

KRUPS

SMOOTHIE BLENDER



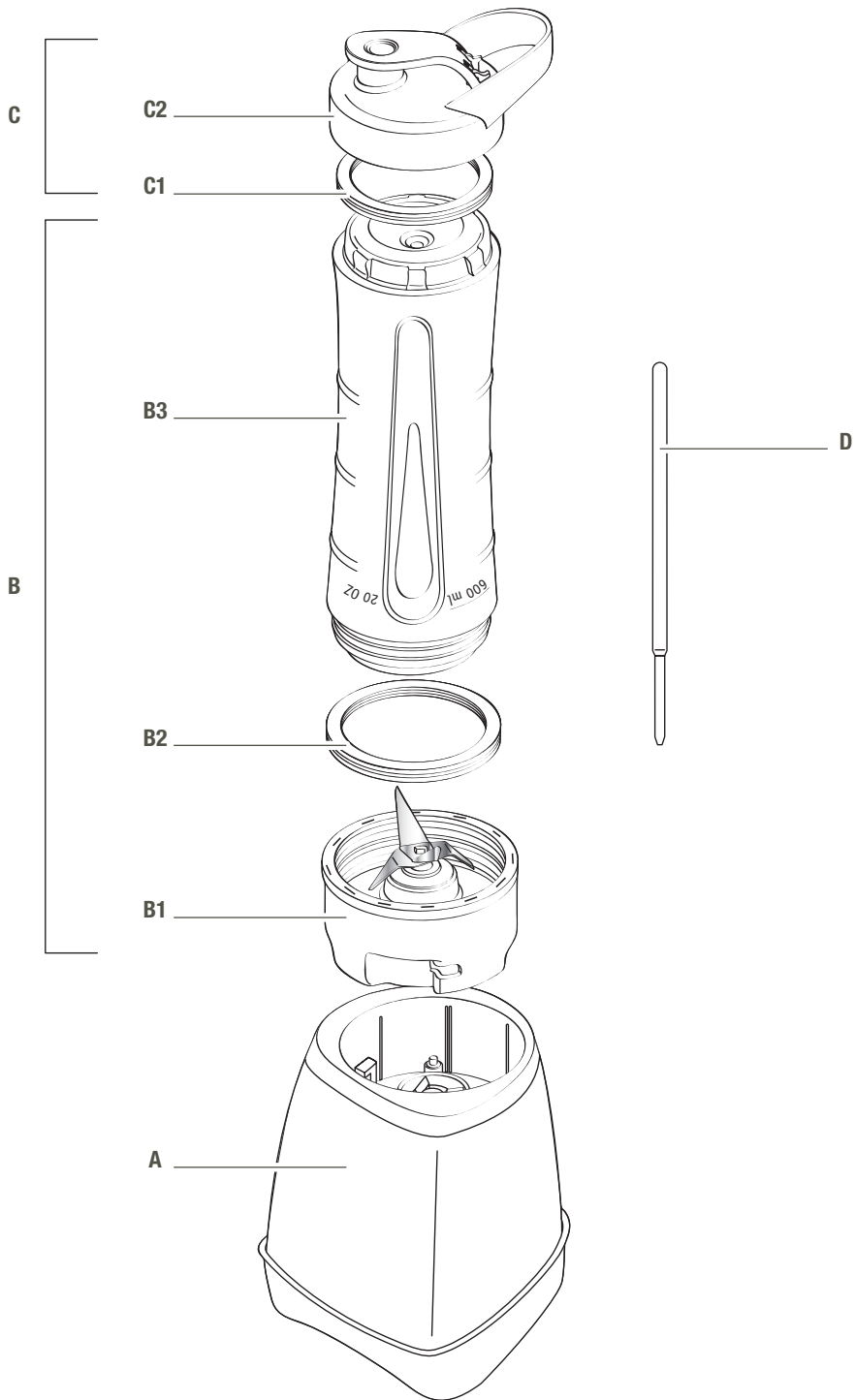
www.krups.com

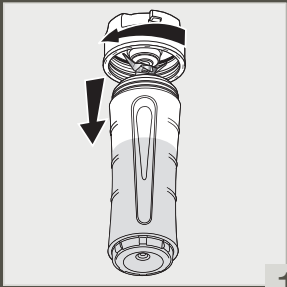
FR

EN

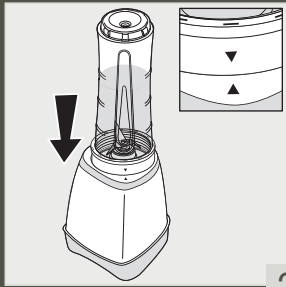
DE

IT

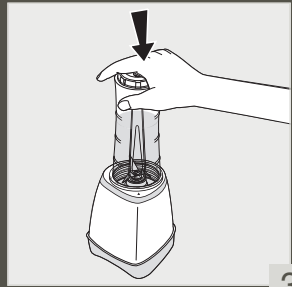




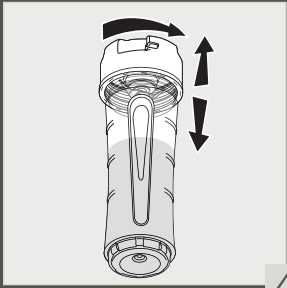
1



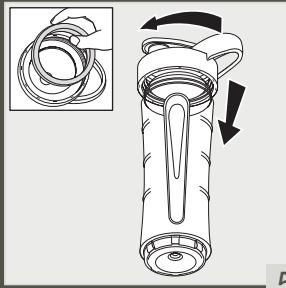
2



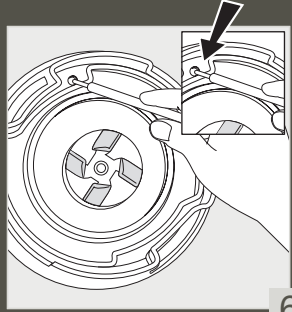
3



4



5



6

DESCRIPTION

A Bloc moteur

B Bouteille Blender

B1 Couteau

B2 Joint

B3 Bouteille en plastique

C Bouchon type gourde

C1 Joint de bouchon

C2 Bouchon

D Bâtonnet en plastique

ATTENTION

Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Lisez cette notice d'utilisation attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Conservez-la dans un endroit accessible pour pouvoir la consulter ultérieurement.

SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

L'appareil ne fonctionnera pas si la bouteille (**B1 + B2 + B3**) n'est pas correctement assemblée et correctement positionnée sur le bloc moteur (**A**).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces de la bouteille (**B**) et du couvercle (**C**) avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, mais ne lavez pas le bloc moteur (**A**).

AVERTISSEMENT : Les lames du couteau sont extrêmement tranchantes, manipulez-les avec précaution pendant l'utilisation, le nettoyage et le vidage des bols.

Retirez tous les éléments d'emballage avant d'utiliser l'appareil.

INTRODUCTION

Ce blender vous permettra de découvrir une grande variété de textures : liquides, fruits hachés et poudres finement moulues, qui vous permettront de préparer de merveilleuses recettes culinaires. Son utilisation vous permet de mixer des ingrédients simples pour réaliser des recettes sophistiquées.

UTILISER VOTRE APPAREIL

- Placez le bloc moteur **(A)** sur une surface plane et stable et branchez-le dans une prise murale.
