the ingredients into the jug through this opening in the lid. This only works if the volume of the blended ingredients lies under the MAX marking. The lid itself must never be removed from the jug during the blending process.

3. Plug the power plug into a suitable power outlet.
4. Set the turn-switch to one of the desired speeds. Select the PULSE position if the processed food is very thick or coarse to allow it to circulate in the jug.

Note: Do not fill the blender jug above the MAX marking! Should the jug be filled in such a way that the contents reach almost or exactly up to the MAX marking, place a hand on the lid to prevent it from spilling out during use.

5. Once the blending process is finished, turn the turn-switch back to OFF and pull the power plug from the socket with dry hands. Wait for the motor and the blades to come to a complete standstill before removing the blender jug resp. the lid. To remove, pull the blender jug up without turning it. Only lift the blender jug off when the motor and the blades have come to complete standstill.
- The blender always has to be unplugged when it is not in use or before it is disassembled, cleaned or stored.

▲ TIPS FOR PERFECT BLENDING IN THE BLENDER JUG

- Should the volume be under the MAX marking during operation, the measuring cap in the lid can be removed so that oil or other liquids can be added.
- Be careful when blending large amounts or liquids – the mixture might spill out through the measuring cap opening in the lid of the jug!
- The blender should only be used until foods or mixing program are ready and form the perfect final product. Do not blend foods longer than necessary!
- Use the PULSE function when the foods are too thick or coarse to circulate in the blender jug
- Never exceed the MAX marking when filling the blender jug with foods and liquids.
- Ingredients might stick the side of the jug. To move the foods back towards the blades, turn the blender off and pull the plug. Wait for the blades to come to a full stop. Remove the lid. Push the foods downwards with a plastic spatula, pushing from the side of the jug towards the blades. After that, firmly place the lid back on the jug, connect the plug, activate the appliance and continue blending.
- Should you notice moisture or liquid on the upper part of the motor base during blending, immediately switch the appliance off with the turn-switch (OFF position) and pull the plug. Wait for the blades to come to a full stop. Lift the blender jug off and immediately wipe the motor base dry with a dry cloth or kitchen towel.
- You can adjust resp. change the speed during the blending process. Turn the turn-switch to a different speed and the blender will immediately change to this new speed.
- Use the speeds BLEND or LIQUIFY to turn fruit, ice cream and yoghurts into thick smoothies, cremes or milkshakes.
- Use the PULSE function for foods that require individual, powerful bursts of blending, f.e. when chopping nuts or crushing ice cubes.
- Your blender can crush a maximum of 8 standard tray ice cubes in the blender jug. Use the PULSE function.
- When preparing drinks with ice cubes or frozen fruit, you should engage the PULSE function multiple times.
- Alternating between the PULSE function and another speed setting will deliver optimal results when blending and chopping foods.

- Thick mixtures will be mashed up more efficiently if the blender jug is only quarter- or half-full.
- Never use metal kitchen utensils or tools, they might damage or scratch the blades and the blender jug.
- **Do not blend thicker mixtures for more than 10 seconds. Even a normal blending process should not take longer than 60 seconds. Should the ingredients require a longer blending time, switch the blender off after 60 seconds, pull the plug, wait for the blades to come to a full stop and stir the ingredients by hand with a plastic spatula before restarting the blender. This pause will prevent the motor from overloading.**
- This blender is **not** suited to kneading dough or pureeing resp. mashing potatoes.
- When processing slightly warm ingredients, do not put more than 2 cups of them into the blender jug per session. Place a kitchen towel on the lid and hold the lid with your hand.
- **Never blend hot or boiling ingredients.** They should always be handwarm resp. cooled down to room temperature before being filled into the blender jug. This is a safety measure to prevent hot steam from loosening and lifting the lid.

OVERLOAD PROTECTION



Warning:

To protect the motor, please do not keep on using the appliance after the automatic overload protection has been triggered.

