

UNOLD®



STANDMIXER SMOOTHIE TO GO

Bedienungsanleitung

**Instructions for use | Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi**

Modell 78685

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom. Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 78685

Stand: August 2018 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0

Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de



INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 78685

Technische Daten	8
Symbolerklärung.....	8
Für Ihre Sicherheit.....	8
Vor dem ersten Benutzen.....	11
Zusammenbau des Glasbehälters	11
Zusammenbau der Trinkbehälter	12
Bedienen	12
Hinweise zum richtigen Mixen	13
Reinigen und Pflegen.....	14
Rezepte	15
Garantiebestimmungen	18
Entsorgung / Umweltschutz	18
Informationen für den Fachhandel.....	19
Service-Adressen	20
Bestellformular.....	86

Instructions for use Model 78685

Technical Specifications.....	21
Explanation of the symbols	21
For your safety.....	21
Before using the appliance the first time..	24
Assembly of the glass container	24
Assembly of the beverage containers	24
Operation.....	25
Instructions for proper mixing	26
Cleaning and care.....	27
Recipes	28
Guarantee Conditions.....	30
Waste Disposal/Environmental Protection.	30
Service	20

Notice d'utilisation Modèle 78685

Spécification technique	31
Explication des symboles.....	31
Pour votre sécurité.....	31
Avant la première utilisation	34
Assemblage du récipient en verre.....	34
Assemblage des récipients à boissons.....	35
Utilisation	35
Remarques relative à un mixage correct ...	36
Nettoyage et entretien.....	37
Recettes	38
Conditions de Garantie.....	41
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement.....	41
Service	20

Gebruiksaanwijzing Model 78685

Technische gegevens	42
Verklaring van de symbolen.....	42
Voor uw veiligheid.....	43
Vóór het eerste gebruik.....	45
Plaatsing glazen kan	46
Plaatsing kunststof reservoir	46
Bedienen	46
Aanwijzingen voor goed mixen.....	47
Reiniging en onderhoud	48
Recepten	49
Garantievoorwaarden	52
Verwijderen van afval/Milieubescherming .	52
Service	20

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 78685

Dati tecnici	53
Significato dei simboli	53
Per la vostra sicurezza.....	54
Prima del primo utilizzo	56
Assemblaggio del recipiente in vetro.....	57
Assemblaggio della borraccia.....	57
Comando	57
Avvertenze per una corretta frullatura	58
Pulizia e cura	60
Ricette	61
Norme die garanzia.....	64
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	64
Service	20

Manual de instrucciones Modelo 78685

Datos técnicos	65
Explicación de símbolos	65
Para su seguridad	66
Antes del primer uso.....	68
Ensamblaje del recipiente de vidrio.....	69
Ensamblaje del recipiente para beber.....	69
Manejo	69
Indicaciones para el mezclado correcto....	70
Limpieza y cuidado.....	71
Recetas	73
Condiciones de Garantía.....	75
Disposición/Protección del medio ambiente	75
Service	20

Instrukcja obsługi Modelu 78685

Dane techniczne	76
Objaśnienie symboli.....	76
Dla bezpieczeństwa użytkownika	76
Przed pierwszym użyciem	79
Składanie pojemnika szklanego.....	79
Składanie pojemnika do picia	80
Obsługa	80
Wskazówki dla prawidłowego mieszania....	81
Czyszczenie i pielęgnacja	82
Przepisy.....	83
Warunki gwarancji.....	85
Utylizacja / ochrona środowiska.....	85
Service	20

EINZELTEILE



EINZELTEILE

D Ab Seite 8

- 1 Messbecher
- 2 Deckel
- 3 Glasbehälter
- 4 Messereinheit (mit Kreuzmesser)
- 5 Trinkbehälter 600 ml mit Deckel
- 6 Trinkbehälter 300 ml mit Deckel
- 7 Motorblock
- 8 Drehregler

GB Page 21

- 1 Measuring cup
- 2 Lid
- 3 Glass container
- 4 Blade unit (with cross-blade)
- 5 Beverage container 600 ml with lid
- 6 Beverage container 300 ml with lid
- 7 Motor block
- 8 Control dial

F Page 31

- 1 Récipient gradué
- 2 Couvercle
- 3 Récipient en verre
- 4 Bloc porte-couteaux (avec lames en croix)
- 5 Récipient pour boissons 600 ml & couvercle
- 6 Récipient pour boissons 300 ml & couvercle
- 7 Bloc moteur
- 8 Bouton de réglage rotatif