- Mettez les ingrédients dans la bouteille du blender **(B3)**. Le niveau maximal de 600 ml (voir le marquage sur la bouteille) ne doit pas être dépassé. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de remplir la bouteille d'abord avec les ingrédients liquides, puis avec les ingrédients frais ou congelés (coupez les ingrédients en morceaux de 2 cm au maximum). Ne remplissez pas excessivement la bouteille.
- Vissez solidement le couteau avec le joint **(B1 + B2)** sur l'ouverture inférieure de la bouteille du blender **(B3)** (Image 1). Puis placez la bouteille avec le couteau sur le bloc moteur en alignant la flèche sur l'extérieur du couteau avec la flèche sur le bord du bloc moteur (Image 2). Le mixage commence dès que la bouteille **(B)** est appuyée dans le bloc moteur **(A)** (Image 3). Appuyez jusqu'à ce que le mixage soit terminé. Le mixage s'arrête dès que la bouteille est relâchée. La durée de fonctionnement continu maximale est de 30 secondes et doit être suivie d'une pause de 10 minutes.
- Cet appareil ne convient pas pour mixer des pommes de terre, de la crème, des blancs d'oeuf, de la pâte, etc.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec des liquides chauds, car la pression au niveau de la base sera trop importante.
- Si le moteur s'arrête pendant l'utilisation, débranchez l'appareil et retirez la bouteille **(B)** du bloc moteur **(A)**. Laissez l'appareil reposer 10 minutes au minimum avant de le réutiliser.
- Quand vous avez terminé le mixage, retournez la bouteille pour placer le couteau **(B1)** en haut et dévissez-le de la bouteille **(B3)** (Image 4). Puis placez le joint en caoutchouc dans le bouchon et vissez-le **(C1 + C2)** (Image 5). Vous pouvez boire directement dans la bouteille du blender ou l'emporter avec vous.

RECETTES

Smoothie ananas mangue citron vert

- 125g d'ananas frais
 - ½ mangue (125g)
 - ½ citron vert
 - 80 ml de jus d'orange
1. Retirez la peau et le coeur dur de l'ananas et coupez sa chair en petits cubes.
 2. Pelez, retirez le noyau et coupez la mangue en dés.
 3. Ajoutez l'ananas, la mangue et le jus d'orange.
 4. Coupez le citron vert en deux, et pressez le jus de ½ citron vert dans le bol du blender.
 5. Positionnez le couteau. Mixez 30sec et dégustez bien frais.

