

# Kult Pro

## Hochleistungsstandmixer 1,8 l



|           |                      |    |
|-----------|----------------------|----|
| <b>de</b> | Gebrauchsanweisung   | 4  |
| <b>en</b> | Operating Manual     | 12 |
| <b>fr</b> | Mode d'emploi        | 20 |
| <b>es</b> | Instrucciones de uso | 28 |
| <b>it</b> | Istruzioni per l'uso | 36 |

|           |                    |    |
|-----------|--------------------|----|
| <b>nl</b> | Gebruiksaanwijzing | 44 |
| <b>da</b> | Brugsanvisning     | 52 |
| <b>sv</b> | Användarguide      | 58 |
| <b>fi</b> | Käyttöohje         | 66 |
| <b>no</b> | Bruksanvisning     | 72 |

## Geräteaufbau



## Bedienfeld



## Wichtige Sicherheitshinweise

- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Das Gerät und das Netzkabel sollte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt oder betrieben werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Das Gerät in folgenden Situationen immer ausschalten und vom Netz trennen (Netzstecker ziehen):
  - bei Störungen
  - bei blockierendem Messer
  - vor dem Zusammenbau und Auseinandernehmen
  - vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen
  - vor dem Reinigen
  - wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Schneidmessern (Verletzungsgefahr!) sowie beim Füllen/ Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.
- Reinigen Sie nach Verwendung des Gerätes alle Flächen/ Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gekommen sind. Bitte befolgen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

- Vorsicht beim Einfüllen heiser Flüssigkeiten (max. 60°C!), diese könnten in Form einer plötzlichen Dampfschwade wieder aus dem Gerät ausgestoßen werden. Einfüllen heißer Flüssigkeiten nur bei ausgeschaltetem Gerät!
- Das Gerät nur gemäß dieser Anleitung verwenden. Unsachgemäßer Gebrauch kann Stromschlag oder andere Gefahrenmomente zur Folge haben.
- Setzen Sie den Mixbehälter niemals auf die Motoreinheit bzw. entfernen Sie ihn nicht, während das Gerät eingeschaltet ist.
- Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

## Vor dem Benutzen

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

## Technische Daten

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Nennspannung:      | 220 – 240 V~ 50-60 Hz |
| Leistungsaufnahme: | 1370-1630 W           |
| Schutzklasse:      | II                    |

## Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Steckermüssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze und Öl schützen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie Herdplatten o. Ä. stellen und nicht in der Nähe offener Flammen betreiben.

- Den Netzstecker nicht an der Leitung oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht mit leerem Mixbehälter einschalten.
- **Stellen Sie sicher, dass die Messereinheit sicher befestigt ist und der Deckel ordnungsgemäß auf dem Mixbehälter angebracht ist, bevor Sie das Gerät verwenden. Das Gerät immer mit geschlossenem Deckel betreiben. Vor Abnehmen des Deckels bzw. des Mixbehälters unbedingt den Stillstand des Messers abwarten.**  
Unbedingt darauf achten, dass der Deckel auch an der Ausgussöffnung eingehängt ist.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt betrieben werden.
- Bei laufendem Gerät keinesfalls mit Gegenständen im Mixbehälter hantieren.
- **Nicht in den Mixbehälter hineingreifen, bevor der Netzstecker gezogen ist.**
- Vor dem Abnehmen des Mixbehälters unbedingt den Ein-/Aus-Schalter auf die Aus-Stellung 0 stellen.
- Füllen Sie den Mixbehälter nicht über die MAX-Markierung hinaus (bei heißen Lebensmittel nur bis zur Hälfte der angegebenen MAX-Menge)
- Überschreiten Sie nicht die in der jeweiligen Tabelle aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 7 Minuten ohne Unterbrechung laufen. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.
- **Achtung!** Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln besteht Verbrühungsgefahr. Im Extremfall könnte der Mixbehälter beschädigt werden. Es dürfen nur Lebensmittel mit maximal 60°C verarbeitet werden. Bei Verarbeitung heißer Lebensmittel oder bei Zutaten, bei denen sich Schaum bilden könnte, den Mixbehälter höchstens bis zur Hälfte füllen und den Deckel während des Betriebs mit der Hand fest auf den Krug drücken.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Schneidmessern sowie beim Leeren des Krugs und beim Reinigen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
  - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist
  - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder ähnlichem besteht.
 In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- **Der Mixer darf nicht an einen externen Schalter, z. B. einen Timer oder an einen Stromkreis, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird, angeschlossen werden.**
- Der Netzstecker ist zu ziehen:
  - bei Störungen während des Betriebes
  - vor jeder Reinigung und Pflege
  - nach dem Gebrauch.
- Die Antriebseinheit nicht in Wasser tauchen.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

## Verwendung

Das Gerät ist für das Mixen und Zerkleinern von Lebensmitteln wie Früchten, Gemüse und Nüssen sowie für das Zubereiten von Säften, Smoothies, Shakes und Suppen geeignet.

Der Mixer verfügt über 6 Autoprogramme:

### Smoothie

Zum einfachen Zubereiten von Smoothies können Sie das Programm Smoothie verwenden. Das Gerät arbeitet abwechselnd in verschiedenen Geschwindigkeitsstufen.

### Suppe

Erwärmt und mixt vorgekochtes Gemüse und Brühe durch die Geschwindigkeit der Messer.

### Zerkleinern/Hacken

Zum einfachen Zerkleinern und Zerhacken von harten Lebensmitteln wie z.B. Nüssen. Der Mixer arbeitet abwechselnd in verschiedenen Geschwindigkeitsstufen

### Ice Crush

Zum einfachen Zerkleinern von Eiswürfeln können Sie die Taste Ice Crush verwenden. Füllen Sie maximal 12 Eiswürfel (ca. 20 x 25 mm) ein. Der Mixer arbeitet im Impulsbetrieb.

### Sorbet

Zum Zubereiten von Sorbet arbeitet das Gerät gleichmäßig auf einer Geschwindigkeitsstufe.

### Reinigung

Einfache Reinigung des Mixbehälters und der Messerbaugruppe.

Zusätzlich kann das Gerät außerhalb der Programme mit der Puls-Taste im Impulsbetrieb betrieben sowie die Geschwindigkeit variabel in 10 Stufen (1-H) eingestellt werden.

## Inbetriebnahme

Reinigen Sie Mixbehälter, Deckel und Verschlusskappe vor der ersten Inbetriebnahme. Achten Sie darauf, dass Sie sich am scharfen Messer nicht verletzen. Setzen Sie den Mixbehälter auf die Antriebseinheit. Der Griff muss dabei nach rechts oder links zeigen. Füllen Sie nun die Zutaten ein. Beachten Sie dabei die Markierung der maximalen Füllhöhe auf dem Mixbehälter. Bei einer Füllung darüber hinaus könnte es je nach Konsistenz der Zutaten zum Überlaufen kommen. Bei schäumenden Lebensmitteln empfiehlt sich den Krug nur halb zu füllen. Verschließen Sie den Mixbehälter mit Deckel und Verschlusskappe.

**Achtung:** Der Mixer lässt sich nur mit korrekt aufgesetztem Mixbehälter und Deckel einschalten.



Setzen Sie dafür die Deckelschnaupe schräg unter dem Ausguss des Mixbehälters an und drücken den Deckel leicht auf den Mixbehälter (1).

Drücken Sie anschließend den Verriegelungsmechanismus am Deckel nach unten, bis dieser in den Griff einrastet (2). Eine Sicherheitsabschaltung verhindert den Betrieb ohne Krug und Deckel.

Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ein, die Funktionstasten sind beleuchtet und in dem Display erscheint Geschwindigkeitsstufe 5 als voreingestellte Geschwindigkeit.

**Hinweis:** Sollte sich beim Einschalten des Gerätes kein Mixbehälter mit Deckel auf der Antriebseinheit befinden, ertönt ein Signalton, die Funktionstasten und das Display bleiben unbeleuchtet. Nach Aufsetzen des Mixbehälters mit Deckel leuchtet die Start/Stopp-Taste, das Gerät befindet sich im Standby Modus. Durch erneutes Drücken der Start/Stopp-Taste ist das Gerät betriebsbereit.

Wählen Sie Ihr Programm oder verwenden Sie die manuelle Geschwindigkeitseinstellung durch drücken der +/- Taste. Zum Starten drücken Sie die Start/Stopp-Taste.  
Bei Verwendung der manuellen Geschwindigkeitseinstellung können Sie zusätzlich durch drücken der Set Taste einen Timer von bis zu 7 Minuten verwenden, welchen Sie mit der +/- Taste in 5 Sekundenschritten einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit endet der Mixvorgang automatisch.  
**Hinweis:** Durch erneutes betätigen der Start/Stopp-Taste können Sie den Mixvorgang beenden.  
**Hinweis:** Das Gerät schaltet nach 3 Minuten automatisch in den Standby Modus, nur noch die Start/Stopp-Taste leuchtet. Durch erneutes drücken der Start/Stopp-Taste ist das Gerät wieder in dem Funktionsmodus.

### Mixbehälter

Der Mixbehälter besteht aus hochwertigem Tritan und ist stabil, leicht und BPA-frei. Das Fassungsvermögen des Krugs beträgt 1,8 Liter, achten Sie darauf, ihn nicht zu überfüllen. Die Verschlusskappe im Deckel kann durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn abgenommen und als Messbecher (30/40 ml) verwendet werden. Weitere Zutaten können nach dem Abnehmen der Verschlusskappe auch bei laufendem Motor hinzugefügt werden. Vorsicht vor Spritzern.

### Stampfer

Mit dem Stampfer können Sie evtl. am Rand klebende Lebensmittel wieder zu der Messerbaugruppe schieben. Entnehmen Sie hierzu die Verschlusskappe des fest verschlossenen Deckels und führen Sie den Stampfer in die Öffnung. Bewegen Sie den Stampfer an den Wänden und Ecken des Kruges entlang, damit die Lebensmittel weiter zerkleinert werden können.

**Hinweis:** Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Mixbehälter von der Antriebseinheit nehmen oder den Deckel vom Mixbehälters öffnen.

### Überlastungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überlastungsschutz ausgestattet. Dieser verhindert, dass der Motor bei zu hoher Belastung beschädigt wird. Sollte sich das Gerät während des Betriebs abschalten, gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es ca. 15-20 Minuten abkühlen.
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an, schalten es über den Ein-/Aus-Schalter an und setzen den Mixvorgang fort.

## Rezepte

### Grüner Detox-Smoothie:

250 g Äpfel, z.B. Granny Smith, 120 g Staudensellerie, geputzt, 125 g Kiwi, geschält, 180 g Birne, 40 g Spinat, 225 ml Wasser, 8 Eiswürfel.  
Alle Zutaten in den Behälter des Mixers geben. Programm „Smoothie“ wählen. Den fertigen Smoothie in Gläser füllen und sofort servieren.

### Zucchini-cremesuppe mit Knoblauch und Kräutern:

600 g Zucchini, 30 g Sellerie, 60 g Karotten, 40 g Haferflocken, 60 g Kräuter-Frischkäse, 1 Brühwürfel, 500 ml Wasser, Salz und Pfeffer.

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben. Programm „Suppe“ wählen. Sofort servieren

**Hinweis:** Das oben genannte Gemüse braucht nicht vorgekocht zu werden, weil es auch roh sehr gut schmeckt.

Wenn Sie dagegen eine Suppe mit Kartoffeln, Bohnen oder Karotten zubereiten möchten, sollten Sie die Zutaten vorher 20 Minuten kochen.

### Nuss-Mus:

300 g ungesalzene Erdnüsse, 120 g gesalzene Cashewnüsse, 80 g Pekannüsse, 80 g brauner Zucker.

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben. Programm „Zerkleinern/Hacken“ wählen. Durch die Deckelöffnung mit dem Stampfer nachhelfen. 1 Minute vor Programmablauf den Stampfer herausziehen und den Deckel mit dem Stopfen verschließen. Mixer bis zum Programmende laufen lassen. Zubereitung mit einem Spatel in eine Schüssel geben.

**Hinweis:** Verwenden Sie zur Reinigung des Behälterbodens das Reinigungsprogramm.

### Himbeer-Cranberry-Sorbet:

500 g tiefgekühlte Himbeeren, 130 g Puderzucker, 230 ml Cranberrysaft.

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben. Das Programm „Sorbet“ wählen. Durch die Deckelöffnung mit dem Stampfer nachhelfen.

Das Sorbet sofort in Schälchen servieren oder zum Einfrieren in eine Schale geben.

### Bananeneiscreme:

500 g Bananen, 20 g ungezuckerter Kakao, 80 g Zucker, 250 ml Kokosmilch.

24 Stunden vor der Zubereitung die Bananen schälen, in Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in den Tiefkühler stellen. Für die Zubereitung die Bananen vom Backpapier nehmen und zusammen mit den restlichen Zutaten in den Behälter des Mixers geben. Dann 40 Sekunden lang das Programm „Sorbet“ wählen. Durch die Deckelöffnung mit dem Stampfer nachhelfen.

Sofort in Schälchen servieren oder zum Einfrieren in eine Schale geben.

**Hinweis:** Aufgetautes Speiseeis darf nicht wieder eingefroren werden

### Pesto Genovese:

2 Bund frisches Basilikum (ca. 40g), 100 g angeröstete Pinienkerne, 80 g Parmesan, 1 Knoblauchzehe, 110 g Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Parmesan in grobe Stücke teilen, in den Mixer geben und durch 4-maliges drücken der Puls Taste zerkleinern. Restliche Zutaten hinzugeben und ca. 30 Sekunden auf Stufe 8 mixen. Mit dem Stampfer oder einem Gummischaber das Basilikum vom Rand nach unten in den Behälter schieben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Hinweis:** Das Pesto darf nicht zu stark gemixt werden, damit der Geschmack möglichst gut erhalten bleibt.

### Mexikanische Salsa:

2 Tomaten, 1 Chilischote, 1 Schalotte, 1 Orange, 6 Stiele Koriander, 1 gehäufte Kaffeelöffel

Tomatenkonzentrat, 20 g Haferflocken, Salz.

Schalotte schälen. Orange auspressen. Tomaten, Koriander und Chilischote waschen und Tomaten vierteln. Koriander, Haferflocken, Schalotte, geviertelte Tomaten, Tomatenkonzentrat, Orangensaft und ein kleines Stück Chilischote in den Behälter des Mixers geben (die Größe des Chilistücks hängt von Ihrem Geschmack und der Schärfe des Chilis ab). Salzen und 4 Minuten auf höchster Stufe mixen.

**Hinweis:** Diese Soße kann nach dem Mixen lauwarm zu Nudeln serviert werden.

## Reinigung und Pflege

Nach Gebrauch das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ausschalten und Netzstecker ziehen. Die Antriebseinheit keinesfalls in Wasser tauchen, sondern außen nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Reinigen des Kruges nicht am scharfen Messer verletzen. Zur einfachen Reinigung des Mixbehälters verwenden Sie das Reinigungsprogramm. Füllen Sie hierfür unmittelbar nach dem Mixen warmes Spülwasser (max. 1 Liter) ein, setzen den Deckel mit Verschlusskappe auf den Mixbehälter und starten das Reinigungsprogramm. Nach Programmende den Behälter abnehmen und mit klarem Wasser ausspülen.

**Achtung:** Der Mixbehälter mit Messerbaugruppe und die Dichtungen dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben werden.

**Hinweis:** Die Messerbaugruppe darf zur Reinigung nicht ausgebaut werden.

Deckel, Verschlusskappe und Stampfer materialschonend mit warmem Spülwasser reinigen.



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

Die Konformität nach EN60335 Klausel 11 wurde überprüft.

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

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle. Die Löschung von eventuell vorhandenen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

Änderungen vorbehalten

## Important safety information

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and they understand the hazards involved.
- This appliance should not be used by children. The appliance and the power cord should be stored and operated out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- It must not be cleaned or maintained by children without supervision.
- In the following situations, always switch off the appliance and unplug it from the mains before proceeding:
  - In the event of a malfunction
  - If the blades jam
  - During assembly and disassembly
  - When replacing parts or accessories
  - Before cleaning
  - When not being monitored
- If the appliance's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person if hazards are to be avoided.
- Be careful of the sharp cutting blades during handling (danger of injury!) as well as when filling/emptying the container or when cleaning.
- Always pull the mains plug out of the socket before removing blocked ingredients.
- After using the appliance, clean all surfaces/parts which have come into contact with food. Please follow the instructions in the "Cleaning and care" section.
- Exercise caution when filling with hot liquids (max. 60°C!), which may be expelled from the appliance in the form of sudden flash steam. Only ever add hot liquids when the appliance is switched off!

- Always use the appliance in accordance with these instructions. Improper use may result in electric shocks or other hazards.
- Never place the mixing container on the motor unit or remove it while the appliance is switched on.
- This appliance is designed for use in households and similar environments, such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other commercial environments;
  - Farmhouses;
  - By guests at hotels, motels and other residential facilities;
  - At bed-and-breakfast establishments.

The appliance is not intended for purely commercial use.

## Before use

The blender may only be used for its intended purpose in accordance with these operating manual. You are therefore advised to read the manual carefully before use. There are instructions for using, cleaning and caring for the appliance. We accept no liability for any damage caused if the instructions in this manual are not followed. Keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance. Please also note the warranty information at the end. The appliance is not intended for commercial use, only for the preparation of household quantities of food. The safety precautions must be observed during use.

## Technical data

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Rated voltage:     | 220-240V~ 50-60Hz |
| Power consumption: | 1370-1630 W       |
| Protection class:  | II                |

## Safety precautions

- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The power cord and plug must be dry.
- Do not pull or clamp the connection cable over sharp edges. Do not leave it dangling. Protect it from heat and oil.
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as on hotplates or similar areas, and do not operate near naked flames.
- Never pull the mains plug out of the socket by the cable or with wet hands.
- Do not switch on the appliance when the mixing container is empty.
- Ensure that the blade unit is attached firmly and the lid is fastened correctly to the mixing container before using the appliance. Always operate the appliance with the lid closed. Always wait for the blades to come to a standstill before removing the lid and/or the mixing container.**  
Always check that the lid is also connected at the angled pouring corner.
- The appliance must not be operated unsupervised.
- Never place objects into the mixing container whilst the appliance is running.
- Do not reach into the mixing container before unplugging the appliance from the mains.**
- Always turn the on/off switch to the "off" position ("0") before removing the mixing container.
- Do not fill the mixing container to beyond the MAX mark (hot foods should not be added beyond halfway to the MAX mark).
- Do not exceed the volumes and processing times listed in the relevant table.
- Never run the appliance for more than 7 minutes without interruption. Allow the appliance to cool down at room temperature before continuing.
- Caution!** There is a risk of scalding when processing hot food. In extreme cases, the mixing container could become damaged. Only food with a maximum temperature of 60°C may be processed. When processing hot food or ingredients that could foam, do not fill the mixing container more than halfway to the top and hold the lid down firmly on the jug with your hand during operation.
- Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the jug and during cleaning.
- The appliance must be switched off and disconnected from the mains before accessories or additional parts that move during operation are replaced.
- Stop using the appliance and/or pull the mains plug out of the socket immediately if:
  - The appliance or power cord is damaged
  - You suspect that the appliance may be defective following a fall or similar incident. In such cases, arrange for the appliance to be repaired.
- The blender may not be connected to an external switch, e.g. a timer or a circuit that regularly switches on and off.**
- Pull out the mains plug:
  - if malfunctions occur during use
  - Before cleaning and care
  - After use
- Do not immerse the drive unit in water.
- No liability is accepted for any damage resulting from misuse, incorrect operation or improper repair. Warranty payments are also excluded in such cases.
- The appliance is not intended for commercial use.