In this case, switch the appliance off with the turn-switch (OFF position), pull the power plug and remove the blender jug or blender cup. Wait 30 minutes to let the appliance cool down. Do not place the blender jug/blender cup on the motor base during this time, as the appliance could suddenly start when the overload protection is reset. Then, plug the power plug back into the power outlet and restart the appliance.

If the motor has cooled down enough, your appliance will restart and you can keep using the blender as described in this manual.

The motor can overload if the blender jug/blender cup has been too heavily filled or if it has blended for too long. In this case, reduce the amount of ingredients or repeatedly pause during blending to allow the motor to cool down in order to prevent overheating.

Complying to the MAX marking reduces the risk of overloading the motor. However, especially hard foods might still cause an overload. If you notice the motor stalling or running slowly, only blend for 10 seconds at a time or reduce the amount of ingredients. Also, adding liquids might loosen up a tough mixture.

▲ PREPARATION CHART

Container	Foods	Preparation	Amount	Function	Duration
Blender cup	Smoothie	Add milk, fresh, chopped up fruit, yoghurt and ice cream.	Max. 600 ml	BLEND or LIQUIFY	30 – 60 sec.
Blender cup	Crushed ice or frozen fruits	Place standard tray ice cubes in cup resp. same amount of frozen fruit.	Max. 3 ice cubes	PULSE or LIQUIFY (when liquid is included)	50 – 60 sec.
Blender jug	Smoothie	Add milk, fresh, chopped up fruit, yoghurt and ice cream.	Max. 800 ml	BLEND or LIQUIFY	60 sec.
Blender jug	Crushed ice or frozen fruits	Place standard tray ice cubes in cup resp. same amount of frozen fruit.	Max. 8 ice cubes	PULSE or LIQUIFY	60 sec.
Blender jug	Nuts	Remove shells	200 g	CHOP	10 – 30 sec.
Blender jug	Biscuits/Cookies	Cut in half	125 g	PULSE	60 sec.
Blender jug	Fresh fruit sauce	Add whole berries or bits of soft fruit (f.e. peach).	250 g	BLEND	10 – 30 sec.
Blender jug	Pureed soups	Let the soup cool down to room temperature.	800 ml	BLEND	50 – 60 sec.

Note: This preparation chart should be used as a guide only.

▲ CARE AND CLEANING

BLENDER JUG, BLENDER CUP AND LIDS RESP. BLADE BASE

For safety reasons, the power plug has to be pulled after every use. To prevent the foods from drying around the blades, the blender jug/blender cup or lid after preparation, we recommend proceeding as follows after every use:

- Rinse the blender jug/blender cup, the lids and the measuring cap with water to remove most of the food remains.
- Clean **the blender cup, its lid and the blade base** in warm dishwater with a bottle brush or a soft sponge. Afterwards, rinse with clear water and carefully dry.

Alternatively, you can pour a little bit of cold water into the blender cup, screw on the blade base and either blend for 10 seconds with the motor base or shake it by hand.

Caution: When blending to clean, never fill the blender cup with hot or warm water. Pressure might develop in the cup. Never add dishwashing liquid to the water when blending or shaking.

- Pour 500 ml of warm water into the **blender jug**, place it on the motor base and place the lid including the measuring cap on the jug. Turn the turn-switch to BLEND for 10 – 20 seconds or repeatedly turn it to PULSE. Should the foods persistently stick on, add a little dishwashing liquid.

After that, rinse the blender jug, the lid and the measuring cap again with warm water or clean everything in warm dishwater with a soft towel or a bottle brush.

- Make sure to rinse all dishwashing liquid remains out of the jug/cup with clear water.
- When the blender jug, lid and measuring cap resp. blender cup, blade base and lid are all clean, dry everything carefully.
- **Note:** The blender jug/blender cup is easiest to clean right after use.

