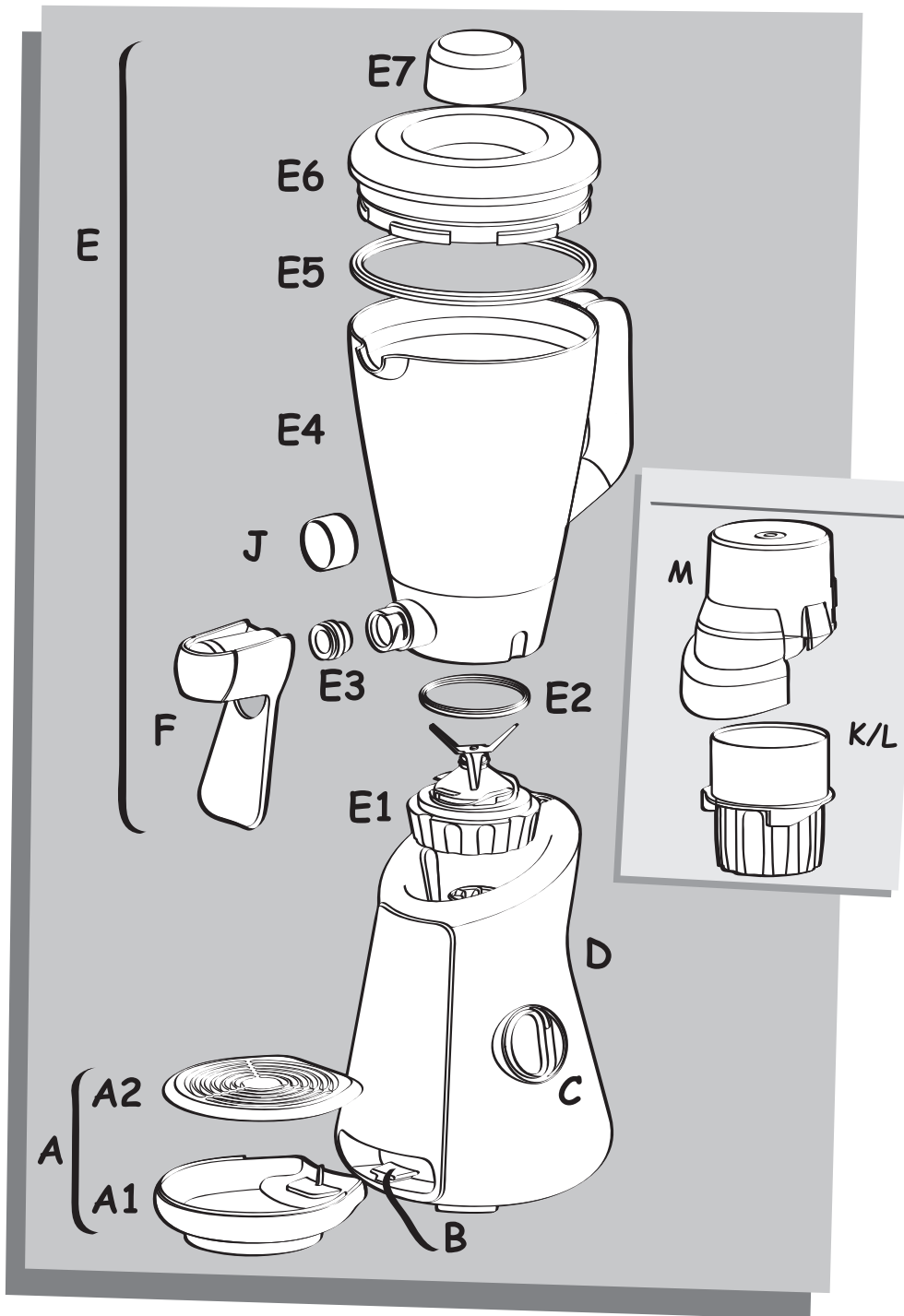
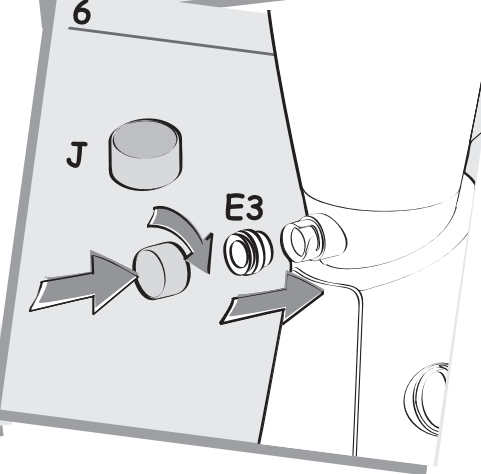
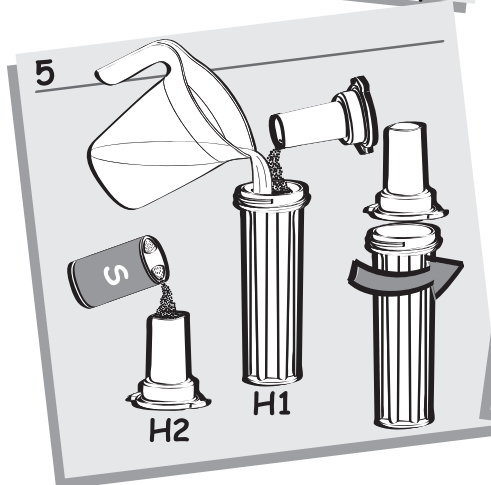
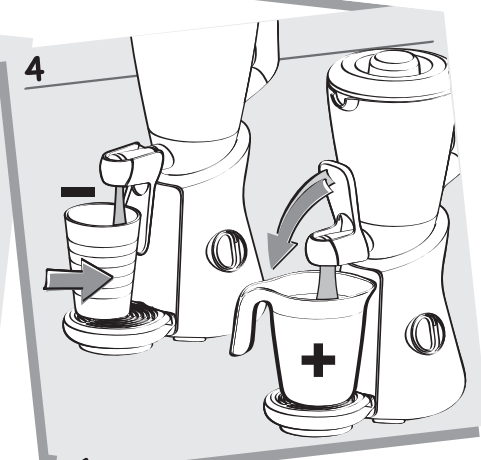
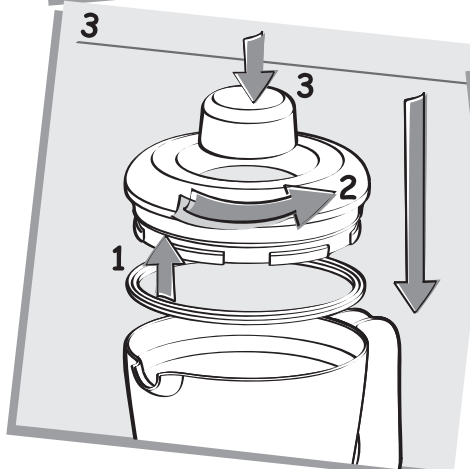
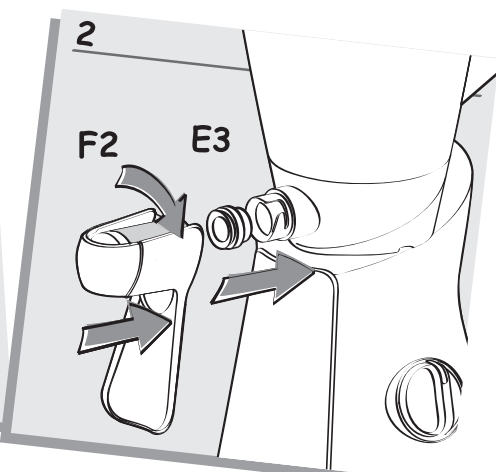
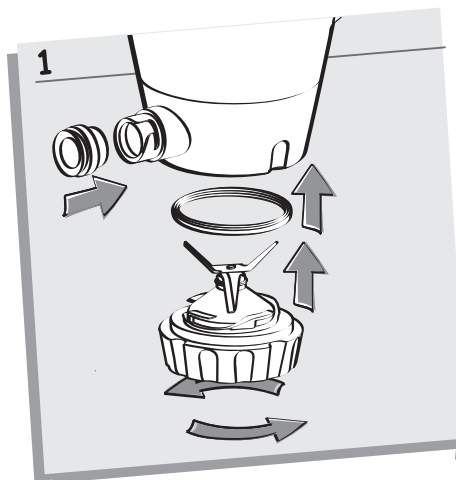
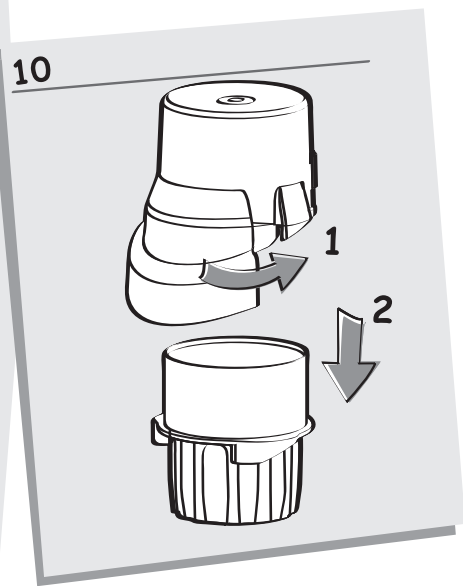
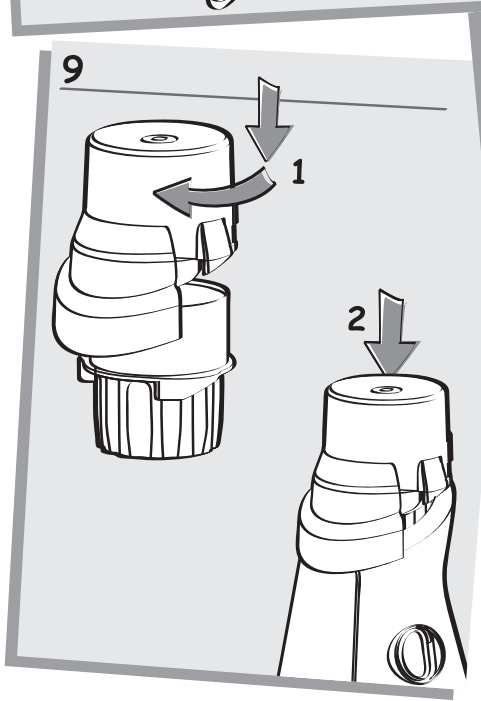
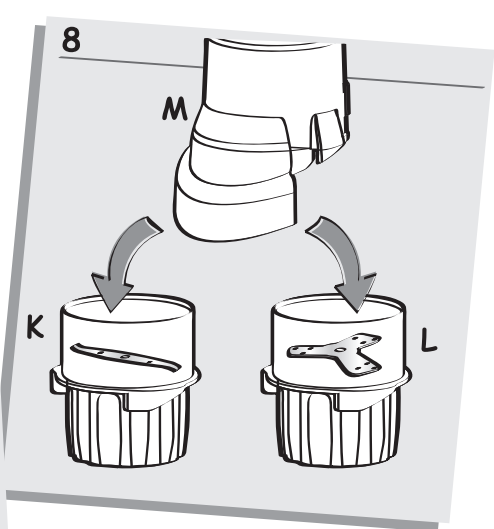
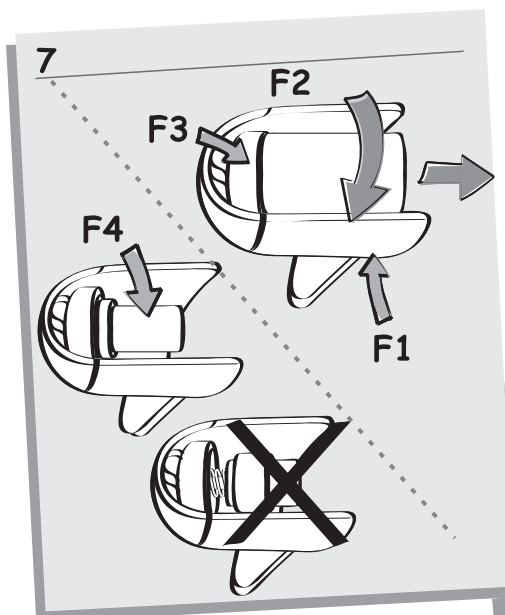


- F
- GB
- D
- NL
- I
- E
- P
- TR
- DK
- FIN
- N
- S
- GR
- AR
- IR
- THA







## F

Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

\* selon modèle

### CONSEILS DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre blender et suivez attentivement les instructions d'utilisation. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre blender correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- N'utilisez votre blender que pour un usage culinaire à l'intérieur de la maison.
- Débranchez toujours votre blender dès que vous cessez de l'utiliser, lorsque vous le nettoyez ou en cas de coupure d'électricité.
- Utilisez votre blender sur une surface plane, propre et sèche.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixeur pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Manipulez les lames avec précaution elles peuvent vous blesser.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif, ou au contact des lames.
- Ne passez pas les accessoires dans un four à micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le bol mixeur sans ingrédients ou avec des produits secs uniquement, et n'y versez pas de liquides bouillants.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates, etc... au dessus du bol et des accessoires en fonctionnement.
- Cet appareil ainsi que ses accessoires ne sont pas prévus pour être utilisés par des personnes (y compris les enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre agréé.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre blender, vendus en centre agréé.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 3 minutes en marche continue. Attendez quelques minutes avant de le remettre en marche après 3 minutes de fonctionnement ininterrompu.
- Lorsque vous videz l'accessoire, manipulez les lames avec précautions : elles peuvent vous blesser.

### MISE EN SERVICE

- Avant une première utilisation, nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse (sauf le bloc moteur (D) : voir § nettoyage). Rincez-les et séchez-les soigneusement.
- **ASSUREZ VOUS QUE TOUT EMBALLAGE SOIT RETIRÉ AVANT LE FONCTIONNEMENT.**

#### UTILISATION DU BOL MIXEUR (E)

##### Schéma ① :

- Positionnez le joint d'étanchéité (E2) sur la base du porte lames amovible (E1).
- Verrouillez le porte lames sur le bol mixer en tournant d'un quart de tour.
- Insérez le joint (E3) dans la sortie du bol.
- Posez le bol sur le bloc moteur (D).

#### ASSEMBLAGE DU ROBINET (F) SUR LE BOL

##### Schéma ② :

- Insérez le joint (E3) dans la sortie du bol.
- Verrouillez le robinet d'un quart de tour sur la sortie du bol, en le tenant par le corps (F2) (trou de sortie vers le bas.)
- NB:** La pédale peut être tournée librement tout autour du corps du robinet.
- Introduisez les aliments à mixer dans le bol (E4) en commençant par les ingrédients liquides, sans dépasser le niveau maximal indiqué (1,25 l).

**Schéma ③ :**

- Mettez le joint de couvercle (**E5**) autour du couvercle (**E6**), verrouillez l'ensemble sur le bol (**E4**) et placez le bouchon (**E7**) sur le couvercle.
- Posez la grille (**A2**) sur sa coupelle (**A1**).
- Glissez l'ensemble (**A**) dans le bloc moteur (**D**), dans le logement prévu à cet effet (**B**).
- Branchez l'appareil, mettez en marche en choisissant la vitesse la plus adaptée à votre préparation, grâce au sélecteur de vitesse (**C**). Pour arrêter l'appareil, mettez le sélecteur de vitesse (**C**) sur 0.