Smoothie fraise menthe

- 200g de fraises
- 3 feuilles de menthe
- 2 pots 0% de yaourt nature
- 10g de miel

1. Lavez et équeutez les fraises.
2. Nettoyez les feuilles de menthe.
3. Mettez les fraises, la menthe, le miel et les yaourts dans le bol du blender. Positionnez le couteau.
4. Mixez pendant 30sec en restant appuyer sur le bol du blender. Servez immédiatement.

Smoothie banane ananas lait d'amandes

- 240ml de lait d'amandes
 - ½ banane (50g)
 - 80g d'ananas frais
1. Retirez la peau et le coeur dur de l'ananas et coupez sa chair en petits cubes.
 2. Retirez la peau de la banane et coupez la en rondelles.
 3. Mettez le lait de soja, la banane et l'ananas dans le bol du blender. Positionnez le couteau.
 4. Mettez en marche le blender en faisant 8 impulsions puis 30sec en restant appuyer.
 5. Servez frais.

Vous pouvez remplacer le lait d'amandes par du lait de soja, lait d'avoine

NETTOYER VOTRE APPAREIL

- Débranchez l'appareil et enlevez la bouteille **(B)**.
- **Manipulez-le délicatement, car les lames sont tranchantes.**
- Rincez la bouteille **(B3)** et le couteau **(B1 + B2)** immédiatement après utilisation à l'eau courante, ainsi que les pièces détachables avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Pour faciliter le nettoyage, le couteau **(B1)** peut être dévissé de la bouteille **(B3)**. La bouteille **(B3)**, le couteau **(B1)** et le bouchon **(C2)** peuvent être lavés dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle avec le programme « ECO » ou « LAVAGE DOUX ».
- Nettoyez le bloc moteur **(A)** avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement. N'immergez jamais le bloc moteur **(A)** dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.

Nettoyer le joint en caoutchouc :

Lors du nettoyage du couteau, le joint en caoutchouc doit être retiré du couteau pour pouvoir enlever les résidus alimentaires.

1. Dévissez le couteau **(B1)** de la bouteille **(B3)**. (Le couteau est très coupant.) Retournez le couteau **(B1)** et enfoncez le bâtonnet en plastique **(D)** fourni dans le petit trou sous le couteau. Image 6
2. Cela permet de décoller le joint sur le dessus du couteau pour le retirer et le nettoyer avec de l'eau et du détergent.
3. Nettoyez soigneusement le joint et le couteau (le couteau peut être lavé au lave-vaisselle), puis réinsérez le joint dans le logement du couteau. Veillez à ce que le joint assure une bonne étanchéité tout autour de la base du couteau en appuyant dessus avec le bout non pointu du bâtonnet en plastique. Il y a un risque de fuite si le joint n'est pas correctement positionné.

QUE FAIRE SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PLUS

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	Il n'est pas branché.	Branchez l'appareil dans une prise électrique fournissant la même tension électrique que celle spécifiée sur l'appareil.
	La bouteille (B) n'est pas correctement assemblée ou positionnée sur le bloc moteur (A) .	Vérifiez que la bouteille est correctement assemblée. Démontez-la, puis réassemblez-la Image 1 et Image 2 et vérifiez qu'elle est suffisamment enfoncée sur le bloc moteur.
		Appuyez en continu sur la bouteille (B) pendant l'utilisation Image 3 .
Vibrations excessives.	L'appareil n'est pas posé sur une surface stable et plane.	Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
	Le volume d'ingrédients est trop élevé.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans l'appareil.
	Les accessoires ont été mal assemblés.	Vérifiez que la bouteille (B3) est correctement assemblée avec le couteau (B1 + B2) .
La bouteille Blender fuit.	Le joint n'est pas correctement positionné (B2) sur le couteau (B1) .	Vérifiez que le joint est correctement positionné, ses lèvres doivent être visibles et il ne doit pas être déformé Manipulez le couteau (B1) avec précaution, car ses lames sont très coupantes.
	Le couteau (B1 + B2) n'est pas assez ou incorrectement vissé sur la bouteille (B3) .	Vérifiez que le couteau et la bouteille sont correctement assemblés.
Les lames doivent pouvoir tourner facilement.	Les morceaux d'aliment sont trop gros ou trop durs.	Réduisez la quantité ou la taille des ingrédients mixés.
		Ajoutez du liquide dans la bouteille sans dépasser le niveau maximal.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Contactez le service client (voir les coordonnées dans la notice)

DESCRIPTION

A Motor Unit

B Blender bottle assembly

B1 Blade unit

B2 Seal

B3 Plastic bottle

C Lid Assembly

C1 Lid Seal

C2 Lid

D Plastic stick (for removing the lid seal)

CAUTION

The safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

SAFETY LOCKING SYSTEM

The appliance will not operate if the blender bottle assembly (**B1 + B2 + B3**) is not correctly assembled and correctly positioned on the motor unit (**A**).

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using for the first time wash the blender assembly (**B**) and lid assembly (**C**), in warm water and a little washing-up liquid. ATTENTION: DO NOT IMMERSER THE MOTOR UNIT (**A**) OR PUT IT UNDER WATER OR ANY OTHER LIQUID. Clean with a damp cloth then dry it carefully.