NL Pagina 42

- 1 Maatbeker
- 2 Deksel
- 3 Glazen kan
- 4 Meseenheid (met kruismes)
- 5 Reservoir 600 ml & deksel
- 6 Reservoir 300 ml & deksel
- 7 Motorblok
- 8 Draaiknop

I Pagina 53

- 1 Misurino a bicchiere
- 2 Coperchio
- 3 Recipiente in vetro
- 4 Unità lame (con lama a croce)
- 5 Borraccia da 600 ml & coperchio
- 6 Borraccia da 300 ml & coperchio
- 7 Blocco motore
- 8 Selettore rotante


ES Página 65

- 1 Vaso medidor
- 2 Tapa
- 3 Recipiente de vidrio
- 4 Unidad de cuchilla (con cuchilla en cruz)
- 5 Recipiente para beber de 600 ml & tapa
- 6 Recipiente para beber de 300 ml & tapa
- 7 Bloque de motor
- 8 Regulador giratorio

PL Strony 76

- 1 Miarka kuchenna
- 2 Pokrywa
- 3 Pojemnik szklany
- 4 Zespół nożowy (z nożem krzyżowym)
- 5 Pojemnik do picia 600 ml & pokrywa
- 6 Pojemnik do picia 300 ml & pokrywa
- 7 Blok silnika
- 8 Regulator obrotów

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 78685**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	250 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Motorblock:	Edelstahl	
Behälter/Deckel:	Kunststoff/Glas	
Messer:	Edelstahl	
Inhalt:	Glasbehälter 800 ml, Kunststoffbehälter 300 bzw. 600 ml	
Abmessungen:	Ca. 32,9 x 15,8 x 12,5 cm H/B/T	
Gewicht:	Ca. 2,00 kg	
Zuleitung:	Ca. 90 cm	
Kurzbetriebszeit:	2 Minuten	
Umdrehung:	17.000–24.000 U/Min	
Ausstattung:	Momentschalter, zwei Geschwindigkeitsstufen, Eiscrushfunktion, Edelstahlmesser mit 4 Schneidblättern, Glasbehälter spülmaschinengeeignet, zwei zusätzliche Trinkbehälter aus Kunststoff mit Deckel	
Zubehör:	Bedienungsanleitung mit Rezepten	

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf. Personen im Haushalt

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Hinweise zur Gesundheit

5. Das Gerät ist nur zum Verarbeiten von Lebensmitteln bestimmt.
6. Bitte bewahren Sie fertig zubereitete Smoothies nicht zu lange auf, um gesundheitliche Beeinträchtigungen durch verdorbene Lebensmittel zu vermeiden.
7. Wenn Sie Wildkräuter oder andere selbst gesammelten Lebensmittel verwenden, achten Sie bitte darauf, dass diese nicht giftig sein dürfen.

Elektrische Sicherheit

8. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
9. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
10. Den Stecker nie an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.
11. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn Kinder in der Nähe sind und nicht von Kindern bedienen lassen.
12. Immer zuerst den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät zusammengebaut, zerlegt, gereinigt oder nicht benutzt wird.
13. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.
14. Tauchen Sie die Basis, die Zuleitung und den Stecker keinesfalls in Wasser. Es besteht Kurzschlussgefahr.
15. Verwenden Sie das Gerät nicht mit Zubehör anderer Hersteller.
16. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.
17. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

18. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt (**nicht jedoch für den Dauerbetrieb!**), z. B. in
- Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

Hinweise zum Aufstellen und sicheren Gebrauch des Gerätes

19. Benutzen Sie das Gerät nur auf einer ebenen Arbeitsfläche. Benutzen Sie das Gerät nie auf oder neben heißen Oberflächen.
20. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt wird oder über die Aufstell- und Arbeitsfläche herunter hängt, da dies zu Unfällen führen kann.
21. Stecker und Zuleitung dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
22. Das Gerät darf nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau benutzt werden.
23. Achten Sie beim Aufsetzen des Mixbehälters darauf, dass dieser fest sitzt.
24. Lassen Sie das Gerät nie mit leerem Mixbehälter laufen.
25. Vergewissern Sie sich bei Verwendung des Mixers, dass der Deckel fest geschlossen ist.
26. Halten Sie keine Werkzeuge, Besteckteile oder Finger in den laufenden Mixer: Verletzungsgefahr!
27. Die maximale Füllmenge von 0,8 Litern (Glasbehälter) nicht überschreiten.
28. Beim Verarbeiten warmer Zutaten unbedingt den Deckel mit der Hand auf dem Gerät festhalten, da sich sonst der Deckel lösen kann und evtl. das Mixgut herausspritzt.
29. Achten Sie darauf, extreme Temperaturunterschiede bei den einzufüllenden Zutaten zu vermeiden. Das Material des Behälters könnte sonst beschädigt werden.
30. Das Gerät ist nicht zur Dauerbenutzung vorgesehen. Lassen Sie es nach einer Betriebszeit von ca. 2 Minuten vor dem Wiedereinschalten einige Minuten abkühlen.