**Le couvercle et son bouchon doivent toujours être en place lorsque l'appareil est en fonctionnement. Toujours maintenir son verre posé sur la grille avec la main.** Pour ajouter des ingrédients au cours du mélange, insérez les par l'orifice de remplissage du couvercle (**E6**).

Après utilisation, si nécessaire, jetez le contenu de la coupelle (**A1**) et lavez l'ensemble (**A**) soigneusement.

**SERVICE PAR LE ROBINET (F)****Schéma ④ :**

Deux positions sont possibles pour se servir en faisant pivoter la pédale (**F1**):

- La pédale en position basse permet de se servir en appuyant directement avec le verre.
- La pédale en position haute permet de se servir en tirant dessus avec la main et d'avoir un débit plus important.

**NB:** La vitesse 1 peut faciliter l'écoulement des préparations assez épaisses (type milkshakes ou smoothies). Arrêter l'appareil dès la fin du service.

Nettoyez votre robinet après chaque utilisation (voir § Nettoyage).

Si vous n'avez pas besoin du robinet, vous pouvez le remplacer par le capuchon (**J**) (voir Schéma ⑥), équipé du joint (**E3**).

**UTILISATION DE L' ICE STICK\* (H)**

Cet accessoire vous permet de rafraîchir des préparations, ou bien de les maintenir au frais.

- Remplissez de **gros sel** la partie carrée de la poignée (**H2**) jusqu'à ras bord (Schéma ⑥) puis versez le sel dans le réservoir (**H1**).
- Remplissez d'eau le réservoir (**H1**).
- Vissez fortement la poignée sur le réservoir et secouez pour faire fondre le sel.
- Placez l'ensemble au congélateur (-18°C au minimum), de préférence debout, jusqu'à ce que le mélange soit bien gelé (12h au minimum).
- Faites votre préparation, puis introduisez l'ice stick (**H**) gelé au travers de l'orifice du couvercle (**E6**), à la place du bouchon (**E7**). Votre préparation sera ainsi rafraîchie.

- vous pouvez utiliser l'ice stick comme pilon pour mélanger vos préparations, en l'introduisant obligatoirement par l'orifice de remplissage du couvercle (**E6**).

**UTILISATION DES ACCESSOIRES (K & L\*)****MOULIN A EPICES (K) :**

- cet accessoire vous permet :
  - de moudre jusqu'à 40g de café en 30 secondes au maximum
  - de moudre en quelques secondes différents épices et fruits secs tels que noisettes, noix, amandes, dattes, ... Ex: 50g de dattes en 4 s.

**RÂPE (L) :**

cet accessoire réduit en poudre la noix de muscade, la noix de coco, les fromages durs (ex 60g de parmesan), préalablement coupés en dés, en 30 secondes au maximum.

- \* Ces accessoires sont équipés d'un couvercle (**M**) de sécurité qui interdit l'accès aux lames pendant le fonctionnement

- Introduisez les ingrédients dans le bol (**K** ou **L**). Positionnez le couvercle (**M**) sur le bol de l'accessoire (une seule position possible), tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (sens cadenas fermé), puis posez l'ensemble sur le corps du blender (**D**) (voir Schéma ⑨).

- \* Branchez le blender et mettez le sélecteur de vitesse (**C**) sur la position «2» ou donnez quelques impulsions sur « pulse ». Tenir le couvercle (**M**) pendant le fonctionnement.

- \* Pour arrêter le blender, ramenez-le sélecteur de vitesse (**C**) sur la position "0", et ne retirez l'accessoire que lorsque l'appareil est complètement arrêté.

Retournez l'ensemble de l'accessoire sur le plan de travail avant de déverrouiller le couvercle de l'accessoire (**K** ou **L**) (voir Schéma ⑩)

Vous pouvez alors récupérer la préparation directement dans le couvercle qui sert de récipient.

## NETTOYAGE

- Débranchez le blender et enlevez les accessoires.
- Nettoyez le bloc moteur (D) avec un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- **Ne plongez jamais le bloc moteur (D) dans l'eau courante.**
- Rincez le bol mixeur (E) sous l'eau courante ainsi que ses accessoires.
- Pour faciliter l'entretien du bol mixer (E), déverrouillez le porte-lames (E1), retirez le joint d'étanchéité (E2), enlevez l'ensemble robinet (F) avant de tout nettoyer.

### Schéma ⑦:

Démontage du robinet (F) pour un nettoyage aisé:

- Dévissez le corps (F2) de la pédale (F1), en tenant bien l'écrou (F3) de la pédale.
- Pour le remonter, procédez dans le sens inverse, en faisant attention au bon positionnement du joint (F4).
- **Manipulez les lames avec précaution, elles sont très coupantes.**
- Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.

## SI VOTRE BLENDER NE FONCTIONNE PAS QUE FAIRE ?

Vérifiez tout d'abord le branchement, puis:

- que le bol est correctement positionné sur le bloc moteur.
- que le bouton de commande est bien positionné.

Votre bol fuit, vérifiez:

- que les joints sont tous présents et bien positionnés.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas? Adressez-vous à un centre de service agréé (voir liste dans le livret service).

Vous pouvez personnaliser votre appareil et vous procurer auprès de votre revendeur habituel, ou d'un centre agréé, les accessoires suivants :

- accessoire moulin à épices
- accessoire râpe
- ice stick

## RECYCLAGE



### Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



### ÉLIMINATION DES MATÉRIEAUX D'EMBALLAGE DE L'APPAREIL

L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

## RECETTES

### MILK-SHAKES

#### Milk-shake au chocolat :

Pour 2 verres : **75 cl de lait bien froid**  
**- 3 cuillères à soupe de cacao en poudre**  
**- 2 cuillères à soupe de sucre - 3 boules de glace au chocolat.**

Versez le lait dans le bol mixer avec le cacao et le sucre. Mixez 20s. Ajoutez les boules de glace et mixez 10s.

#### Milk-shake à la fraise :

Pour 2 verres : **200 g de fraises - 40 cl de lait bien froid - 2 cuillères à café de sucre de canne.**

Equeutez les fraises et coupez-les en morceaux. Mettez tous les ingrédients dans le bol mixer et mixez 30s. Servez bien frais.

**Variante: Vous pouvez aussi remplacer les fraises par 200 g de framboises ou par une banane.**

#### Lait meringué à la framboise :

Pour 4 verres : **400 g de lait concentré sucré (1 boîte) - 25 cl de lait - 300 g de framboises - 10 glaçons - 4 petites meringues.**

Mettez le lait, le lait concentré, les framboises et les glaçons dans le bol mixer. Actionnez le pulse 10 fois, puis mixer 1 min 30. Ecrasez grossièrement les meringues. Versez le lait dans les verres et décidez avec les meringues en morceaux. Servez sans attendre.

#### Douceur d'été aux fraises :

Pour 2 verres : **250 g de fraises équeutées - 25 cl de yaourt à boire parfumé aux fruits rouges - 4 boules de yaourt à la fraise surgelé - 1 cuillère à soupe de coulis de fraises - quelques gouttes d'extrait naturel de vanille - glaçons.**

Placez le yaourt à la fraise au congélateur au moins 3 heures avant la préparation. Dans le bol mixer, mettez les fraises, le yaourt à boire, le yaourt surgelé, le coulis de fraises et la vanille. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange épais et lisse. Versez la préparation sur des glaçons.

#### Café frappé :

Pour 2 verres : **1/2l de lait - 6 cuillères à café de café soluble - 6 cuillères à soupe de sucre - 6 glaçons.**

Introduisez tous les ingrédients dans le bol mixer 20s. Servez rapidement.

### SMOOTHIES / COCKTAILS VITAMINES

#### Cocktail vitaminé :

Pour 4 verres : **2 tranches d'ananas - 6 fraises - 1 banane - 4 oranges pressées - 15 cl d'eau gazeuse bien fraîche - 1 sachet de sucre vanillé - 2 glaçons.**

Mettez l'ananas, les fraises, la banane, le jus d'orange et le sachet de sucre vanillé dans le bol mixer. Mixez pendant 15s. Ajoutez l'eau gazeuse et les glaçons. Mixer 15s.

#### Cocktail énergie :

Pour 6 verres : **3 oranges pressées - 1 citron pressé - 6 cuillères à soupe de miel liquide - 2 jaunes d'oeufs - 4 cuillères à soupe de crème liquide - 4 glaçons.**

Mettez tous les ingrédients dans le bol mixer et mixez 30s. Servez très frais.

#### Jus de tomates épicé :

Pour 2 verres : **500g de tomates bien mûres - ½ citron pressé - 4 feuilles de basilic - 2 brins de persil - ½ cuillère à café de cumin en poudre - 2 gouttes de Tabasco - sel de céleri - 4 glaçons.**

Pelez, épépinez et coupez les tomates en 4. Mettez tous les ingrédients dans le bol mixer. Mixer pendant 1min. Servez très frais.

#### Délice au kiwi :

Pour 4 petits verres: **3 kiwis pelés et coupés en tranches - 80 g d'ananas coupés en morceaux - 1 banane coupée en tronçons - 25 cl de jus de fruits tropicaux - 2 glaçons.**

Dans le bol mixer, mettez tous les ingrédients et mixez jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

#### Coco citron glacé :

Pour 2 grands verres : **40 cl de lait de coco - le jus de 4 citrons verts - 2 cuillères à café d'extrait naturel de vanille - 80 g de sucre en poudre - 7 g de menthe fraîche (facultatif) - 8 gros glaçons.**

Mettez tous les ingrédients dans le bol mixer et mixez jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

### Gaspacho:

Pour 6 verres: **½ concombre - ½ poivron doux - 500g de tomates - 1 petit oignon - 1 gousse d'ail - 20g de mie de pain - 2 cuillères à café de vinaigre de vin - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - 1 cuillère à café de concentré de tomates - 50cl de bouillon froid - sel - poivre - 1 pincée de piment de Cayenne.**

Epluchez le concombre, l'ail et l'oignon. Otez les graines du poivron. Pelez et épépinez les tomates. Mettez tous les ingrédients en morceaux dans le bol mixer et mixez 1 minute. Laissez 1 heure au réfrigérateur (ou bien utilisez l'ice stick) avant de servir avec des croûtons frottés d'ail.

### COCKTAILS

(à consommer avec modération)

#### Margarita :

Pour 4 verres : **16 cl de Tequila - 8 cl de Cointreau - 4 cl de citron vert - 1 cuillère à café de sel - 5 glaçons.**

Introduisez dans le bol mixer la Tequila, le Cointreau et le citron. Mixer 10s. Ajoutez les glaçons et mixer. Mouillez le bord des verres et passez-les dans le sel. Versez et décorez les verres avec une rondelle de citron.

#### Piña Colada :

Pour 4 verres : **50 cl de jus d'ananas - 20 cl de crème de noix de coco - 10 cl de rhum blanc - 1 cuillère à soupe de sucre de canne - 1 pincée de cannelle - quelques gouttes de vanille - 6 glaçons.**

Introduisez les ingrédients dans le bol mixer, ajoutez les glaçons et mixez 30s.

#### Irish Cocktail :

Pour 4 verres : **16 cl de whisky irlandais - 4 cuillères à café de crème de menthe verte - 4 boules de glace à la vanille.**

Introduisez les ingrédients dans le bol mixer, et mettez en marche à vitesse 1 quelques secondes. Servez immédiatement

## GB

The accessories that come with the model that you have bought are shown on the label located on the top of the packaging.

\* according to model.

### SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions for use carefully before using your blender for the first time, and follow them closely. The manufacturer cannot be held responsible for any use that does not comply with the instructions.
- Check that the power voltage of your blender is the same as that of your mains installation. Any incorrect connection invalidates the warranty.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Always unplug your blender from the mains as soon as you have finished using it, when you are cleaning it, or whenever there is a power cut.
- Use your blender on a work surface that is flat, clean and dry.
- Never place your fingers or any other object in the blender jug while the appliance is operating.
- Handle the blades with extreme care, they may injure you.
- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord within the reach of children, close to or in contact with the hot parts of your appliance, close to a heat source or a sharp edge, or in contact with the blades.
- Do not place the accessories in a microwave oven.
- Do not use the blender jug without any ingredients or with only dry ingredients, and do not pour boiling liquids into it.
- Do not leave long hair, scarves, ties, etc. dangling over the jug and the accessories when they are working.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- All repair work other than cleaning and basic maintenance by the customer must be carried out by an approved centre.
- For your safety, only use accessories and spare parts designed for your appliance, sold by an approved centre.
- Do not use the appliance for more than 3 minutes continuously. Wait for a few minutes before using it again if it has been used for 3 minutes non-stop.
- When emptying the appliance, be careful with the blades: they may injure you.

### USING FOR THE FIRST TIME

- Before using the appliance for the first time, clean all of the accessories in hot soapy water (except for the motor unit (D): see cleaning §). Rinse and dry them carefully.
- Place the blender on the motor unit (D).

**- ENSURE THAT ALL PACKAGING HAS BEEN REMOVED BEFORE USE.**

### USING THE BLENDER (E)

#### Diagram ① :

- Place the seal (E2) on to the removable blade holder (E1).
- Lock the blade holder on to the blender by giving it a quarter turn.
- Insert the joint (E3) into the blender outlet.

### FITTING THE TAP (F) ON TO THE BLENDER

#### Diagram ② :

- Hold the tap by its body (F2) (with the lever facing downwards) and lock the tap on to the blender outlet by giving it a quarter turn clockwise.
- NB: The pedal can be turned freely all the way round the body of the tap.*
- Place the food to be blended into the jug (E4), starting with the liquid ingredients first, never exceed the maximum level (1.25 litre).

**Diagram ⑧ :**

Fit the lid seal (E5) around the lid (E6), lock the lid on to the blender by turning anti-clockwise (E4) and place the cap (E7) in the lid.

- Place the grid (A2) on the drip tray (A1).
- Slide the drip tray unit (A) into the motor unit (D), into its housing (B).
- Plug the appliance in, turn it on and choose the speed most suitable for your preparation using the speed selection switch (C).  
To stop the appliance, turn the speed switch (C) to 0.

**The lid and its cap must always be properly fitted when the appliance is working.**

**Always hold your glass firmly on the grid.**

To add ingredients while the blender is operating, insert them through the feeder hole in the lid (E6).

After use, if necessary, throw away the contents of the drip tray (A1) and wash the drip tray unit (A) carefully.

**DISPENSING THROUGH THE TAP (F)****Diagram ④**

Two positions are possible, by pivoting the tap (F1):

- When the lever faces downwards, you can serve yourself by pressing it directly with a glass.
- When the lever is facing upwards you can serve yourself by pulling it with your hand and the liquid will flow faster.

**NB:** To make thicker mixtures (such as milkshakes or smoothies) flow better, set the blender to speed 1 and then pull the pedal forward). **Turn the appliance off when you have finished serving.**

Clean the tap after each use (see Cleaning §) If you do not need the tap, you can replace it with the cap (J) (see diagram ⑥), fitted on to the sealing joint (E3).

**USE OF THE ICE STICK (H)\*  
(according to model)**

This accessory enables you to cool mixtures down, or keep them cool.

- Fill the square part of the handle (H2) with **crystal salt** right up to the brim (diagram ⑤) and then pour the salt into the container (H1).
- Fill the container (H1) with cold water.
- Screw the handle of the container on very tightly and shake until the salt dissolves.
- Place the handle in the deep freezer (at least -18°C), preferably in an upright position, until the salt water mixture has frozen (12 hours minimum).
- Make your preparation in the blender, and then introduce the frozen ice stick (H) through the

hole in the lid (E6), instead of the cap (E7). The mixture will then be cooled.