## Use

The appliance is suitable for mixing and chopping foods such as fruit, vegetables and nuts as well as for preparing juices, smoothies, shakes and soups.

The blender has six automatic programmes:

### Smoothie

The Smoothie programme can be used to easily prepare smoothies. The appliance works alternately at different speed levels.

### Soup

The speed of the blades heats and blends cooked vegetables and stocks.

### Chopping

For simple chopping of hard foods such as nuts. The blender works alternately at different speed levels

### Ice Crush

The Ice Crush button can be used for crushing ice cubes easily. Fill with a maximum of 12 ice cubes (approx. 20 x 25 mm). The blender works in pulse mode.

### Sorbet

To prepare the sorbet, the appliance works constantly at one speed level.

### Cleaning

Simple cleaning of mixing container and blade unit.

In addition to using the programmes, the appliance can also be operated in pulse mode using the pulse button and the speed can be set at 10 variable levels (1-H).

## Initial operation

Clean the mixing container, lid and closing cap prior to first use. Take care not to injure yourself on the sharp blade. Place the mixing container on the drive unit. The handle must be facing to the right or left. Add your ingredients. Note the maximum filling level on the mixing container. Filling past this amount may lead to overflowing, depending on the consistency of the ingredients. For foods that froth, do not fill the jug more than half full. Close the mixing container using the lid and closing cap.

**Warning:** The blender will only switch on if the mixing container and lid have been fitted correctly.



To this end, place the spout of the lid sideways against the pouring spout on the mixing container and gently press the lid onto the mixing container (1).

Then press the locking mechanism on the lid downwards until it clicks into place in the handle (2). A safety shutdown prevents operation without the jug and lid.

Switch on the appliance using the on/off switch, the function buttons are illuminated and the speed level 5 is shown in the display as the default speed.

**Note:** If no mixing container with lid is on the drive unit when the appliance is switched on, an acoustic signal is emitted and the display is not illuminated. After placing the mixing container with lid onto the drive unit, the start/stop button is illuminated and the appliance is in standby mode. The appliance is ready to use when the start/stop button is pressed again.

Select your programme or use the manual speed setting by pressing the +/- . To start, press the start/

stop button.

When using the manual speed setting, you can also press the Set button to set a timer for up to 7 minutes, which you can set in 5-second steps using the +/- button. When the set time has expired, the blending process ends automatically.

**Note:** You can end the blending process by pressing the start/stop button again.

**Note:** After 3 minutes, the appliance automatically switches to the standby mode and only the start/stop button is illuminated. The appliance returns to the function mode when the start/stop button is pressed again.

### Mixing container

The mixing container consists of high-quality Tritan and is stable, light and BPA-free. The capacity of the jug is 1.8 litres, take care not to overfill it.

The closing cap in the lid can be removed by rotating it counter-clockwise and it can be used as a measuring beaker (30/40 ml).

Additional ingredients may be added by removing the closing cap, even while the motor is running. Be careful of splashes.

### Tamper

You can use the tamper to scrape any food stuck to the edges of the jug back towards the blade unit. For this, remove the cap from the closed lid and place the tamper in the opening. Move the tamper along the walls and corners of the jug so that the food can be chopped further.

**Note:** Switch off the appliance before detaching the mixing container from the drive unit or removing the lid from the mixing container.

### Overload protection

The appliance is equipped with overload protection. This prevents the motor being damaged by overloading. If the appliance switches off during operation, proceed as follows:

- Switch the appliance off using the on/off button, unplug and leave to cool down for approx. 15–20 minutes.
- Reconnect the power supply to the appliance, switch it on using the on/off button and continue the blending process.

## Recipes

### Green detox smoothie:

250 g apple e.g. Granny Smith, 120 g stalk celery, washed, 125 g kiwi, peeled, 180 g pear, 40 g spinach, 225 ml water, 8 ice cubes.

Place all ingredients into the mixing container. Select the "Smoothie" programme. Pour the prepared smoothie into glasses and serve immediately.

### Cream of courgette soup with garlic and herbs:

600 g courgette, 30 g celery, 60 g carrot, 40 g oats, 60 g cream cheese with herbs, 1 stock cube, 500 ml water, salt and pepper.

Pour all the ingredients into the mixing container. Select the "Soup" programme. Serve immediately.

**Note:** The above-mentioned vegetables do not need to be precooked because they also taste very good when raw.

However, if you would like to prepare a soup with potatoes, beans or carrots, you should cook the ingredients for 20 minutes beforehand.

### Nut purée:

300 g unsalted peanuts, 120 g salted cashew nuts, 80 g pecan nuts, 80 g brown sugar.

Pour all the ingredients into the mixing container. Select the „Chop“ programme. Help the process with a pestle through the lid opening. Remove the pestle one minute before the end of the programme and close the lid with the stopper. Let the blender run until the programme ends. Use a spatula to transfer the mixture to a bowl.

**Note:** Use the cleaning programme to clean the base of the container.

### Raspberry-cranberry sorbet:

500 g frozen raspberries, 130 g icing sugar, 230 ml cranberry juice.

Pour all the ingredients into the mixing container. Select the "Sorbet" programme. Help the process with a pestle through the lid opening.

Serve the sorbet immediately in small bowls or place in a tray to freeze.

### Banana ice cream:

500 g bananas, 20 g unsweetened cocoa, 80 g sugar, 250 ml coconut milk.

24 hours before preparing the ice cream, peel the bananas and cut into slices, lay them on a tray covered with baking paper and place in the freezer. To make the ice cream, remove the banana slices from the baking paper and add to the mixing container with the remaining ingredients. Then select the

"Sorbet" programme for 40 seconds. Help the process with a pestle through the lid opening.

Serve immediately in small bowls or place in a tray to freeze.

**Note:** Defrosted ice cream must never be refrozen

### Pesto Genovese:

2 bunches of fresh basil (approx. 40g), 100 g roasted pine kernels, 80 g Parmesan, 1 clove of garlic, 110 g olive oil, salt, pepper.

Split the Parmesan into rough pieces, place in the blender and chop by pressing the Pulse button 4 times. Add the remaining ingredients and mix at level 8 for approx. 30 seconds. Use the pestle or a rubber scraper to push the basil from the edges down into the container. Season to taste with salt and pepper.

**Note:** The pesto should only be mixed gently to preserve the taste as much as possible.

### Mexican salsa:

2 tomatoes, 1 chilli pepper, 1 shallot, 1 orange, 6 coriander stalks, 1 heaped teaspoon of tomato purée, 20 g oats, salt.

Peel the shallot. Squeeze the orange. Wash the tomatoes, coriander and chilli pepper and chop the tomatoes into quarters. Place the coriander, oats, shallot, quartered tomatoes, tomato purée, orange juice and a small piece of chilli pepper into the mixing container (the size of the chilli is dependent on your tastes and the strength of the chilli). Add salt and mix for 4 minutes at the highest level.

**Note:** This sauce can be served lukewarm with pasta after blending.

## Cleaning and care

After use, switch the appliance off using the on/off switch and pull the mains plug out of the socket. The drive unit should never be placed in water, only wiped down with a damp cloth. Never use abrasive cleaning agents. Be sure to avoid injury on the sharp blades when cleaning the jug. Use the cleaning programme for simple cleaning of the mixing container. Immediately after blending, fill the mixing container with warm tap water (max. 1 litre), place the lid with the closing cap onto the mixing container and start the cleaning programme. When the programme has ended, remove the container and rinse with clean water.

**Warning:** The mixing container, blade unit and seals must not be placed in the dishwasher.

**Note:** The blade unit must not be removed for cleaning.

To avoid damage, clean the lid, closing cap and tamper with warm water.

## For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.

- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:

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

|       |         |
|-------|---------|
| blue  | Neutral |
| brown | Live    |

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

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

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

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



The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.

Conformity with EN60335 Clause 11 was checked.



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

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

Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.

End users are personally responsible for deleting any personal data that may be stored on appliances they are disposing of.

## Consignes importantes de sécurité

- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, si elles ont été formées à l'utilisation sécurisée de cet appareil, et si elles ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et le cordon d'alimentation doivent être rangés et utilisés hors de la portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni effectuer l'entretien de l'appareil sans supervision.
- L'appareil doit toujours être éteint et débranché (retirer la fiche secteur) dans les situations suivantes :
  - en cas de pannes
  - lorsqu'une lame est bloquée
  - avant le montage et le démontage
  - avant de changer un accessoire ou une pièce supplémentaire
  - avant le nettoyage
  - lorsque l'appareil est sans surveillance
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- Attention en manipulant les lames tranchantes (risque de blessure !), en remplissant/vidant le récipient ou en nettoyant.
- Débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients coincés dans le bol mélangeur.
- Après avoir utilisé l'appareil, nettoyez toutes les surfaces/pièces qui sont entrées en contact avec les aliments. Veuillez suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».

- Attention lors du versement de liquides chauds (60 °C max.), ceux-ci risquent de s'échapper soudainement de l'appareil sous forme d'émanations de vapeur. Pour verser des liquides chauds dans l'appareil, veillez à toujours éteindre l'appareil !
- N'utilisez l'appareil que conformément aux présentes instructions. Une utilisation non conforme peut entraîner une électrocution ou d'autres dangers.
- Lorsque l'appareil est branché, il ne faut jamais installer le récipient du mixeur sur le bloc moteur ou le retirer.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
  - dans des cuisines réservées au personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
  - dans des exploitations agricoles ;
  - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
  - dans des chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.

## Avant l'utilisation

Le mixeur ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. En conséquence, veuillez le lire attentivement avant la mise en service. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant du non-respect des consignes. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne. Consultez également les informations de garantie à la fin de ce manuel d'utilisation. L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel, car il se prête uniquement à la préparation d'aliments dans des quantités domestiques. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

## Caractéristiques techniques

|                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| Tension nominale :        | 220 – 240 V~ 50-60 Hz |
| Puissance :               | 1370-1630 W           |
| Catégorie de protection : | II                    |

## Consignes de sécurité

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation sur des bords tranchants, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur et de l'huile.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson ou équivalent et ne pas l'utiliser à proximité d'une flamme nue.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas mettre l'appareil en marche quand le récipient est vide.
- **Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que le bloc de lames est bien fixé et que le couvercle est positionné correctement sur le récipient du mixeur, conformément aux instructions. Toujours faire fonctionner l'appareil avec le couvercle fermé. Avant de retirer le couvercle ou le récipient, attendre impérativement l'arrêt des lames.**  
Bien s'assurer également que le couvercle est bien enclenché au niveau de l'ouverture verseuse.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance.
- Ne pas manipuler d'objets dans le récipient du mixeur lorsque l'appareil est en marche.
- **Ne pas mettre les mains dans le récipient du mixeur avant que la fiche secteur ne soit débranchée.**
- Avant de retirer le récipient du mixeur, mettre impérativement l'interrupteur marche/arrêt en position zéro (0).
- Ne pas remplir le récipient au-delà du repère MAX (pour les aliments chauds, remplir seulement jusqu'à la moitié du repère MAX)
- Ne pas dépasser les quantités et durées de fonctionnement indiquées dans le tableau.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 7 minutes sans interruption. Laisser refroidir l'appareil à température ambiante, avant de poursuivre.
- **Attention !** Risque de s'ébouillanter en manipulant des aliments chauds. Dans le pire des cas, le récipient du mixeur pourrait s'abîmer. Seuls les aliments à une température maximale de 60 °C peuvent être manipulés. En cas d'utilisation avec des aliments chauds ou des ingrédients qui peuvent générer de la mousse, remplir le récipient jusqu'à la moitié du repère MAX et maintenir fermement le couvercle en appuyant avec la main pendant le fonctionnement.
- Attention lors de la manipulation des lames tranchantes, en vidant le broc ou lors du nettoyage.
- Avant de remplacer les accessoires ou les pièces supplémentaires qui bougent en état de marche, il faut éteindre et débrancher l'appareil.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
  - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
  - l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent.
 Dans ces cas, porter l'appareil en réparation.
- **Il ne faut pas brancher l'appareil à un interrupteur externe qui est régulièrement allumé et éteint, p.ex. un programmateur ou un circuit électrique séparé.**
- Il faut débrancher la fiche secteur :
  - en cas de dysfonctionnements durant l'utilisation
  - avant chaque nettoyage et entretien
  - après l'utilisation.
- Ne pas immerger le bloc moteur dans l'eau.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant de l'utilisation détournée, de la mauvaise utilisation ou de la réparation inappropriée de l'appareil. Pour de tels cas, toute intervention sous garantie est exclue.
- L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel.

## Utilisation

L'appareil est destiné à mélanger et hacher menu des aliments comme les fruits, les légumes et les noix, mais aussi à préparer des jus, smoothies, shakes et soupes. Le mixeur dispose de 6 programmes automatiques :

### Smoothie

Pour préparer facilement des smoothies, vous pouvez utiliser le programme Smoothie. L'appareil fonctionne en alternance avec différents niveaux de vitesse.

### Soupe

Réchauffe et mixe les légumes précuits et le bouillon grâce à la vitesse des lames.

### Broyer / hacher

Pour broyer et hacher facilement des aliments durs comme p. ex. des noix. Le mixeur fonctionne en alternance avec différents niveaux de vitesse

### Broyeur à glace

Pour piler facilement des glaçons, vous pouvez utiliser la touche Broyeur à glace. Introduisez au maximum 12 glaçons (env. 20 x 25 mm). Le mixeur fonctionne en mode impulsion.

### Sorbet

Pour la préparation de sorbets, l'appareil fonctionne de manière régulière avec un seul niveau de vitesse.

### Nettoyage

Nettoyage facile du récipient du mixeur et du bloc de lames.

En dehors des programmes, il est également possible de faire fonctionner l'appareil en mode impulsion avec la touche Pulse et de régler la vitesse de manière variable sur 10 niveaux (1-H).

## Mise en service

Avant la première mise en service, nettoyez le récipient du mixeur, le couvercle et le capuchon. Faites attention à ne pas vous blesser avec les lames tranchantes. Posez le récipient du mixeur sur le bloc moteur. La poignée doit être du côté droit ou gauche. Versez maintenant les ingrédients. Attention à ne pas dépasser le niveau maximal de remplissage du récipient du mixeur. Si vous remplissez trop l'appareil, le mélange risque de déborder en fonction de la consistance des ingrédients. Pour les aliments qui moussent, il est recommandé de remplir uniquement à moitié le broc. Fermez le récipient du mixeur et le capuchon.

**Attention :** le mixeur ne se met en route que si le récipient du mixeur et le couvercle sont correctement positionnés.



Placez le bout du couvercle légèrement incliné sous l'ouverture verseuse du récipient et enfoncez doucement le couvercle sur le récipient (1).

Appuyez ensuite sur le mécanisme de verrouillage du couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la poignée (2). Un arrêt de sécurité empêche la mise en route sans le broc et sans le couvercle.

Allumez l'appareil via l'interrupteur marche/arrêt, les touches de fonction sont éclairées et le niveau de vitesse 5 s'affiche à l'écran en tant que vitesse pré-réglée.

**Remarque :** Si, lorsque vous allumez l'appareil, il n'y a pas de récipient avec couvercle sur le bloc moteur, un signal sonore retentit, les touches de fonction et l'écran ne s'éclairent pas. Après avoir posé le récipient du mixeur avec couvercle, la touche marche/arrêt s'éclaire, l'appareil est en mode veille. En appuyant de nouveau sur la touche marche/arrêt, l'appareil est prêt à fonctionner.

Sélectionnez votre programme ou utilisez le réglage manuel de la vitesse en appuyant sur la touche +/- . Pour démarrer, appuyez sur la touche marche/arrêt.

En cas d'utilisation du réglage manuel de la vitesse, vous pouvez également utiliser un minuteur d'une durée maximale de 7 minutes avec la touche Set. Vous pouvez régler ce minuteur par intervalles de 5 secondes via la touche +/- . Après l'écoulement de la durée réglée, le processus de mixage s'interrompt automatiquement.

**Remarque :** Vous pouvez arrêter le processus de mixage en appuyant de nouveau sur la touche marche/arrêt.

**Remarque :** Après 3 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille, seule la touche marche/arrêt reste éclairée. En appuyant de nouveau sur la touche marche/arrêt, l'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.

### Récipient du mixeur

Le récipient du mixeur est fabriqué en Tritan de grande qualité. Il est solide, léger et sans BPA. La capacité du récipient est de 1,8 litre. Veillez à ne pas le faire déborder. .

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

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

### Pilon

Le pilon vous permet de repousser vers le bloc de lames les aliments éventuellement collés au bord. Pour ce faire, retirez le capuchon du couvercle fermé et introduisez le pilon dans l'ouverture. Déplacez le pilon le long des parois et dans les coins du broc pour que le hachage des aliments ainsi décollés puisse se poursuivre.

**Remarque :** avant de détacher le récipient du mixeur de son socle ou d'ouvrir le couvercle, veillez à débrancher l'appareil.

### Protection contre la surcharge

L'appareil est équipé d'une protection contre la surcharge. Elle empêche que le moteur ne soit endommagé par une charge excessive. Si l'appareil s'éteint pendant l'utilisation, respectez la procédure suivante :

- Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt, débranchez la fiche secteur et laissez-le refroidir pendant 15 à 20 minutes environ.
- Raccordez de nouveau l'appareil au réseau électrique, allumez-le via l'interrupteur marche/arrêt et poursuivez le processus de mixage.

## Recettes

### Smoothie vert Detox :

250 g de pommes, p. ex. Granny Smith, 120 g de céleri-branche, lavé, 125 g de kiwis, épluchés, 180 g de poires, 40 g d'épinards, 225 ml d'eau, 8 glaçons.

Mettez tous les ingrédients dans le récipient du mixeur. Sélectionnez le programme « Smoothie ».

Verser le smoothie dans des verres lorsqu'il est prêt et servir immédiatement.

### Velouté de courgettes avec ail et herbes :

600 g de courgettes, 30 g de céleri, 60 g de carottes, 40 g de flocons d'avoine, 60 g de fromage frais aux herbes, 1 bouillon cube, 500 ml d'eau, sel et poivre.

Introduire tous les ingrédients dans le récipient du mixeur. Sélectionnez le programme « Soupe ». Servir immédiatement.

**Remarque :** Il n'est pas nécessaire de précuire les légumes ci-dessus, car ils sont également très bons crus.

En revanche, si vous souhaitez préparer une soupe avec des pommes de terre, des haricots ou des carottes, vous devriez faire cuire auparavant les ingrédients pendant 20 minutes.