31. Vergewissern Sie sich, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie bewegliche Teile abnehmen.



VORSICHT!

Das Kreuzmesser ist sehr scharf! Seien Sie daher beim Reinigen sehr vorsichtig.

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.



Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes sorgfältig reinigen (siehe Kapitel “Reinigen und Pflegen”).
3. Vergewissern Sie sich, dass der Drehregler sich in der Stellung AUS/OFF/0 befindet.
4. Wickeln Sie die erforderliche Kabellänge ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.

ZUSAMMENBAU DES GLASBEHÄLTERS

1. Legen Sie den Dichtungsring in den unteren Rand der Messereinheit.
2. Verbinden Sie die Messereinheit mit der Unterseite des Glasbehälters, indem Sie das Kreuzmesser im Uhrzeigersinn festdrehen.
3. Setzen Sie den Glasbehälter auf den Motorblock und drehen Sie den Glasbehälter im Uhrzeigersinn fest, **bis er einrastet**.
4. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter.



ACHTUNG:

Maximale Füllmenge von 800 ml nicht überschreiten!

5. Drücken Sie dann den Deckel auf den Glasbehälter.
6. Schrauben Sie nun den Messbecher im Uhrzeigersinn in die Öffnung.

ZUSAMMENBAU DER TRINKBEHÄLTER

1. Entfernen Sie den Deckel des jeweils gewünschten Trinkbehälters.
2. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter.



ACHTUNG:

Maximale Füllmenge von 300 ml (kleiner Trinkbehälter) bzw. 600 ml (großer Trinkbehälter) nicht überschreiten!

3. Legen Sie den Dichtungsring in den unteren Rand der Messereinheit.
4. Verbinden Sie die Messereinheit mit der Unterseite des Trinkbehälters, indem Sie das Kreuzmesser im Uhrzeigersinn festdrehen.
5. Setzen Sie den Trinkbehälter mit der Öffnung nach unten auf den Motorblock und drehen Sie den Trinkbehälter im Uhrzeigersinn fest, **bis er einrastet**.

BEDIENEN



WICHTIG: Das Gerät darf nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau benutzt werden. Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter versehen. Es lässt sich nur einschalten, wenn einer der Mixbehälter (Glasbehälter oder Trinkbehälter) aufgesetzt ist. Sollte sich das Gerät einmal auch ohne den aufgesetzten Mixbecher einschalten lassen, senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung an unseren Kundendienst ein. Achten Sie darauf, dass der Behälter/Trinkbecher richtig eingerastet ist.

Keine Werkzeuge, Besteckteile oder Finger in den laufenden Mixer halten – Verletzungsgefahr!

1. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart und schalten Sie das Gerät auf der entsprechenden Stufe ein:
 - STUFE 1** (niedrig):
Für flüssige Zutaten.
 - STUFE 2** (hoch):
Für feste Zutaten.
Zum Mixen von festen zusammen mit flüssigen Zutaten
 - STUFE P** (Momentschalter):
Zum Zerkleinern von Eiswürfeln.
Zum kurzen, kraftvollen Mixen.
Der Momentschalter rastet nicht ein. Er muss während der Betriebsdauer dauerhaft gedrückt werden. Bitte verwenden Sie den Momentschalter nur in Intervallen von 5 bis 10 Sekunden.

- Nach Gebrauch den Schalter auf AUS/OFF/O stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Glasbehälter entnehmen

- Den Glasbehälter zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn drehen und gerade nach oben abnehmen.

Trinkbehälter entnehmen

- Den Trinkbehälter zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn drehen und gerade nach oben abnehmen.
- Entfernen Sie das Kreuzmesser – achten Sie dabei darauf, den Trinkbehälter so herum zu halten, dass das Mixgut nicht auslaufen kann!
- Verschließen Sie den Trinkbehälter fest mit dem entsprechenden Deckel.



Achtung: Die Kurzbetriebszeit beträgt 2 Minuten. Lassen Sie das Gerät nach 2 Minuten Mixzeit abkühlen, um Schäden am Motor zu vermeiden.