CLEANING IN THE DISHWASHER

- The blender jug/blender cup and the lids as well as the blade base can be cleaned in the dishwasher in a standard cycle. Place the blender jug in the bottom drawer. The blender cup, the lids and the blade base, however, should always be washed in the top drawer of the dishwasher.

CLEANING THE MOTOR BASE

- Wipe the motor base clean with a slightly wet, soft towel and dry it afterwards. Remove potential food remains from the power cord.

NOTE TO DETERGENTS

- Never use scratching or aggressive detergents or solutions to clean the motor base or the blender jug/blender cup with lids and blade base – they might scratch the surface. Only use warm water with mild washing-up liquid and a soft towel.

HOW TO REMOVE TOUGH STAINS AND SMELLS

- Odorous foods like garlic, caraway/coriander or some kinds of vegetables like carrots can leave a smell or discoloration on the jug/blender cup.
- To remove these, fill the jug/blender cup with warm dishwater and let it sit for a maximum of 5 minutes. After that, clean the jug/blender cup by hand with a mild washing-up liquid and warm water. After that, carefully rinse with clear water and dry. It is vital that they are stored with an open lid.
- Put the lid in warm dishwater for a maximum of 5 minutes. After that, clean it with a mild detergent and warm water. After that, carefully rinse with clear water and dry.

PLEASE NOTE WHEN PREPARING DISHES WITH LEMON JUICE

- The juice of citrus fruits can tarnish the blender jug/blender cup and impair their durability. We recommend immediately cleaning the blender jug/blender cup after use in warm dishwater, carefully rinsing it with clear water and drying it right away. Do not let the blender jug/blender cup soak in!

STORAGE

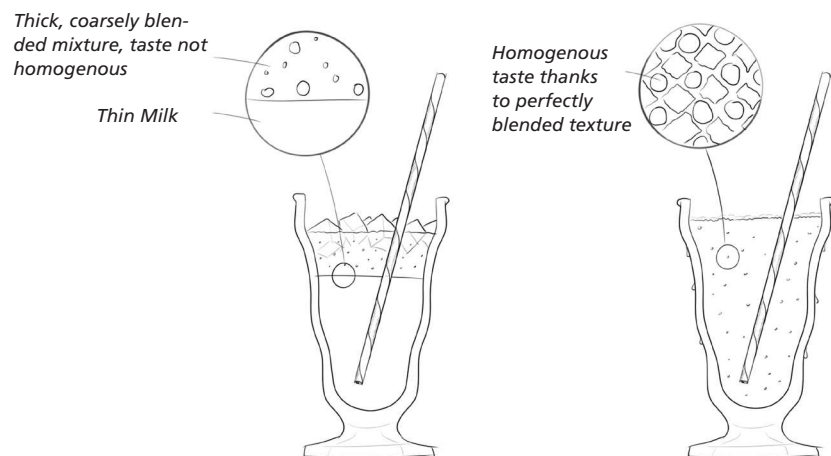
- Store your Solis Mix & Go Blender in an upright position, the blender jug should be placed right next to it. Do not place anything on top of the appliance. To allow free air circulation, the lid should not be placed on the blender jug. The blender cup, too, should be stored without lid or blade base.

▲ PROBLEMS AND POSSIBLE CAUSES

Problem	Easy Solution
Motor doesn't start or blade doesn't rotate	<ul style="list-style-type: none">– Check that the power plug is securely inserted into the power outlet.– Check if the blender jug and the jug lid resp. the blender cup and the blade base are correctly installed.– The appliance might be overloaded. Refer to last section.
Foods are chopped unevenly	<ul style="list-style-type: none">– A too large amount was filled into the blender jug/blender cup. Fill a smaller amount of food into the blender jug/blender cup and, if necessary, do multiple sessions.– The pieces were too large. Cut the food in smaller pieces. For best results, cut the food in pieces not larger than 2 cm.
Foods were chopped too finely or are watery	<ul style="list-style-type: none">– Blend for shorter periods of time. For better control, use PULSE function.
Foods stick to the blade/blender jug	<ul style="list-style-type: none">– The mixture might be too thick. Add some liquid to the mixture and/or try a slower speed or the PULSE function.
Blender overloaded	<ul style="list-style-type: none">– The blender features a overload protection feature. If the motor is being overloaded, the motor will stop.– Switch the blender off with the turn-switch and pull the plug. Let the appliance cool down for 30 minutes, reconnect the power plug and restart the appliance with the turn-switch.– We recommend pouring out a small portion of the content of the blender jug/blender cup or cutting the foods in smaller pieces resp. processing smaller amounts per session.