### Crème de noix :

300 g d'arachides non salées, 120 g de noix de cajou salées, 80 g de noix de pécan, 80 g de sucre brun.

Introduire tous les ingrédients dans le récipient du mixeur. Sélectionnez le programme « Broyer / hacher ». Utiliser le poussoir par l'ouverture du couvercle. Une minute avant la fin du programme, retirer le poussoir et fermer le couvercle avec le poussoir. Laisser fonctionner le mixeur jusqu'à l'arrêt du programme. Mettre la préparation dans un bol à l'aide d'une spatule.

**Remarque :** Pour nettoyer le fond du récipient, utilisez le programme de nettoyage.

### Sorbet framboise-canneberge :

500 g de framboises surgelées, 130 g de sucre en poudre, 230 ml de jus de canneberge.

Introduire tous les ingrédients dans le récipient du mixeur. Sélectionnez le programme « Sorbet ».

Utiliser le poussoir par l'ouverture du couvercle.

Servir immédiatement le sorbet dans des coupelles ou bien le mettre dans un récipient pour le congeler.

### Crème glacée à la banane :

500 g de bananes, 20 g de cacao non sucré, 80 g de sucre, 250 ml de lait de coco.

24 heures avant la préparation, éplucher les bananes, les couper en rondelles, les poser sur une plaque de cuisson avec du papier cuisson et déposer au congélateur. Pour la préparation, prendre les bananes se trouvant sur le papier cuisson et les introduire dans le récipient du mixeur avec les ingrédients restants. Ensuite, sélectionner le programme « Sorbet » pendant 40 secondes. Utiliser le poussoir par l'ouverture du couvercle.

Servir immédiatement dans des coupelles ou bien le mettre dans un récipient pour le congeler.

**Remarque :** La crème glacée décongelée ne doit pas être recongelée.

**Pesto Genovese :**

2 bouquets de basilic frais (env. 40 g), 100 g de pignons grillés, 80 g de parmesan, 1 gousse d'ail, 110 g d'huile d'olive, sel, poivre.

Découper le parmesan en gros morceaux, introduire dans le mixeur et hacher en appuyant 4 fois sur la touche Pulse. Ajouter les ingrédients restants et mixer pendant environ 30 secondes au niveau 8. Avec le poussoir ou une spatule en caoutchouc, pousser le basilic se trouvant sur le bord vers le bas, dans le récipient. Saler et poivrer.

Remarque : Il ne faut pas mixer trop le pesto afin que le goût reste préservé le mieux possible.

**Salsa mexicaine :**

2 tomates, 1 piment rouge, 1 échalote, 1 orange, 6 tiges de coriandre, 1 cuillère à café de concentré de tomate, 20 g de flocons d'avoine, sel.

Éplucher l'échalote. Presser l'orange. Laver les tomates, la coriandre et le piment rouge, couper les tomates en quart. Introduire la coriandre, les flocons d'avoine, l'échalote, les tomates coupées en quart, le concentré de tomate, le jus d'orange et un petit morceau de piment rouge dans le récipient du mixeur (la taille du piment rouge dépend de votre goût et du piquant du piment rouge). Saler et mixer pendant 4 minutes au niveau maximal.

Remarque : Après le mixage, la sauce peut être servie tiède avec des pâtes.

## Nettoyage et entretien

Après utilisation, éteindre l'appareil via l'interrupteur marche/arrêt et débrancher la fiche. Ne plonger le bloc moteur en aucun cas dans l'eau, mais l'essuyer à l'extérieur avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs. Veillez à ne pas vous blesser avec les lames tranchantes pendant le nettoyage du broc. Pour nettoyer facilement le récipient du mixeur, lancez le programme de nettoyage. Pour cela, ajoutez de l'eau de rinçage (max. 1 litre) juste après le mixage, placez le couvercle avec le capuchon sur le récipient du mixeur et lancez le programme de nettoyage. Après la fin du programme, enlevez le récipient et rincez-le à l'eau claire.

**Attention :** Le récipient du mixeur avec le bloc de lames et les joints ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

**Remarque :** Il ne faut pas démonter le bloc de lames pour le nettoyage.

Nettoyez le couvercle, le capuchon et le pilon avec de l'eau de rinçage chaude, de manière à préserver les matériaux.



L'appareil est conforme aux Directives européennes 2014/35/EU, 2014/30/EU et 2009/125/EU.

La conformité à la norme EN60335 clause 11 a été vérifiée.

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

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

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

Le cas échéant, les utilisateurs finaux sont responsables de la suppression de toutes données personnelles présentes sur les anciens appareils mis au rebut.

Sous réserve de modifications

## Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios para usarlo solo si lo hacen bajo vigilancia o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. El aparato y el cable de red deben utilizarse y guardarse fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños tampoco deben realizar su limpieza ni mantenimiento sin supervisión.
- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la red eléctrica (desenchúfelo) en las siguientes situaciones:
  - en caso de fallos
  - en caso de bloqueo de las cuchillas
  - antes del montaje y del desmontaje
  - antes de reemplazar algún accesorio o pieza adicional
  - antes de la limpieza
  - cuando el aparato está sin vigilancia
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por personal cualificado, para evitar cualquier peligro.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas (¡peligro de lesiones!), así como al llenar/vaciar el recipiente y limpiarlo.
- Desconecte siempre el enchufe de la red antes de quitar los ingredientes que provocan el bloqueo.
- Después de utilizar el aparato, limpie todas las superficies y piezas que hayan estado en contacto con alimentos. Siga las indicaciones contenidas en el capítulo „Limpieza y cuidados“.

- Tenga precaución al llenar con líquidos calientes (máx. 60°C), ya que el líquido puede ser expulsado repentinamente del aparato en forma de vapor. ¡Llene líquidos calientes solo cuando el dispositivo esté apagado!
- Utilice el aparato solo de conformidad con estas instrucciones de uso.  
El uso incorrecto puede tener como consecuencia una descarga eléctrica u otro tipo de peligros.
- Nunca coloque el mezclador sobre la unidad de motores ni la quite mientras el aparato está encendido.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
  - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
  - en fincas agrícolas;
  - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
  - en pensiones con desayuno.

No está diseñado para el uso meramente comercial.

## Antes de usarlo

Utilice la licuadora solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones. Lea atentamente estas instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento. En ellas encontrará

indicaciones para el uso, la limpieza y el mantenimiento correctos del mismo. No nos responsabilizamos de los daños que puedan producirse por un uso no conforme al previsto. Guarde bien estas instrucciones y entréguelas al siguiente usuario junto con el aparato. Tenga en cuenta también las advertencias de la garantía contenidas al final de las instrucciones de uso. El aparato no es apto para el uso industrial, sino solo para preparar alimentos en cantidades usuales en el hogar.

Respete siempre las advertencias de seguridad durante el uso.

## Datos técnicos

|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| Tensión nominal:     | 220 – 240 V~ 50-60 Hz |
| Consumo de energía:  | 1370-1630 W           |
| Clase de protección: | II                    |

## Indicaciones de seguridad

- Conecte el aparato solamente en una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- No tienda el cable de conexión sobre bordes afilados ni lo aprisione, no deje que cuelgue y protéjalo del calor y del aceite.
- No ponga el aparato a funcionar sobre superficies calientes, como placas de cocina o lugares similares, y manténgalo alejado de las llamas abiertas.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable o con las manos mojadas.
- No encienda el aparato con el mezclador vacío.
- Asegúrese de que la unidad de cuchillas esté bien sujeta y que la tapa esté colocada correctamente en el recipiente mezclador antes de usar la unidad. El aparato debe funcionar siempre con la tapa cerrada. Es importante esperar hasta que las cuchillas hayan dejado de moverse para quitar la tapa y el recipiente mezclador.**  
Asegúrese de que la tapa también esté unida a la abertura de salida.
- El aparato no debe funcionar sin vigilancia.
- Nunca manipule con objetos dentro del recipiente mezclador mientras el aparato esté funcionando.
- No meta la mano en el recipiente mezclador antes de haber retirado el enchufe de la red.**
- Antes de retirar el recipiente mezclador, es imprescindible colocar la tecla de encendido/apagado en posición 0.
- No llene el recipiente mezclador más allá de la marca MAX (solo hasta la mitad de la cantidad máxima indicada para alimentos calientes)
- No exceda las cantidades y tiempos de procesamiento listados en la tabla respectiva.
- No deje la unidad funcionando durante más de 7 minutos sin interrupción. Deje que la unidad se enfríe a temperatura ambiente antes de proceder con el procesamiento.
- ¡Atención!** Al trabajar con alimentos calientes, existe peligro de quemaduras. En casos extremos, el recipiente mezclador podría dañarse. Solo puede cocinar alimentos hasta un máximo de 60° C. Si está procesando comida caliente o en caso de ingredientes que puedan crear espuma, llene el recipiente mezclador como máximo hasta la mitad y presione la tapa con la mano durante el funcionamiento.
- Cuidado al manipular las cuchillas afiladas, tanto al vaciar la jarra como al limpiar.
- Antes de reemplazar algún accesorio o pieza adicional que se mueva durante el funcionamiento, debe apagar el aparato y desconectarlo de la red.
- No ponga en funcionamiento el aparato o desenchúfelo inmediatamente de la red si:
  - el aparato o el cable de red están dañados
  - sospecha que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar. En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- El mezclador no debe estar conectado a un interruptor externo, como un temporizador o un circuito que se enciende y apaga regularmente para ser conectado.**
- Desenchufe el cable de red:
  - si se ha producido un fallo durante su uso,
  - Antes de cada limpieza y cuidados.
  - Después de usar el aparato.
- No sumerja la unidad principal en agua.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En esos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.
- El aparato no se ha diseñado para el uso comercial.

## Utilización

El aparato es adecuado para mezclar y trocear alimentos, como frutas, verduras y frutos secos, así como para preparar zumos, batidos y sopas.

El mezclador tiene seis programas automáticos:

### Smoothie (batido)

para preparar fácilmente batidos puede utilizar el programa Smoothie. El aparato alterna entre distintas velocidades.

### Sopas

Calienta y mezcla verdura precocinada y caldos mediante la velocidad de las cuchillas.

### Trocear/picar

Para trocear y picar fácilmente alimentos duros, como frutos secos. El mezclador alterna entre distintas velocidades.

### Ice crush

Para picar hielo puede utilizar la tecla Ice Crush. Introduzca 12 cubitos de hielo (aprox. 20 x 25 mm) como máximo. El mezclador funciona en modo de impulso.

### Sorbetes

Para preparar sorbetes el aparato funciona de forma constante a una velocidad.

### Limpieza

Limpieza sencilla del recipiente mezclador y del conjunto de cuchillas.

Asimismo, el aparato puede funcionar en modo de impulso mediante la tecla Pulse, sin activar los programas, así como ajustando la variable de velocidad en 10 niveles (1-H).

## Puesta en funcionamiento

Limpie el recipiente mezclador, la tapa y el capuchón antes de la primera puesta en marcha. Tenga cuidado para no lesionarse con las cuchillas afiladas. Coloque el recipiente mezclador sobre la unidad de accionamiento. El mango debe apuntar hacia la derecha o hacia la izquierda. Ahora vierta los ingredientes. Preste atención a la marca del nivel máximo de llenado en el recipiente mezclador.

Al llenar, tenga en cuenta que algunos ingredientes pueden desbordarse según la consistencia que adquieran. En el caso de alimentos que generen espuma, se recomienda llenar la jarra solo hasta la mitad. Cierre el recipiente mezclador con tapa y capuchón

**Atención:** El batidor solo puede conectarse si el recipiente mezclador y la tapa están correctamente colocados.



Para hacer esto, coloque el pestillo de la tapa en diagonal bajo el pico del recipiente mezclador y presione ligeramente la tapa sobre el recipiente (1).

A continuación, empuje hacia abajo el mecanismo de bloqueo de la tapa hasta que encaje en su lugar (2). Una desconexión de seguridad impide el funcionamiento sin la jarra y la tapa.

Al encender el aparato con la tecla de encendido/apagado se encenderán las teclas de función y la pantalla mostrará el nivel de velocidad 5 como velocidad preajustada.

**Indicación:** en caso de que no esté colocado el recipiente mezclador con la tapa en la unidad de accionamiento al encender el aparato, se oirá una señal acústica, mientras que las teclas de función y la pantalla continúan apagadas. Tras colocar el recipiente mezclador con la tapa se enciende la tecla Start/Stop, mientras que el aparato se encuentra en modo de espera. Al pulsar de nuevo la tecla Start/Stop el aparato está listo para funcionar.

Seleccione su programa o utilice el ajuste manual de la velocidad pulsando la tecla +/- . Para iniciar, pulse la tecla Start/Stop.

Al utilizar el ajuste manual de la velocidad puede aplicar asimismo un temporizador de hasta 7 minutos pulsando la tecla Set, que podrá ajustar en pasos de 5 segundos mediante la tecla +/- . Una vez transcurrido el tiempo ajustado finaliza el proceso de mezcla de forma automática.

**Indicación:** al pulsar de nuevo la tecla Start/Stop podrá finalizar el proceso de mezcla.

**Indicación:** el aparato se ajusta automáticamente en el modo de espera tras 3 minutos, mientras que solo sigue encendida la tecla Start/Stop. Al pulsar de nuevo la tecla Start/Stop el aparato vuelve a ajustarse en el modo de función.

### Recipiente mezclador

El recipiente mezclador está hecho de Tritan de gran calidad y es estable, ligero y no contiene BPA. La capacidad de la jarra es de 1,8 litros. Tenga cuidado de no llenarlo demasiado .

El capuchón de la tapa puede extraerse girando en sentido contrario a las agujas del reloj y utilizarse como medidor (30/40 ml).

Pueden añadirse más alimentos con el motor en marcha simplemente retirando el capuchón. Tenga cuidado de las salpicaduras.

### Machacador

Con el machacador puede empujar hacia el conjunto de cuchillas los alimentos que se hayan quedado pegados al borde de la jarra

. Para ello, retire el capuchón de la tapa cerrada e introduzca

el machacador en la abertura. Arrastre el machacador a lo largo de las paredes y esquinas de la jarra para que los alimentos atascados allí puedan seguir siendo troceados.

**Indicación:** Apague el aparato antes de retirar el recipiente mezclador de la unidad de accionamiento o abrir la tapa del recipiente..

### Protección contra sobrecarga

El aparato está equipado con una protección contra sobrecarga. Esta impide que el motor se dañe por un exceso de carga. Si el aparato se desconecta durante el funcionamiento, proceda de la siguiente manera:

- Desconecte el aparato con la tecla de encendido/apagado, desenchúfelo de la red y déjelo enfriar durante aprox. 15 a 20 minutos.
- Vuelva a enchufar el aparato a la alimentación de red, enciéndalo mediante la tecla de encendido/apagado y continúe con el proceso de mezcla.

## Recetas

### Batido desintoxicante verde:

250 g de manzanas, p. ej., Granny Smith, 120 g de apio limpio, 125 g de kiwi pelado, 180 g de pera, 40 g de espinacas, 225 ml de agua, 8 cubitos de hielo.

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente del mezclador. Seleccione el programa Smoothie. Sirva el batido listo inmediatamente en vasos.

### Crema de calabacín con ajo y hierbas aromáticas:

600 g de calabacín, 30 g de apio, 60 g de zanahorias, 40 g de copos de avena, 60 g de queso fresco a las finas hierbas, 1 dado de caldo, 500 ml de agua, sal y pimienta.

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente mezclador. Seleccione el programa Sopas. Sirvala inmediatamente.

**Indicación:** No es necesario precocinar la verdura anteriormente mencionada, porque sabe igual de bien cruda.

Sin embargo, si desea preparar una sopa con patatas, judías o zanahorias, deberá cocinar los ingredientes antes durante unos 20 minutos.

### Puré de nueces:

300 g de cacahuets no salados, 120 g de anacardos salados, 80 g de pacanas, 80 g de azúcar moreno.

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente mezclador. Seleccione el programa Trocear/picar.

Asista el proceso a través de la abertura de la tapa con la maza. Extraiga la maza un minuto antes de finalizar el programa y cierre la tapa con el tapón. Deje que el mezclador finalice el programa. Vierta la preparación en un cuenco mediante una espátula.

**Indicación:** Utilice el programa de limpieza para limpiar el fondo del recipiente.

### Sorbete de frambuesa y arándano:

500 g de frambuesas congeladas, 130 g de azúcar glas, 230 ml de zumo de arándanos.

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente mezclador. Seleccione el programa Sorbete. Asista el proceso a través de la abertura de la tapa con la maza.

Sirva el sorbete inmediatamente en pequeños cuencos o introdúzcalo en un cuenco para congelarlo.

### Helado de plátano:

500 g de plátanos, 20 g de cacao no azucarado, 80 g de azúcar, 250 ml de leche de coco.

24 horas antes de la preparación, pele los plátanos, córtalos en rodajas, colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear e introdúzcalas en el congelador. Para la preparación, retire los plátanos del papel de hornear e introdúzcalos junto con los demás ingredientes en el recipiente del mezclador. A continuación, seleccione durante 40 segundos

el programa Sorbete. Asista el proceso a través de la abertura de la tapa con la maza.

Sírvalo inmediatamente en pequeños cuencos o introdúzcalo en un cuenco para congelarlo.

**Indicación:** El helado descongelado no debe volver a congelarse.

### Pesto genovés:

2 ramitos de albahaca fresca (aprox. 40 g), 100 g de piñones tostados, 80 g de queso parmesano,

1 diente de ajo, 110 g de aceite de oliva, sal, pimienta.

Divida el parmesano en trozos gruesos, introdúzcalo en el mezclador y trocéelo pulsando 4 veces la tecla Pulse. Añada el resto de ingredientes y mézclelos durante unos 30 segundos en el nivel 8. Empuje la albahaca del borde al fondo del recipiente con la maza o una espátula de goma. Sazone con sal y pimienta.

**Indicación:** No mezcle el pesto demasiado para que mantenga el máximo sabor posible.

**Salsa mexicana:**

2 tomates, 1 guindilla, 1 chalota, 1 naranja, 6 tallos de cilantro, 1 cucharadita colmada de concentrado de tomate, 20 g de copos de avena, sal.

Pele la chalota. Exprima la naranja. Lave los tomates, el cilantro y la guindilla, y corte los tomates en cuartos. Introduzca el cilantro, los copos de avena, la chalota, los tomates cortados en cuartos, el concentrado de tomate, el zumo de naranja y un pequeño trozo de guindilla en el recipiente del mezclador (el tamaño del trozo de guindilla dependerá de sus preferencias y del picante de la guindilla). Sale y mezcle durante 4 minutos a nivel máximo.

**Indicación:** Tras mezclarla esta salsa puede servirse templada con pasta.

**Limpieza y cuidados**

Después de utilizarlo apague el aparato con la tecla de encendido/apagado y quite el enchufe. No sumergir nunca la unidad principal en agua, solo debe limpiarse con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos. Tenga cuidado para no lesionarse con las cuchillas afiladas, cuando limpie la jarra. Utilice el programa de limpieza para limpiar fácilmente el recipiente mezclador. Llénelo, para ello, inmediatamente después de la mezcla con agua de aclarado tibia (máx. 1 litro), ponga la tapa con el capuchón en el recipiente mezclador e inicie el programa de limpieza. Al finalizar el programa retire el recipiente y lávelo con agua limpia.