HINWEISE ZUM RICHTIGEN MIXEN

- Geben Sie alle Zutaten zusammen in den Behälter.
- Größere Mengen bitte aufteilen und nacheinander verarbeiten.
- Feste Zutaten wie Käse oder Gemüse vor dem Zufügen in kleine Stücke schneiden.
- Sofern im Rezept nichts anderes vorgesehen, immer zuerst die Flüssigkeit und dann die festen Bestandteile einfüllen. Durch die Flüssigkeit kann die Masse schneller und auf niedrigerer Stufe verarbeitet werden.
- Wir empfehlen, in kurzen Intervallen von 5 bis 30 Sekunden zu mixen und dann die Konsistenz zu prüfen.
- Mixer nicht längere Zeit ohne Unterbrechung laufen lassen (max. 2 Minuten). Danach muss sich das Gerät ca. 5 Minuten abkühlen.
- Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben. Deckel während des Betriebs mit der Hand auf den Behälter drücken.
- Flüssigkeit oder sonstige Zutaten können durch die Öffnung im Deckel zugegeben werden. Bitte Vorsicht beim Einfüllen: Bei laufendem Gerät kann Flüssigkeit aus der Öffnung spritzen.
- Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verarbeitung heißer Zutaten.

10. Beim Verarbeiten warmer Zutaten unbedingt den Deckel mit der Hand auf dem Gerät festhalten, da sich sonst der Deckel lösen kann und evtl. das Mixgut herausspritzt.
11. Beim Zerkleinern von festen Zutaten empfehlen wir die mehrmalige Benutzung des Momentschalters, da sich das Messer im Dauerbetrieb eventuell durch die Zutaten festsetzen könnte.
12. Behälter erst dann vom Motorblock abnehmen, wenn der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.

Eis crushen

13. Sie können die Eiswürfel direkt zerkleinern. Etwas schneller geht es, wenn Sie zuerst etwas Wasser in den Mixbehälter geben und erst dann die Eiswürfel zufügen.
14. Eiswürfel in den Becher geben oder während des Betriebs durch die Einfüllöffnung in den Becher füllen.
15. Mehrmals kurz auf den Momentschalter drücken, bis das Eis wunschgemäß zerkleinert ist.



Achtung: Die Kurzbetriebszeit beträgt 2 Minuten. Lassen Sie das Gerät nach 2 Minuten Mixzeit abkühlen, um Schäden am Motor zu vermeiden.

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

VORSICHT! Bitte Vorsicht beim Reinigen des Kreuzmessers, die Schneiden sind sehr scharf.

1. Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel oder Putzschwämme, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.
2. Der Motorblock darf nicht in Wasser eingetaucht werden. Wischen Sie den Motorblock mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Motorblock gelangen kann.
3. Entleeren Sie den jeweiligen Behälter vollständig vor dem Reinigen.
4. Mit Hilfe des Momentschalters lassen sich die Behälter und das Messer einfach reinigen. Geben Sie etwas warmes Wasser und einige Tropfen Geschirrspülmittel in den Behälter und drücken Sie kurz den Momentschalter. Anschließend mit klarem Wasser ausspülen.

5. Alternativ können Sie den Behälter auch zum Reinigen zerlegen.
6. Schrauben Sie alle Teile ab (in umgekehrter Reihenfolge wie unter Punkt „Zusammenbau des Glasbehälters“ beschrieben).
7. Alle abnehmbaren Teile der Behälter können in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Der Glasbehälter ohne Zubehör sowie Becher und Deckel können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
8. Hartnäckige Gerüche von Zwiebeln oder Knoblauch evtl. mit Zitronensaft entfernen.
9. Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie diese zusammenbauen und den Behälter wieder auf das Gerät setzen.

REZEPTE

Achtung: die Rezepte sind auf die Zubereitung im Glasbehälter ausgelegt! Für die Trinkbehälter müssen die Mengen entsprechend reduziert werden.

Tropencocktail

2 Orangen und eine Papaya in Stücke schneiden, mixen, durch die Deckelöffnung 3 Eiswürfel und 1 EL Kokossirup zugeben, nochmals mixen, in ein Glas füllen und servieren.

KiBa-Cocktail

200 g entsteinte Sauerkirschen, eine Banane und 3 Eiswürfel mixen, in ein Glas füllen.