WARNING: The cutter blades are extremely sharp, handle them with caution during use, cleaning or on emptying the bottle. Do not fit the blade unit onto the motor unit by itself.

Make sure that all packaging has been removed before operating the appliance.

INTRODUCTION

This blender will allow you to discover a new world of textures: liquids, chopped fruits and finely ground powders for culinary use. Using it, you can blend some simple ingredients to obtain delicious recipes.

USING YOUR APPLIANCE

- Place the motor unit **(A)** on a flat, stable, heat-resistant surface away from sources of heat or water splashes, and plug into a wall socket.
- Fill the blender bottle **(B3)** with ingredients. The maximum level is 600 ml (see marking on bottle) and must not be exceeded. For best results, we recommend filling the bottle with liquid ingredients first and then fresh/frozen ingredients (cut the ingredients into pieces no larger than 2 cm). Do not overfill the bottle.
- Screw the blade unit with seal **(B1+B2)** securely on to the open end of the blender bottle **(B3)** Fig.1. Turn the bottle upside down so that the blade unit is at the bottom, then align the arrow on the exterior of the blade unit with the arrow on the edge of the motor unit Fig.2.
Mixing starts as soon as the blender bottle **(B)** is pressed down into the motor unit **(A)** Fig.3. Press down until mixing is complete. Mixing stops once the bottle is released. The maximum continuous operating time is 30 seconds, followed by a break of 10 minutes.
- This appliance is not suitable for mixing potatoes, cream, egg whites, dough, etc.
- The appliance must not be used with hot liquids, as the pressure at the base will be too great.
- The appliance must not be used with ice cubes.
- If the motor stops during use, unplug the appliance and remove the blender bottle **(B)** from the motor unit **(A)**. Let the appliance rest for at least 10 minutes before starting it again.
- Once you have finished mixing, turn the blender bottle upright so that the blade unit **(B1)** is at the top and then unscrew it from the blender bottle **(B3)** Fig.4. Then place the rubber seal in the lid, and screw on the lid **(C1+C2)** provided Fig.5. The blender bottle is ready to drink from or take with you.

RECIPES

Pineapple, mango and lime smoothie

- 125g fresh pineapple
 - ½ mango (125g)
 - ½ lime
 - 80 ml orange juice, chilled
1. Remove the skin and the hard core of the pineapple and cut its flesh into small cubes.
 2. Peel and remove the stone and dice the mango.
 3. Add the pineapple, mango and orange juice.
 4. Cut the lime in half and squeeze the juice of half a lime into the blender bottle.
 5. Fit the blade in position. Mix for 30 seconds and serve chilled.

Strawberry and mint smoothie

- 200g strawberries
- 3 mint leaves
- 2 pots (150 g each) 0% fat free natural yogurts
- 10g honey

1. Wash and hull the strawberries.
2. Wash the mint leaves.
3. Put the strawberries, mint, honey and yoghurts in the blender bottle. Fit the blade into position.
4. Mix for 30 seconds, by continuously pressing down on the blender bottle. Serve immediately.

Banana, pineapple and almond milk smoothie

- 240ml almond milk, chilled
 - ½ banana (50g)
 - 80g fresh pineapple
1. Remove the skin and the hard core of the pineapple and cut its flesh into small cubes.
 2. Remove the skin from the banana and cut into slices.
 3. Put the soya milk, the banana and the pineapple into the blender bottle. Fit the blade into position.
 4. Turn the blender on, do 8 pulses and then hold down for 30 seconds.
 5. Serve chilled.

You can replace the almond milk with soy milk, oat milk, etc.

CLEANING YOUR APPLIANCE

- Unplug the appliance and remove the blender bottle **(B)**.
- **Handle the blender unit with care because the blade is sharp.**
- Rinse the blender bottle **(B3)** and blade unit **(B1+B2)** immediately after use under running water and also the detachable parts in warm water and a little washing-up liquid.
- For easier cleaning, the blade unit **(B1)** can be detached from the bottle **(B3)** by unscrewing.
- The blender bottle **(B3)**, blade unit **(B1)**, without the seal **(B2)**, and lid **(C2)** can be washed in the top basket of the dishwasher using the “ECO” or “LIGHT WASH” programme.
- To clean the motor unit **(A)**, use a damp cloth and dry it carefully.
- Never immerse the motor unit **(A)** in water or any other liquid.

Cleaning the rubber seal:

When cleaning the blade unit, the rubber seal must be removed from the blade unit to remove any food residues.

1. Unscrew the blade unit **(B1)** from the bottle **(B3)**. (Note that the blades are very sharp.) Turn the blade unit **(B1)** upside down and press the plastic stick **(D)** provided into the small hole on the underside of the blade unit. Fig.6.
2. The seal will then loosen from the top of the blade unit and can now be cleaned with water and a little washing up liquid.