- You can use the ice stick as a mixing stick to help mix up your drinks, by introducing it through the feeder hole in the lid (E6).

**USE OF THE ACCESSORIES (K & L) \*  
(according to model)****SPICE GRINDER ACCESSORY (K):**

this accessory allows you:

- to grind up to 40 g of coffee in 30 seconds maximum operating time;
- to grind or chop various spices, dried fruits and nuts such as hazelnuts, walnuts, almonds or dates in a matter of seconds. E.g. 50 g of dates in 4 seconds.

**GRATER ACCESSORY (L):**

this accessory can reduce to powder nutmeg and grate coconut, hard cheeses (eg 60g of Parmesan) cut into small cubed pieces with a 30 second maximum operating time.

- These accessories are fitted with a safety lid (M) which prevents access to the blades during operation.
- Introduce the ingredients into the container (K or L). Fit the lid (M) to the container of the accessory (only one position is possible) and turn it in a clockwise direction to lock it (towards the closed padlock symbol), then fit this assembly onto the blender body (D) (see diagram ⑨).
- Plug in the blender and set the speed selector (C) to "pulse". Hold the lid during operation.
- To stop the blender, turn the speed selector (C) to the "0" position and only remove the accessory when the appliance has completely stopped.

Turn the assembly upside down on the work surface before unlocking the lid of the accessory (K or L) (see diagram ⑩).

The preparation may then be taken directly from the lid, which acts as a bowl.

## CLEANING

- Unplug the blender and remove the accessories.
- Wipe the motor unit (D) down with a damp cloth. Dry carefully.
- Never plunge the motor unit (D) into running water.
- Rinse the jug (E) under running water, along with its accessories.
- To make the blender easier to clean (E), unlock the blade holder (E1), remove the seal (E2), remove the tap unit (F) before cleaning everything.

### Diagram 7 :

Dismantling the tap (F) to make cleaning easier:

- Unscrew the body (F2) of the lever (F1), holding the bolt tightly (F3).

To reassemble it, do the same operations in reverse, making sure that the seal (F4) is fully tightened.

**- Handle the blades with extreme care, they are very sharp.**

- All the accessories are dishwasher-safe.

## WHAT TO DO IF MY BLENDER DOESN'T WORK?

Start by checking the power cord and plug, then check:

- that the blender is properly set on the motor unit.
- that the speed selection switch is in the right position.

Your blender is leaking, check:

- that all the seals are properly positioned.
- the jug has not been overfilled above the maximum level (1.25 litre)

Your appliance still does not work?

Call our Customer Relations Helpline:

0845 602 1454 or

(01) 677 4003 - Ireland

or consult our website - [www.moulinex.co.uk](http://www.moulinex.co.uk)

You can customise your blender and obtain the following accessories from your usual retailer or an approved centre:

- Grinder accessory
- Ice stick
- cap (J)

## RECYCLING



### Play your part in protecting the environment!



Your appliance contains a lot of recoverable or recyclable material.



Leave it at a local civic waste collection point so that it can be recycled.



### DISPOSAL OF THE PACKAGING OF THE APPLIANCE

The packaging does not contain any materials that are harmful to the environment, they may all be disposed of in compliance with the recycling rules in force.

For disposal of your appliance, please contact the appropriate municipal department.


**RECIPES**
**MILKSHAKES****Chocolate milkshake:**

For 2 glasses: **750 ml very cold milk - 3 tablespoons drinking chocolate - 2 tablespoons caster sugar - 3 scoops of chocolate ice cream.**

Pour the milk into the blender with the drinking chocolate and the sugar. Blend for 20 sec. Add the scoops of ice cream and blend for another 10 sec. Serve immediately.

**Strawberry milkshake:**

For 2 glasses: **200 g fresh strawberries - 400 ml very cold milk - 2 teaspoons caster sugar.**  
Hull the strawberries and cut them in half. Place all the ingredients in the blender and blend for 30 sec. Serve cold.

**Variation: You can also replace the strawberries by 200 g of fresh raspberries or a banana.**

**Raspberry Meringue Heaven :**

For 4 glasses: **400 g sweetened condensed milk (1 tin) - 250 ml cold milk - 300 g fresh raspberries - 10 ice cubes - 4 small meringues.**

Place the milk, condensed milk, raspberries and ice cubes in the blender. Use the pulse button 10 times, then blend for 1 minute 30 seconds. Crush the meringues. Pour the mixture into the glasses and decorate with the pieces of meringue. Serve straight away.

**Summer strawberry delight:**

For 2 glasses: **250 g hulled strawberries - 250 ml red berry drinking yoghurt - 4 scoops frozen strawberry yoghurt - 1 tablespoon of strawberry coulis - a few drops of natural vanilla extract - ice cubes.**

Place the strawberry yoghurt in the freezer for at least three hours before you make the recipe. Place the strawberries, drinking yoghurt, frozen yoghurt, strawberry coulis and vanilla extract into the blender. Blend until the mixture becomes thick and smooth. Pour the mixture over the ice cubes. Serve straight away.

**Café frappé:**

For 2 glasses: **½ litre cold milk - 6 teaspoons of instant coffee - 4 - 6 tablespoons caster sugar - 6 ice cubes**

Place all the ingredients in the blender and blend 20 secs. Adjust sweetness according to your personal taste. Serve immediately.

**SMOOTHIES / VITAMIN COCKTAILS****Vitamin cocktail:**

For 4 glasses: **2 slices pineapple - 6 fresh strawberries - 1 sliced banana - juice of 4 oranges - 150 ml very cold sparkling water - 1 sachet vanilla sugar (optional) - 2 ice cubes.**

Place the pineapple, strawberries, banana, orange juice and vanilla sugar into the blender. Blend for 15 sec. Add the sparkling water and the ice cubes. Blend 15 sec. Serve immediately.

**Energy cocktail:**

For 6 glasses: **juice of 3 oranges - juice of 1 lemon - 6 tablespoons clear honey - 2 egg yolks - 4 tablespoons single cream - 4 ice cubes.**

Place all the ingredients in the blender and blend 30 sec. Serve very cold.

**Spicy tomato juice:**

For 2 glasses: **500 g very ripe tomatoes - juice of ½ lemon - 4 basil leaves - 3 sprigs parsley - ½ teaspoon ground cumin - 2 drops Tabasco sauce - pinch of celery salt - 4 ice cubes.**

Peel the tomatoes, remove the pips and cut into quarters. Place all the ingredients in the blender. Blend for 1 min. Serve very cold.

**Kiwi delight:**

For 4 small glasses: **3 kiwi fruit peeled and sliced - 80 g fresh pineapple cut into chunks - 1 sliced banana - 250 ml tropical fruit juice - 2 ice cubes.**

Place all the ingredients into the blender and blend until creamy.

**Iced lime coconut:**

For 2 large glasses: **400 ml chilled coconut milk - juice of 4 limes - 2 teaspoons natural vanilla extract - 80 g caster sugar - 7 g fresh mint (optional) - 8 large ice cubes.**

Place all the ingredients into the blender and blend until creamy. Serve straight away.

### Gaspacho:

For 6 glasses: **½ cucumber - ½ sweet red pepper - 500g tomatoes - 1 small onion - 1 clove of garlic - 20g fresh breadcrumbs - 2 teaspoons wine vinegar - 2 tablespoons olive oil - 1 teaspoon tomato puree - 500 ml cold stock - salt - pepper - 1 pinch of Cayenne pepper.**

Peel the cucumber, garlic and onion. Remove the seeds from the pepper. Peel the tomatoes, remove the pips. Place all of the ingredients into the blender and blend for one minute. Leave for 1 hour in the refrigerator (or use the ice stick) before serving with garlic croutons.

### COCKTAILS

(to be consumed in moderation)

#### Margarita :

For 4 glasses: **160 ml Tequila - 80 ml Cointreau - 40 ml lime - 1 teaspoon salt - 5 ice cubes.**

In the blender, put the Tequila, the Cointreau and the lime. Blend 10 sec. Add the ice cubes and blend. Wet the edges of the glasses and dip them in the salt. Pour in the mixture and decorate the glasses with a slice of lemon.

#### Piña Colada :

For 4 glasses: **500 ml pineapple juice - 200 ml coconut liqueur - 100 ml white rum - 1 tablespoon caster sugar - 1 pinch ground cinnamon - a few drops of vanilla extract - 6 ice cubes.**

Place all the ingredients in the blender, add the ice cubes and blend 30 sec.

#### Irish Cocktail :

For 4 glasses: **160 ml Irish whisky - 4 teaspoons crème de menthe - 4 scoops of vanilla ice cream.**

Place all the ingredients in the blender and turn to speed 1 for a few seconds. Serve immediately

## D

Die dem von Ihnen erworbenen Modell beiliegenden Zubehörteile sind auf dem Etikett auf der Oberseite der Verpackung aufgeführt.

\* je nach Modell.

### SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Standmixer aufmerksam durch. Bei unsachgemäßem, nicht der Bedienungsanleitung entsprechendem Gebrauch übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.**
- Überprüfen Sie, dass die Betriebsspannung Ihres Standmixers mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.  
Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.
- Benutzen Sie Ihren Standmixer ausschließlich zur Zubereitung von Speisen in geschlossenen Räumen.
- Stecken Sie Ihren Standmixer nach dem Gebrauch, bei der Reinigung und bei Stromausfällen aus.
- Stellen Sie Ihren Standmixer auf eine ebene, saubere und trockene Fläche.
- Stellen Sie Ihr Gerät niemals auf eine heiße Oberfläche (z. B. Herdplatte) oder in die Nähe einer offenen Flamme.
- Stecken Sie nie Ihre Finger oder irgendwelche Objekte in den Mixaufsatz, wenn sich das Gerät in Betrieb befindet.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer um, da Sie sich andernfalls verletzen könnten.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.  
Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern. Das Netzkabel darf nicht in Kontakt mit oder in die Nähe von den sich drehenden Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle, scharfen Kanten oder des Messers gebracht werden.
- Nehmen Sie den Mixaufsatz nicht ohne Zutaten oder nur mit Trockenprodukten gefüllt in Betrieb und füllen Sie keine kochenden Flüssigkeiten in den Mixaufsatz. Geben Sie keine zu großen Stücke in das Gerät (max. 2 cm groß), um ein Blockieren des Messers und dadurch eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
- Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Die Zubehörteile sind nicht mikrowellenfest.
- Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. nicht über den Mixaufsatz und in Betrieb befindliche Zubehörteile hängen.  
Vermeiden Sie jeden Kontakt mit sich bewegenden Teilen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut gemacht wurden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät niemals ohne Aufsicht laufen lassen.
- Benutzen Sie Ihren Standmixer nicht, wenn er nicht richtig funktioniert oder beschädigt wurde oder wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Lassen Sie sie zu Ihrer eigenen Sicherheit unbedingt von einem Kundendienstcenter austauschen (siehe Liste im Serviceheft).
- Alle Arbeiten, die über die üblichen durch den Kunden ausgeführten Reinigungs- und Pflegemaßnahmen hinausgehen, dürfen nur von zugelassenen Kundendienstcentern ausgeführt werden. Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Deckel.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur zu Ihrem Standmixer passende, in einem zugelassenen Kundendienstcenter erworbene Originalzubehör- und Ersatzteile.
- Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten in Dauerbetrieb. Schalten Sie es nach 3 Minuten Dauerbetrieb aus und lassen Sie es ein paar Minuten lang abkühlen.
- Vorsicht beim Leeren und Reinigen des Mixbechers, die Messer sind sehr scharf.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch.
- Das Gerät niemals ohne Aufsicht laufen lassen.
- Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel in Ordnungsgemäßen Zustand.

## INBETRIEBNAHME

- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung alle Zubehörteile mit heißem Seifenwasser (ausgenommen den Motorblock **(D)**): siehe Absatz Reinigung). Spülen und trocknen Sie sie ab.

- **ENTFERNEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME ALLE VERPACKUNGSTEILE.**

### GEBRAUCH DES MIXAUFSATZES (E)

#### Bild ①:

- Legen Sie den Dichtungsring **(E2)** auf die Basis des abnehmbaren Messerträgers **(E1)**.
- Verriegeln Sie den Messerträger mit einer Vierteldrehung auf dem Mixaufsatz.
- Stecken Sie das Zwischenstück **(E3)** in die Öffnung des Mixaufsatzes.
- Stellen Sie den Mixaufsatz auf den Motorblock **(D)**.

### MONTAGE DES ZAPFHAHNS (F) AM MIXAUFSATZ

#### Bild ②:

- Verriegeln Sie den Zapfhahn mit einer Vierteldrehung an der Öffnung des Mixaufsatzes. Halten Sie ihn dabei am Gehäuse **(F2)** fest (Ausgießöffnung nach unten.)  
BITTE BEACHTEN: Der Zapfhahn lässt sich ganz um sich selbst drehen.
- Geben Sie die Zutaten, die gemixt werden sollen, in den Mixaufsatz **(E4)**, beginnen Sie mit den flüssigen Zutaten. Achten Sie darauf, die angegebene Höchstfüllmenge (1,25 l) nicht zu übertreten.

#### Bild ③:

- Legen Sie den Dichtungsring **(E5)** um den Deckel **(E6)**, setzen Sie die beiden Teile auf dem Mixaufsatz **(E4)** und schließen den Deckel mit Hilfe des Dosierverschlusses **(E7)**.
- Legen Sie das Sieb **(A2)** auf das Schälchen **(A1)**.
- Setzen Sie die beiden Teile **(A)** an den dafür vorgesehenen Platz **(B)** in den Motorblock **(D)** ein.
- Schließen Sie das Gerät an, stellen Sie am Geschwindigkeitswahlschalter **(C)** die am besten für Ihre Zubereitung geeigneten Geschwindigkeit ein und setzen Sie das Gerät in Betrieb.

Stellen Sie zum Abschalten des Gerätes den Geschwindigkeitswahlschalter **(C)** auf 0.

**Der Deckel sowie der Dosierverschluss müssen stets aufgesetzt sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.** Während der Zubereitung können weitere Zutaten durch die Einfüllöffnung im Deckel **(E6)** beigegeben werden.

Leeren Sie den Inhalt des Schälchens **(A1)** nach der Reinigung gegebenenfalls aus und reinigen Sie die beiden Teile **(A)** sorgfältig.

### MIT DEM ZAPFHAHN (F) SERVIEREN

#### Bild ④:

Zum Servieren kann der Zapfhahn **(F1)** wahlweise auf zwei Positionen gestellt werden:

- Wenn der Zapfhahn nach unten gerichtet steht, braucht das Glas zum Servieren nur direkt an die Taste gedrückt zu werden.
- Wenn der Zapfhahn nach oben gerichtet steht, muss man zum Servieren mit der Hand daran ziehen und die Flüssigkeit läuft schneller ab.

BITTE BEACHTEN: Bei Geschwindigkeit 1 laufen dickflüssige Zubereitungen (z.B. Milchshake oder Smoothies) besser ab. Schalten Sie das Gerät nach dem Servieren aus.