Erdbeermilch

100 g Erdbeeren, $\frac{1}{4}$ l kalte Milch, einen Eiswürfel mixen und in Gläser füllen. TIPP: Statt Erdbeeren können Sie auch andere Beeren oder Früchte verwenden, z. B. Bananen.

Erdbeermilchshake

2 Kugeln Vanilleeis, 100 g Erdbeeren, $\frac{1}{8}$ l kalte Milch mixen und in Gläser füllen.

Schokomilchshake

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 EL Nuss-Nougat-Creme, $\frac{1}{4}$ l kalte Milch mixen und in Gläser füllen.

Bananen-Nuss-Molkeshake

3 EL fein geriebenene Haselnüsse, $\frac{1}{2}$ Banane, 1 TL Zitronensaft, 2 EL Sahne, 1 EL Honig, 200 ml kalte Molke, 2 Eiswürfel mixen und in ein Glas füllen.

Irish Dream

2 cl Whiskey mit 1 EL Schokopulver und 0,2 l Sahne verquirlen.

Crush-Eis-Cocktail

Ein bauchiges Glas halb mit Crush-Eis füllen.

Im Mixer eine Scheibe Ananas (in Stücke geschnitten), 3 EL Wodka, 3 EL Curaçao blue, 2 EL Sahne, 2 EL Kokossirup, 100 ml Ananassaft mi-

schen, über das Crush-Eis gießen und mit einem Strohhalm servieren.

Fruchtaufstrich

200 g beliebiges Beerenobst mit 200 g Zucker mixen und in ein Schraubglas füllen. Dieser Fruchtaufstrich lässt sich im Kühlschrank etwa eine Woche aufbewahren.

Gemüse-Shake

½ rote Paprikaschote, 50 g Sellerie, 100 g Tomaten, 2 Zweige Petersilie, 1 Lauchzwiebel, 100 ml Tomatensaft, 100 ml kalte Gemüsebrühe

Alle festen Gemüse putzen, in Stücke schneiden. Alle Zutaten im Mixer zerkleinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezepte für Obst-Smoothies

Selbstverständlich können Sie alle Smoothies nach eigenem Geschmack süßen. Sie können Wasser auch durch Früchte-Tee oder Obstsaft ersetzen oder auch mehr oder weniger Flüssigkeit verwenden, wenn Sie eine andere Trink-Konsistenz wünschen.

Beeren-Smoothie

250 g gemischte Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, evtl. auch TK-Beerenmischung), 1 geschälte Orange, Mark von ½ Vanilleschote, Stevia nach Geschmack, 100 ml Wasser, 3 Eiswürfel

Tip: Für einen leckeren Drink statt der Eiswürfel eine große Kugel Vanille-Eis zugeben

Tropen-Smoothie

200 g geschälte Ananas, 150 g geschälte, reife Mango, 1 geschälte Orange, Fruchtfleisch einer reifen Kaki, 100 ml Wasser

Holunder-Birnen-Smoothie

1 reife Birne, 100 g rote Trauben, ¼ Zitrone, 1 Msp. Zimt, 100 ml Holunderbeerensaft, 100 ml Wasser, 3 Eiswürfel

Melonen-Gurken-Smoothie

150 g Wassermelone, 150 g Galiamelone, ½ Salatgurke, 2 Minzblätter, 100 ml Wasser, 3 Eiswürfel

Frühstücks-Smoothie

2 eingeweichte Trockenpflaumen ohne Stein, 2 eingeweichte Trockenaprikosen, 1 reife Birne, 2 EL Haferflocken, 2 Mandeln, 4 Walnüsse, 1 Msp. Zimt, 150 ml Milch, Buttermilch, Apfel- oder Orangensaft

Mirabellen-Smoothie

250 g entsteinte Mirabellen, 1 EL Zitronensaft, 3 Tropfen Bittermandelöl, 3 eingeweichte Aprikosen, 250 ml Milch oder Wasser