**Atención:** El recipiente mezclador, además del conjunto de cuchillas y las juntas, no deben introducirse en el lavavajillas.

**Indicación:** No debe extraerse el conjunto de cuchillas para la limpieza.

Para limpiarlos sin dañar los materiales, lave la tapa, el capuchón y el machacador con agua tibia.



El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/EU, 2014/30/EU y 2009/125/CE. Se verificó la conformidad según la EN60335, cláusula 11.

Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe desecharse con la basura doméstica, sino que debe llevarse a un punto de recogida y reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reutilizan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente.

Pregunte a las autoridades locales por el lugar específico donde debe entregar o tirar el producto para su eliminación.

La eliminación de cualquier dato personal sobre el equipo de desecho que se va a eliminar debe ser llevado a cabo por el usuario final bajo su propia responsabilidad.

Sujeto a modificaciones

## Importanti indicazioni per la sicurezza

- Queste apparecchiature possono essere utilizzate da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e/o di conoscenze, solo se sorvegliate o previamente istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. L'apparecchio e il cavo elettrico devono essere conservati e utilizzati lontano dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere eseguite da bambini se non sorvegliati.
- L'apparecchio deve sempre essere spento e con la spina elettrica disinserita nei seguenti casi:
  - in caso di guasti
  - se le lame sono bloccate
  - prima dell'assemblaggio e dopo lo smontaggio
  - prima della sostituzione di accessori o componenti supplementari
  - prima della pulizia
  - quando l'apparecchio non è sorvegliato
- Se il cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al relativo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore al fine di evitare situazioni di pericolo.
- Prestare la massima attenzione alle lame affilate (pericolo di lesioni!) in fase di riempimento/svuotamento del contenitore e durante la pulizia.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente prima di asportare gli ingredienti che provocano blocchi.
- Terminato l'utilizzo dell'apparecchio, pulire tutte le superfici/parti che sono state a contatto con gli alimenti. Seguire le indicazioni contenute nel capitolo „Pulizia e manutenzione“.

- Prestare attenzione quando si versano liquidi caldi (max. 60°C!) in quanto il liquido potrebbe venire nuovamente espulso dall'apparecchio sotto forma di improvvisa esalazione di vapore. Aggiungere liquidi caldi solo ad apparecchio spento!
- Usare l'apparecchio solo conformemente alle presenti istruzioni. L'uso improprio può provocare shock elettrici o altri rischi.
- Il recipiente del frullatore non deve mai essere posizionato sull'unità motore o asportato da questa se l'apparecchio è acceso.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
  - in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altri settori commerciali;
  - in tenute agricole;
  - in hotel, motel e altre strutture ricettive;
  - in strutture bed & breakfast.

Questo apparecchio non è destinato a un uso puramente commerciale.

## Prima dell'uso

Il frullatore va adoperato solo per l'uso previsto, seguendo le istruzioni per l'uso. A tal fine, leggere accuratamente le istruzioni per l'uso prima della messa in servizio. Esse indicano per l'utilizzo, la pulizia e la cura dell'apparecchio. In caso di inosservanza, decliniamo qualsiasi responsabilità per eventuali danni. Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'apparecchio, consegnarle all'utente successivo insieme all'apparecchio. Rispettare anche le istruzioni di garanzia riportate alla fine. Questo apparecchio non è concepito per un uso commerciale, ma solo per la preparazione di alimenti in quantità consuete per un utilizzo in ambito domestico.

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

## Dati tecnici

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| Tensione nominale:    | 220 – 240 V~ 50-60 Hz |
| Potenza assorbita:    | 1370-1630 W           |
| Classe di protezione: | II                    |

## Istruzioni per la sicurezza

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Non tirare o incastrare il cavo di collegamento su spigoli taglienti, non lasciarlo sospeso e proteggerlo dal calore e dall'olio.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre e simili e non metterlo in funzione in prossimità di fiamme libere.
- Non staccare la spina dalla presa tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Mai accendere l'apparecchio con il recipiente per frullare vuoto.
- **Accertarsi che il gruppo lama sia stato fissato saldamente e che il coperchio sia stato applicato correttamente sul recipiente per frullare prima di utilizzare l'apparecchio. Durante il funzionamento il coperchio dell'apparecchio deve essere sempre chiuso. Prima di rimuovere il coperchio o la brocca attendere assolutamente che la lama sia ferma.**  
Fare particolare attenzione a che il coperchio sia agganciato anche sul beccuccio.
- L'apparecchio deve essere sorvegliato durante il funzionamento.
- Quando l'apparecchio è in funzione non inserire assolutamente oggetti all'interno del recipiente.
- **Non mettere mai le mani all'interno del recipiente per frullare se prima non è stata disinserita la spina.**
- Prima di rimuovere il recipiente per frullare mettere sempre l'interruttore di accensione/spegnimento in posizione off 0.
- Non riempire il recipiente per frullare oltre al segno MAX (in caso di alimenti caldi solo fino a metà rispetto al segno MAX).
- Non superare le quantità e i tempi di lavorazione indicati nella rispettiva tabella.
- Non far funzionare l'apparecchio ininterrottamente per più di 7 minuti. Lasciar raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente, prima di proseguire con la lavorazione.
- **Attenzione!** Sussiste il rischio di ustioni durante la preparazione di alimenti caldi. In casi estremi si potrebbe danneggiare il recipiente per frullare. Devono essere trattati esclusivamente alimenti a una temperatura massima di 60°C. Per la lavorazione di alimenti caldi o di ingredienti che potrebbero formare schiuma riempire il recipiente al massimo per metà e tenere saldamente il coperchio con una mano premendolo contro la brocca.
- Prestare molta attenzione alle lame affilate quando si svuota la brocca e durante la pulizia.
- Prima di sostituire i pezzi di ricambio o gli accessori che si muovono durante il funzionamento, è necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
  - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono guasti;
  - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.
 In questi casi far riparare l'apparecchio.
- **Il frullatore non deve essere collegato a un interruttore esterno come ad esempio un timer o a un circuito elettrico che viene acceso e spento regolarmente.**
- Staccare la spina:
  - in caso di guasti nel funzionamento
  - prima di ogni pulizia e manutenzione
  - dopo l'uso.
- Non immergere l'unità di azionamento nell'acqua.
- Non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un utilizzo per scopi diversi da quelli previsti, da un uso errato oppure da riparazione non professionale. In questi casi sono escluse anche le prestazioni di garanzia.
- Questo apparecchio non è destinato a un uso commerciale.

## Utilizzo

L'apparecchio è adatto per miscelare e sminuzzare alimenti come frutta, verdura e noci così come per preparare succhi, smoothie e frappè e zuppe.

Il mixer prevede 6 programmi automatici:

### Smoothie

Per preparare facilmente gli smoothie è possibile utilizzare il programma Smoothie. L'apparecchio funziona alternativamente con diversi livelli di velocità.

### Zuppa

Riscalda e mescola verdure e brodo precotti tramite la velocità della lama.

### Sminuzzare/affettare

Per sminuzzare e tagliare facilmente alimenti duri come per esempio noci. Il mixer funziona alternativamente con diversi livelli di velocità.

### Ice Crush

Per tritare facilmente i cubetti di ghiaccio utilizzare il tasto Ice crush. Inserire al massimo 12 cubetti di ghiaccio (ca. 20 x 25 mm). Il mixer funziona a impulsi.

### Sorbetto

Per preparare i sorbetti l'apparecchio funziona in modo uniforme a un livello di velocità.

### Pulizia

Pulizia semplice del recipiente per frullare e del gruppo lama.

Inoltre, è possibile azionare l'apparecchio nella modalità a impulsi al di fuori dei programmi con il tasto Pulse e impostare la velocità in modo variabile a 10 livelli (1-H).

## Messa in servizio

Prima del primo utilizzo, pulire il recipiente per frullare, il coperchio e il cappuccio. Fare attenzione a non ferirsi con la lama affilata. Posizionare il recipiente per frullare sull'unità di azionamento. Il manico deve indicare verso destra o sinistra. Ora inserire gli ingredienti. Fare attenzione al simbolo di riempimento massimo sul recipiente per frullare. Secondo la consistenza degli ingredienti, se la quantità è eccessiva, il contenuto potrebbe traboccare. Nel caso di alimenti che tendono a formare schiuma si consiglia di riempire la brocca solo fino a metà. Chiudere il recipiente per frullare con il coperchio e il cappuccio.

**Attenzione:** il frullatore si accende solo con il recipiente e il coperchio posizionati correttamente.



A questo scopo posizionare il beccuccio del coperchio diagonalmente sotto il beccuccio del recipiente per frullare e premere leggermente il coperchio sul recipiente (1). Quindi premere verso il basso il meccanismo di blocco sul coperchio fino a farlo incastrare nel manico (2). Lo spegnimento di sicurezza impedisce l'azionamento senza brocca e coperchio.

Se si accende l'apparecchio con l'interruttore di accensione/spegnimento, i tasti funzione sono illuminati e nel display è visualizzato come velocità preimpostata il livello di velocità 5.

**Attenzione:** se all'accensione dell'apparecchio non è presente alcun recipiente per frullare con coperchio sull'unità di lavoro, viene emesso un segnale acustico e i tasti funzione e il display restano non si illuminano. Dopo aver posizionato il recipiente per frullare con coperchio, il tasto Avvio/Arresto si illumina e l'apparecchio si trova in modalità di standby. Premendo di nuovo il tasto Start/Stop l'apparecchio è pronto all'uso.

Selezionare il programma o utilizzare l'impostazione della velocità manuale premendo il tasto +/- . Per avviare premere il tasto Avvio/Arresto.

In caso di impostazione della velocità manuale, premendo il tasto Set, è anche possibile utilizzare un timer fino a 7 minuti che viene impostato con il tasto +/- in sequenze di 5 secondi. Una volta trascorso il tempo impostato il processo di miscelazione termina automaticamente.

**Attenzione:** premendo di nuovo il tasto Avvio/Arresto è possibile terminare il processo di miscelazione.

**Attenzione:** dopo 3 minuti l'apparecchio passa automaticamente alla modalità di standby e solo il tasto Avvio/Arresto si illumina. premendo di nuovo il tasto Avvio/Arresto l'apparecchio torna nella modalità di funzionamento.

### Recipiente

Il recipiente per frullare è realizzato in Tritan di alta qualità ed è stabile, leggero e privo di BPA. La capacità della brocca è di 1,8 litri, fare attenzione a non riempirla eccessivamente. .

Il cappuccio nel coperchio può essere rimosso girandolo in senso antiorario e può essere utilizzato come misurino (30/40 ml).

È possibile aggiungere altri ingredienti anche durante il funzionamento dell'apparecchio, semplicemente togliendo il cappuccio. Attenzione agli spruzzi.

### Pestello

Con il pestello si possono staccare gli alimenti eventualmente attaccati al bordo e spingerli di nuovo nel gruppo lame. Per fare ciò togliere il cappuccio del coperchio ben chiuso e inserire il pestello nell'apertura. Muovere il pestello lungo le pareti e gli angoli della brocca in modo che gli alimenti possano essere tritati.

**Attenzione:** spegnere l'apparecchio prima di asportare il recipiente per frullare dall'unità di azionamento o prima di aprire il coperchio del recipiente.

### Protezione da sovraccarico

L'apparecchio è dotato di una protezione da sovraccarico. In questo modo si impedisce che il motore venga danneggiato da carichi eccessivi. Procedere come segue nel caso in cui l'apparecchio si spenga durante il funzionamento:

- spegnere l'apparecchio tramite l'interruttore di accensione/spengimento, staccare la spina e lasciare raffreddare per ca. 15-20 minuti;
- ricollegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, accenderlo tramite l'interruttore di accensione/spengimento e continuare il processo di miscelazione.

## Ricette

### Smoothie verde detox:

250 g di mele, ad es. Granny Smith, 120 g di sedano da costa, pulito, 125 g di kiwi, sbucciato, 180 g di pere, 40 g di spinaci, 225 ml di acqua, 8 cubetti di ghiaccio.

Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore. Selezionare il programma "Smoothie". Versare lo smoothie pronto nei bicchieri e servire subito.

### Crema di zucchine con aglio ed erbe aromatiche:

600 g di zucchine, 30 g di sedano, 60 g di carote, 40 g di fiocchi d'avena, 60 g di formaggio fresco alle erbe aromatiche, 1 dado, 500 ml di acqua, sale e pepe.

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente per frullare. Selezionare il programma "Zuppa". Servire subito

Attenzione: la verdura appena citata non deve essere precotta, perché ha un buon sapore anche da cruda.

Se, al contrario, si desidera preparare una zuppa con patate, fagioli o carote, è necessario cucinare prima gli ingredienti per 20 minuti.

### Burro di noci:

300 g di arachidi non salate, 120 g di anacardi salati, 80 g di noci pecan, 80 g di zucchero di canna.

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente per frullare. Selezionare il programma "Sminuzzare/affettare". Aiutarsi con il pestello attraverso l'apertura del coperchio. 1 minuto prima della conclusione del programma estrarre il pestello e chiudere il coperchio con il tappo. Lasciar funzionare il mixer fino alla fine del programma. Con una spatola versare il preparato in una scodella.

**Attenzione:** per pulire il fondo del contenitore utilizzare il programma apposito.

### Sorbetto lamponi e mirtilli:

500 g di lamponi congelati, 130 g di zucchero a velo, 230 ml di succo di mirtillo.

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente per frullare. Selezionare il programma "Sorbetto". Aiutarsi con il pestello attraverso l'apertura del coperchio.

Servire subito il sorbetto con delle ciotoline o versarlo in una ciotola per congelarlo.

### Gelato alla banana:

500 g di banane, 20 g di cacao non zuccherato, 80 g di zucchero, 250 ml di latte di cocco.

24 ore prima della preparazione sbucciare le banane, tagliarle a fette, adagiatele su una teglia foderata di carta da forno e collocarle in congelatore. Per la preparazione togliere le banane dalla carta da forno e metterle nel contenitore del mixer con il resto degli ingredienti. Dopo 40 secondi selezionare il programma "Sorbetto". Aiutarsi con il pestello attraverso l'apertura del coperchio.

Servire subito con delle ciotoline o versarlo in una ciotola per congelarlo.

Attenzione: il gelato scongelato non va ricongelato

**Pesto alla genovese:**

2 mazzetti di basilico fresco (ca. 40 g), 100 g di pinoli abbrustoliti, 80 g di parmigiano, 1 spicchio d'aglio, 110 g olio di oliva, sale, pepe.

Dividere il parmigiano a pezzi grandi, metterli nel mixer e tritarli premendo 4 volte il tasto Pulse. Aggiungere il resto degli ingredienti e miscelare per circa 30 secondi al livello 8. Con il pestello o un raschietto di gomma spingere il basilico dal bordo verso il basso nel contenitore. Condire con sale e pepe.

Attenzione: Il pesto non deve essere miscelato eccessivamente per conservare bene il sapore quanto più possibile.

**Salsa messicana:**

2 pomodori, 1 peperoncino, 1 scalogno, 1 arancia, 6 gambi di coriandolo, 1 cucchiaino colmo di concentrato di pomodoro, 20 g di fiocchi d'avena, sale.

Pelare lo scalogno. Spremere l'arancia. Lavare i pomodori, il coriandolo e i peperoncini e tagliare in quarti il pomodoro. Mettere il coriandolo, i fiocchi d'avena, lo scalogno, i pomodori tagliati in quarti, il concentrato di pomodoro, il succo d'arancia e un piccolo pezzo di scalogno nel contenitore del mixer (la grandezza del pezzo di peperoncino dipende dalle proprie preferenze e dal sapore piccante del peperoncino). Salare e miscelare per 4 minuti al massimo livello.

**Attenzione:** dopo aver usato il mixer, la salsa può essere servita tiepida con la pasta.

**Pulizia e manutenzione**

Dopo l'uso spegnere l'apparecchio con l'interruttore di accensione/spegnimento e staccare la spina. Non si deve assolutamente immergere l'unità di azionamento in acqua, ma se ne può pulire solo la parte esterna con un panno umido. Non usare detergenti abrasivi. Quando si pulisce la brocca, fare attenzione a non ferirsi con la lama affilata. Per pulire facilmente il recipiente per frullare utilizzare il programma apposito. A tale scopo immediatamente dopo l'uso riempire con acqua saponata calda (max. 1 litro), posizionare il coperchio con il cappuccio sul recipiente per frullare e avviare il programma di pulizia. Al termine del programma rimuovere il contenitore e sciacquarlo con acqua pulita.

**Attenzione:** il recipiente per frullare con il gruppo lama e le guarnizioni non devono essere lavati in lavastoviglie.

**Attenzione:** il gruppo lama non deve essere smontato per la pulizia.

Pulire coperchio, cappuccio e pestello con acqua saponata calda in modo delicato per non danneggiare i materiali.



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/EU, 2014/30/EU e 2009/125/EU.

È stata verificata la conformità ai sensi della norma EN60335 clausola 11.

Alla fine del suo ciclo di vita non smaltire il prodotto nei rifiuti domestici, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici.

I materiali possono essere riciclati in conformità alla loro etichettatura.

Grazie al riciclaggio, al recupero dei materiali e ad altre forme di riutilizzo di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente.

Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

La cancellazione di dati personali eventualmente presenti sull'apparecchio da smaltire è nella responsabilità dell'utente finale e deve essere effettuata da questi.

Con riserva di modifiche

## Belangrijke veiligheidsinstructies

- De apparaten mogen door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, echter wel onder toezicht of na instructie over het veilig gebruik van het apparaat. De personen moeten de risico's hebben begrepen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en de stroomkabel moeten buiten het bereik van kinderen worden bewaard en gebruikt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- In de volgende situaties moet u het apparaat altijd uitschakelen en loskoppelen van de stroom (stroomkabel uittrekken):
  - bij storingen
  - als het mes blokkeert
  - wanneer u het apparaat monteert of demonteert
  - wanneer u accessoires of onderdelen vervangt
  - wanneer u het apparaat reinigt
  - wanneer u het apparaat onbeheerd laat staan
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaren te vermijden.
- Wees voorzichtig in de omgang met de scherpe messen (gevaar voor verwonding!), bij het vullen/leggen van de mengkom en tijdens het schoonmaken.
- Trek altijd de netstekker uit het stopcontact, voordat u de blokkerende ingrediënten verwijderd.
- Reinig na gebruik van het apparaat alle oppervlakken/onderdelen, die met voedingsmiddelen in aanraking zijn gekomen. Volg de instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

- Wees voorzichtig bij het vullen met hete vloeistoffen (max. 60°C!), deze kunnen in de vorm van een plotselinge stoomwolk weer uit het apparaat worden gestoten. Vul het apparaat alleen met hete vloeistoffen als het uitgeschakeld is!
- Het apparaat alleen volgens deze handleiding gebruiken. Ondeskundig gebruik kan een elektrische schok of andere gevaarlijke situaties tot gevolg hebben.
- Zet de mengkom nooit op de motoreenheid of verwijder deze niet, terwijl het apparaat is ingeschakeld.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
  - in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
  - bij agrarische bedrijven;
  - door klanten van hotels, motels en andere accommodaties;
  - in bed and breakfasts.

Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.

## Vóór het gebruik

De mixer mag alleen voor het beoogde doel en volgens deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Lees deze gebruiksaanwijzing daarom zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. De gebruiksaanwijzing bevat aanwijzingen voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Wanneer u de gebruiksaanwijzing niet in acht neemt, zijn wij niet aansprakelijk voor eventuele schade. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed en geef deze samen met het apparaat aan een volgende gebruiker. Let ook op de garantie-instructies aan het einde van dit document. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik, maar alleen voor de bereiding van levensmiddelen in voor huishoudens gebruikelijke hoeveelheden. Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

## Technische gegevens

|                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| Nominale spanning:             | 220 – 240 V~ 50-60 Hz |
| Vermogen:                      | 1370-1630 W           |
| Elektrische veiligheidsklasse: | II                    |

## Veiligheidsinstructies

- U mag het apparaat alleen op een correct geplaatst en geaard stopcontact aansluiten. Toevoerkabel en stekker moeten droog zijn.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet langs scherpe randen loopt of beklemd raakt, laat de kabel niet naar beneden hangen en bescherm de kabel tegen hitte en olie.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het niet in de buurt van open vuur.
- U mag de stekker niet aan de kabel of met natte handen uit het stopcontact trekken.
- Schakel het apparaat niet in als de mengkom leeg is.
- **Zorg ervoor dat de mesmodule goed vastzit en dat het deksel correct op de mengkom is aangebracht, voordat u het apparaat gebruikt. Gebruik het apparaat alleen met gesloten deksel. Wacht altijd tot het mes stilstaat voordat u het deksel of de mengkom verwijdt.** Let er altijd op, dat het deksel ook bij de uitgietopening is aangehaakt.
- Het apparaat mag niet onbeheerd in werking zijn.
- Kom in geen geval met voorwerpen in de mengkom als het apparaat in werking is.
- **Grijp niet in de mengkom voordat u de stekker uit het stopcontact hebt getrokken.**
- Zet de aan-/uitschakelaar altijd op de stand UIT (0) voordat u de mengkom verwijdt.
- Vul de mengkom niet tot boven de MAX-markering (bij hete levensmiddelen alleen tot de helft van de aangegeven MAX-hoeveelheid)
- Overschrijd niet de in de bijbehorende tabel vermelde hoeveelheden en verwerkingstijden.
- Laat het apparaat niet langer dan 7 minuten zonder onderbreking werken. Laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u met de verwerking verder gaat.
- **Let op!** Bij het bereiden van hete levensmiddelen bestaat gevaar voor brandwonden. In extreme gevallen zou de mengkom beschadigd kunnen raken. Verwerk alleen levensmiddelen met een maximale temperatuur van 60°C. Als u hete levensmiddelen verwerkt of ingrediënten waarbij schuim kan worden gevormd, vult u de mengkom hoogstens tot de helft en drukt u het deksel tijdens de werking stevig met de hand op de kan.
- Wees voorzichtig in de omgang met de scherpe messen en bij het legen van de kan tijdens het schoonmaken.
- Wanneer u accessoires of reserveonderdelen vervangt die tijdens het gebruik bewegen, moet u het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
  - het apparaat of de stroomkabel beschadigd is
  - het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is na een val o.i.d.
 In die gevallen moet u het apparaat ter reparatie afgeven.
- **De mixer mag niet worden aangesloten op een externe schakelaar, bijv. een timer of op een stroomcircuit, dat regelmatig in- en uitgeschakeld wordt.**
- U moet de stekker uit het stopcontact trekken:
  - wanneer er tijdens de werking storingen optreden
  - voordat u het apparaat reinigt of onderhoud pleegt
  - na gebruik.
- Dompel de motoreenheid niet onder in water.
- Bij oneigenlijk gebruik, verkeerde bediening of ondeskundige reparatie accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.
- Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.

## Gebruik

Het apparaat is bedoeld voor het mixen en hakken van levensmiddelen zoals vruchten, groenten en noten, en voor het bereiden van sappen, smoothies, shakes en soepen.

De mixer heeft de volgende 6 automatische programma's:

### Smoothie

Om gemakkelijk smoothies te bereiden kunt u het programma "smoothie" gebruiken. Het apparaat werkt afwisselend op verschillende snelheidsstanden.

### Soep

Door de snelheid van de messen worden voorgekookte groenten en bouillon verwarmd en gemixt.

### Malen/hakken

Om harde voedingsmiddelen zoals bijv. noten makkelijk te malen en te hakken. De mixer werkt afwisselend op verschillende snelheidsstanden.

### Ice Crush

Om gemakkelijk ijsblokjes te malen kunt u de toets Ice Crush gebruiken. Doe maximaal 12 ijsblokjes (ca. 20 x 25 mm) in de mengkom. De mixer werkt op de pulsestand.

### Sorbet

Om een sorbet te maken werkt het apparaat gelijkmatig op één snelheidsstand.

### Reiniging

U kunt de mengkom en de mesmodule makkelijk schoonmaken.

Behalve met de programma's kan het apparaat ook in de pulsestand werken als u op de pulsetoets drukt. Bovendien kunt u de snelheid variabel instellen in 10 standen (1-H).

## Ingebruikname

Reinig de mengkom, het deksel en de afsluitkap vóór het eerste gebruik. Let er daarbij op dat u zich niet aan het scherpe mes verwondt. Plaats de mengkom op de motoreenheid. De greep moet daarbij naar rechts of links wijzen. Doe er nu de ingrediënten in. Let daarbij op de markering voor de maximale vulhoogte op de mengkom. Afhankelijk van de consistentie van de ingrediënten, kan de kom overlopen als u de maximale vulhoogte overschrijdt. Bij schuimende levensmiddelen kunt u de kan het best niet hoger dan tot de helft vullen. Sluit de mengkom met het deksel en de afsluitkap.

**Let op:** De mixer kan alleen worden ingeschakeld als de mengkom en het deksel correct geplaatst zijn.



Plaats daartoe de dekseltuit schuin onder de tuit van de mengkom en druk het deksel voorzichtig op de mengkom (1).

Druk vervolgens het vergrendelingsmechanisme op het deksel naar beneden, tot dit in de greep vastklikt (2). Een veiligheidsuitschakeling verhindert dat het apparaat zonder kan en deksel werkt.

Schakel het apparaat in met de aan-/uitschakelaar. De functietoetsen lichten op en op het display verschijnt snelheidsstand 5 als vooraf ingestelde snelheid.

**Opmerking:** Als u het apparaat zou inschakelen zonder dat er een mengkom met deksel op de motoreenheid staat, klinkt er een signaal. De functietoetsen en het display lichten dan niet op. Zet de mengkom nu met het deksel op de motoreenheid. De start-/stopstoets licht op en het apparaat bevindt zich in de stand-bymodus. Druk opnieuw op de start-/stopstoets: het apparaat is klaar om te werken. Kies uw programma of stel de snelheid handmatig in door op de +/- toets te drukken. Druk op de start-/stopstoets om te starten.

Als u de snelheid handmatig instelt, kunt u bovendien gebruikmaken van een timer van max. 7 minuten. Druk daarvoor op de Set-toets en stel de tijd met stappen van 5 seconden in met de +/- toets. Na afloop van de ingestelde tijd stopt het mixen automatisch.

**Opmerking:** U kunt het mixen stoppen door opnieuw te drukken op de start-/stopstoets.

**Opmerking:** Na 3 minuten schakelt het apparaat zich automatisch in stand-bymodus; alleen de start-/stopstoets brandt nog. Druk opnieuw op de start-/stopstoets om het apparaat weer startklaar te maken.

### Mengkom

De mengkom is gemaakt van hoogwaardig Tritan en is sterk, licht en BPA-vrij. De kan heeft een inhoud van 1,8 liter; doe er niet meer in dan de maximale hoeveelheid. .

De afsluitkap in het deksel kunt u wegnemen door hem tegen de klok in te draaien. U kunt hem als maatbeker (30/40 ml) gebruiken.

Als u nog ingrediënten wilt toevoegen, neemt u de afsluitkap weg. Dat kan ook bij draaiende motor. Pas op voor spatten.

### Duwer

Met de duwer kunt u eventueel aan de rand achtergebleven voedingsmiddelen weer in de richting van de mesmodule

schuiven. Verwijder hiervoor de afsluitkap van het vast afgesloten deksel en steek

de duwer door de opening. Beweeg de duwer langs de wanden en hoeken van de kan, zodat de

voedingsmiddelen verder

kunnen worden gemalen.

**Opmerking:** Schakel het apparaat uit, voordat u de mengkom van de motoreenheid wegneemt of het deksel van de mengkom opent.

### Overbelastingsbeveiliging

Het apparaat is voorzien van een overbelastingsbeveiliging. Bij een te hoge belasting voorkomt deze beveiliging dat de motor wordt beschadigd. Als het apparaat tijdens de werking stopt, gaat u als volgt te werk:

- Schakel het apparaat uit met de aan-/uitschakelaar, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ca. 15-20 minuten afkoelen.
- Steek de stekker opnieuw in het stopcontact, schakel het apparaat met de aan-/uitschakelaar in en ga verder met mixen.

## Recepten

### Groene detoxsmoothie:

250 g appels, bijv. granny smith, 120 g bleekselderij, schoongemaakt, 125 g kiwi's, geschild, 180 g peren, 40 g spinazie, 225 ml water, 8 ijsblokjes.

Doe alle ingrediënten in de mixer. Kies het programma "smoothie". Schenk de smoothie in glazen en serveer onmiddellijk.

### Courgetteroomsoep met knoflook en kruiden:

600 g courgette, 30 g selderij, 60 g wortels, 40 g havervlokken, 60 g kruidenroomkaas, 1 bouillonblokje, 500 ml water, zout en peper.

Doe alle ingrediënten in de mengkom. Kies het programma "soep". Serveer onmiddellijk.

**Opmerking:** De hierboven genoemde groente hoeft niet te worden voorgekookt, want deze smaakt ook rauw erg goed.

Als u echter soep wilt maken met aardappelen, bonen of wortels, moeten de ingrediënten vooraf 20 minuten worden gekookt.

### Notenpasta:

300 g ongezouten pinda's, 120 g gezouten cashewnoten, 80 g pecannoten, 80 g bruine suiker.

Doe alle ingrediënten in de mengkom. Kies het programma "malen/hakken". Help lichtjes door de duwer door de dekselopening te drukken. Neem 1 minuut voor afloop van het programma de duwer weg en sluit het deksel af met de afsluitkap. Laat de mixer werken tot het einde van het programma.

Doe het mengsel met een spatel in een schaal.

**Opmerking:** Gebruik het reinigingsprogramma om de bodem van de mengkom schoon te maken.

### Frambozen-cranberrysorbet:

500 g diepgevroren frambozen, 130 g poedersuiker, 230 ml cranberrysap.

Doe alle ingrediënten in de mengkom. Kies het programma "sorbet". Help lichtjes door de duwer door de dekselopening te drukken.

Serveer de sorbet onmiddellijk in schaalpjes of doe hem in een schaal om in te vriezen.

### Bananenijs:

500 g bananen, 20 g ongesuikerde cacao, 80 g suiker, 250 ml kokosmelk.

Pel de bananen 24 uur van tevoren en snijd ze in schijfjes, leg op een met bakpapier beklede plaat en zet in de diepvries. Neem voor de bereiding de bananen van het bakpapier en doe ze samen met de

overige ingrediënten in de mengkom van de mixer. Kies het programma "sorbet" en laat 40 seconden werken. Help lichtjes door de duwer door de dekselopening te drukken.

Serveer onmiddellijk in schaalpjes of doe in een schaal om in te vriezen.

**Opmerking:** Ontdooit consumptie-ijs mag niet opnieuw worden ingevroren.

### Pesto Genovese:

2 bosjes verse basilicum (ca. 40 g), 100 g licht geroosterde pijnboompitten, 80 g parmezaan, 1 teentje knoflook, 110 g olijfolie, zout, peper.

Verdeel de parmezaan in grove stukken, doe in de mixer en hak door 4 maal op de pulsetoets te drukken. Voeg de overige ingrediënten toe en mix gedurende ca. 30 seconden op stand 8. Gebruik de

duwer of een rubberen spatel om het basilicum van de rand naar onderen in de mengkom te schuiven. Met zout en peper op smaak brengen.

**Opmerking:** Mix de pesto niet te lang, zo blijft de smaak het best bewaard.

**Mexicaanse salsa:**

2 tomaten, 1 chilipepertje, 1 sjalot, 1 sinaasappel, 6 takjes koriander, 1 volle koffielepel tomatenpuree, 20 g havervlokken, zout.

Pel de sjalot. Pers de sinaasappel uit. Was de tomaten, koriander en het chilipepertje en snij de tomaten in vieren. Doe koriander, havervlokken, sjalot, tomaten, tomatenpuree, sinaasappelsap en een klein stukje chilipeper in de mengkom van de mixer. (De grootte van het stukje chilipeper hangt af van uw smaak en de sterkte van de chilipeper.) Voeg zout toe en mix gedurende 4 minuten op de hoogste stand.

**Opmerking:** U kunt deze saus na het mixen lauwwarm serveren bij pasta.

**Reiniging en onderhoud**

Schakel het apparaat na gebruik uit met de aan-/uitschakelaar. Trek de stekker uit het stopcontact. U mag de motorunit in geen enkel geval in water onderdompelen, u mag hem alleen met een vochtige doek afvegen. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Let er bij het reinigen van de kan op dat u zich niet aan het scherpe mes verwondt. Gebruik het reinigingsprogramma om de mengkom makkelijk schoon te maken. Doe hiertoe onmiddellijk na het mixen een warm sopje in de mengkom (max. 1 liter), zet het deksel met de afsluitkap op de mengkom en start het reinigingsprogramma. Neem de mengkom weg als het programma beëindigd is en spoel uit met schoon water.

**Let op:** De mengkom met mesmodule en de afdichtingen mogen niet in de afwasmachine worden gereinigd.

**Opmerking:** De mesmodule mag niet worden gedemonteerd om schoon te maken.

Om het materiaal zorgzaam te behandelen reinigt u het deksel, de afsluitkap en de duwer met een warm sopje.



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU en 2009/125/EU.

De conformiteit volgens EN60335, clause 11, werd gecontroleerd.

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil, maar moet bij een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

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

Vraag om informatie over het verzamelpunt voor afval bij uw gemeentelijke instantie.

De verwijdering van eventueel aanwezige persoonlijke gegevens op de af te voeren oude apparaten moet door de eindgebruiker onder eigen verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

Wijzigingen voorbehouden

## Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat kan bruges af personer med nedsat fysisk, sansemotorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og/eller viden, forudsat at de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes, og har forstået de farer, der er forbundet med anvendelsen.
- Apparatet må ikke benyttes af børn. Apparatet og netkablet skal opbevares eller bruges uden for børns rækkevidde.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengørings- og vedligeholdelsesarbejde må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Sluk altid apparatet i følgende situationer, og træk netkablet ud:
  - Ved driftsforstyrrelser
  - Ved blokeret kniv
  - Før montering og adskillelse
  - Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele
  - Før rengøring
  - Når apparatet er uden opsyn
- Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Kniven er meget skarp og skal behandles forsigtigt (fare for at komme til skade!), både når beholderen fyldes eller tømmes og ved rengøring.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, inden du fjerner ingredienser, der blokerer.
- Efter anvendelse af apparatet rengøres alle flader og dele, der har været i berøring med fødevarerne. Følg anvisningerne i afsnittet „Rengøring og pleje“.
- Vær forsigtig ved påfyldning af varme væsker (maks. 60 °C!), da disse pludseligt kan sprøjte ud af apparatet. Påfyld kun varme væsker, når apparatet er slukket!

- Brug kun apparatet i overensstemmelse med denne vejledning. Ukorrekt brug kan medføre elektrisk stød eller andre farlige situationer.
- Placér aldrig mikserbeholderen på motorenheden, og fjern den aldrig, mens apparatet er tændt.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
  - i køkkener for ansatte i butikker, på kontorer og i andre erhvervsvirksomheder;
  - på landbrugsejendomme;
  - af kunder på hoteller, moteller og i andre former for beboelse;
  - på bed & breakfast-pensionater.

Apparatet er ikke beregnet til ren industrianvendelse.

## Inden ibrugtagning

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

## Tekniske data

|                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| Mærkespænding: Netspænding: | 220 – 240 V ~ 50-60 Hz |
| Effektforbrug:              | 1370-1630 W            |
| Beskyttelsesklasse:         | II                     |

## Sikkerhedshenvisninger

- Apparatet må kun tilsluttes en jordforbundet stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledningen og stikket skal være tørre.
- Ledningen må ikke trækkes over skarpe kanter eller klemmes ind eller hænges løst ned. Beskyt ledningen imod varmekilder og olie.
- Apparatet må ikke stilles på varme overflader, som f.eks. kogeplader eller lignende steder, og det må ikke anvendes i nærheden af åben ild.
- Træk ikke i ledningen, og berør ikke ledningen eller stikket med våde hænder, når stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Apparatet må ikke startes med tom mikserbeholder.

- **Sørg for, at knivenheden er fastgjort sikkert, og at låget er sat korrekt fast på mikserbeholderen, inden du benytter apparatet. Brug altid apparatet med lukket låg. Vent altid til kniven står helt stille, før låget eller mikserbeholderen tages af.**  
Sørg altid for, at låget også sidder fast ved hældetuden.
- Apparatet må kun benyttes, når det er under opsyn.
- Brug aldrig genstande i mikserbeholderen, når apparatet er i brug.
- **Grib aldrig ned i mikserbeholderen, så længe stikket er i stikkontakten.**
- Før mikserbeholderen tages af, skal tænd/sluk-kontakten altid drejes til slukket position 0.
- Påfyld ikke mikserbeholderen til op over MAX-markeringen (ved varme fødevarer kun op til halvdelen af MAX-mængden)
- Sørg for ikke at overskride de anførte mængder og forberedelsestider i den pågældende tabel.
- Lad ikke apparatet køre i mere end 7 minutter uden afbrydelse. Lad apparatet køle af til stuetemperatur, inden du fortsætter forarbejdningen.
- **Vigtigt!** Der er fare for at blive forbrændt ved forarbejdning af varme fødevarer. I ekstreme tilfælde kan mikserbeholderen blive beskadiget. Fødevarerne må højst være 60°C varme. Ved forarbejdning af varme fødevarer eller ved ingredienser, hvor der kan dannes skum, må mikserbeholderen højst fyldes halvt, og låget holdes fast på kanden med en hånd, mens apparatet kører.
- Kniven er meget skarp og skal behandles forsigtigt, både når kanden tømmes og ved rengøring.
- Før udskiftning af tilbehør eller ekstra dele, der bevæger sig ved brug, skal apparatets stik tages ud af stikkontakten og apparatet være slukket.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
  - Apparatet eller strømledningen er beskadiget
  - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.
 I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.
- **Blenderen må ikke tilsluttes en ekstern kontakt, f.eks. en timer eller en strømkreds, der regelmæssigt slås til eller fra.**
- Træk stikket ud af stikkontakten:
  - ved driftsforstyrrelser
  - inden hver rengøring og vedligeholdelse
  - efter endt brug.
- Motordelen må ikke nedsænkes i vand.
- Ved anvendelse til andre formål end det tilsigtede, forkert betjening eller ukorrekt reparation påtager producenten sig intet ansvar for eventuelle skader. Garantien bortfalder også i disse tilfælde.
- Apparatet er ikke egnet til professionelt brug.