Achtung je nach Flüssigkeit ist es möglich dass der Zapfhahn nachtropft. Lassen Sie Ihr Glas nach dem Einfüllen noch einen Augenblick unter dem Auslauf stehen. Reinigen Sie den Zapfhahn nach jeder Benutzung (siehe Absatz Reinigung). Wenn Sie den Zapfhahn nicht verwenden wollen, können Sie ihn durch die Kappe **(J)** ersetzen (siehe Bild ⑤), in die das Zwischenstück **(E3)** eingesetzt werden muss.

### BENUTZUNG DES ICE STICKS\* (H)

Der Ice Stick dient zum Kühlen oder Kühlhalten der Zubereitungen. Je nach Modell vorhanden.

- Füllen Sie den eckigen Teil des Ice Sticks **(H2)** bis oben mit **grobem Salz** (Bild ⑥) und füllen Sie das Salz anschließend in den Ice Stick-Behälter **(H1)**.
- Füllen Sie den Ice Stick-Behälter **(H1)** mit Wasser.
- Schrauben Sie den Deckel des Ice Sticks fest auf den Behälter und schütteln Sie ihn, um das Salz aufzulösen.
- Stellen Sie den Stick möglichst aufrecht in den Eisschrank (mindestens -18°C) und lassen Sie die Mischung gut durchfrieren (mindestens 12 Stunden).
- Bereiten Sie die Zutaten zu und führen Sie dann den gefrorenen Ice Stick **(H)** anstelle des Dosierverschlusses **(E7)** durch die Öffnung im Deckel **(E6)** ein. Ihre Zubereitung wird gekühlt.
- Der Ice Stick kann auch zum Durchmischen während der Zubereitungen verwendet werden. Dazu muss er unbedingt durch die Einfüllöffnung im Deckel **(E6)** eingeführt werden.

### BENUTZUNG DER ZUBEHÖRTEILE (K und L)

#### GEWÜRZMÜHLE (K):

Mit diesem Zubehörteil lassen sich  
- bis zu 40 g Kaffee in höchstens 30 Sekunden mahlen

- in ein paar Sekunden verschiedene Gewürze und Trockenfrüchte wie Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Datteln usw. mahlen, zum Beispiel: 50 g Datteln in 4 Sek.

**REIBE (L):** Mit diesem Zubehörteil lassen sich in ein paar Sekunden Muskatnüsse, Kokosnüsse und harte, zuvor gewürfelte Käsesorten (zum Beispiel 60 g Parmesan) in höchstens 30 Sekunden zermahlen. Diese Zubehörteile sind mit einem Sicherheitsdeckel (M) ausgestattet, der den Zugriff zu den Schneiden während des Betriebs verhindert.

- Füllen Sie die Zutaten in den Behälter (K oder L). Setzen Sie den Deckel (M) auf den Behälter des jeweiligen Zubehörteils (nur eine Position möglich), verriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen (in Richtung zugemachtes Schloss) und setzen Sie diese Einheit auf den Standmixer (D) (siehe **Zeichnung 9**).

- Schließen Sie den Standmixer an, stellen Sie die Geschwindigkeitseinstellung (C) auf

Position 2 oder betätigen Sie mehrmals den Impulsbetrieb. Halten Sie den Deckel (M) während des Betriebs fest.

- das Gerät an und setzen Sie es in Betrieb.

Halten Sie das Zubehörteil dabei mit der Hand fest.

- Stellen Sie zum Abschalten des Standmixers die Geschwindigkeitseinstellung (C) auf Position 0 und nehmen Sie das Zubehörteil erst nach vollständigem Stillstand des Geräts ab.

- Stellen Sie das zusammengesetzte Zubehörteil kopfüber auf eine Arbeitsfläche und nehmen Sie den Deckel von dem jeweiligen Zubehörteil (K oder L) ab (**siehe Zeichnung 10**).

- Jetzt können Sie die Zubereitung direkt aus dem Deckel entnehmen, der als Behälter dient.

## REINIGUNG

- Stecken Sie den Standmixer aus und nehmen Sie das Zubehör ab.
- Reinigen Sie den Motorblock (D) mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- **Halten Sie den Motorblock (D) nie unter fließendes Wasser.**
- Spülen Sie den Mixaufsatz (E) sowie die Zubehörteile unter fließendem Wasser ab.
- Entriegeln Sie zur einfacheren Reinigung des Mixaufsatz (E) vor der Reinigung den Messerträger (E1), entnehmen Sie den Dichtungsring (E2) und nehmen Sie den zusammengesetzten Zapfhahn (F) ab.

**Bild 7:** Abnehmen des (F) zur leichteren Reinigung:

- Schrauben Sie das Gehäuse (F2) vom Zapfhahn (F1) ab und halten Sie dabei die Mutter (F3) des Zapfhahns gut fest.

Schrauben Sie zum erneuten Anbringen des Gehäuses das Teil wieder an und achten Sie dabei darauf, dass das Zwischenstück (F4) richtig herum eingesetzt ist.

- **Gehen Sie vorsichtig mit den Messern um, vor allem beim Leeren und Reinigen. Sie sind äußerst scharf.**

- Alle Zubehörteile sind spülmaschinengeeignet.

## WAS TUN, WENN IHR STANDMIXER NICHT FUNKTIONIERT?

Überprüfen Sie zunächst den Anschluss des Geräts und anschließend:

- ob der Mixaufsatz richtig auf dem Motorblock sitzt,
- ob die Wahltaaste richtig eingestellt ist, Wenn Flüssigkeit aus dem Mixaufsatz austritt, überprüfen Sie:
- ob alle Dichtungsringe und Teile richtig eingesetzt sind.

Das Gerät funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich an ein zugelassenes Kundendienstcenter (siehe Liste im Serviceheft).

Sie können Ihr Gerät Ihren persönlichen Bedürfnissen anpassen und bei Ihrem Fachgeschäft oder bei einem zugelassenen Kundendienstcenter folgende Zubehörteile erwerben:

- Mahlwerk
- Ice Stick
- Kappe zum Schließen der Öffnung des Zapfhahns

## RECYCLING



**Denken Sie an den Schutz der Umwelt!**

- ① Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare oder recycelbare Materialien.
- ➡ Bringen Sie es zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.



**ENTSORGUNG DER VERPACKUNGSMATERIALIEN DES GERÄTS**

Die Verpackung des Geräts besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die unter Beachtung der gültigen Recycling-Vorschriften entsorgt werden können.

Erkundigen Sie sich bei der zuständigen Dienststelle Ihrer Gemeinde über die Entsorgung des Geräts.

## REZEPTE

### MILCHSHAKES

#### Schokoladenmilchshake:

Für 2 Gläser: **75 cl sehr kalte Milch - 3 Esslöffel Kakaopulver - 2 Esslöffel Zucker - 3 Kugeln Schokoladeneis.**

Giessen Sie die Milch mit dem Kakao und dem Zucker in den Mixaufsatz und mixen Sie 20 Sekunden lang. Geben Sie die Eiskugeln dazu und mixen Sie weitere 10 Sekunden.

#### Erdbeermilchshake:

Für 2 Gläser: **200 g Erdbeeren - 40 cl sehr kalte Milch - 2 Teelöffel Rohrzucker.**

Entstielen Sie die Erdbeeren und schneiden Sie sie in Stücke. Geben Sie alle Zutaten in den Mixaufsatz und mixen Sie 30 Sekunden lang. Sehr kalt servieren.

Tipp: Sie können die Erdbeeren durch 200 g Himbeeren oder eine Banane ersetzen.

#### Baiser-Milch mit Himbeeren:

Für 4 Gläser: **400 g gezuckerte Kondensmilch (1 Dose) - 25 cl Milch - 300 g Himbeeren - 10 Eiswürfel - 4 kleine Baisers.**

Geben Sie die Milch, die Kondensmilch, die Himbeeren und die Eiswürfel in den Mixaufsatz. Drücken Sie 10 Mal auf Pulse und mixen Sie anschließend 1 Minute 30 lang. Zerdrücken Sie die Baisers grob. Geben Sie die Milch in die Gläser und dekorieren Sie diese mit den zerdrückten Baisers. Sofort servieren.

#### Sommernascherei mit Erdbeeren:

Für 2 Gläser: **250 g entstieltete Erdbeeren - 25 cl Trinkjoghurt mit Beerengeschmack - 4 Kugeln gefrorener Erdbeerjoghurt - 1 Esslöffel Erdbeersoße (Dessertsoße) - ein paar Tropfen natürlicher Vanilleextrakt - Eiswürfel.**

Stellen Sie den Erdbeerjoghurt mindestens 3 Stunden vor der Zubereitung in den Eisschrank. Geben Sie die Erdbeeren, den Trinkjoghurt, den gefrorenen Joghurt, die Erdbeersoße und den Vanilleextrakt in den Mixaufsatz und mixen Sie alles durch, bis eine dickflüssige, glatte Mischung entsteht. Gießen Sie die Zubereitung auf die Eiswürfel.

#### Café Frappé:

Für 2 Gläser: **1/2l Milch - 6 Teelöffel Instantkaffee - 6 Esslöffel Zucker - 6 Eiswürfel.**

Geben Sie alle Zutaten in den Mixaufsatz und mixen Sie sie 20 Sekunden lang. Sofort servieren.

### SMOOTHIES / VITAMIN-COCKTAILS

#### Vitamin-Cocktail:

Für 4 Gläser: **2 Scheiben Ananas - 6 Erdbeeren - 1 Banane - 4 ausgepresste Orangen - 15 cl sehr kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure - 1 Päckchen Vanillezucker - 2 Eiswürfel.**

Geben Sie die Ananas, die Erdbeeren, die Banane, den Orangensaft und das Päckchen Vanillezucker in den Mixaufsatz.

Mixen Sie 15 Sekunden lang. Geben Sie das Mineralwasser und die Eiswürfel dazu.

Mixen Sie 15 Sekunden lang.

#### Energie-Cocktail:

Für 6 Gläser: **3 ausgepresste Orangen - 1 ausgepresste Zitrone - 6 Esslöffel flüssiger Honig - 2 Eigelb - 4 Esslöffel flüssige Sahne - 4 Eiswürfel.**

Geben Sie alle Zutaten in den Mixaufsatz und mixen Sie sie 30 Sekunden lang. Sehr kalt servieren.

#### Scharfer Tomatensaft:

Für 2 Gläser: **500g schön reife Tomaten - ½ ausgepresste Zitrone - 4 Blätter Basilikum - 2 Stängel Petersilie - ½ Teelöffel Kümmelpulver - 2 Tropfen Tabasco - Sellarisalz - 4 Eiswürfel**

Schälen Sie die Tomaten, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie sie in 4 Viertel. Geben Sie alle Zutaten in den Mixaufsatz und mixen Sie sie 1 Minute lang. Sehr kalt servieren.

#### Kiwi-Köstlichkeit:

Für 4 kleine Gläser: **3 geschälte und in Scheiben geschnittene Kiwis - 80 g in Stücke geschnittene Ananas - 1 in Scheiben geschnittene Banane - 25 cl Saft tropischer Früchte - 2 Eiswürfel.**

Geben Sie alle Zutaten in den Mixaufsatz und mixen Sie sie durch, bis eine sämige Mischung entsteht.

#### Gekühlte Kokosmilch mit Zitrone

Für 2 große Gläser: **40 cl Kokosmilch - Saft von 4 Limetten - 2 Teelöffel natürlicher Vanilleextrakt - 80 g Puderzucker - 7 g frische Minze, ca. - 8 große Eiswürfel.**

Geben Sie alle Zutaten in den Mixaufsatz und mixen Sie sie durch, bis eine sämige Mischung entsteht.

### Gaspacho:

Für 6 Gläser: **½ Gurke - ½ Gemüsepaprika  
- 500g Tomaten - 1 kleine Zwiebel  
- 1 Knoblauchzehe - 20g frisches Weißbrot  
ohne Rinde - 2 Teelöffel Weinessig - 2 Esslöffel  
Olivenöl - 1 Teelöffel Tomatenmark - 50cl kalte  
Bouillon - Salz - Pfeffer - 1 Prise  
Cayennepfeffer.**

Schälen Sie die Gurke, den Knoblauch und die Zwiebel. Entfernen Sie die Kerne aus dem Gemüsepaprika. Schälen Sie die Tomaten und entfernen Sie die Kerne. Schneiden Sie alle Zutaten in Stücke, geben Sie diese in den Mixaufsatz und mixen Sie 1 Minute. Lassen Sie die Zubereitung 1 Stunde im Kühlschrank ruhen (oder benutzen Sie den Ice Stick) und servieren Sie die Gaspacho mit Knoblauch und Brotstückchen.

### COCKTAILS (mit Vorsicht zu genießen)

#### Margarita:

Für 4 Gläser: **16 cl Tequila - 8 cl Cointreau -  
4 cl Limettensaft - 1 Teelöffel Salz - 5 Eiswürfel.**  
Geben Sie den Tequila, den Cointreau und den Limettensaft in den Mixaufsatz und mixen Sie 10 Sekunden lang. Geben Sie die Eiswürfel dazu und mixen Sie weiter. Feuchten Sie den Gläserrand an und stecken Sie ihn in das Salz. Gießen Sie die Margarita in die Gläser und verzieren Sie diese mit einer Zitronenscheibe.

#### Piña Colada :

Für 4 Gläser: **50 cl Ananassaft  
- 20 cl Kokosnusscreme - 10 cl Weißer Rum  
- 1 Esslöffel Rohrzucker - 1 Prise Zimt - ein paar  
Tropfen Vanilleextrakt - 6 Eiswürfel.**  
Geben Sie die Zutaten in den Mixaufsatz, geben Sie die Eiswürfel dazu und mixen Sie 30 Sekunden lang.

#### Irish Cocktail :

Für 4 Gläser: **16 cl irischer Whisky - 4 Teelöffel  
grüne Minzcreme - 4 Kugeln Vanilleeis.**  
Geben Sie die Zutaten in den Mixaufsatz und setzen Sie ihn ein paar Sekunden lang auf Geschwindigkeit 1 in Betrieb. Sofort servieren.

## NL

De accessoires van het model dat u zojuist aangeschaft heeft, staan op het etiket op de bovenzijde van de verpakking.

\* afhankelijk van het model.

### VEILIGHEIDSADVIEZEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw blender voor de eerste keer gaat gebruiken en volg de gebruiksinstructies zorgvuldig op. Indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Controleer of de netspanning, aangegeven op uw blender, overeenkomt met de netspanning bij u thuis. Bij een verkeerde aansluiting is de garantie niet geldig.
- Gebruik uw blender uitsluitend voor keukentoepassingen binnenshuis.
- Trek de stekker uit het stopcontact bij langdurige afwezigheid, als u de blender schoonmaakt en in geval van een stroomonderbreking.
- Gebruik uw blender op een vlakke, schone en droge ondergrond.
- Nooit uw vingers of enig ander voorwerp in de mengbeker stoppen tijdens de werking van het apparaat.
- Wees voorzichtig met de messen, deze kunnen u verwonden.
- Zet het apparaat, het netsnoer of de stekker niet in water of enige andere vloeistof.
- Laat de voedingskabel niet in binnen handbereik van kinderen, in de buurt van, of in contact met de warme delen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op scherpe randen komen of in contact komen met de messen.
- Doe de accessoires niet in de magnetron.
- Laat de mengbeker nooit werken zonder ingrediënten of met uitsluitend droge producten en schenk hier geen kokend hete vloeistoffen in.
- Laat lang haar, sjaals, dassen, enz. nooit los boven de mengkom en de werkende accessoires hangen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Elke handeling anders dan schoonmaken en het gewone onderhoud dient door een door erkende servicedienst te gebeuren.
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van de op de blender afgestemde accessoires en onderdelen die bij de afdeling onderdelen verkocht worden.
- Laat het apparaat niet langer dan 3 minuten achter elkaar functioneren. Wacht enkele minuten voordat u hem weer aanzet.
- Wees tijdens het legen van het accessoire voorzichtig met de messen: deze kunnen snijwonden veroorzaken.