Bratapfel-Smoothie

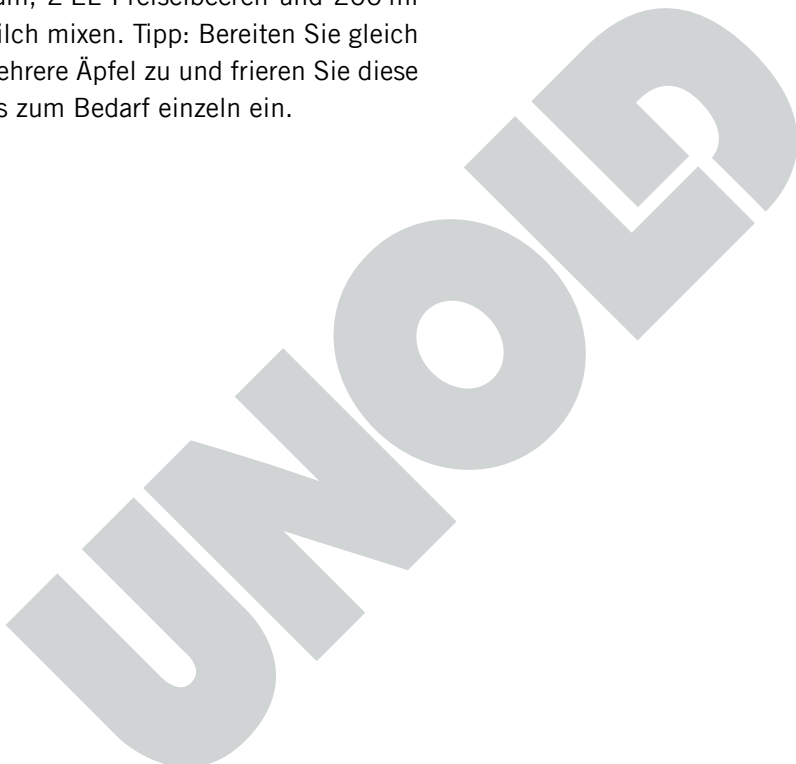
1 großen Apfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und mit 2 TL Rosinen, 1 TL gemahlene Haselnüssen, 1 TL Honig und 1 Msp. Zimt füllen. Apfel in feuerfeste Form setzen, bei 200 °C im Ofen ca. 20 Minuten garen, abkühlen lassen. Bratapfel mit 2 EL Sahne, 1 TL Rum, 2 EL Preiselbeeren und 200 ml Milch mixen. Tipp: Bereiten Sie gleich mehrere Äpfel zu und frieren Sie diese bis zum Bedarf einzeln ein.

Lassi

Mango-Lassi

Fruchtfleisch einer reifen Mango, 1 Msp. Kardamom, 150 g Joghurt (10 % Fett), 5 Eiswürfel

Tipp: Statt Mangofruchtfleisch können Sie auch 300 g Erdbeeren, Sauerkirschen usw. verwenden.



Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantie umfasst nicht Kratzer oder Verfärbungen am Behälter durch z. B. Kräuter. Kratzer oder Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Funktion und Leistungsfähigkeit des Gerätes. Stecken Sie keine Fremdkörper wie Gabeln, Löffel oder Messer in das Gerät. Messer und Fremdkörper können beschädigt werden, in diesem Fall erlischt der Garantieanspruch.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Standmixer 78685 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.

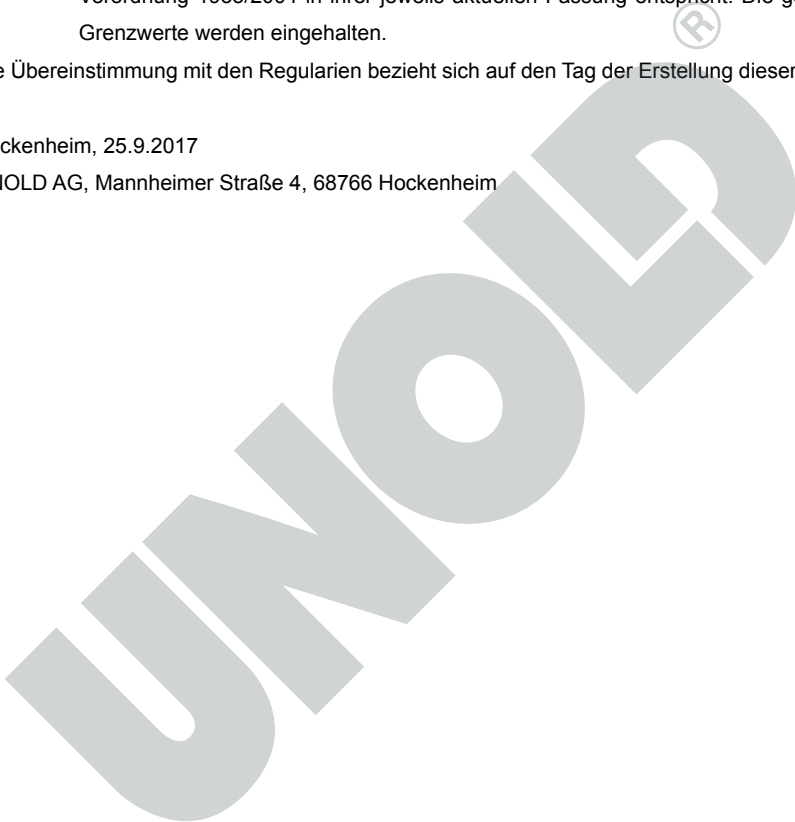


Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt Glasbehälter als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31 und der EU-Verordnung 1935/2004 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 25.9.2017