▲ GOOD TO KNOW ABOUT ICECRUSH

- Ice can change the temperature and the taste of the drink.



- Compared to their weight, ice cubes have a smaller surface than crushed ice, causing them to melt more slowly. For this reason, some people like to add ice cubes to their drinks after mixing them instead of before.
- However, not only does crushed resp. blended ice cool the drink more quickly, it also improves emulsification resp. amalgamation of the drink to one homogenous texture. In most cases, this has a positive impact on the taste.
- When ice is included during blending, air and taste particles are blended more evenly, giving the drink an all around better taste and more homogenous consistency.
- Thanks to the arrangement of the center blades, the ice cubes are pulled downwards and crushed there, while the longer blades ideally distribute and blend the mixture in the jug while also removing clumps and aerating the mixture.
- We recommend experimenting with the amount of ice cubes and finding out for yourself what impact crushed ice has on the taste and consistency of your drinks and smoothies.

GREEN GENIE

For 1 blender cup

- Ingredients

1/4 avocado, peeled and stone removed
1/4 orange, peeled and seeds removed
1/2 cup (95 g) seedless green grapes
1 cup (25 g) baby spinach leaves
1 cm ginger, peeled and thinly sliced
1 cup (250 g) coconut water
3 ice cubes

- Preparation

1. Put all ingredients into the To-Go blending cup and screw on the blade base.
2. Insert into motor base.
3. Set turn-switch to LIQUIFY and blend for 30 seconds resp. until the desired consistency has been reached.
4. Unscrew blade base, screw on the drinking lid and enjoy your smoothie.



SPICED MANGO COOLER

For 1 litre resp. 4 persons

- Ingredients

2 cups (165g) diced frozen mango
2 lemons, peeled and seeds removed, coarsely chopped
1 1/2 cups (375 ml) chilled coconut water
180 ml spiced rum
40 ml agave nectar
16 large mint leaves
Ice cubes for serving

- Preparation

1. Put all ingredients except the ice cubes into the blender jug and attach lid and measuring cap.
2. Place on motor base.
3. Set turn-switch to BLEND and blend for 30 to 40 seconds until everything is well blended. Pour into four glasses with ice cubes and enjoy.



▲ TECHNICAL INFORMATION

Modell no.	BBL290BKSANZ, type 8324
Product	Blender
Voltage/frequency	220–240V~ / 50Hz
Power	850 Watt
Dimensions (W x H x D)	approx. 17 x 42 x 18 cm
Weight	approx. 2,04 kg

Technical modifications reserved.

▲ DISPOSAL



EU 2002/96/EC

Directions for proper disposal of the product according to EU directive 2002/96/EU

At the end of its working life this equipment must not be disposed of as an household waste. It must be taken to special local community waste collection centres or to a dealer providing this service. Disposing of electrical and electronic equipment separately avoids possible negative effects on the environment and human health deriving from an inappropriate disposal and enables its components to be recovered and recycled to obtain significant savings in energy and resources. In order to underline the duty to dispose of this equipment separately, the product is marked with a crossed-out dustbin.

Solis of Switzerland Ltd reserves the right to carry out technical and visual changes and modifications to improve the product at any time.



SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Only for customers in Switzerland)

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require.

Keep the original packaging in a safe place so that you may use it in the event that transportation or shipping of the product becomes necessary.

Solis of Switzerland Ltd

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com