3. Clean the seal and blade unit carefully (the blade unit only, without the seal, is dishwasher safe) and replace the seal in the slot on the blade unit. Make sure that the seal forms a tight seal around the base of the blade unit by pressing it down with the blunt end of the plastic stick. There is a risk of leakage if the seal is not correctly replaced.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

PROBLEMS	CAUSE	SOLUTIONS
The appliance does not work.	It is not plugged in.	Plug the appliance in using a plug with the same voltage.
	The bottle (B) is not correctly assembled or positioned on the motor unit (A) .	Check that the bottle is correctly assembled; dismantle and assemble again Fig.1 and Fig.2 and check that it is far down enough on the motor unit.
		Maintain pressure on the blender bottle assembly (B) during operation Fig.3 .
Excessive vibration.	The appliance is not on a flat, stable surface.	Put the appliance on a flat stable surface.
	Volume of ingredients is too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	Error in assembling the accessories.	Check that the bottle (B3) is correctly assembled with the blade unit (B1+B2) .
Leak from the bottle	Incorrect positioning of the seal (B2) on the blade unit (B1) .	Make sure that the seal is correctly positioned, the lips of the seal should be visible and it should not be buckled Handle the blade units (B1) with care because the blades are sharp.
	The blade unit (B1 +B2) is insufficiently or incorrectly locked on the bottle (B3) .	Make sure that the blade unit and the bottle are fitted together correctly.
The blade does not rotate easily.	Pieces of food are too big or too hard.	Reduce the size or quantity of the ingredients processed.
		Add liquid to the bottle without exceeding the maximum level.

Is your appliance still not working?

Contact customer service (see contact details in the separate booklet).

BESCHREIBUNG

A Motorblock

B Mixbehältereinheit

B1 Messereinheit

B2 Dichtung

B3 Kunststoffbehälter

C Deckeleinheit

C1 Deckeldichtung

C2 Deckel

D Kunststoffstab

ACHTUNG

Die Sicherheitshinweise gehören zu dem Gerät. Lesen Sie diese aufmerksam, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal benutzen. Bewahren Sie die Sicherheitshinweise zum Nachlesen griffbereit auf.

SICHERHEITSVERSCHLUSS

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Mixbehältereinheit (**B1 + B2 + B3**) korrekt zusammengesetzt und korrekt auf den Motorblock (**A**) gesetzt ist.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die Mixbehältereinheit (**B**) und Deckeleinheit (**C**) in warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel ab, jedoch nicht den Motorblock (**A**).

WARNUNG: Die Messer sind äußerst scharf. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Messer während des Gebrauchs, der Reinigung oder beim Entleeren des Behälters anfassen. Stellen Sie sicher, dass sämtliches Verpackungsmaterial entfernt wurde, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

EINLEITUNG

Mit diesem Standmixer können Sie eine neue Welt von Konsistenzen entdecken: Flüssigkeiten, püriertes Obst und fein gemahlene Puder für den kulinarischen Erfolg. Mithilfe dieses Gerätes können Sie ein paar einfache Zutaten vermischen, um raffinierte Rezepte zuzubereiten.

BENUTZUNG IHRES GERÄTES

- Stellen Sie den Motorblock (**A**) auf eine ebene, stabile Fläche und verbinden Sie das Gerät mit einer Wandsteckdose.

- Füllen Sie die Mixerflasche (**B3**) mit Zutaten. Die maximale Füllmenge beträgt 600 ml (siehe Markierung an der Flasche) und darf nicht überschritten werden. Um das beste Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir erst die flüssigen Zutaten in die Flasche zu geben und dann die frischen/gefrorenen Zutaten (schneiden Sie die Zutaten in Stücke von maximal 2 cm). Überfüllen Sie die Flasche nicht.
- Schrauben Sie die Messereinheit mit der Dichtung (**B1+B2**) fest auf das offene Ende der Mixerflasche (**B3**), Abb. 1. Setzen Sie dann die Flasche mit der Messereinheit auf den Motorblock, indem Sie den Pfeil an der Außenseite der Messereinheit am Pfeil an der Kante des Motorblocks ausrichten, Abb. 2.
Der Mixvorgang beginnt, sobald die Mixerflasche (**B**) auf den Motorblock (**A**) heruntergedrückt wird, Abb. 3. Halten Sie die Mixerflasche heruntergedrückt, bis der Mixvorgang abgeschlossen ist. Der Vorgang stoppt, sobald die Flasche losgelassen wird. Die maximale ununterbrochene Betriebszeit beträgt 30 Sekunden. Anschließend sollte eine Pause von 10 Minuten folgen.
- Dieses Gerät eignet sich nicht zum Mixen und Rühren von Kartoffeln, Sahne, Eiweiß, Teig usw.
- Das Gerät darf nicht mit heißen Flüssigkeiten benutzt werden, da der Druck an der Basis zu groß ist.
- Das Gerät darf nicht mit Eiswürfel benutzt werden.
- Falls der Motor während des Gebrauchs stoppt, ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes und entfernen Sie die Mixerflasche (**B**) vom Motorblock (**A**). Lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten lang still stehen, bevor Sie es erneut starten.
- Sobald Sie die Zutaten verarbeitet haben, drehen Sie die Mixerflasche, sodass die Messereinheit (**B1**) nach oben zeigt und drehen sie dann aus der Mixerflasche (**B3**) heraus, Abb. 4. Legen Sie danach die Gummidichtung in den Deckel und drehen Sie die Deckeleinheit (**C1+C2**) zu, Abb. 5. Sie können direkt aus der Mixerflasche trinken oder diese mitnehmen.