### EERSTE GEBRUIK

- Reinig voor het eerste gebruik alle accessoires met warm water en afwasmiddel (m.u.v. het motorblok (D): zie § reiniging). Zorgvuldig afspoelen en afdrogen.
- **ZORG DAT VOOR HET FUNCTIONEREN ALLE VERPAKKINGSMATERIAAL VERWIJDERD IS.**
- Vergrendel de meshouder op de mengbeker door hem een kwartslag te draaien.
- Steek de pakking (E3) in de uitlaat van de mengkom.
- Plaats de mengkom op het motorblok (D).

### ASSEMBLAGE VAN DE KRAAN (F) OP DE MENGKOM

#### Schema 2 :

- Vergrendel de kraan door hem een kwartslag op de uitgang van de mengkom te draaien en hem daarbij vast te houden (F2) (uitgangsgat naar beneden.)

### GEBRUIK VAN DE MENGBEKER (E)

#### Schema 1:

- Zet de afdichtingspakking (E2) op het voetstuk van de afneembare meshouder (E1).

**NB: De hendel kan vrij rond het kraanhuis draaien.**

- Plaats de te mixen voedingsmiddelen in de mengkom (E4), te beginnen met de vloeibare ingrediënten, zonder het aangegeven maximum niveau te overschrijden (1,25 l).

**Schema ⑤ :**

Plaats de pakking van het deksel (E5) rond het deksel (E6), vergrendel het geheel op de mengkom (E4) en plaats de dop (E7) op het deksel.

- Plaats het rooster (A2) op het lekbakje (A1).
- schuif het geheel (A) in het motorblok (D), in de hiervoor bedoelde zitting (B).
- Steek de stekker in het stopcontact, zet het apparaat aan en kies de juiste snelheid voor uw bereiding met de keuzeknop voor de snelheid (C).

Om het apparaat uit te schakelen zet u de keuzeknop voor de snelheid (C) op 0.

**Het deksel en zijn dop moeten altijd op hun plaats zitten wanneer het apparaat werkt. Het op het rooster geplaatste glas steeds met de hand vasthouden.** Voer de tijdens het mengen toe te voegen ingrediënten in via de vulschacht in het deksel (E6).

Gooi, indien nodig, na gebruik de inhoud van het lekbakje (A1) weg en was het geheel (A) zorgvuldig af.

**GEBRUIK VAN DE HENDEL (F)****Schema ④**

Er zijn twee standen mogelijk voor de service door de hendel te laten draaien ( F1):

- Met de hendel in de lage stand kunt u serveren door rechtstreeks met het glas te drukken.
- Met de hendel in de hoge stand kunt u serveren door hier met de hand aan te trekken, voor een grotere straal.

**NB: Met de snelheid 1 kunnen nogal dikke bereidingen beter stromen (zoals milkshakes of smoothies). Schakel het apparaat aan het einde van het gebruik uit.**

Reinig de kraan na ieder gebruik (zie § Reiniging). Indien u de kraan niet nodig heeft, kunt u deze vervangen door de dop (J)

(zie Schema ⑥), samen met de pakking (E3).

**GEBRUIK VAN DE ICE STICK\* (H)**

Met dit accessoire kunt u de bereidingen koelen of koel houden.

- Vul het vierkante gedeelte van de handgreep (H2) tot de rand met **grof zout (H2)** (Schema ⑤) en schenk het zout in het reservoir (H1).
- Vul het reservoir (H1) met water.
- Schroef de handgreep stevig op het reservoir en schud om het zout te laten smelten.
- Zet het geheel in de diepvriezer (minstens -

18°C), bij voorkeur rechtop, totdat het geheel diep bevroren is (minstens 12u).

- Maak uw bereiding en plaats de bevroren Ice stick (H) door de opening van het deksel (E6), in de plaats van de dop (E7). Uw bereiding wordt zo gekoeld.
- U kunt de ice stick gebruiken als stamper voor het mengen van uw bereidingen, door deze altijd via de vulopening in het deksel te steken (E6).

**GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES (K & L)****SPECERIJMOLEN (K):**

Met dit accessoire kunt u:

- tot 40 g koffie in maximaal 30 seconden malen
  - in enkele seconden diverse kruiden en droge vruchten, zoals hazelnoten, walnoten, amandelen, dadels, enz. malen, ...
- Voorbeeld: 50 g dadels in 4 seconden.

**RASP (L):**

Dit accessoire maalt nootmuskaat, kokosnoot, in blokjes gesneden harde kazen (bijvoorbeeld 60 g Parmezaanse kaas) in maximaal 30 sec.

- \* Deze accessoires zijn voorzien van een veiligheidsdeksel (M) dat voorkomt dat men tijdens de werking bij de messen kan komen
- Doe de ingrediënten in de kom (K of L). Plaats het deksel (M) op de kom van het accessoire (één stand mogelijk), draai het deksel met de klok mee om het te vergrendelen (in de richting van het gesloten hangslot) en plaats vervolgens het geheel op de romp van de blender (D) (zie schema ⑨).

\* Steek de stekker van de blender in het stopcontact en zet de keuzeknop voor de snelheid (C) op stand "2" of druk enkele malen op "pulse". Houd tijdens de werking het deksel (M) vast.

\* Zet voor het uitschakelen van de blender de keuzeknop voor de snelheid (C) terug op stand "0" en haal het accessoire pas weg wanneer het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.

Draai het complete accessoire om op het werkblad voordat u het deksel van het accessoire ontgrendeld (K of L) (zie schema ⑩). U kunt nu de bereiding rechtstreeks uit het als bakje dienende deksel halen.

## REINIGING

- Haal de stekker van de blender uit het stopcontact en verwijder de accessoires.
- Reinig het motorblok (D) met een vochtige doek. Goed afdrogen.
- Dompel het motorblok (D) nooit onder in water.
- Spoel de mengbeker (E) en de accessoires af onder de kraan.
- Om het onderhoud van de mengbeker (E) te vereenvoudigen, ontgrendelt u de meshouder (E1), verwijdert u de afdichtpakking (E2) en verwijdert u de complete kraan (F), voordat u met reinigen begint.

### Schema 7 :

Demontage van de kraan (F) voor eenvoudige reiniging:

- Schroef de romp (F2) van de hendel (F1) los en houd daarbij de moer (F3) van de hendel vast.

Ga voor het monteren in de omgekeerde volgorde te werk en let daarbij op de goede plaatsing van de pakking (F4).

- **Wees voorzichtig met de messen, deze zijn vlijmscherp.**
- Alle accessoires kunnen in de vaatwasser.

## WAT TE DOEN INDIEN UW BLENDER NIET WERKT?

Controleer allereerst of de stekker goed in het stopcontact zit en vervolgens of:

- de kom goed op het motorblok staat.
- de bedieningsknop op de juiste stand staat.

Uw kom lekt, controleer:

- of de pakkingen aanwezig zijn en goed op hun plaats zitten.

Werkt uw apparaat nog steeds niet?

Neem contact op met een erkende servicedienst (zie de lijst in het serviceboekje).

U kunt uw apparaat aanvullen met onderstaande accessoires die te koop zijn bij uw leverancier of bij een erkende servicedienst:

- breekaccessoire
- ice stick
- dop

## RECYCLING



### Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
- ➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente.



### VERWIJDERING VAN HET VERPAKKINGSMATERIAAL VAN HET APPARAAT

De verpakking bestaat uitsluitend uit materiaal dat ongevaarlijk voor het milieu is en overeenkomstig de geldende bepalingen betreffende recycling weggeworpen kan worden.

Vraag voor het wegwerpen van het apparaat inlichtingen bij de betreffende afdeling op uw gemeentehuis.

## RECEPTEN

### MILK-SHAKES

#### Chocolade Milkshake:

Voor 2 glazen: **75 cl goed koude melk**  
**- 3 eetlepels cacao-poeder - 2 eetlepels suiker**  
**- 3 bolletjes chocolade-ijs.**

Schenk de melk in de mengbeker, samen met de cacao en de suiker. Mix 20 sec. Voeg de ijsbolletjes toe en mix 10 sec.

#### Aardbeien Milkshake:

Voor 2 glazen: **200 g aardbeien - 40 cl goed koude melk - 2 theelepels rietsuiker.**

Verwijder het kroontje van de aardbeien en snijd ze in stukjes. Doe alle ingrediënten in de mengkom en mix 30 sec. Goed koel serveren.

**Variant: U kunt ook de aardbeien vervangen door 200 g frambozen of door een banaan.**

#### Schuimende frambozenmelk:

Voor 4 glazen: **400 g zoete geconcentreerde melk (1 blikje) - 25 cl melk - 300 g frambozen - 10 ijsblokjes - 4 kleine schuimkoekjes.**

Doe de melk, de geconcentreerde melk, de frambozen en de ijsblokjes in de mengbeker. Druk de pulseknop 10 keer in en mix vervolgens 1.30 min. Stamp de schuimkoekjes enigszins fijn. Schenk de melk in de glazen en versier deze met de stukjes schuimkoek. Onmiddellijk opdienen.

#### Zomerse aardbeienlekkernij:

Voor 2 glazen: **250 g aardbeien zonder kroontje - 25 cl drinkyoghurt met rode vruchtensmaak - 4 diepgevroren bolletjes aardbeienyoghurt - 1 eetlepel aardbeiensaus - enkele druppels natuurlijk vanille-extract - ijsblokjes.**

Zet de aardbeienyoghurt minstens 3 uur voor het bereiden in de diepvriezer. Doe de aardbeien, de drinkyoghurt, de diepgevroren yoghurt, de aardbeiensaus en de vanille in de mengbeker. Mix tot u een dik, glad mengsel verkregen heeft. Schenk de bereiding over de ijsblokjes.

#### Ijskoffie:

Voor 2 glazen: **1/2l melk - 6 theelepels oploskoffie - 6 eetlepels suiker - 6 ijsblokjes.**  
 Doe alle ingrediënten in de mengkom en mix 20 sec. Snel serveren.

### SMOOTHIES / VITAMINECOCKTAILS

#### Vitamincocktail:

Voor 4 glazen: **2 plakjes ananas - 6 aardbeien - 1 banaan - 4 uitgeperste sinaasappels - 15 cl goed gekoeld koolzuurhoudend water - 1 zakje vanillesuiker - 2 ijsblokjes.**

Doe de ananas, de aardbeien, de banaan, het sinaasappelsap en het zakje vanillesuiker in de mengbeker. Mix 15 sec. Voeg het koolzuurhoudende water en de ijsblokjes toe. Mix 15 sec.

#### Energiecocktail:

Voor 6 glazen: **3 uitgeperste sinaasappels - 1 uitgeperste citroen - 6 eetlepels vloeibare honing - 2 eidooiers - 4 eetlepels vloeibare room - 4 ijsblokjes.**

Doe alle ingrediënten in de mengkom en mix 30 sec. Zeer koel serveren.

#### Pittig tomatensap:

Voor 2 glazen: **500g rijpe tomaten - ½ uitgeperste citroen - 4 blaadjes basilicum - 2 takjes peterselie - ½ theelepel komijnpoeder - 2 druppels Tabasco - selderijzout - 4 ijsblokjes.**

Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd ze in vieren. Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Mix 1 min. Zeer koel serveren.

#### Kiwidrank:

Voor 4 glaasjes: **3 gepelde en in plakjes gesneden kiwi's - 80 g in stukjes gesneden ananas - 1 in stukken gesneden banaan - 25 cl tropische vruchtensap - 2 ijsblokjes**

Doe alle ingrediënten in de mengbeker en mix tot u een romige melange verkregen heeft.

#### Ijsdrank met kokos en citroen:

Voor 2 grote glazen: **40 cl kokosmelk - het sap van 4 limoenen - 2 theelepels natuurlijk vanille-extract - 80 g poedersuiker - 7 g verse munt (facultatief) - 8 grote ijsblokjes.**

Doe alle ingrediënten in de mengbeker en mix tot u een romige melange verkregen heeft.

## Gazpacho:

Voor 6 glazen: **½ komkommer - ½ zoete paprika**  
**- 500 g tomaten - 1 uitje**  
**- 1 knoflookteentje - 20 g broodkruim**  
**- 2 theelepels wijnazijn - 2 eetlepels olijfolie**  
**- 1 theelepel geconcentreerde tomatenpuree**  
**- 50 cl koude bouillon - zout - peper - 1 snufje**  
**Cayennepeper.**

Schil de komkommer, de knoflook en de ui.  
 Verwijder de zaadlijsten van de paprika. Ontvel de tomaten en verwijder de zaadjes. Doe alle in stukjes gesneden ingrediënten in de mengkom en mix 1 minuut. Zet de bereiding 1 uur in de koelkast (of gebruik de ice stick) en serveer hem met knoflookcroutons.

## COCKTAILS

(geniet, maar drink met mate)

### Margarita :

Voor 4 glazen: **16 cl Tequila - 8 cl Cointreau**  
**- 4 cl limoen - 1 theelepel zout - 5 ijsblokjes**  
 Schenk de Tequila, de Cointreau en de limoen in de mengbeker. Mix 10 sec. Voeg de ijsblokjes toe en mix. Maak de randen van de glazen nat en steek ze in het zout. Schenk de drank in de glazen en versier deze met een schijfje citroen.

### Piña Colada :

Voor 4 glazen: **50 cl ananassap - 20 cl romige kokosmelk - 10 cl witte rum - 1 eetlepel rietsuiker - 1 snufje kaneel - enkele druppels vanille - 6 ijsblokjes.**

Doe alle ingrediënten in de mengbeker, voeg de ijsblokjes toe en mix 30 sec.

### Irish Cocktail :

Voor 4 glazen: **16 cl Ierse whisky - 4 theelepels groene muntlikeur - 4 bolletjes vanille-ijs.**

Doe de ingrediënten in de mengbeker en zet hem enkele seconden op stand 1. Onmiddellijk serveren.

## I

Gli accessori contenuti nel modello che avete comprato sono rappresentati sull'etichetta situata sulla parte superiore della confezione.

\* secondo il modello.