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim



SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0)71 6346015
Telefax +41 (0)71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

ÖSTERREICH

DEC
Digital Electronic Center Service GmbH
Kelsenstraße 2
A-1030 Wien
Telefon +43 (0)1/9616633-0
Telefax +43 (0)1/9616633-22
E-Mail office@decservice.at
Internet www.decservice.at


POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 78685

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	250 watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Motor block:	Stainless steel	
Lid	Plastic	
Blade:	Stainless steel	
Capacity:	Glass container 800 ml, plastic containers 300 ml and 600 ml	
Dimensions:	Approx. 32.9 x 15.8 x 12.5 cm	
Weight:	Approx. 2.00 kg	
Power cord:	Approx. 90 cm	
Brief operating time:	2 minutes	
Rotational speed:	17,000-24,000 rpm	
Features:	Momentary switch, two speed levels, ice crush function, stainless steel blade with 4 cutters, dishwasher-safe glass container, two additional plastic beverage containers.	
Accessories:	Operating instructions with recipes	

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF THE SYMBOLS



This symbol indicates potential hazards that may result in injury or damage to the appliance.

FOR YOUR SAFETY

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

Instructions for persons in the household

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.

3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.

Instructions concerning health

5. The appliance is suitable only for processing of foods.
6. To avoid health impairments due to spoiled food, please do not store prepared smoothies too long.
7. If you use wild herbs or other foods that you gather yourself, ensure that they are not toxic.

Electrical safety

8. Only connect the appliance to alternating current with voltage in accordance with the rating plate.
9. This appliance may not be operated with an external timer or a remote control system.
10. Never pull the mains plug out of the electrical outlet by pulling on the power cord.
11. Never leave the appliance unattended when children are in the vicinity, and do not let children operate the appliance.
12. When not in use, and before putting the appliance together and taking the appliance apart, and before cleaning, first, always unplug the appliance from the electrical outlet!
13. Do not open the housing of the appliance under any circumstances. There is danger due to electric shock.
14. Do not, under any circumstances, immerse the base, the power cord and the mains plug in water. Danger of short circuit.
15. Do not use the appliance with accessories from other manufacturers.
16. Regularly check the appliance, the plug and the power cord for wear or damage. If there is damage to the power cord or other parts, please send the appliance for inspection and repair to our customer service organisation.
17. Unauthorised repairs can result in serious hazards for the user and void the warranty.

18. The appliance is intended for household use only (not for continuous operation!), or for similar areas of use, such as,
- kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - agricultural enterprises,
 - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
 - in private guest houses or holiday homes.

Instructions for set-up and safe use of the appliance

19. Only use the appliance on a level work surface. Never use the appliance on or next to hot surfaces.
20. Ensure that the power cord is not pinched or does not hang over the set-up surface and work surface, as this can cause accidents.
21. Mains plug and power cord must not come into contact with water.
22. Use the appliance only after it has been properly put together.
23. When fitting on the mixing container, ensure that it is firmly seated.
24. Never let the appliance run with the mixing container empty.
25. When using the mixer, ensure that the lid is firmly closed.
26. Do not put any tools, utensils, or your fingers in the mixer when it is running: Danger of injury!
27. Do not exceed the maximum fill quantity of 0.8 litres.
28. When processing warm ingredients, always hold the lid firmly on the appliance with your hand, otherwise the lid can loosen and the food you are mixing can spray out.
29. Note that extreme differences in the temperature of the ingredients you put in the mixer must be avoided. This could damage the material of the container.
30. **The appliance is not designed for continuous use.** After an operating time of approx. 2 minutes, let the appliance cool for a few minutes before switching it on again.
31. Ensure that the motor has come to a standstill before taking off moving parts.

**CAUTION!**

The cross-blade is very sharp! Therefore, be extremely carefully when cleaning the appliance.