REZEPTE

Mango, Ananas Limonen Smoothie

- 125 g frische Ananas
 - ½ Mango (125 g)
 - ½ Limone
 - 80 ml Orangensaft
1. Schale und Strunk der Ananas entfernen, dann das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
 2. Mango schälen, Kern entfernen und in Würfel schneiden.
 3. Ananas, Mango und Orangensaft dazugeben. Das Messer aufsetzen.
 4. Limone halbieren und den Saft einer Limonenhälfte in den Behälter des Mixers auspressen.
 5. Auf das Messer setzen. 30 Sekunden lang mixen und gut gekühlt genießen.

Erdbeeren Minze Smoothie

- 200 g Erdbeeren
- 3 Minzblätter
- 2 Naturjoghurt 0%
- 10 g Honig

1. Erdbeeren waschen und Stiele entfernen.
2. Minzblätter säubern.
3. Erdbeeren, Minzblätter, Honig und Naturjoghurt in den Mixer geben. Das Messer aufsetzen.
4. Zum Mixen 30 Sekunden lang auf den Behälter des Mixers drücken. Sofort servieren.

Bananen Ananas Mandelmilch Smoothie

- 240 ml Mandelmilch
 - ½ Banane (50 g)
 - 80 g frische Ananas
1. Schale und Strunk der Ananas entfernen, dann das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
 2. Bananenschale entfernen und Banane in Scheiben schneiden.
 3. Mandelmilch, Banane und Ananas in den Behälter des Mixers geben. Das Messer aufsetzen.
 4. 8-mal kurz auf den Mixer drücken, dann 30 Sekunden lang gedrückt halten.
 5. Kühl servieren.

Anstatt Mandelmilch können Sie auch Sojamilch, Hafermilch usw verwenden.

REINIGUNG IHRES GERÄTES

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes und entfernen Sie die Mixerflasche **(B)**.
- **Seien Sie vorsichtig, denn das Messer ist scharf.**
- Spülen Sie die Mixerflasche **(B3)** und Messereinheit **(B1+B2)** sofort nach dem Gebrauch unter laufendem Wasser ab und waschen Sie alle abnehmbaren Teile in warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel ab.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann die Messereinheit **(B1)** aus dem Behälter **(B3)** herausgedreht werden.
- Mixerflasche **(B3)**, Messereinheit **(B1)** und Deckel **(C2)** können im oberen Korb der Geschirrspülmaschine im „SPAR“- oder „SCHON“-Programm gereinigt werden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Motorblocks **(A)** ein feuchtes Tuch und trocknen Sie ihn gründlich ab.
- Tauchen Sie den Motorblock **(A)** auf keinen Fall in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Reinigung der Gummidichtung:

Zum Reinigen der Messereinheit muss die Gummidichtung von der Messereinheit abgenommen werden, um Speisereste zu entfernen.

1. Lösen Sie die Messereinheit **(B1)** von der Flasche **(B3)**. (Beachten Sie, dass die Messer sehr scharf sind.) Drehen Sie die Messereinheit **(B1)** um und schieben Sie den mitgelieferten Kunststoffstab **(D)** in die kleine Öffnung an der Unterseite der Messereinheit, Abb. 6.
2. Die Dichtung wird sich daraufhin von der Oberseite der Messereinheit lösen und kann nun mit Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden.
3. Reinigen Sie die Dichtung und Messereinheit sorgfältig (die Messereinheit ist geschirrspülmaschinenfest) und setzen Sie die Dichtung wieder in die Rille an der Messereinheit ein. Achten Sie darauf, dass die Dichtung fest an der Basis der Messereinheit anliegt, indem Sie diese mit dem stumpfen Ende des Kunststoffstabs

herunterdrücken. Es besteht die Gefahr, dass Flüssigkeit ausläuft, wenn die Dichtung nicht wieder korrekt eingesetzt wird.