## CONSIGLI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente il libretto di istruzioni prima di usare per la prima volta il frullatore e seguite attentamente le indicazioni d'uso. Un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso solleva il fabbricante da ogni responsabilità.
- Verificare che la tensione d'alimentazione del vostro frullatore corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Ogni errore di collegamento annulla la garanzia.
- Utilizzate il frullatore solo per un uso culinario all'interno della casa.
- Scollegate sempre il frullatore dalla corrente non appena smettete di utilizzarlo, quando lo pulite o in caso di interruzione della corrente elettrica.
- Utilizzate il frullatore su una superficie piana, pulita e asciutta.
- Non mettete mai le dita o qualsiasi altro oggetto nel bicchiere frullatore durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Maneggiate le lame con cautela perché possono ferirvi.
- Non mettete l'apparecchio, il cavo d'alimentazione o la spina nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciate il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini, vicino a o contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino a una fonte di calore o su un angolo vivo, o a contatto con le lame.
- Non mettete gli accessori in un forno a microonde.
- Non fate mai funzionare il bicchiere frullatore senza ingredienti o soltanto con prodotti secchi, e non versatevi liquidi bollenti.
- Non lasciate penzolare i capelli lunghi, sciarpe, cravatte, ecc... sopra il bicchiere e gli accessori in funzione.
- Questo apparecchio e i suoi accessori non devono essere utilizzati da persone (compresi i bambini), con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o persone prive di esperienza o di conoscenza, salvo se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preventive relative all'utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Ogni intervento diverso dalla pulizia e dalla normale manutenzione da parte del cliente deve essere effettuato da un centro autorizzato.
- Per la vostra sicurezza, utilizzate solo accessori e pezzi di ricambio adatti al vostro frullatore, venduti in un centro autorizzato.
- Non utilizzate l'apparecchio per più di 3 minuti in funzionamento continuo. Aspettate alcuni minuti prima di rimetterlo in funzione dopo 3 minuti di funzionamento ininterrotto.
- Quando svuotate l'accessorio, maneggiate le lame con cautela perché possono ferirvi.

## MESSA IN FUNZIONE

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulite tutti gli accessori con acqua e sapone calda (tranne il blocco motore (D): vedere § pulizia). Sciacquateli e asciugateli accuratamente.

- **ASSICURATEVI DI AVERE TOLTO OGNI PARTE DI IMBALLAGGIO PRIMA DEL FUNZIONAMENTO.**

### UTILIZZO DEL BICCHIERE FRULLATORE (E)

#### Schema ❶ :

- Posizionate la guarnizione di tenuta (E2) sulla base del porta lame amovibile (E1).
- Bloccate il porta lame sul bicchiere frullatore girandolo di un quarto di giro.
- Inserite la guarnizione (E3) nell'uscita del bicchiere.
- Posate il bicchiere sul blocco motore (D).

### ASSEMBLAGGIO DEL RUBINETTO (F) SUL BICCHIERE

#### Schema ❷ :

- Bloccate il rubinetto di un quarto di giro sull'uscita del bicchiere, tenendolo per il corpo (F2) (foro di uscita verso il basso.)

**NB: La leva può essere girata liberamente attorno a tutto il corpo del rubinetto.**

- Introducete gli alimenti da frullare nel bicchiere (E4) cominciando con gli ingredienti liquidi, senza superare il livello massimo indicato (1,25 l).

#### Schema ❸ :

- Mettete la guarnizione del coperchio (E5) attorno al coperchio (E6), bloccate l'insieme sul bicchiere (E4) e posate il tappo (E7) sul coperchio.

- Posate la griglia (A2) sulla sua calotta (A1).
- infilate l'insieme (A) nel blocco motore (D), nell'apposito alloggiamento (B).
- Collegate l'apparecchio alla corrente, accendete scegliendo la velocità più adatta alla vostra preparazione, usando il selettore di velocità (C).

Per fermare l'apparecchio, mettete il selettore di velocità (C) su 0.

**Il coperchio e il suo tappo devono essere sempre al loro posto quando l'apparecchio è in funzione. Tenere il bicchiere con la mano quando è appoggiato sulla griglia.** Per aggiungere degli ingredienti nel corso della miscelazione, inseriteli attraverso l'apertura di riempimento del coperchio (E6).

Dopo l'utilizzo, se necessario, buttate il contenuto della calotta (A1) e lavate l'insieme (A) accuratamente.

## SERVIZIO DAL RUBINETTO (F)

### Schema ①

Sono possibili due posizioni per servirsi facendo ruotare la leva (F1):

- Con la leva posizionata in basso ci si può servire premendo direttamente con il bicchiere.
- Con la leva posizionata in alto ci si può servire tirando con la mano ed erogando così una quantità maggiore.

**NB: La velocità 1 può facilitare il deflusso delle preparazioni molto dense (tipo frullati o smoothies). Spegnere l'apparecchio alla fine dell'utilizzo.**

Pulite il rubinetto dopo ogni utilizzo (vedere § Pulizia).

Se non avete bisogno del rubinetto, potete sostituirlo con il cappuccio (J)

(vedere Schema ②), provvisto di guarnizione (E3).

## UTILIZZO DELL'ICE STICK\* (H)

Questo accessorio vi permette di rinfrescare delle preparazioni, oppure di mantenerle al fresco.

- Riempite con **sale grosso** la parte quadrata dell'impugnatura (H2) fino all'orlo (Schema ③) poi versate il sale nel serbatoio (H1).
- Riempite d'acqua il serbatoio (H1).
- Avvitare fortemente la maniglia sul serbatoio e scuotete per fare sciogliere il sale.
- Mettete l'insieme nel congelatore (-18°C minimo), preferibilmente in piedi, finché la miscela si è ben congelata (12 ore minimo).
- Fate la vostra preparazione, poi introducete l'ice stick (H) gelato nell'apertura del coperchio (E6), al posto del tappo (E7).

La vostra preparazione sarà così raffreddata.

- potete utilizzare l'ice stick come pestello per mescolare le vostre preparazioni,

introducendolo obbligatoriamente attraverso l'apertura di riempimento del coperchio (E6).

## UTILIZZO DEGLI ACCESSORI \* (K & L)

### MACINATUTTO (K):

Questo accessorio vi permette:

- di macinare fino a 40g di caffè in 30 secondi al massimo
- di macinare in pochi secondi varie spezie e frutta secca come nocchie, noci, mandorle, datteri, ... Es: 50 g di datteri in 4 s.

### GRATTUGIA (L):

Questo accessorio riduce in polvere la noce moscata, la noce di cocco, i formaggi duri (es. 60g di parmigiano) precedentemente tagliato a dadini, in 30 secondi al massimo.

\*Questi accessori sono dotati di un coperchio (M) di sicurezza che impedisce l'accesso alle lame durante il funzionamento

Introducete gli ingredienti nel bicchiere (K o L). Posizionate il coperchio (M) sul bicchiere dell'accessorio (una sola posizione possibile), girate il coperchio in senso orario per bloccarlo (senso lucchetto chiuso), poi ponete l'insieme sul corpo del frullatore (D) (vedere Schema ④).

\* Collegate l'apparecchio alla corrente e mettete il selettore di velocità (C) sulla posizione «2» o date qualche impulso su «pulse». Tenere il coperchio (M) durante il funzionamento.

\* Per fermare il frullatore, riportate il selettore di velocità (C) sulla posizione "0", e togliete l'accessorio solo quando l'apparecchio è completamente fermo.

Rigirare l'insieme dell'accessorio sul piano di lavoro prima di sbloccare il coperchio dell'accessorio (K o L) (vedere Schema ⑤)

Adesso potete recuperare la preparazione direttamente nel coperchio che serve da recipiente.

## PULIZIA

- Staccate il frullatore dalla corrente e togliete gli accessori
- Pulite il blocco motore (D) con uno straccio umido. Asciugatelo accuratamente.
- **Non immergete mai il blocco motore (D) nell'acqua corrente.**
- Sciacquate il bicchiere frullatore (E) e i suoi accessori sotto l'acqua corrente.
- Per facilitare la manutenzione del bicchiere frullatore (E), sbloccate il porta-lame (E1), togliete la guarnizione di tenuta (E2), togliete il gruppo rubinetto (F) prima di pulire tutto.

### Schema 7 :

Smontaggio del rubinetto (F) per una facile pulizia:

- Svitare il corpo (F2) dalla leva (F1), tenendo bene il dado (F3) della leva.

Per rimontarlo, procedete in senso contrario, facendo attenzione al corretto posizionamento della guarnizione (F4).

### - Maneggiate le lame con cautela perché sono molto taglienti.

- Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

## COSA FARE SE IL FRULLATORE NON FUNZIONA?

Verificate innanzitutto il collegamento alla corrente, poi:

- che il bicchiere sia posizionato correttamente sul blocco motore.
- che il pulsante di comando sia ben posizionato.

Il bicchiere perde, verificate:

- che le guarnizioni sono tutte presenti e ben posizionate.

Il vostro apparecchio non funziona ancora?

Rivolgetevi a un centro assistenza autorizzato (vedere elenco nel libretto di assistenza).

Potete personalizzare il vostro apparecchio e procurarvi presso il vostro rivenditore abituale, o un centro autorizzato, i seguenti accessori:

- accessorio macinatutto
- ice stick
- cappuccio

## RICICLAGGIO



### Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!



Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.



Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

### SMALTIMENTO DEI MATERIALI D'IMBALLAGGIO DELL'APPARECCHIO



L'imballaggio comprende esclusivamente materiali senza pericolo per l'ambiente, che possono essere smaltiti conformemente alle disposizioni di riciclaggio in vigore.

Per lo smaltimento dell'apparecchio, informatevi presso il servizio appropriato del vostro comune.

## RICETTE

### FRULLATI

#### Frullato al cioccolato:

Per 2 bicchieri: **75 cl di latte ben freddo - 3 cucchiari di cacao in polvere - 2 cucchiari di zucchero - 3 palline di gelato al cioccolato.** Versate il latte nel bicchiere frullatore con il cacao e lo zucchero. Frullate per 20s. Aggiungete le palline di gelato e frullate per 10s.

#### Frullato alla fragola:

Per 2 bicchieri: **200 g di fragole - 40 cl di latte ben freddo - 2 cucchiari di zucchero di canna.** Lavate e togliete il picciolo dalle fragole e tagliatele a pezzetti. Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e frullate per 30s. Servite ben fresco.

**Variante: Potete sostituire le fragole con 200 g di lamponi o una banana.**

#### Latte meringato al lampone:

Per 4 bicchieri: **400 g di latte concentrato zuccherato (1 scatola) - 25 cl di latte - 300 g di lamponi - 10 cubetti di ghiaccio - 4 piccole meringhe.**

Mettete il latte, il latte concentrato, i lamponi e i cubetti di ghiaccio nel bicchiere frullatore. Azionate la funzione "pulse" 10 volte, poi frullare per 1 min 30. Schiacciate grossolanamente le meringhe. Versate il latte nei bicchieri e decorate con le meringhe a pezzetti. Servite immediatamente.

#### Dolcezza d'estate alle fragole:

Per 2 bicchieri: **250 g di fragole senza picciolo - 25 cl di yogurt da bere al gusto frutti rossi - 4 palline di yogurt alla fragole surgelato - 1 cucchiaio di coulis di fragole - alcune gocce di estratto naturale di vaniglia - cubetti di ghiaccio.** Mettete lo yogurt alla fragole nel congelatore per almeno 3 ore prima della preparazione. Nel bicchiere frullatore, mettete le fragole, lo yogurt da bere, lo yogurt surgelato, il coulis di fragole e la vaniglia. Frullare fino a ottenere una miscela densa e liscia. Versate la preparazione su dei cubetti di ghiaccio.

#### Caffè shakerato:

Per 2 bicchieri: **1/2l di latte - 6 cucchiari di caffè solubile - 6 cucchiari di zucchero - 6 cubetti di ghiaccio.** Introducete tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e frullate per 20s. Servite rapidamente.

### SMOOTHIES / COCKTAILS VITAMINIZZATI

#### Cocktail vitaminizzato:

Per 4 bicchieri: **2 fette di ananas - 6 fragole - 1 banana - 4 arance spremute - 15 cl di acqua gassata molto fredda - 1 bustina di zucchero vanigliato - 2 cubetti di ghiaccio.** Mettete l'ananas, le fragole, la banana, il succo d'arancia e la bustina di zucchero vanigliato nel bicchiere frullatore. Frullate per 15s. Aggiungete l'acqua gassata e i cubetti di ghiaccio. Frullare per 15s.

#### Cocktail energetico:

Per 6 bicchieri: **3 arance spremute - 1 limone spremuto - 6 cucchiari di miele liquido - 2 tuorli d'uovo - 4 cucchiari di panna liquida - 4 cubetti di ghiaccio.**

Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e frullate per 30s. Servite molto fresco.

#### Succo di pomodoro speziato:

Per 2 bicchieri: **500g di pomodori ben maturi - ½ limone spremuto - 4 foglie di basilico - 2 ciuffi di prezzemolo - ½ cucchiaino di cumino in polvere - 2 gocce di Tabasco - sale di sedano - 4 cubetti di ghiaccio.**

Pelate, togliete i semi e tagliate i pomodori in 4. Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore. Frullare per 1min. Servite molto fresco.

#### Delizia al kiwi:

Per 4 bicchierini: **3 kiwi pelati e tagliati a fette - 80 g di ananas tagliati a pezzetti - 1 banana tagliata a pezzi - 25 cl di succo di frutti tropicali - 2 cubetti di ghiaccio.**

Nel bicchiere frullatore, mettete tutti gli ingredienti e frullate fino a ottenere una miscela cremosa.

#### Cocco limone ghiacciato:

Per 2 bicchieri grandi: **40 cl di latte di cocco - il succo di 4 limoni verdi - 2 cucchiari di estratto naturale di vaniglia - 80 g di zucchero in polvere - 7 g di menta fresca (facoltativa) - 8 grossi cubetti di ghiaccio.**

Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e frullate fino a ottenere una miscela cremosa.

### Gaspacho:

Per 6 bicchieri: **½ cetriolo - ½ peperone dolce**  
**- 500g di pomodori - 1 piccola cipolla**  
**- 1 spicchio d'aglio - 20g di mollica di pane**  
**- 2 cucchiaini di aceto di vino - 2 cucchiai di**  
**olio d'oliva - 1 cucchiaio di concentrato di**  
**pomodoro - 50cl di brodo freddo - sale - pepe -**  
**1 pizzico di peperoncino di Cayenna.**

Sbucciate il cetriolo, l'aglio e la cipolla. Togliete i semi dal peperone. Pelate e togliete i semi dai pomodori. Mettete tutti gli ingredienti a pezzetti nel bicchiere frullatore e frullate per 1 minuto. Lasciate 1 ora in frigorifero (oppure utilizzate l'ice stick) prima di servire con crostini sfregati con aglio.

### **COCKTAILS**

(da consumare con moderazione)

#### Margarita :

Per 4 bicchieri: **16 cl di Tequila - 8 cl di**  
**Cointreau - 4 cl di lime - 1 cucchiaino di sale**  
**- 5 cubetti di ghiaccio.**

Introducete nel bicchiere frullatore la Tequila, il Cointreau e il limone. Frullare per 10s. Aggiungete i cubetti di ghiaccio e frullare. Bagnare il bordo dei bicchieri e passarli nel sale. Versate e decorate i bicchieri con una rondella di limone.

#### Piña Colada :

Per 4 bicchieri: **50 cl di succo di ananas**  
**- 20 cl di crema di noce di cocco - 10 cl di**  
**rum bianco - 1 cucchiaio di zucchero di**  
**canna - 1 pizzico di cannella - alcune gocce di**  
**vaniglia - 6 cubetti di ghiaccio.**

Introducete gli ingredienti nel bicchiere frullatore, aggiungete i cubetti di ghiaccio e frullate per 30s.

#### Irish Cocktail :

Per 4 bicchieri: **16 cl di whisky irlandese**  
**- 4 cucchiaini di crema di menta verde**  
**- 4 palline di gelato alla vaniglia.**

Introducete gli ingredienti nel bicchiere frullatore, e accendete alla velocità 1 per qualche secondo. Servite immediatamente.