## Anvendelse

Apparatet egner sig til at blande og findele fødevarer som frugter, grøntsager og nødder samt til tilberedning af saft, smoothies, shakes og supper.

Mikseren har 6 automatikprogrammer:

### Smoothie

Med Smoothie-programmet kan du let tilberede smoothies. Apparatet fungerer skiftevis i forskellige hastighedsniveauer.

### Suppe

Opvarm og bland forkogte grøntsager og bouillon ved at justere knivenes hastighed.

### Findele/hakke

Brug denne funktion til nemt at findele og hakke hårde fødevarer som f.eks. nødder. Mikseren arbejder skiftevis i forskellige hastighedsniveauer

### Ice Crush

Med knappen Ice Crush kan du let dele isterninger i mindre dele. Fyld beholderen med maksimalt 12 isterninger (ca. 20 x 25 mm). Mikseren arbejder i puls-tilstand.

### Sorbet

Apparatet kører på et jævnt hastighedsniveau, når det laver sorbet.

### Rengøring

Nem rengøring af mikserbeholderen og knivenheden.

Derudover kan apparatet betjenes uden for programmerne med puls-knappen i puls-tilstand, og hastigheden kan indstilles i 10 trin (1-H).

## Ibrugtagning

Rengør mikserbeholderen, låget og låseafdækningen, inden apparatet tages i brug første gang. Pas på ikke at komme til skade på den skarpe kniv. Sæt mikserbeholderen på motordelen. Grebet skal pege imod højre eller venstre. Fyld derefter ingredienserne i. Vær i den forbindelse opmærksom på markeringen for maksimal påfyldning på mikserbeholderen. Hvis der fyldes mere i, kan blenderen flyde over alt efter ingrediensernes konsistens. Til skummende fødevarer anbefales det kun at fylde kanden halvt op. Luk mikserbeholderen med låget og låseafdækningen.

**Pas på:** Blenderen kan kun tændes, når mikserbeholderen og låget er korrekt sat på.



For at gøre dette skal du placere låget skråt under mikserbeholderens tud og trykke låget fast på mikserbeholderen (1) med et let tryk.

Tryk efterfølgende fastlåsningsmekanismen på låget nedad, indtil den går i indgreb i grebet (2). En sikkerhedsafbryder forhindrer, at apparatet kan benyttes uden kande og låg.

Tænd for apparatet med tænd/sluk-knappen. Funktionsknapperne lyser, og displayet viser hastighed 5 som den forudindstillede hastighed.

**Bemærk:** Hvis der ikke er nogen mikserbeholder med låg på motordelen, når apparatet er tændt, lyder der et bip, og funktionstasterne og displayet forbliver slukket. Efter at mikserbeholderen er fastgjort med låg, lyser start/stop-knappen, og apparatet er i standbytilstand. Ved nyt tryk på start/stop-knappen er apparatet klar til brug. Vælg dit program, eller brug den manuelle hastighedsindstilling ved at trykke på knappen med +/- . Tryk på start/stop-knappen for at starte. Når du bruger den manuelle hastighedsindstilling, kan du også bruge indstillingsknappen til at indstille en timer på op til 7 minutter, som du kan justere i trin a 5 sekunder ved hjælp af knappen med +/- . Når den indstillede tid er forløbet, slukkes blandingprocessen automatisk.

**Bemærk:** Tryk på start/stop-knappen igen for at stoppe blandingprocessen.

**Bemærk:** Enheden skifter automatisk til standbytilstand efter 3 minutter, hvorefter kun start/stop-knappen lyser. Ved nyt tryk på start/stop-knappen er apparatet igen i funktionstilstand.

### Mikserbeholder

Mikserbeholderen er lavet af titanium af høj kvalitet og er stabil, let og BPA-fri. Kandens kapacitet er 1,8 liter. Pas på, at du ikke overfylder den. Låseafdækningen i låget kan tages af ved at dreje den mod uret og kan bruges som målebæger (30/40 ml). Flere ingredienser kan også tilføjes, når motoren er i gang, ved at tage låseafdækningen af. Pas på sprøjt.

## Stamper

Du kan bruge stamperen til at skubbe eventuel mad, som klæber til kanten, tilbage til knivenheden. For at gøre dette skal du fjerne låseafdækningen fra det lukkede låg og sætte stamperen ind i åbningen. Flyt stamperen langs kanten og hjørnerne af kanden for yderligere at findele maden.

**Bemærk:** Sluk for apparatet, inden du fjerner mikserbeholderen fra motorenheden eller tager låget af mikserbeholderen.

## Overbelastningsbeskyttelse

Apparatet er forsynet med en overbelastningsbeskyttelse. Denne forhindrer, at motoren bliver beskadiget ved for høj belastning. Hvis apparatet slukker under brug, gøres følgende:

- Sluk for apparatet med tænd/sluk-knappen, træk stikket ud, og lad det køle af i ca. 15-20 minutter.
- Tilslut apparatet til strømmen igen, tænd for det med tænd/sluk-knappen, og fortsæt blandingprocessen.

## Opskrifter

### Grøn detox-smoothie:

250 g æbler, f.eks. Granny Smith, 120 g bladselleri, rengjort, 125 g kiwi, skrællede, 180 g pære, 40 g spinat, 225 ml vand, 8 isterninger.

Alle ingredienser kommes i mikserens beholder. Vælg Smoothie-programmet. Fyld den færdige smoothie i glas, og server straks.

### Squashcremesuppe med hvidløg og urter:

600 g squash, 30 g selleri, 60 g gulerødder, 40 g havregryn, 60 g urteflødeost, 1 bouillonterning, 500 ml vand, salt og peber.

Alle ingredienser kommes i mikserens beholder. Vælg Suppe-programmet. Server straks.

Råd: Ovenstående grøntsager behøver ikke at være forkogte, for de smager også godt rå.

Hvis du ønsker at lave en suppe med kartofler, bønner eller gulerødder, skal du koge ingredienserne forinden i 20 minutter.

### Nøddemos:

300 g usaltede jordnødder, 120 g saltede cashewnødder, 80 g pekannødder, 80 g brunt sukker.

Alle ingredienser kommes i mikserens beholder. Vælg Findele/hakke-programmet. Skub massen ned med stamperen igennem lågets åbning. 1 minut før programmet slutter, skal du trække stamperen ud og lukke låget med proppen. Lad mikseren køre, indtil programmet er slut. Tilberedes med en dejskraber i en skål.

**Bemærk:** Brug rengøringsprogrammet til at rengøre bunden af beholderen.

### Sorbet med hindbær og tranebær:

500 g frosne hindbær, 130 g flormelis, 230 ml tranebærsaft.

Alle ingredienser kommes i mikserens beholder. Vælg Sorbet-programmet. Skub massen ned med stamperen igennem lågets åbning.

Server straks sorbeten i små skåle, eller læg den i fryseren i en skål.

### Bananis:

500 g bananer, 20 g usødet kakao, 80 g sukker, 250 ml kokosmælk.

Skræl bananerne 24 timer før tilberedning, skær dem i skiver, kom dem på en bakke belagt med bagepapir, og læg bakken i fryseren. Ved tilberedelsen tages bananskiverne fra bagepapiret og kommes sammen med de resterende ingredienser i mikserbeholderen. Kør derefter i 40 sekunder

på Sorbet-programmet. Skub massen ned med stamperen igennem lågets åbning.

Server straks i små skåle, eller læg den i fryseren i en skål.

Råd: Optøet is må ikke fryses igen.

### Pesto Genovese:

2 bundt frisk basilikum (ca. 40 g), 100 g ristede pinjekerner, 80 g parmesan, 1 fed hvidløg, 110 g olivenolie, salt, peber.

Skær parmesan i store stykker, læg stykkerne i mikseren, og hak ved at trykke 4 gange på puls-knappen. Tilsæt de resterende ingredienser, og bland i ca. 30 sekunder på niveau 8. Brug stamperen eller en gummiskraber til at skubbe basilikum fra kanten ned i beholderen. Smag til med salt og peber.

Råd: Pestoen må ikke blandes for meget, så smagen forbliver så god som muligt.

### Mexicansk salsa:

2 tomater, 1 chilipeber, 1 skalotteløg, 1 appelsin, 6 stængler koriander, 1 hakket teskefuld tomatpuré, 20 g havregryn, salt.

Skræl skalotteløget. Pres appelsinen. Vask tomater, koriander og chili, og del tomatene i kvarte. Tilsæt koriander, havregryn, skalotteløg, kvarte tomater, tomatpuré, appelsinsaft og et lille stykke chilipeber til mikserens beholder (mængden af chili afhænger af din smag og chiliens styrke). Tilsæt salt, og bland i 4 minutter på højeste niveau.

**Bemærk:** Denne sauce kan efter blanding serveres ved stuetemperatur til nudler.

## Rengøring og pleje

Sluk apparatet på tænd-/slukknappen, og træk stikket ud efter brug. Motordelen må ikke nedsænkes i vand, men kan tørres af udvendigt med en fugtig klud. Brug ikke slibende rengøringsmidler. Pas på ikke at komme til skade på den skarpe kniv ved rengøring af kanden. Brug rengøringsprogrammet for nem rengøring af mikserbeholderen. Hæld straks herefter en blanding varmt skyllevand (maks. 1 liter) i kanden, læg låget med låseafdækningen på kanden, og start rengøringsprogrammet. Efter programmets afslutning fjernes beholderen og skylles med rent vand.

**Pas på:** Mikserbeholderen med knivenhed og tætning tåler ikke opvaskemaskine.

**Bemærk:** Knivenheden må ikke fjernes under rengøring.

Skyl låget, låseafdækningen og stamperen forsigtigt med varmt vand.



Apparatet opfylder de europæiske direktiver 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Overensstemmelsen er kontrolleret i henhold til klausul 11 i EN60335.

Dette produkt må efter afsluttet levetid ikke bortskaffes som husholdningsaffald, men skal indleveres til indsamlingssted for recycling af elektriske og elektroniske apparater.

Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på en genbrugsplads bidrager du til beskyttelse af miljøet. Kontakt din kommune for oplysninger om nærmeste genbrugsplads. Slutbrugeren har selv ansvaret for at slette eventuelle personlige data på apparater, der skal bortskaffes.

Der tages forbehold for ændringer

## Viktiga säkerhetsanvisningar

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet såvida dessa personer inte först får instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Denna apparat får inte användas av barn. Apparaten och nätkabeln måste förvaras och användas utom räckhåll för barn.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida detta inte sker under uppsikt av en ansvarig vuxen person.
- Stäng alltid av apparaten och dra ut stickkontakten ur eluttaget i följande situationer:
  - vid problem/driftstörningar
  - om kniven fastnar/blockeras av något
  - före montering och demontering
  - före byte av tillbehör eller reservdelar
  - före rengöring
  - när apparaten lämnas utan uppsikt
- Om sladden skulle skadas ska den bytas ut genom tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren har godkänt.
- Var försiktig vid hanteringen av de vassa knivarna (risk för personskada!) både vid påfyllning/tömning av behållaren och vid rengöring.
- Dra alltid ut kabeln ur vägguttaget innan du tar ut blockerade ingredienser.
- Rengör alla ytor/delar som kommit i beröring med livsmedel när apparaten använts färdigt. Följ anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Var försiktig vid påfyllning av heta vätskor (max. 60 °C!), eftersom de kan bilda heta ångmoln som snabbt strömmar ut ur apparaten. Fyll bara på heta vätskor när apparaten är avstängd!

- Apparaten får endast användas i enlighet med denna bruksanvisning.  
Felaktig användning medför risk för elektrisk stöt eller andra faror.
- Mixerbehållaren får aldrig sättas på eller tas av från motorenheten när apparaten är inkopplad.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och på liknande platser som:
  - personalkök i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
  - jord- och lantbruksmiljö
  - hotell, motell och liknande anläggningar
  - bed & breakfast.

Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.

## Före användning

Mixern får endast användas för det avsedda ändamålet i enlighet med denna bruksanvisning. Läs därför noga igenom bruksanvisningen innan du börjar använda apparaten. I denna finns instruktioner för användning, rengöring samt underhåll av apparaten. Om dessa instruktioner ej beaktas tar vi inget ansvar för eventuella skador som uppstår. Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den till nästa ägare. Notera också garantiinformationen på slutet. Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte, utan enbart för tillredning av livsmedel i mängder som är vanliga för hushåll. Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

## Tekniska data

Nominell spänning: 220-240 V ~ 50-60 Hz  
Effekt: 1370-1630 W  
Skyddsklass: II

## Säkerhetsanvisningar

- Anslut endast till ett korrekt installerat jordat uttag. Sladden och kontakten måste vara torra.
- Dra inte anslutningssladden mot skarpa kanter och kläm den inte. Låt den inte hänga fritt och skydda den från värme och olja.
- Ställ inte apparaten på heta ytor som plattor och liknande, och inte nära öppen låga.
- Dra inte ur nätkontakten från vägguttaget om du är blöt om händerna och inte heller genom att dra direkt i sladden.
- Sätt inte igång apparaten med tom mixerbehållare.
- **Innan du använder apparaten måste du kontrollera att knivenheten sitter säkert på plats och att locket är korrekt monterat på mixerbehållaren. Apparaten måste alltid användas med locket stängt. Vänta alltid tills kniven har stannat innan du tar bort locket eller mixerbehållaren.**  
Det är mycket viktigt att se till att locket även sitter över pipen.
- Apparaten får inte användas utan uppsikt.
- Försök aldrig hantera innehållet i mixerbehållaren när apparaten körs.
- **Stick inte in handen i mixerbehållaren innan du har dragit ur kontakten till apparaten.**
- Stäng alltid av med strömbrytaren så att den står på 0 innan du tar bort mixerbehållaren.
- Fyll inte mixerbehållaren över MAX-markeringen (heta livsmedel får bara fyllas på upp till hälften av angiven MAX-mängd).
- Överskrid inte mängderna och bearbetningstiderna i respektive tabell.
- Låt inte apparaten gå i mer än 7 minuter utan avbrott. Låt apparaten svalna till rumstemperatur innan du sätter igång den igen.
- **Varning!** Risk för brännskador vid tillagning av varma livsmedel. I svåra fall kan mixerbehållaren skadas. Endast livsmedel med en temperatur på högst 60°C får användas. Om du bearbetar heta livsmedel eller ingredienser som kan skumma får mixerbehållaren bara fyllas till hälften. Tryck ned locket på behållaren ordentligt med handen medan apparaten körs.
- Var försiktig när du hanterar de vassa skärbladen samt när du tömmer kannan och vid rengöring.
- Innan du byter ut sådana tillbehör och maskindelar som rör sig under användning, måste apparaten vara avstängd och bortkopplad från elnätet.
- Om följande skulle inträffa, ska du inte använda apparaten och genast dra ur kontakten:
  - Om apparaten eller sladden är skadad
  - du misstänker att apparaten kan ha tagit skada på grund av att den har fallit i golvet eller liknande.
 I så fall ska apparaten lämnas in för reparation.
- **Mixern får inte anslutas till en extern strömbrytare, t.ex. en timer, eller en strömkrets som regelbundet sätts på och stängs av.**
- Dra ur kontakten:
  - om det under handhavande skulle uppstå störningar
  - före varje rengöringstillfälle
  - efter användning.
- Drivenheten får inte sänkas ned i vatten.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Garantin utesluts också i sådana fall.
- Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte.

## Användning

Apparaten är avsedd för att mixa och finfördela livsmedel som frukt, grönsaker och nötter samt för att göra juicer, smoothies, shakes och soppor.

Mixern har 6 automatiska program:

### Smoothie

För enkel tillredning av smoothies använder du smoothieprogrammet. Apparaten arbetar växelvis med olika hastigheter.

### Soppa

Värmer och mixar förkokta grönsaker och buljong genom knivens hastighet.

### Finfördela/hacka

Finfördelar och hackar hårda livsmedel, t.ex. nötter. Mixern arbetar växelvis med olika hastigheter.

### Krossa is

Tryck på programmet för att krossa is om du vill hacka isbitar på ett enkelt sätt. Fyll på med maximalt 12 isbitar (ca. 20 x 25 mm). Mixern arbetar i pulsläge.

### Sorbet

För tillredning av sorbet arbetar apparaten med en och samma hastighet.

### Rengöring

Enkel rengöring av mixerbehållaren och knivenheten.

Du behöver inte välja ett program, utan mixern kan även användas i pulsläge samt vid olika hastigheter i 10 steg (1-H).

## Användning

Rengör mixerbehållaren, locket och skyddskåpan före första användningen. Se upp så att du inte skär dig på den vassa kniven. Sätt mixerbehållaren på drivenheten. Handtaget måste vridas åt höger eller vänster. Fyll på ingredienserna. Se till att innehållet inte överstiger markeringen för maximal fyllnadshöjd. Om du fyller på mer än så kan ingredienserna, beroende på konsistens, rinna över. Om du använder skummande livsmedel bör du bara fylla behållaren till hälften. Stäng mixerbehållaren med locket och skyddskåpan.

**Varning:** Mixern fungerar bara när mixerbehållaren och locket är korrekt fastsatta.



Sätt därför spetsen på locket snett under pipen på mixerbehållaren och tryck med lätt hand fast locket på mixerbehållaren (1). Tryck därefter ner spärren på locket tills den sitter på plats i handtaget (2). En säkerhetsspärr gör att mixern inte kan användas utan behållare och lock.

Sätt på apparaten med strömbrytaren. Funktionsknapparna lyser och på displayen visas hastighetsnivå 5 som förinställd hastighet.

**OBS:** Om mixerbehållaren inte står på drivenheten med lock när apparaten slås på hörs en signal och funktionsknapparna och displayen lyser inte. När behållaren har satts på lyser start/stopp-knappen och apparaten är i standby-läge. Om du trycker på start/stopp-knappen igen är apparaten klar att användas.

Välj program eller ställ in hastigheten manuellt genom att trycka på knapparna +/- . För att starta trycker du på start/stopp-knappen.

När du använder manuell hastighetsinställning kan du trycka på Set-knappen för att ställa in en timer i upp till 7 minuter. Den ställs in i 5-sekunderssteg med knappen +/- . När den inställda tiden har gått stannar mixern automatiskt.