WAS KÖNNEN SIE TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose mit gleicher Spannung.
	Der Behälter (B) ist nicht korrekt zusammengesetzt oder nicht korrekt auf dem Motorblock (A) positioniert.	Prüfen Sie, ob der Behälter korrekt zusammengesetzt ist. Nehmen Sie ihn auseinander und setzen Sie ihn erneut zusammen, Abb.1 und Abb.2 , und prüfen Sie, ob er tief genug auf dem Motorblock sitzt.
		Üben Sie während des Betriebs Druck auf die Mixbehältereinheit (B) aus, Abb. 3 .
Extreme Vibrationen	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen, stabilen Fläche.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche.
	Zu viele Zutaten eingefüllt.	Reduzieren Sie die Menge der zu verarbeitenden Zutaten.
	Fehler beim Zusammensetzen des Zubehörs.	Prüfen Sie, ob der Behälter (B3) korrekt mit der Messereinheit (B1+B2) verbunden ist.
Der Behälter ist undicht.	Die Dichtung (B2) ist nicht korrekt auf die Messereinheit (B1) gesetzt.	Stellen Sie sicher, dass die Dichtung korrekt positioniert ist. Die Dichtlippen sollten zu sehen und nicht geknickt sein. Handhaben Sie die Messereinheit (B1) mit Vorsicht, denn die Messer sind scharf.
	Die Messereinheit (B1 +B2) ist nicht ausreichend oder nicht korrekt auf dem Behälter (B3) befestigt.	Achten Sie darauf, dass Messereinheit und Behälter korrekt zusammengesetzt sind.
Das Messer rotiert nur mühsam.		Reduzieren Sie die Größe oder Menge der zu verarbeitenden Zutaten.
		Geben Sie Flüssigkeit zu der Mischung im Behälter, ohne die maximale Füllmenge zu überschreiten.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?

Kontaktieren Sie den Kundendienst (siehe Kontaktinformationen im Handbuch)

DESCRIZIONE

A Unità motore

B Gruppo recipiente

B1 Unità lama

B2 Guarnizione

B3 Recipiente in plastica

C Gruppo coperchio

C1 Guarnizione del coperchio

C2 Coperchio

D Asticella in plastica

ATTENZIONE!

Le precauzioni di sicurezza fanno parte dell'apparecchio. Leggerle attentamente prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Conservarle a portata di mano per poterle consultare in futuro.

DISPOSITIVO DI BLOCCAGGIO DI SICUREZZA

L'apparecchio non funziona se il gruppo recipiente del frullatore (**B1 + B2 + B3**) non è assemblato e posizionato correttamente sull'unità motore (**A**).

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, lavare il gruppo recipiente (**B**) e il gruppo coperchio (**C**) con acqua calda e detersivo per piatti. Non lavare l'unità motore (**A**).

AVVERTENZA! Le lame sono estremamente affilate; manipolarle con attenzione durante l'uso, la pulizia o lo svuotamento del recipiente.

Accertarsi di aver rimosso tutti i materiali di imballaggio prima di usare l'apparecchio.

INTRODUZIONE

Questo frullatore vi farà scoprire un nuovo mondo di consistenze: liquidi, frutta a pezzetti e polveri macinate finemente per ottimi risultati culinari. Grazie ad esso è possibile miscelare ingredienti semplici per ottenere ricette sofisticate.

FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

■ Posizionare l'unità motore (**A**) su una superficie piana e stabile e collegarla a una presa di corrente.

- Versare gli ingredienti nel recipiente di miscelazione (**B3**). Il livello massimo è 600 ml (come indicato sul recipiente) e non deve essere superato. Per risultati migliori, si raccomanda di riempire il recipiente iniziando con gli ingredienti liquidi, successivamente versare gli ingredienti freschi/surgelati (tagliare gli ingredienti a pezzi non più larghi di 2 cm). Non riempire eccessivamente il recipiente.
- Avvitare saldamente l'unità lama con la guarnizione (**B1+B2**) sull'estremità aperta del recipiente di miscelazione (**B3**) (Fig.1). Posizionare il recipiente con l'unità lama sull'unità motore, allineando la freccia sull'esterno dell'unità lama con la freccia sul bordo dell'unità motore (Fig. 2).
Per miscelare gli ingredienti, premere il recipiente (**B**) sull'unità motore (**A**) (Fig. 3). Tenerlo premuto fino al termine della miscelazione. Per arrestare la miscelazione, rilasciare la pressione sul recipiente. Il tempo di funzionamento continuativo non deve superare i 30 secondi. Attendere 10 minuti prima di iniziare una nuova miscelazione.
- L'apparecchio non è adatto alla miscelazione di patate, panna, albumi, impasti, ecc.
- L'apparecchio non deve essere usato con liquidi caldi, per evitare un'eccessiva pressione sulla base.
- Se il motore si arresta durante l'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e rimuovere il recipiente (**B**) dall'unità motore. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi per circa 10 minuti prima di riavviarlo.
- Al termine della miscelazione, capovolgere il recipiente affinché l'unità lama (**B1**) sia rivolta verso l'alto e sviarla dal recipiente (**B3**) (Fig. 4). Posizionare la guarnizione nel coperchio e avvitare il coperchio (**C1+C2**) (Fig.5). Il recipiente è pronto all'uso: è possibile portarlo sempre con sé.