## E

Los accesorios en el modelo que acaba de comprar están representados sobre la etiqueta en la parte de arriba del embalaje.

\* Según modelo.

### CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar su batidora por primera vez y siga atentamente las instrucciones de uso. Una utilización no conforme liberaría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Compruebe que la corriente de alimentación que aparece en la placa indicadora del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.
- Su aparato está únicamente destinado a un uso culinario y en el interior de la casa.
- Desconecte siempre su aparato tan pronto como deja de utilizarlo, cuando lo limpia o en caso de corte de electricidad.
- Utilice la batidora sobre una superficie plana, limpia y seca.
- Nunca ponga sus dedos o ningún otro objeto en el bol de batidora durante el funcionamiento del aparato.
- Manipule siempre las cuchillas con precaución, pueden herirlo.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe dentro del agua o cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación al alcance de las manos de los niños, a proximidad o en contacto con las partes calientes de su aparato, cerca de una fuente de calor o sobre un ángulo agudo o en contacto con las cuchillas.
- No coloque los accesorios en un horno microondas.
- Nunca haga funcionar el recipiente de batidora sin ingredientes o únicamente con productos secos y no vierta en ella líquidos hirvientes.
- No deje colgar cabellos largos, bufandas, corbatas, etc... encima de los accesorios en funcionamiento.
- Este aparato y sus accesorios no están previstos para ser utilizados por personas (incluido los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas, o por personas privadas de experiencia o de conocimiento, excepto si pudieron beneficiarse, por medio de otra persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse que no juegan con el aparato.
- Toda intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento usual por parte del cliente debe ser efectuada por un centro homologado.
- Por su seguridad, utilice solamente accesorios y piezas de recambio adaptadas a su aparato, vendidas en centros concertados.
- No utilice su aparato durante más de 3 minutos en marcha continua. Espere unos instantes antes de volver a ponerlo en funcionamiento después de 3 minutos de funcionamiento ininterrumpido
- Cuando vacíe el accesorio, manipule las cuchillas con precaución: pueden herirlo.

### PUESTA EN SERVICIO

- Antes de la primera utilización, limpie todos los accesorios con agua jabonosa caliente (excepto el bloque motor (D): ver § limpieza). Enjuáguelos y séquelos cuidadosamente.
- **ASEGÚRESE DE QUE TODOS LOS EMBALAJES SON RETIRADOS ANTES DE SU FUNCIONAMIENTO.**

- sobre la base del porta hojas desmontable (E1).
- Enrosque el porta-hojas sobre el recipiente de mezcla girándolo un cuarto de vuelta.
- Introduzca la juntura (E3) en la salida del recipiente.

### PONGA EL RECIPIENTE SOBRE EL BLOQUE MOTOR (D).

#### Esquema ② :

- Enroscado del grifo (F) sobre el recipiente
- Enrosque el grifo un cuarto de vuelta en la salida del recipiente, sujetándolo por el cuerpo (F2) (agujero de salida hacia abajo.)

### UTILIZACIÓN DEL RECIPIENTE PARA MEZCLA (E)

#### Esquema ①

- Posicione la juntura de impermeabilidad (E2)

**NB: El pedal puede girarse libremente alrededor del cuerpo del grifo.**

- Introduzca los alimentos a mezclar dentro del recipiente (E4) empezando por los ingredientes líquidos, sin sobrepasar el nivel máximo indicado (1.25 l).

**Esquema ⑧ :**

- Ponga la junta de la tapadera (E5) alrededor de la tapadera (E6), enrosque el conjunto sobre el recipiente (E4) y coloque el tapón (E7) sobre la tapadera.
- Ponga la rejilla (A2) sobre su crisol (A1).
- Deslice el conjunto (A) en el bloque motor (D), en el lugar previsto a este fin (B).
- Conecte el aparato, póngalo en marcha escogiendo la velocidad más adaptada a su preparación, gracias al selector de velocidad (C). Para detener el aparato, ponga el selector de velocidad (C) en 0.

**La tapadera y su tapón deben estar siempre colocados cuando el aparato esté en funcionamiento. Mantenga siempre el vaso apoyado sobre la rejilla con la mano.** Para añadir ingredientes en el curso de la mezcla, insérteles por el orificio de relleno de la tapadera (E6).

Después de la utilización, si es necesario, tire el contenido del crisol (A1) y lave el conjunto (A) cuidadosamente.

**SERVICIO POR EL GRIFO (F)****Esquema ④**

Dos posiciones son posibles para servirse haciendo pivotar el pedal (F1):

- El pedal en posición baja permite servirse apretando con el vaso directamente.
- El pedal en posición alta permite servirse tirando hacia adelante con la mano y obtener mayor cantidad.

**NB: la velocidad 1 puede facilitar el fluido de las preparaciones bastante espesas (tipo batido de leche o smoothies). Detener el aparato al final del servicio.**

Limpie el grifo después de cada utilización (ver § Limpieza).

Si usted no necesita el grifo, puede reemplazarlo por la capucha (J) (ver esquema ⑥), equipado con la junta (E3).

**UTILIZACIÓN DEL ICE STICK\* (H)**

Este accesorio le permite refrescar preparaciones, o bien mantenerlas al fresco.

- Rellene de **sal gorda** la parte cuadrada del mango (H2) hasta el borde (esquema ⑤) luego vierta la sal en el depósito (H1).
- Rellene de agua el depósito (H1).
- Atornille fuertemente el mango sobre el

depósito y sacuda para disolver la sal.

- Coloque el conjunto en el congelador (-18°C mínimo), preferentemente levantado, hasta que la mezcla esté bien congelada (12 horas mínimo).
- Haga su preparación, luego introduzca el Ice Stick (H) helado a través del orificio de la tapadera (E6), en el lugar del tapón (E7). Su preparación será así refrescada.
- Usted puede utilizar el Ice Stick como mortero para mezclar sus preparaciones, introduciéndolo obligatoriamente por el orificio de relleno de la tapadera (E6).

**UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS (K & L\*)****MOLINO PARA ESPECIAS (K):**

Este accesorio le permite:

- Moler hasta 40g de café en 30 segundos como máximo
- Moler en algunos segundos diferentes especias y frutos secos como avellanas, nueces, almendras, dátiles... Ex: 50g de dátiles en 4s.

**RALLAR (L):**

Este accesorio reduce a polvo la nuez moscada, el coco, los quesos duros (ex 60g de queso parmesano) previamente cortados en dados, en 30 segundos como máximo.

\* Estos accesorios están equipados de una tapa (M) de seguridad que prohíbe el acceso a las láminas durante el funcionamiento

- Introduzca los ingredientes en el recipiente (K o L).

- Sitúe la tapadera (M) sobre el recipiente del accesorio (una sola posición posible)

- Gire la tapadera en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo (cerrojo cerrado), luego ponga el conjunto sobre el cuerpo de la licuadora (D) (ver esquema ⑨).

\* Enchufe la licuadora y el selector de velocidad (C) en la posición «2» o presione varias veces sobre « pulse ». Sujete la tapadera (M) durante el funcionamiento.

\* Para detener la licuadora, lleve el selector de velocidad (C) a la posición " 0 ", y retire los accesorios sólo cuando el aparato esté completamente parado.

Devuelva el conjunto del accesorio a su encimera antes de bloquear la tapadera del accesorio (K o L) (ver esquema ⑩).

Usted puede entonces recuperar la preparación directamente en la tapadera que sirve de recipiente.

## LIMPIEZA

- Desenchufe la licuadora y retire los accesorios.
- Limpie el bloque motor (D) con un paño húmedo. Séquelo con cuidado.
- No sumerja nunca el bloque motor (D) bajo el agua corriente
- Enjuague el recipiente para mezclas (E) y los accesorios bajo el agua corriente.
- Para facilitar el mantenimiento del recipiente para las mezclas (E), desenrosque el portahojas (E1), retire la junta de impermeabilidad (E2), retire el conjunto del grifo (F) antes de limpiarlo todo.

### Esquema 7 :

Desmontaje del grifo (F) para una limpieza más fácil:

- Desatornille el cuerpo (F2) del pedal (F1), sujetando bien la tuerca (F3) del pedal.
- Para volver a montarlo, proceda en el sentido inverso, poniendo atención al buen posicionamiento de la junta (F4).

**- Manipule las hojas con precaución, están muy afiladas.**

- Todos los accesorios pueden ir al lavavajillas

## SI SU LICUADORA NO FUNCIONA ¿QUÉ HACER?

- Verifique primero la conexión, después:
- que el recipiente esté correctamente posicionado sobre el bloque motor.
  - que el botón de comando está bien posicionado.

Su recipiente tiene una fuga, verifique:

- que las juntas están presentes y bien colocadas.

¿Todavía no funciona su aparato?

Vaya a un centro de servicio concertado (ver lista en el librito servicio)

Usted puede personalizar su aparato y procurarse con los siguientes accesorios, a través de su vendedor habitual o en un centro concertado:

- Accesorio Triturador
- Ice Stick
- Capucha

## RECICLAJE



### ¡¡Participe en la conservación del medio ambiente!!

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ② Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico donde será tratado de forma adecuada.



### ELIMINACIÓN DE MATERIALES DE EMBALAJE DEL APARATO

El embalaje comprende exclusivamente materiales sin peligro para el medio ambiente, pudiendo desecharlos conforme a las disposiciones del reciclaje en vigor.

Para deshacerse del aparato, infórmese en los servicios apropiados de su comunidad.

## RECETAS

### BATIDOS

#### Batido de chocolate:

Para 2 vasos: **75 cl de leche bien fría**  
**- 3 cucharadas soperas de cacao en polvo**  
**- 2 cucharadas soperas de azúcar - 3 bolas de helado de chocolate.**

Vierta la leche en el recipiente para mezclas con el cacao y el azúcar. Mezcle 20s. Añada las bolas de helado y mezcle 10s.

#### Batido de fresa:

Para 2 vasos: **200 g de fresas - 40 cl de leche bien fría - 2 cucharillas de café de azúcar de caña.**

Quite las hojas a las fresas y córtelas en trozos. Introduzca todos los ingredientes en el recipiente para mezclas y mezcle 30s. Sirva bien frío.

**Variante: También puede reemplazar las fresas por 200 g de frambuesa o por un plátano.**

#### Leche merengada con frambuesa:

Para 4 vasos: **400 g de leche concentrada azucarada (1 bote) - 25 cl de leche - 300 g de frambuesas - 10 hielos - 4 merengues.**

Introduzca la leche, la leche concentrada, las frambuesas y los hielos en el recipiente para mezclas. Accione el botón pulse 10 veces, después mézclelo 1 min 30. Aplaste los merengues. Vierta la leche en los vasos y decórelos con los merengues en trozos. Sirva sin esperar.

#### Dulce de verano con fresas:

Para 2 vasos: **250 g de fresas sin hojas**  
**- 25 cl de yogur líquido con frutas del bosque**  
**- 4 bolas de yogur de fresas congeladas**  
**- 1 cucharada sopera jugo de fresas - algunas gotas de extracto natural de vainilla - hielos.**

Ponga el yogur de fresa en el congelador por lo menos 3 horas antes de la preparación. En el recipiente para mezclas, ponga las fresas, el yogur líquido, el yogur congelado, el jugo de fresas y la vainilla. Mezcle hasta que obtenga una pasta espesa y lisa. Vierta la preparación sobre los hielos.

#### Café frappé :

Para 2 vasos: **1/2l de leche - 6 cucharillas de café soluble - 6 cucharadas soperas de azúcar - 6 hielos.**

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente para mezclas 20s. Sirva rápidamente.

### SMOOTHIES / COCKTAILS VITAMINAS

#### Cocktail vitaminado:

Para 4 vasos: **2 rodajas de piña - 6 fresas**  
**- 1 plátano - 4 naranjas exprimidas - 15 cl de agua con gas bien fresca - 1 sobrecito de vainilla azucarada - 2 hielos.**

Introduzca la piña, las fresas, el plátano, el zumo de naranja en el recipiente para mezclar. Mezcle durante 15s. Añada el agua con gas y los hielos. Mezcle 15s.

#### Cocktail energía :

Para 6 vasos: **3 naranjas exprimidas - 1 limón exprimido - 6 cucharadas soperas de miel líquida - 2 yemas de huevo - 4 cucharadas soperas de crema líquida - 4 hielos.**

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente para mezclas y mezcle 30s. Sirva bien frío.

#### Zumo de tomate especiado:

Para 2 vasos: **500g de tomates bien maduros**  
**- ½ limón exprimido - 4 hojas de albahaca**  
**- 2 ramitas de perejil - ½ cucharilla de comino en polvo - 2 gotas de Tabasco - sal de apio - 4 hielos.**

Pele, quite las pepitas y corte los tomates en 4. Introduzca todos los ingredientes en el recipiente para mezclas. Mezcle durante 1 min. Sirva fresco.

#### Delicias al kiwi:

Para 4 vasitos: **3 kiwis pelados y cortados en rodajas - 80 g de piña en trozos - 1 plátano cortado en trozos - 25 cl de zumo de frutas tropicales - 2 hielos.**

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente para mezclas y mezcle hasta la obtención de una pasta untuosa.

#### Coco limón helado:

Para 2 grandes vasos: **40 cl de leche de coco**  
**- el zumo de 4 limones verdes - 2 cucharillas de extracto natural de vainilla - 80 g de azúcar en polvo - 7 g de menta fresca (facultativo)**  
**- 8 hielos grandes.**

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente para mezclas. Mezcle hasta la obtención de una pasta untuosa.

### Gaspacho:

Para 6 vasos: **½ pepino - ½ pimiento - 500g de tomates - 1 cebolla pequeña - 1 diente de ajo - 20g de miga de pan - 2 cucharillas de vinagre de vino - 2 cucharadas soperas de aceite de oliva - 1 cucharilla de concentrado de tomate - 50cl de caldo frío - sal - pimienta - 1 pizca de pimienta de Cayena.**

Monde el pepino, el ajo y la cebolla. Quítle los granos al pimiento. Pele y quite los granos al tomate. Introduzca todos los ingredientes en pedazos en el recipiente para mezclas y mezcle 1 minuto. Déjelo en el frigorífico una hora (o bien utilice el Ice stick) antes de servir con panecitos al ajo.

### **COCKTAILS**

(a consumir con moderación)

#### Margarita :

Para 4 vasos: **16 cl de Tequila - 8 cl de Cointreau - 4 cl de lima verde - 1 cucharita de sal - 5 hielos.**

Introduzca en el recipiente para mezclas el Tequila, el Cointreau y la lima. Mezcle 10s. Añada los hielos y mezcle. Moje el borde de los vasos y páselos por la sal. Vierta y decore los vasos con una rodaja de limón.

#### Piña Colada:

Para 4 vasos: **50 cl de zumo de piña - 20 cl de crema de nuez de coco - 10 cl de ron blanco - 1 cucharada soperas de azúcar de caña - 1 pizca de canela - algunas gotas de vainilla - 6 hielos.**

Introduzca los ingredientes en el recipiente para mezclas, añada los hielos y mezcle 30 s.

#### Cocktail Irlandés:

Para 4 vasos: **16 cl de whisky irlandés - 4 cucharillas de crema de menta verde - 4 bolas de helado de vainilla.**

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente para mezclas y póngala en marcha a velocidad 1 algunos segundos. Sirva inmediatamente.