**OBS:** Om du trycker på start/stopp-knappen igen stannar mixern.

**OBS:** Efter 3 minuter övergår apparaten automatiskt till standby-läge om start/stopp-knappen lyser. Om du trycker på start/stopp-knappen igen är apparaten åter i funktionsläge.

### Behållare

Mixerbehållaren består av högvärdig Tritan och är stabil, lätt och BPA-fri. Behållaren rymmer 1,8 liter.

Se till att inte överfylla den. .

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

Ytterligare ingredienser kan efter att skyddskåpan avlägsnats tillsättas medan motorn körs. Var försiktig så att det inte stänker.

### Skrapa

Använd skrapan för att återföra eventuell mat som fastnat på kanten till knivenheten

. För att göra detta tar du bort skyddskåpan medan locket fortfarande sitter fast och för in skrapan i öppningen. För skrapan längs behållarens sidor och hörn så att livsmedlen kan finfördelas ytterligare.

**OBS:** Stäng av apparaten innan du tar av mixerbehållaren från drivenheten eller locket från mixerbehållaren.

### Överbelastningsskydd

Apparaten är utrustad med ett överbelastningsskydd. Detta förhindrar att motorn skadas vid hög belastning. Om apparaten stannar under användning, gör så här:

- Stäng av apparaten med strömbrytaren, dra ur nätsladden och låt apparaten svalna i 15–20 minuter.
- Anslut apparaten till eluttaget igen, sätt på den med strömbrytaren och fortsätt att mixa.

## Recept

### Grön detox-smoothie:

250 g äpplen, t.ex. Granny Smith, 120 g rensad bladselleri, 125 g skalad kiwi, 180 g päron, 40 g spenat, 225 ml vatten och 8 isbitar.

Lägg alla ingredienserna i mixerbehållaren. Välj smoothieprogrammet. Håll upp den färdiga smoothien i glas och servera genast.

### Krämig zucchini-soppa med vitlök och örter:

600 g zucchini, 30 g selleri, 60 g morötter, 40 g havregryn, 60 g färskost med örter, 1 buljongtärning, 500 ml vatten, salt och peppar.

Lägg alla ingredienserna i mixerbehållaren. Välj programmet för soppa. Servera genast.

**OBS:** Ovannämnda grönsaker behöver inte förkokas eftersom de även är mycket goda råa.

Om du däremot gör en soppa med potatis, bönor eller morötter ska ingredienserna förkokas i 20 minuter.

### Nötmos:

300 g osaltade jordnötter, 120 g saltade cashewnötter, 80 g pekannötter, 80 g farinsocker.

Lägg alla ingredienserna i mixerbehållaren. Välj programmet för att finfördela/hacka. Hjälp till med skrapan genom lockets öppning. Ta ut skrapan 1 minut innan programmet är klart och stäng locket med skyddskåpan. Låt mixern köra klart programmet. Lägg blandningen i en skål.

**OBS:** Använd rengöringsprogrammet för att rengöra behållarens botten.

### Hallon- och tranbärssorbet:

500 g frysta hallon, 130 g florsocker, 230 ml tranbärsjuice.

Lägg alla ingredienserna i mixerbehållaren. Välj programmet för sorbet. Hjälp till med skrapan genom lockets öppning.

Servera genast sorbeten i små skålar eller frys in den i en skål.

### Bananglass:

500 g bananer, 20 g kakao, 80 g socker, 250 ml kokosmjölk.

Skala bananerna ett dygn innan glassen ska tillagas och skär dem i skivor. Lägg skivorna på en plåt med bakpapper och sätt in den i frysen. När du ska göra glassen lägger du de frysta bananerna i mixerbehållaren tillsammans med övriga ingredienser. Kör sedan sorbetprogrammet i 40 sekunder. Hjälp till med skrapan genom lockets öppning.

Servera genast i små skålar eller frys in i en skål.

**OBS:** Tinad glass får inte frysas igen.

### Pesto Genovese:

2 knippor färsk basilika (ca. 40g), 100 g rostade pinjekärnor, 80 g parmesan, 1 vitlöksklyfta, 110 g olivolja, salt och peppar.

Dela parmesanen i stora bitar, lägg den i mixern och finfördela den genom att trycka fyra gånger på pulsknappen. Lägg i resten av ingredienserna och mixa i 30 sekunder på nivå 8. Skrapa ned basilikan från kanterna med hjälp av skrapan eller en slickepott. Smaka av med salt och peppar.

**OBS:** Mixa peston ganska försiktigt så att smaken bevaras.

### Mexikansk salsa:

2 tomater, 1 chili, 1 schalottenlök, 1 apelsin, 6 korianderstjälkar, 1 rågad tesked tomatpuré, 20 g havregryn, salt.

Skala löken. Pressa apelsinen. Tvätta tomaterna, koriandern och chilin och skär tomaterna i fjärdedelar.

Lägg koriandern, havregrynen, schalottenlöken, de delade tomaterna, tomatpurén, den pressade apelsinen och en liten bit chili i mixerbehållaren (hur stor chilibit du ska använda beror på tycke och smak och hur stark chilifrukten är). Salta och mixa på maximal hastighet i 4 minuter.

**OBS:** När såsen har mixats kan den serveras ljummen till pasta.

## Rengöring och skötsel

När apparaten har använts stänger du av den med strömbrytaren och drar ur sladden. Sänk aldrig ned drivenheten i vatten, utan torka den bara med en fuktig trasa. Använd inga frätande rengöringsmedel. Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna under rengöringen. Med rengöringsprogrammet kan du enkelt rengöra mixerbehållaren. Fyll på med varmt diskvatten direkt när mixern har körts (max. 1 liter), sätt på locket med skyddskåpan på mixerbehållaren och starta rengöringsprogrammet. När programmet har körts tar du av behållaren och spolrar av den med rent vatten.

**Varning:** Mixerbehållaren med knivenheten och tätningarna får inte köras i diskmaskin.

**OBS:** Knivenheten får inte tas ut vid rengöring.

Locket, skyddskåpan och skrapan ska rengöras med varmt diskvatten för att skona materialet.



Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

Överensstämmelse med SS-EN 60335 punkt 11 har verifierats.

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

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

Kontakta din kommun för information om var närmaste återvinningsstation ligger.

Slutanvändaren ansvarar själv för att avlägsna eventuella personuppgifter på gamla hushållsapparater som ska lämnas in för återvinning.

Ändringar förbehållna

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Laitetta ja virtajohtoa ei saa säilyttää eikä käyttää lasten ulottuvilla.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa (käyttäjille sallittu huolto) laitetta ilman valvontaa.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtapistoke pistorasiasta aina seuraavissa tilanteissa:
  - jos laitteeseen tulee vikoja
  - jos terä juuttuu
  - ennen kokoamista ja purkamista osiin
  - ennen tarvikkeiden ja lisäosien vaihtoa
  - ennen puhdistamista
  - kun laite jää ilman valvontaa.
- Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, on sen vaihtaminen annettava valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Ole varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä (loukkaantumisaara!) ja kun täytät/tyhjennät astiaa ja puhdistat sitä.
- Vedä virtapistoke pistorasiasta ennen tukosten poistamista.
- Puhdista laitteen käytön jälkeen kaikki pinnat/osat, jotka ovat olleet kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa. Noudata kappaleen "Puhdistus ja huolto" ohjeita.
- Lisää kuumia nesteitä (maks. 60 °C!) varoen, sillä ne voivat päästä ulos laitteesta yllättävän höyrysuihkun muodossa. Lisää kuumat nesteet ainoastaan silloin, kun laite on kytketty pois päältä!

- Laitetta saa käyttää vain tämän oppaan mukaisesti. Virheellisestä käytöstä voi aiheutua sähköisku tai muita vaaroja.
- Älä koskaan aseta kannua käyttöyksikön päälle äläkä poista sitä, kun laite on kytketty päälle.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten:
  - myymälöiden ja toimistojen henkilöstökeittiöissä sekä muissa työympäristöissä
  - maataloilla
  - hotellien, motellien ja muiden majoituspaikkojen asiakastiloissa
  - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.

Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.

## Ennen käyttöä

Käytä tehosekoitinta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on

suunniteltu. Lue sen vuoksi käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Se sisältää Se sisältää tietoa laitteen käytöstä, puhdistamisesta ja huollosta. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka syntyvät käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna se laitteen mukana seuraavalle käyttäjälle. Huomioi myös käyttöohjeen lopussa olevat takuutiedot. Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön, vaan ainoastaan elintarvikkeiden käsittelyyn kotitalouksissa.

Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

## Tekniset tiedot

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Nimellisjännite: | 220–240 V~ 50–60 Hz |
| Tehonkulutus:    | 1370–1630 W         |
| Suojausluokka:   | II                  |

## Turvallisuusohjeet

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Virtajohdon ja pistotulpan on oltava kuivia.
- Älä vedä virtajohtoa terävien reunojen yli tai jätä sitä puristukseen äläkä anna johdon roikkua reunan yli. Suojaa johto kuumuudelta ja öljyltä.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten liedelle, äläkä käytä sitä avotulen lähellä.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta johdosta vetämällä tai märin käsin.
- Älä käynnistä laitetta kannun ollessa tyhjä.
- **Varmista ennen laitteen käyttöä, että teräyksikkö on kunnolla kiinnitetty ja kansi on asennettu asianmukaisesti kannun päälle. Käytä laitetta aina kansi suljettuna. Odota ehdottomasti terän pysähtymistä, ennen kuin irrotat kannen tai poistat kannun.** Varmista, että kansi on myös kaatonokan päällä.

- Laitetta ei saa jättää käyntiin valvomatta.
- Älä käsittele kannussa olevia tuotteita millään esineillä laitteen käydessä.
- **Älä työnnä kättä kannuun, ennen kuin verkkopistoke on irrotettu pistorasiasta.**
- Virtakytkin (start/stop) on ehdottomasti asetettava pois päältä –asentoon (0) ennen kannun poistamista.
- Älä täytä kannua MAX-merkinnän yli (lisää kuumia elintarvikkeita vain MAX-merkinnän puoliväliin).
- Älä ylitä taulukkoon merkittyjä määriä ja sekoitusajoja.
- Käytä laitetta enintään 7 minuuttia yhtäjaksoisesti. Anna laitteen jäähtyä huonelämpötilaan, ennen kuin jatkat sekoittamista.
- **Huomio!** Palovammojen vaara käsiteltäessä kuumia elintarvikkeita. Ääritapauksessa kannu voi vahingoittua. Laitteella saa käsitellä vain elintarvikkeita, joiden lämpötila on enintään 60 °C. Jos käsittelet kuumia elintarvikkeita tai vaahtoavia elintarvikkeita, täytä kannu enintään puoliväliin ja paina kansi lujasti kiinni sekoituksen aikana.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kannua sekä puhdistaessasi laitetta.
- Ennen kuin vaihdat lisävarusteita tai -osia, jotka liikkuvat laitetta käytettäessä, on laite sammutettava ja verkkopistoke irrotettava pistorasiasta.
- Älä käytä laitetta ja irrota pistotulppa heti pistorasiasta, jos:
  - laite tai virtajohto on vahingoittunut
  - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.
 Näissä tapauksissa laite on toimitettava korjattavaksi.
- **Tehosekoitinta ei saa kytkeä ulkoiseen kytkimeen, esim. ajastimeen tai virtapiiriin, joka kytketään säännöllisesti päälle ja pois.**
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina:
  - jos laitteessa on toimintahäiriöitä
  - ennen laitteen puhdistusta ja huoltoa
  - käytön jälkeen.
- Älä upota käyttöyksikköä veteen.
- Jos laitetta käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai väärin tai sille suoritetaan epäasianmukaisia korjauksia, valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.
- Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

## Käyttö

Laitte on tarkoitettu ruoka-ainesten kuten hedelmien, vihannesten ja pähkinöiden sekoittamiseen ja hienontamiseen sekä mehujen, smoothieiden, pirtelöiden ja keittojen valmistukseen. Sekoittimessa on kuusi automaattiohjelmaa:

### Smoothie

Smoothie-ohjelmalla valmistat helposti erilaisia smoothieita. Laite toimii vuorotellen eri nopeusasetuksilla.

### Keitto

Terän nopeus lämmittää ja sekoittaa esikeitetyt vihannekset ja liemen.

### Hienontaminen/pilkkominen

Kovien ruoka-ainesten kuten pähkinöiden helppoon hienontamiseen ja pilkkomiseen. Sekoitin toimii vuorotellen eri nopeusasetuksilla.

### Ice Crush

Ice Crush –painiketta voi käyttää jääkuutioiden murskaukseen. Lisää kannuun enintään 12 jääkuutiota (noin 20 x 25 mm). Sekoitin toimii pulssikäytössä.

### Sorbetti

Laite toimii sorbetin valmistuksessa tasaisesti yhdellä nopeusasetuksella.

### Puhdistus

Kannu ja teräosa on helppo puhdistaa.

Lisäksi laitetta voi käyttää ohjelmien ulkopuolella pulssipainikkeella pulssikäytössä sekä portaattomalla nopeudella 10 nopeusasetuksella (1-H).

## Käyttöönotto

Puhdista kannu, kansi ja syöttöaukon korkki ennen käyttöönottoa. Varo, ettet loukkaa itseäsi terävään terään. Aseta kannu käyttöyksikön päälle. Kahvan on osoitettava oikealle tai vasemmalle. Lisää elintarvikkeet. Huomioi kannun maksimimerkintä. Kannun täyttäminen tätä täydemmäksi voi aiheuttaa tulvimisen elintarvikkeiden koostumuksesta riippuen. Vaahtoavia ruoka-aineita käytettäessä suositellaan kannun täyttämistä vain puoliväliin. Aseta kansi ja korkki kannun päälle.

**Huomio:** Tehosekoittimen voi kytkeä päälle vain, jos kannu ja kansi ovat oikein paikoillaan.



Aseta kannen nokka vinosti kannun kaatonokan alle ja paina kansi varovasti kiinni kannuun (1).

Paina sitten kannen lukitusmekanismia alaspäin, kunnes se lukittuu kahvaan (2). Turvavaruste estää laitteen käytön ilman kannua ja kantta.

Kytke laite päälle virtakytkimestä (start/stop), toimintopainikkeisiin syttyy valo ja näyttöön tulee näkyviin nopeusasetus 5

esiasetusnopeudeksi.

**Ohje:** Jos laitteeseen kytketään virta ilman, että käyttöyksikön päälle on sijoitettu kannella varustettua kannua, kuuluu merkkiäni eikä toimintopainikkeisiin ja näyttöön syty valo. Kun kannellinen kannu sijoitetaan käyttöyksikön päälle, virtapainikkeeseen (start/stop) syttyy valo, ja laite on valmiustilassa. Kun virtapainiketta (start/stop) painetaan uudelleen, laite on käyttövalmis.

Valitse ohjelma tai säädä nopeus manuaalisesti painiketta +/- painamalla. Käynnistä virtapainiketta (start/stop) painamalla.

Manuaalista nopeussäätöä käytettäessä voit lisäksi asettaa Set-painiketta painamalla ajastimen, jonka enimmäiskesto on 7 minuuttia ja joka säädetään painikkeella +/- 5 sekunnin askelin. Sekoittaminen päättyy automaattisesti asetetun ajan kuluttua.

**Ohje:** Voit päättää sekoittamisen painamalla uudelleen virtapainiketta (start/stop).

**Ohje:** Laite kytkeytyy 3 minuutin kuluttua automaattisesti valmiustilaan, ja vain virtapainikkeessa (start/stop) palaa enää valo. Kun virtapainiketta (start/stop) painetaan uudelleen, laite palaa toimintatilaan.

### Sekoituskannu

Kannu on valmistettu korkealaatuisesta Tritan-materiaalista ja on kestävä, kevyt ja BPA-vapaa. Kannun tilavuus on 1,8 litraa – älä missään tapauksessa täytä sitä liian täyteen. .

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

Voit lisätä aineksia myös moottorin ollessa käynnissä avaamalla syöttöaukon korkin. Varo roiskeita.

## Painin

Painimella voidaan työntää mahdollisia reunaan liimautuvia aineksia takaisin teräosaa kohti. Irrota sitä varten tiukasti suljetun kannen syöttöaukon korkki ja työnnä painin aukkuon. Liikuta paininta kannun seiniä ja reunoja pitkin, jotta aineksia voitaisiin pilkkoa lisää.

**Ohje:** Kytke laite pois päältä, ennen kuin irrotat kannun käyttöyksiköstä tai kannen kannusta.

## Ylikuormitussuojaus

Laite on varustettu ylikuormitussuojauksella. Se estää moottorin vaurioitumisen liian korkeassa kuormituksessa. Jos laite kytkeytyy pois päältä käytön aikana, toimi seuraavasti:

- Katkaise laitteesta virta virtakytkimestä (start/stop), irrota verkkopistoke ja anna laitteen jäähtyä noin 15–20 minuuttia.
- Liitä laite takaisin pistorasiaan, kytke siihen virta virtakytkimestä (start/stop) ja jatka sekoittamista.

## Reseptit

### Vihreä detox-smoothie:

250 g omenia, esim. granny smith, 120 g puhdistettua lehtiselleriä, 125 g kuorittua kiiviä, 180 g päärynää, 40 g pinaattia, 225 ml vettä, 8 jääkuutiota.  
Laita kaikki ainekset sekoittimen kannuun. Valitse ohjelma "smoothie". Kaada valmis smoothiejuoma laseihin ja tarjoile heti.

### Kesäkurpitsaseikeitto valkosipulilla ja yrteillä:

600 g kesäkurpitsaa, 30 g selleriä, 60 g porkkanoita, 40 g kaurahiutaleita, 60 g yrttituorejuustoa, 1 liemikuutio, 500 ml vettä, suolaa ja pippuria.  
Laita kaikki ainekset kannuun. Valitse "Keitto"-ohjelma. Tarjoile heti.  
**Ohje:** Yllä mainittuja vihanneksia ei tarvitse esikeittää, sillä ne ovat erittäin maukkaita raakanakin. Jos haluat kuitenkin valmistaa keittoa perunoista, pavuista tai porkkanoista, aineksia on esikeitettävä ensin 20 minuuttia.

### Pähkinälevite:

300 g suolaamattomia maapähkinöitä, 120 g suolattuja cashew-pähkinöitä, 80 g pekaanipähkinöitä, 80 g ruskeaa sokeria.  
Laita kaikki ainekset kannuun. Valitse "Hienontaminen/pilkkominen"-ohjelma. Auta painimella kannen aukon kautta. Vedä painin pois 1 minuutti ennen ohjelman päättymistä ja sulje kansi korkilla. Anna sekoittimen käydä ohjelman loppuun saakka. Lisää valmis levite lastalla kulhoon.  
**Ohje:** Käytä kannun pohjan puhdistukseen puhdistusohjelmaa.

### Vadelmakarpalosorbetti:

500 g pakastettuja vadelmia, 130 g tomusokeria, 230 ml karpalomehua.  
Laita kaikki ainekset kannuun. Valitse "Sorbetti"-ohjelma. Auta painimella kannen aukon kautta. Tarjoile sorbetti heti pienistä kulhoista tai pakasta isommassa kulhossa.