RICETTE

Frullato di ananas, mango e lime

- 125 g di ananas fresco
 - ½ mango (125 g)
 - ½ lime
 - 80 ml di succo d'arancia
1. Rimuovere la scorza e il torsolo dell'ananas e tagliare la polpa a dadini.
 2. Sbucciare il mango, rimuovere il nocciolo e tagliarlo a dadini.
 3. Aggiungere l'ananas, il mango e il succo d'arancia.
 4. Tagliare il lime in due e spremere il succo di ½ lime nel recipiente del frullatore.
 5. Posizionare la lama. Miscelare per 30 secondi e servire freddo.

Frullato di fragola e menta

- 200 g di fragole
 - 3 foglie di menta
 - 2 yogurt bianchi 0%
 - 10 g di miele
1. Lavare e depicciolare le fragole.
 2. Lavare le foglie di menta.
 3. Versare le fragole, la menta, il miele e gli yogurt nel recipiente del frullatore. Posizionare le lame.
 4. Miscelare per 30 secondi continuando a premere il recipiente del frullatore. Servire immediatamente.

Frullato di banana, ananas e latte di mandorla

- 240 ml di latte di mandorla
- ½ banana (50 g)
- 80 g di ananas fresco

1. Rimuovere la scorza e il torsolo dell'ananas e tagliare la polpa a dadini.
2. Sbucciare la banana e tagliarla a rondelle.
3. Versare il latte, la banana e l'ananas nel recipiente del frullatore. Posizionare la lama.
4. Avviare il frullatore a 8 impulsi, poi per 30 secondi continuando a premere.
5. Servire fresco.

È possibile sostituire il latte di mandorla con latte di soia, latte di avena, ecc.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e rimuovere il recipiente.
- **Maneggiare le lame con attenzione perché sono affilate.**
- Risciacquare il recipiente (**B3**) e l'unità lama (**B1+B2**) immediatamente dopo l'uso sotto l'acqua corrente, e lavare le parti separabili con acqua calda e detersivo per piatti.
- Per facilitare la pulizia, è possibile separare l'unità lama (**B1**) dal recipiente (**B3**) svitandola.
- Il recipiente (**B3**), l'unità lama (**B1**) e il coperchio (**C2**) possono essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie usando il programma "ECO" o "DELICATO".
- Per pulire l'unità motore (**A**), usare un panno umido e asciugarla accuratamente.
- Non immergere l'unità motore (**A**) in acqua o altri liquidi.

Pulizia della guarnizione

Durante la pulizia dell'unità lama è necessario rimuovere la guarnizione in gomma dall'unità lama per eliminare eventuali residui alimentari.

1. Svitare l'unità lama (**B1**) dal recipiente (**B3**). Prestare attenzione perché le lame sono molto affilate. Capovolgere l'unità lama (**B1**) e inserire l'asticella in plastica (**D**) inclusa nel piccolo foro sulla parte inferiore dell'unità lama (Fig. 6).
2. La guarnizione uscirà dalla parte superiore dell'unità lama; pulirla con acqua e detergente.
3. Pulire attentamente la guarnizione e l'unità lama (l'unità lama è lavabile in lavastoviglie) e riposizionare la guarnizione nell'unità lama. Assicurarsi che la guarnizione sia fissata saldamente intorno alla base dell'unità lama premendola con l'estremità arrotondata dell'asticella in plastica. Se la guarnizione non viene riposizionata correttamente sussiste il rischio di perdite.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
L'apparecchio non funziona.	Non è collegato all'alimentazione.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente con lo stesso voltaggio.
	Il recipiente (B) non è assemblato o posizionato correttamente sull'unità motore (A) .	Verificare che il recipiente sia assemblato correttamente; smontarlo e riassemblarlo (Fig.1 e Fig.2) e controllare che sia infilato a fondo dell'unità motore.
		Tenere premuto il recipiente (B) durante l'uso (Fig.3) .
Vibrazioni eccessive.	L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana e stabile.	Collocare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
	Eccessiva quantità di ingredienti.	Ridurre la quantità di ingredienti utilizzati.
	Assemblaggio scorretto degli accessori.	Controllare che il recipiente (B3) sia assemblato correttamente sull'unità lama (B1+B2) .
Perdite dal recipiente	Posizionamento scorretto della guarnizione (B2) sull'unità lama (B1) .	Accertarsi che la guarnizione sia posizionata correttamente: i bordi della guarnizione devono essere visibili e non devono essere piegati. Manipolare l'unità lama (B1) con attenzione perché le lame sono affilate.
	L'unità lama (B1 +B2) è bloccata in modo scorretto sul recipiente (B3) .	Accertarsi che l'unità lama e il recipiente siano avvitati correttamente.
La lama non ruota facilmente.	Gli alimenti sono troppo duri o a pezzi troppo grandi.	Ridurre la quantità o le dimensioni degli ingredienti.
		Aggiungere del liquido agli ingredienti nel recipiente senza superare il livello massimo.

L'apparecchio continua a non funzionare?

Contattare il servizio clienti (vedere i dettagli di contatto nel libretto).