## P

Os acessórios que compõem o aparelho que acaba de adquirir encontram-se reproduzidos na etiqueta colocada na parte superior da embalagem.

\* consoante o modelo.

## CONSELHOS DE SEGURANÇA

- **Lêa atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização da sua liquidificadora e siga atentamente as instruções. Uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.**
- Verifique se a tensão de alimentação da liquidificadora corresponde à da sua instalação eléctrica. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- A liquidificadora destina-se exclusivamente a utilização doméstica e dentro de casa.
- Desligue sempre a liquidificadora da tomada após cada utilização, durante o processo de limpeza ou em caso de falha de corrente eléctrica.
- Utilize a liquidificadora sobre uma superfície plana, limpa e seca.
- Nunca introduza os dedos ou qualquer objecto no copo liquidificador enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Manipule as lâminas com precaução, por forma a evitar qualquer ferimento.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação ao alcance das crianças, próximo ou em contacto com as partes quentes do aparelho, perto de uma fonte de calor ou sobre uma aresta cortante ou em contacto com as lâminas.
- Não coloque os acessórios no micro-ondas.
- Nunca coloque o copo liquidificador a funcionar sem ingredientes ou com produtos secos apenas e não deite líquidos a ferver.
- Tenha cuidado para que cabelos compridos, écharpes, gravatas, etc., não fiquem pendurados por cima do copo ou dos seus acessórios, quando em funcionamento.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habitual pelo cliente deverá ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobresselentes adaptadas à sua liquidificadora. Poderá adquirir estes acessórios num Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- O aparelho não deve ser utilizado mais do que 3 minutos em funcionamento contínuo. Aguarde alguns minutos antes de voltar a ligá-lo, após 3 minutos de funcionamento ininterrupto.
- Quando esvaziar o copo, manuseie as lâminas com cuidado: elas podem feri-lo.

## PREPARAÇÃO

- Antes da primeira utilização, lave todos os acessórios com água quente e detergente (excepto o bloco motor (D): ver § limpeza). Passe-os por água limpa e seque-os cuidadosamente.

**- VERIFIQUE SE RETIROU TODOS OS COMPONENTES DA EMBALAGEM, ANTES DE COMEÇAR A UTILIZAR O APARELHO**

### UTILIZAÇÃO DO COPO LIQUIDIFICADOR (E)

**Esquema 1 :**

- Posicione a junta de vedação (E2) sobre a

base do porta-lâminas amovível (E1).

- Fixe o porta-lâminas sobre o copo liquidificador, rodando-o um quarto de volta.
- Insira a junta (E3) na saída do copo.
- Coloque o copo sobre o bloco motor (D).

### MONTAGEM DA TORNEIRA (F) SOBRE O COPO

**Esquema 2 :**

- Coloque a junta (E3) na saída do copo liquidificador.
- Aperte a torneira um quarto de volta sobre a saída do copo, segurando-o pelo corpo (F2) (orifício de saída virado para baixo.)

**Nota: A alavanca pode ser rodada livremente em volta do corpo da torneira.**

- Introduza os alimentos dentro do copo (E4), deitando primeiro os ingredientes líquidos, sem exceder o nível máximo indicado (1,25 l).

**Esquema 8 :**

- Coloque a junta da tampa (E5) em volta da tampa (E6) aperte o conjunto sobre o copo (E4) e coloque a tampa pequena (E7) sobre a tampa.
- Coloque a grelha (A2) sobre a gaveta de recolha de pingos (A1).
- Faça deslizar todo o conjunto (A) sobre o bloco motor (D), no espaço previsto para o efeito (B).
- Ligue e coloque o aparelho em funcionamento seleccionando a velocidade mais adaptada à sua preparação, com a ajuda do selector de velocidade (C). Para desligar o aparelho, coloque o selector de velocidade (C) no 0.

**A tampa e a respectiva tampa pequena devem estar sempre colocadas quando o aparelho está em funcionamento. Segure sempre no copo que se encontra colocado sobre a grelha.** Para adicionar ingredientes durante a preparação, introduza-os através do orifício de enchimento da tampa (E6).

Após utilização, se necessário, deite fora o conteúdo da gaveta de recolha de pingos (A1) e lave cuidadosamente todo o conjunto (A).

**SERVIÇO DIRECTO PELA TORNEIRA (F)**

**Esquema 9**

Alavanca de dupla posição (F1):

- A alavanca em posição baixa permite servir pressionando directamente com o copo.
- A alavanca em posição alta permite servir pressionando com a mão, para obter um débito maior.

**Nota: A velocidade 1 pode facilitar a extracção de preparações mais espessas (tipo batidos). Desligue o aparelho logo que acabe de se servir.**

Lave a torneira após cada utilização (ver § Limpeza).

Se não precisar de usar a torneira, pode substituí-la pela tampa (J) (ver esquema 9), equipada com a junta (E3).

**UTILIZAÇÃO DO "ICE STICK"\* (H)**

Este acessório permite refrescar as preparações ou mantê-las frias.

- Encha com **sal grosso** a parte quadrada da pega (H2) até ao máximo (Esquema 5) em seguida deite o sal no reservatório (H1).

- Encha o reservatório (H1) com água.
- Aperte a pega sobre o reservatório e agite para fazer derreter o sal.
- Coloque o conjunto no congelador (-18°C no mínimo), de preferência em pé, até que a mistura fique bem gelada (12h no mínimo).
- Faça a sua preparação e em seguida introduza o "Ice Stick" (H) gelado através do orifício da tampa (E6), em vez da rolha (E7). A sua preparação manter-se-á assim fresca.
- Também pode usar o "Ice stick" como calçador para misturar as preparações, introduzindo-o obrigatoriamente pelo orifício de enchimento da tampa (E6).

**UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS (K e L)**

**MOINHO DE ESPECIARIAS (K):**

Este acessório permite:

- moer até 40 g de café em 30 segundos no máximo
- moer em apenas alguns segundos diferentes especiarias e frutos secos como avelãs, nozes, amêndoas, tâmaras... Ex.: 50 g de tâmaras em 4 segundos.

**RALADOR (L):**

Este acessório reduz em pó a noz-moscada, o coco, os queijos rijos (ex., 60 g de parmesão) previamente cortados em cubos, em 30 segundos no máximo.

- Estes acessórios estão equipados com uma tampa (M) de segurança que impede o acesso às lâminas durante o funcionamento.
- Introduza os ingredientes na taça (K ou L). Posicione a tampa (M) na taça do acessório (uma única posição possível), rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio para bloqueá-la (sentido cadeado fechado) e coloque o conjunto no corpo da liquidificadora (D) (ver esquema 9).
- Ligue a liquidificadora e coloque o selector de velocidade (C) na posição "2" ou carregue algumas vezes em "pulse". Segure a tampa (M) durante o funcionamento.
- Para parar a liquidificadora, coloque o selector de velocidade (C) na posição "0" e retire o acessório apenas quando o aparelho está completamente parado.

Vire o conjunto do acessório sobre a bancada de trabalho antes de desbloquear a tampa do acessório (K ou L) (ver esquema 10). Pode, então, retirar a preparação directamente na tampa que funciona como recipiente.

## LIMPEZA

- Desligue a liquidificadora e retire os acessórios.
- Limpe o bloco motor (D) com um pano húmido. Seque-o cuidadosamente.
- **Nunca mergulhe o bloco motor (D) dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido.**
- Lave o copo liquidificador (E) com água, bem como os respectivos acessórios.
- Para facilitar a manutenção do copo liquidificador (E), desaperte o porta-lâminas (E1), retire a junta de vedação (E2), retire a torneira (F) antes de proceder à limpeza.

### Esquema 7 :

Desmontagem da torneira (F) para facilitar a limpeza:

- Desaperte o corpo (F2) da alavanca (F1), segurando bem a porca (F3) da alavanca. Para o voltar a montar, proceda no sentido inverso, tendo atenção ao posicionamento correcto da junta. (F4).
- **As lâminas devem ser manipuladas com precaução, já que são muito cortantes.**
- Todos os acessórios podem ser lavados na máquina.

## O QUE FAZER SE A LIQUIDIFICADORA NÃO FUNCIONAR?

Em primeiro lugar, verifique a ligação, e depois confirme se:

- o copo está correctamente posicionado sobre o bloco motor.
- o botão de comando está bem posicionado.

Se o copo desliza, verifique se:

- as juntas estão todas devidamente posicionadas.

O seu aparelho continua a não funcionar?

Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto de Assistência). Pode personalizar o seu aparelho, adquirindo, junto do seu revendedor habitual ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado, os acessórios seguintes:

- acessório triturador
- "ice stick"
- tampa pequena

## RECICLAGEM



### Protecção do ambiente em primeiro lugar



O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.



Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



### ELIMINAÇÃO DOS MATERIAIS DE EMBALAGEM DO APARELHO

A embalagem é composta exclusivamente por materiais sem perigo para o meio ambiente, que podem ser eliminados em conformidade com as disposições de reciclagem em vigor.

Para a eliminação do aparelho, informe-se junto do serviço apropriado do seu município.

## RECEITAS

### BATIDOS

#### **Batido de chocolate:**

Para 2 copos: **75 cl de leite bem frio**  
**- 3 colheres de sopa de cacau em pó**  
**- 2 colheres de sopa de açúcar - 3 bolas de gelado de chocolate.**  
 Deite o leite no copo liquidificador, seguido do cacau e do açúcar. Misture durante 20 seg.  
 Adicione as bolas de gelado e misture durante 10 seg.

#### **Batido de morango:**

Para 2 copos: **200 g de morangos - 40 cl de leite bem frio - 2 colheres de café de açúcar de cana.**

Retire os pés aos morangos e corte-os em pedaços. Deite todos os ingredientes no copo liquidificador e misture durante 30 seg. Sirva bem fresco.

**Variante: Também pode substituir os morangos por 200 g de framboesas ou por uma banana.**

#### **Merengue de leite com framboesa:**

Para 4 copos: **400 g de leite condensado doce (1 lata) - 25 cl de leite - 300 g de framboesas - 10 cubos de gelo - 4 merengues pequenos.**  
 Deite o leite, o leite condensado, as framboesas e os cubos de gelo no copo liquidificador. Accione a função pulse 10 vezes, depois misture durante 1 min 30. Corte grosseiramente os merengues. Deite o leite nos copos e decore com os merengues em pedaços. Sirva imediatamente.

#### **Suavidade de Verão com morangos:**

Para 2 copos: **250 g de morangos sem o pé - 25 cl de iogurte líquido com sabor a frutos silvestres - 4 bolas de iogurte de morango gelado - 1 colher de sopa de calda de morango - umas gotas de extracto natural de baunilha - cubos de gelo.**  
 Coloque o iogurte de morango no congelador pelo menos 3 horas antes da preparação. No copo liquidificador, deite os morangos, o iogurte líquido, o iogurte congelado, a calda de morango e a baunilha. Misture até obter uma preparação espessa e cremosa. Deite o preparado sobre os cubos de gelo.

#### **Café gelado (frappé) :**

Para 2 copos: **½ l de leite - 6 colheres pequenas de café solúvel - 6 colheres de sopa de açúcar - 6 cubos de gelo.**  
 Introduza todos os ingredientes no copo liquidificador e misture durante 20 seg.  
 Sirva imediatamente.

### BATIDOS / COCKTAILS DE VITAMINAS

#### **Cocktail vitaminado:**

Para 4 copos: **2 fatias de ananás - 6 morangos - 1 banana - sumo de 4 laranjas - 15 cl de água com gás bem fresca - 1 saqueta de açúcar baunilhado - 2 cubos de gelo.**  
 Introduza o ananás, os morangos, a banana, o sumo de laranja e a saqueta de açúcar baunilhado dentro do copo liquidificador. Misture durante 15 seg. Adicione a água com gás e os cubos de gelo. Misturar durante 15 seg.

#### **Cocktail energia:**

Para 6 copos: **sumo de 3 laranjas - sumo de 1 limão - 6 colheres de sopa de mel líquido - 2 gemas de ovos - 4 colheres de sopa de natas líquidas - 4 cubos de gelo.**

Deite todos os ingredientes no copo liquidificador e misture durante 30 seg.  
 Sirva muito frio.

#### **Sumo de tomate com especiarias:**

Para 2 copos: **500 g de tomate bem maduro - sumo de ½ limão - 4 folhas de manjeriço - 2 ramos de salsa - ½ colher de café de cominhos em pó - 2 gotas de Tabasco - sal de aipo - 4 cubos de gelo.**  
 Descasque, retire as grainhas e corte o tomate em 4. Deite todos os ingredientes no copo liquidificador. Misture durante 1 minuto.  
 Sirva muito fresco.

#### **Delícia de kiwi:**

Para 4 copos pequenos: **3 kiwis descascados e cortados em pedaços - 80 g de ananás cortado em pedaços - 1 banana cortada - 25 cl de sumo de frutos tropicais - 2 cubos de gelo.**  
 No copo liquidificador, deite todos os ingredientes e misture até obter uma preparação cremosa.

#### **Gelado de Coco e limão:**

Para 2 copos grandes: **40 cl de leite de coco - sumo de 4 limas - 2 colheres de café de extracto natural de baunilha - 80 g de açúcar em pó - 7 g de menta fresca (facultativo) - 8 cubos grandes de gelo.**  
 Deite todos os ingredientes no copo liquidificador e misture até obter uma preparação cremosa.

### Gaspacho:

**Para 6 copos: ½ pepino - ½ pimento doce  
 - 500 g de tomate - 1 pequena cebola  
 - 1 dente de alho - 20 g de migas de pão  
 - 2 colheres de café de vinagre de vinho  
 - 2 colheres de sopa de azeite - 1 colher de  
 café de concentrado de tomate - 50 cl de  
 caldo frio - sal - pimenta - 1 pitada de pimenta  
 Caiena.**

Descasque o pepino, o alho e a cebola. Retire as  
 grainhas do pimento. Descasque e retire as  
 grainhas do tomate. Deite todos os ingredientes  
 em pedaços no copo liquidificador e misture  
 durante 1 minuto. Reserve 1 hora no frigorífico (ou  
 utilize o "ice stick") antes de servir com pão de  
 alho.

## COCKTAILS

(para consumir com moderação)

### Margarita:

**Para 4 copos: 16 cl de Tequilla - 8 cl de  
 Cointreau - 4 cl de lima - 1 colher de café de  
 sal - 5 cubos de gelo.**

Deite no copo liquidificador a Tequilla, o  
 Cointreau e a lima. Misture durante 10 seg.  
 Adicione os cubos de gelo e misture. Molhe o  
 bordo dos copos e passe-os pelo sal. Deite nos  
 copos e decore com uma rodela de limão.

### Piña Colada:

**Para 4 copos: 50 cl de sumo de ananás  
 - 20 cl de creme de coco - 10 cl de rum branco  
 - 1 colher de sopa de açúcar de cana -  
 1 pitada de canela - umas gotas de baunilha -  
 6 cubos de gelo.**

Introduza os ingredientes no copo liquidificador,  
 adicione os cubos de gelo e misture durante  
 30 seg.

### Irish Cocktail:

**Para 4 copos: 16 cl de whisky irlandês -  
 4 colheres de café de creme de menta verde  
 - 4 bolas de gelado de baunilha.**

Introduza os ingredientes no copo liquidificador  
 e misture à velocidade 1 durante alguns  
 segundos. Sirva imediatamente.