### Banaanijäätelö:

500 g banaania, 20 g sokeroimatonta kaakaota, 80 g sokeria, 250 ml kookosmaitoa.  
Kuori banaanit 24 tuntia ennen valmistusta, leikkaa viipaleiksi, asettele leivinpaperilla pohjustetulle levyille ja laita pakastimeen. Aloita banaanijäätelön valmistus ottamalla banaanit leivinpaperin päältä ja lisäämällä ne muiden aineiden kanssa sekoittimen kannuun. Valitse sitten 40 sekunniksi "Sorbetti"-ohjelma. Auta painimella kannen aukon kautta.

Tarjoile heti pienistä kulhoista tai pakasta isommassa kulhossa.

**Ohje:** Sulanutta jäätelöä ei saa pakastaa uudelleen.

### Pesto Genovese:

2 nippua tuoretta basilikaa (noin 40 g), 100 g paahdettuja pinjansiemeniä, 80 g parmesaanijuustoa, 1 valkosipulinkynsi, 110 g oliiviöljyä, suolaa, pippuria.  
Jaa parmesaani isohkoiksi paloiksi, laita sekoittimeen ja hienonna painamalla 4 kertaa pulssipainiketta. Lisää muut ainekset ja sekoita noin 30 sekuntia asetuksella 8. Työnnä basilikaa reunoilta alaspäin kannuun painimella tai kumikaapimella. Mausta suolalla ja pippurilla.  
**Ohje:** Pestoa ei saa sekoittaa liian voimakkaasti, jotta maku pysyy mahdollisimman hyvänä.

### Meksikolainen salsakastike:

2 tomaattia, 1 chilipalko, 1 salottisipuli, 1 appelsiini, 6 korianterin vartta, 1 runsas teelusikallinen tomaattitiivistettä, 20 g kaurahiutaleita, suolaa.  
Kuori salottisipuli. Purista appelsiini. Pese tomaatit, korianteri ja chilipalko. Kuutioi tomaatit. Laita korianteri, kaurahiutaleet, salottisipuli, kuutioidut tomaatit, tomaattitiiviste, appelsiinimehu ja pieni pala chilipalkoa sekoittimen kannuun (chilipalan koko riippuu omasta maustasi ja chilin tulisuudesta). Suolaa ja sekoita 4 minuuttia suurimmalla asetuksella.  
**Ohje:** Tämä kastike voidaan tarjoilla nuudeleiden kanssa haaleana sekoittamisen jälkeen.

## Puhdistaminen ja hoito

Sammuta laite käytön jälkeen virtakytkimestä (start/stop) ja irrota verkkopistoke pistorasiasta. Älä missään tapauksessa upota käyttöyksikköä veteen, vaan pyyhi ainoastaan sen ulkopinnat kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Varo, ettet loukkaa itseäsi terävään terään puhdistuessa kannua. Käyttämällä puhdistusohjelmaa helpotat kannun puhdistusta. Lisää heti sekoittamisen jälkeen lämmintä pesuvettä (maks. 1 litra) kannuun, aseta kansi ja korkki sen päälle ja käynnistä puhdistusohjelma. Poista kannu puhdistusohjelman päätyttyä ja huuhtelee puhtaalla vedellä.

**Huom:** Kannua, teräosaa ja tiivisteitä ei saa pestä astianpesukoneessa.

**Ohje:** Teräosaa ei saa purkaa puhdistusta varten.

Puhdista kansi, korkki ja painin hellävaraisesti lämpimällä pesuvedellä.



Laite vastaa EU:n direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU määräyksiä.  
Samsvar iht. EN60335 klausul 11 er kontrollert.



Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten.  
Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkinsä mukaisesti.  
Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämisuotojen avulla edistät omalta osaltasi ympäristönsuojelua.  
Tiedustele kuntasi viranomaisilta asianomaisten keräyspisteiden sijaintia.  
Loppukäyttäjän on itse huolehdittava mahdollisten henkilötietojen poistamisesta hävitettävistä laitteista.

Oikeudet muutoksiin pidätetään

## Viktige sikkerhetsanvisninger

- Apparatene kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer som mangler erfaring og/eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som kan oppstå ved bruk.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Apparatet og strømledningen må oppbevares og brukes utilgjengelig for barn.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Barn skal ikke utføres rengjøring og pleie av apparatet uten tilsyn.
- Apparatet skal i følgende situasjoner alltid slås av og kobles fra strømnettet (støpselet trekkes ut):
  - når det er feil på apparatet
  - når kniven er blokkert
  - før apparatet settes sammen og tas fra hverandre
  - før tilbehør og tilleggsdeler skal byttes
  - før rengjøring
  - når apparatet ikke er under oppsyn
- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- Vær forsiktig ved håndtering av de skarpe knivene (fare for skader!), samt ved tømning/fylling av beholderen og ved rengjøring.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du fjerner ingrediensene som blokkerer.
- Etter bruk må alle apparatets overflater/deler som har vært i kontakt med næringsmidler rengjøres. Følg rådene i kapittelet „Rengjøring og vedlikehold“.
- Vær forsiktig ved påfylling av varm væske (maks. 60°C!). Væsken kan plutselig sprute ut av maskinen i form av en dampsky. Påfylling av varm væske må kun foregå når enheten er slått av!
- Apparatet skal bare brukes slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen. Ukyndig bruk kan forårsake elektrisk støt eller andre risikomomenter.

- Plasser aldri beholderen på motorenheten eller ta den av mens apparatet er slått på.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
  - på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre næringsområder
  - i landbruksvirksomhet
  - av kunder på hoteller, moteller, samt andre boenheter
  - i pensjonater

Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.

## Før bruk

Blenderen må kun brukes til det beregnede formålet og i samsvar med denne bruksanvisningen apparater. Les derfor nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Den omfatter instruksjoner om bruk, rengjøring og vedlikehold av apparatet. Dersom bruksanvisningen ikke følges, kan vi ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader. Ta godt vare på bruksanvisningen og gi den videre til neste eier sammen med apparatet. Vær også oppmerksom på garantivilkårene på slutten. Apparatet er ikke beregnet til næringsbruk, men til tilberedning av mat i vanlige mengder i privathusholdninger. Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

## Tekniske data

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| Nominell spenning:  | 220–240 V~ 50–60 Hz |
| Strømförbruk:       | 1370–1630 W         |
| Beskyttelsesklasse: | II                  |

## Sikkerhetsanvisninger

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Strømledningen må ikke dras eller klemmes over skarpe kanter. Den må heller ikke henge løst, og den må være beskyttet mot varme og olje.
- Apparatet må ikke settes på varme overflater som kokeplater o.l. eller brukes i nærheten av åpne flammer.
- Støpselet må ikke trekkes ut av stikkontakten etter strømledningen eller med våte hender.
- Apparatet må ikke slås på med tom blender.
- **Forsikre deg om at knivinnretningen er ordentlig festet og at lokket er riktig plassert på beholderen før du bruker enheten. Apparatet må kun brukes med lokket på. Det er viktig å vente til knivene har stoppet helt opp før du tar av lokket eller beholderen.** Pass på at lokket også er festet til tuten.
- Apparatet må ikke brukes uten tilsyn.
- Ikke stikk gjenstander ned i beholderen mens apparatet er på.
- **Ikke grip inn i beholderen før støpselet er trukket ut av kontakten.**
- Før beholderen tas av, skal av/på-bryteren alltid settes i av-stilling (0).

- Ikke fyll blenderen utover MAKS-merket (kun opptil halvparten av oppgitt MAKS-mengde med varme næringsmidler)
- Ikke overskrid mengdene og behandlingstidene som er oppført i den respektive tabellen.
- Ikke la apparatet gå i mer enn 7 minutter uten pause. La apparatet kjøle seg ned i romtemperatur før du fortsetter.
- **Viktig!** Det er fare for forbrenning når varme næringsmidler tilberedes. I ekstreme tilfeller kan beholderen skades. Det må kun tilberedes matvarer med maksimalt 60 °C. Dersom du bruker varme næringsmidler eller ingredienser som kan danne skum, er det viktig at du ikke fyller beholderen mer enn halvveis og at du alltid holder en hånd på lokket mens blenderen er på.
- Vær forsiktig ved håndtering av de skarpe knivene, tømning av kannen og rengjøring.
- Før du skifter ut tilbehør eller tilleggsdelene som beveger seg under drift, må maskinen være slått av og frakoblet strømmen.
- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
  - apparatet eller strømfedningen er skadet
  - det foreligger mistanke om feil etter fall eller lignende
 I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- **Blenderen må ikke kobles til en ekstern bryter, f.eks. en timer eller til en krets som regelmessig slås på og av.**
- Støpselet må trekkes ut:
  - Hvis det oppstår feil under bruk
  - før rengjøring og vedlikehold
  - etter bruk
- Drivenheten må ikke dyppes i vann.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke-fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.
- Apparatet er ikke beregnet til næringsbruk.

## Bruksområde

Apparatet er egnet til blanding og hakking av ingredienser som frukt, grønnsaker og nøtter samt til tilberedning av juicer, smoothier, shaker og supper. Blenderen har 6 programmer:

### Smoothie

Smoothie lager du helt enkelt ved hjelp av smoothieprogrammet. Apparatet jobber vekselvis på forskjellige hastighetstrinn.

### Suppe

Varmer og blander forhåndskokte grønnsaker og buljong vha. hastigheten på knivene.

### Knusing/hakking

For enkelt å knuse og hakke harde matvarer som f.eks. nøtter. Blenderen jobber vekselvis på forskjellige hastighetstrinn.

### Ice Crush

Du kan enkelt knuse is ved hjelp av iskknusingsknappen. Ha i maksimalt 12 isbiter (ca. 20 x 25 mm). Blenderen jobber i pulseringsmodus

### Sorbé

Ved tilberedning av sorbé jobber apparatet jevnt på ett hastighetstrinn.

## Rengjøring

Enkel rengjøring av beholderen og knivinnretningen.

I tillegg kan enheten brukes utenfor programmene med puls-knappen i pulseringsmodus og hastigheten kan stilles inn i 10 trinn (1-H).

## Ta i bruk apparatet

Rengjør beholderen, lokket og låsekappen før første gangs bruk. Vær forsiktig så du ikke skader deg på den skarpe kniven. Plasser beholderen på drivenheten. Håndtaket skal peke mot høyre eller venstre. Fyll ingrediensene i beholderen. Sørg for at disse ikke overskrider den maksimale mengden på beholderen. Dersom ingrediensene overskrider den maksimale mengden, kan innholdet begynne å renne over kanten. For skummende matvarer anbefales det å fylle beholderen bare halvveis opp. Lukk beholderen med lokk og låsekappe.

**Viktig!:** Det er kun mulig å slå på blenderen hvis beholderen og lokket er satt riktig på.



Begynn med å sette lokket på ved tuten på beholderen og trykk lokket så forsiktig ned over hele beholderen (1). Trykk deretter låsemekanismen på lokket nedover til den klikker på plass (2). En sikkerhetsmekanisme hindrer bruk uten beholder og lokk.

Slå på enheten med av/på-bryteren, funksjonsknappene lyser og displayet viser hastighet 5 som forhåndsinnstilt hastighet.

**Merknad:** Hvis det ikke står noen beholder med lokk på drivenheten når apparatet slås på, avgis det en pipelyd, og funksjonstastene og displayet blir ikke tent. Etter at en beholder med lokk er satt på, lyser start/stopp-knappen, og apparatet er i standby-modus. Hvis du trykker på start/stopp-knappen igjen, er apparatet klart til bruk.

Velg et program eller bruk manuell hastighetsinnstilling ved å trykke på +/- knappen. Trykk på start/stopp-knappen for å starte.

Når du bruker manuell hastighetsinnstilling, kan du også bruke Set-knappen til å stille inn en timer på opptil 7 minutter, som du kan justere i trinn på 5 sekunder med +/- knappen. Etter at den innstilte tiden er gått, avsluttes blandingen automatisk.

**Merknad:** Trykk på start/stopp-knappen igjen for å stoppe blandingen.

**Merknad:** Apparatet bytter automatisk til standby-modus etter 3 minutter, bare start/stopp-knappen lyser. Hvis du trykker på start/stopp-knappen igjen, er apparatet i funksjonsmodus igjen.

### Blandebeholder

Beholderen er laget av høykvalitets Tritan og er stabil, lett og BPA-fri. Kapasiteten på beholderen er 1,8 liter. Vær forsiktig så du ikke overfyller den.

Låsekappen i lokket kan tas av ved å dreie den mot klokken, den kan også brukes som målebeger (30/40 ml).

Du kan tilsette flere ingredienser mens motoren går ved å ta av låsekappen. Vær oppmerksom på sprut.

### Stapperen

Varmer og blander forhåndskokte grønnsaker og buljong vha. hastigheten på knivene. Stapperen kan brukes til å skyve mat som ev. kleber seg inntil kanten, ned til knivene. Skru da av låsekappen i det påsatte lokket og før stapperen inn i åpningen. Beveg stapperen langs veggene og hjørnene av beholderen slik at matvarene kan fortsette å bli hakket opp.

**Merknad:** Skru av apparatet før du tar beholderen av drivenheten eller tar av lokket.

### Overbelastningsvern

Apparatet er utstyrt med overbelastningsvern. Denne hindrer skade på motoren ved for høy belastning. Dersom apparatet slår seg av under drift, går du frem på følgende måte:

- Slå av apparatet med av/på-bryteren, trekk støpselet ut av kontakten og la apparatet avkjøles i ca. 15–20 minutter.
- Koble apparatet til strøm igjen, slå det på med av/på-bryteren, og fortsett å blande.

## Oppskrifter

### Grønn detox-smoothie:

250 g epler, f.eks. Granny Smith, 120 g selleri, rensset, 125 g kiwi, skrelt, 180 g pære, 40 g spinat, 225 ml vann, 8 isterninger.

Tilsett alle ingrediensene i beholderen på blenderen. Velg smoothieprogrammet. Fyll glassene med ferdig smoothie og server med det samme.

### Kremet squashsuppe med hvitløk og urter:

600 g squash, 30 g selleri, 60 g gulrøtter, 40 g havregryn, 60 g urtekremost, 1 bujlongterning, 500 ml vann, salt og pepper.

Tilsett alle ingrediensene i beholderen. Velg suppeprogrammet. Server med en gang.

Merk: Grønnsakene trenger ikke å være kokt på forhånd, de smaker også veldig godt rå.

Hvis du derimot vil lage en suppe med poteter, bønner eller gulrøtter, bør du koke ingrediensene i 20 minutter på forhånd.

### Nøttemos:

300 g usaltede peanøtter, 120 g saltede cashewnøtter, 80 g pekannøtter, 80 g brunt sukker.

Tilsett alle ingrediensene i beholderen. Velg programmet for knusing/hakking. Hjelp til med stemplet gjennom lokkåpningen. 1 minutt før programmet er ferdig trekker du ut stemplet og stenger lokket med stopperen. Kjør blenderen til programmet slutter. Tilsett blandingen i en skål med en slikkepott.

**Merknad:** Bruk rengjøringsprogrammet til å rengjøre bunnen av beholderen.

### Sorbé med bringebær og tranebær:

500 g frosne bringebær, 130 g melis, 230 ml tranebærjuice.

Tilsett alle ingrediensene i beholderen. Velg sorbéprogrammet. Hjelp til med stemplet gjennom lokkåpningen.

Server sorbeen umiddelbart i små skåler eller legg den i en bolle til innfrysing i fryseren.

### Bananskrem:

500 g bananer, 20 g usøtet kakao, 80 g sukker, 250 ml kokosmelk.

Skrell bananene 24 timer før tilberedningen, skjær dem i skiver, legg dem på et brett med bakepapir og legg dem i fryseren. Ved tilberedning tar du bananene fra bakepapiet og tilsetter dem sammen med de øvrige ingrediensene i beholderen på blenderen. Deretter velger du sorbéprogrammet i 40 sekunder. Hjelp til med stemplet gjennom lokkåpningen.

Server sorbeen straks i små skåler eller legg den i en bolle til innfrysing i fryseren.

Merk: Tint iskrem må ikke fryses igjen

### Pesto Genovese :

2 bunter fersk basilikum (ca. 40 g), 100 g ristede pinjekjerner, 80 g parmesanost, 1 hvitløksfedd, 110 g olivenolje, salt, pepper.

Del parmesan i store biter, tilsett i blenderen og hakk den ved å trykke på pulsknappen 4 ganger. Tilsett de øvrige ingrediensene og bland i ca. 30 sekunder på nivå 8. Bruk stemplet eller en gummiskrape for å skyve basilikumet fra kanten og ned i beholderen. Smak til med salt og pepper.

Merk: Pesto må ikke blandes for mye, slik at smaken forblir så fyldig som mulig.

### Meksikansk salsa:

2 tomater, 1 chiliskudd, 1 sjalottløk, 1 appelsin, 6 kvaster koriander, 1 toppet teskje tomatkonsentrat, 20 g havregryn, salt.

Skrell sjalottløken. Press appelsinen. Vask tomater, koriander og chili og del tomatene i båter.

Tilsett koriander, havregryn, sjalottløk, tomatbåter, tomatpuré, appelsinjuice og et lite stykke chili i blenderbeholderen (størrelsen på chilibiten avhenger av din smak og hvor sterk chilien er). Tilsett salt og bland i 4 minutter på høyeste trinn.

**Merknad:** Denne sausen kan serveres lun til nudler etter blanding.

## Rengjøring og vedlikehold

Etter bruk slår du av apparatet med av/på-bryteren og trekker ut støpselet. Styreenheten må ikke legges i vann, men kun tørkes av med fuktig klut. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler. Pass på at du ikke skjærer deg på de skarpe knivene når du rengjør kannen. Du kan lett rengjøre blenderen ved å bruke rengjøringsprogrammet. Da heller i varmt vann (maks 1 liter) like etter at du har brukt blenderen, setter lokket med låsekappen på beholderen og starter rengjøringsprogrammet. Etter at programmet er slutt tar du av beholderen og skyller med rent vann.

**Obs!** Beholderen, knivinnretningen og tetningsringen må ikke vaskes i oppvaskmaskinen.

**Merknad:** Knivene kan ikke fjernes for rengjøring.

Rengjør lokket, låsekappen og stapperen forsiktig med varmt vann.



Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Yhdenmukaisuus EN 60335 -standardin ehdon 11 kanssa on varmistettu.

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

Materialene kan gjenvinnes i henhold til sine spesifikasjoner. Ved gjenbruken, materialgjenvinning eller andre former for resirkulering yter man et viktig bidrag for miljøet vårt.

Ta eventuelt kontakt med kommunen for informasjon om ansvarlig returpunkt. Sletting av personopplysninger på avfallsutstyret som skal avhendes, må utføres av sluttbrukeren på eget ansvar.

Med forbehold om endringer



**Kundendienst-Adresse:**

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

---

**Hersteller:**

WMF consumer electric GmbH  
Messerschmittstraße 4  
D-89343 Jettingen-Scheppach  
Germany  
[www.wmf-ce.de](http://www.wmf-ce.de)