Do not open the housing of the appliance under any circumstances. There is danger of electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME

1. Remove all packaging materials and any transport safeguards. Keep packaging materials away from children - danger of suffocation!
2. Before using the appliance for the first time, carefully clean all parts of the appliance (see chapter, „Cleaning and care“).
3. Ensure that the control dial is in the AUS/OFF/O position
4. Uncoil the required power cord length and plug the mains plug into an electrical outlet.

ASSEMBLY OF THE GLASS CONTAINER

1. Place the sealing ring in the lower edge of the blade unit.
2. Connect the blade unit with the underside of the glass container, by fitting on the blade and unit it clockwise.
3. Place the glass container on the motor block and turn the glass container clockwise **until it locks in place.**
4. Pour the ingredients into the container.

**CAUTION:**

Do not exceed the maximum fill quantity of 800 ml!

5. Then press the lid onto the glass container.
6. Now screw the measuring cup clockwise into the opening.

ASSEMBLY OF THE BEVERAGE CONTAINERS

1. Remove the lid of the desired beverage container.
2. Pour the ingredients into the container.



CAUTION: Do not exceed the maximum fill quantity of 300 ml (small beverage container) or 600 ml (large beverage container)!

3. Place the sealing ring in the lower edge of the blade unit.
4. Connect the blade unit with the underside of the beverage container, fitting on the blade unit and turning it clockwise.
5. Place the beverage container on the motor block with the opening downward and turn the beverage container clockwise **until it locks in place.**

OPERATION



IMPORTANT: Use the appliance only after it has been properly assembled. The appliance has a safety switch. The appliance can only be switched on when one of the mixing containers (glass container or beverage container) is in place. If it is possible to switch the appliance on when the mixing container is not in place, please send the appliance to our customer service organisation for inspection.

Do not put any tools, utensils, or your fingers in the mixer when it is running - danger of injury!

1. Select the desired operating mode and switch on the appliance; select the appropriate level:
 - LEVEL 1 (low):**
For liquid ingredients.
 - LEVEL 2 (high):**
For solid ingredients.
For mixing solid ingredients together with liquid ingredients.
 - LEVEL P (momentary switch):**
For chopping ice cubes.
For brief, powerful mixing.
The momentary switch does not lock in place. It must be kept depressed for the duration of operation. Only use the momentary button in 5 to 10 second intervals.
2. After use, place the switch on AUS/OFF/0 and unplug the mains plug from the electrical outlet.

Removing the glass container

3. Turn the glass container anti-clockwise to unlock it and then take it off straight upwards.

Removing the beverage container

4. Turn the beverage container anti-clockwise to unlock it and then take it off straight upwards.
5. Remove the blade unit – in this process ensure that you grasp it firmly in such a manner that the mixed ingredients cannot run out!
6. Firmly seal the beverage container with the appropriate lid.



Caution: The brief operating time is 2 minutes. After 2 minutes let the appliance cool down, to avoid motor damage.

INSTRUCTIONS FOR PROPER MIXING

1. Put all ingredients into the mixing container together.
2. Please divide larger quantities into smaller quantities and process one smaller quantity at time.
3. Cut solid ingredients, such as cheese or vegetables, into small pieces before putting them in the mixing container.
4. Unless otherwise specified in the recipe, always put the liquid into the mixing container first and then the solid ingredients. Through the liquid, the mass can be processed more quickly and at a lower power level.
5. We recommend that you mix in short intervals of 5 to 30 seconds, and then check the consistency.
6. Do not let the mixer run for longer periods of time without interruption (max. 2 minutes). Thereafter the appliance must cool down for approx. 5 minutes.
7. Only operate the mixer when the lid is on. When the appliance is in operation, press the lid on the container with your hand.
8. Liquid or other ingredients can be added through the opening in the lid. Please be careful when adding ingredients: When the appliance is running, liquid can spray out of the opening.
9. Be particularly careful when processing hot ingredients.
10. When processing warm ingredients, always hold the lid firmly on the appliance with your hand, otherwise the lid can loosen and the food you are mixing can spray out.
11. When chopping solid ingredients, we recommend that you activate the momentary switch several times, because in continuous operation the blade can seize due to the ingredients.

- Only take the container off of the base when the motor has come to a complete standstill.

Crushing ice

- You can directly crush ice cubes. The process is slightly faster if you put a little water in the mixing container first and then add the ice cubes.
- Put ice cubes in the container or add them into the container through the fill opening while the appliance is in operation.
- Press the momentary switch briefly several times until the ice is crushed to your liking.



Caution: The brief operating time is 2 minutes. After 2 minutes let the appliance cool down, to avoid motor damage.

CLEANING AND CARE



Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the electrical outlet.

CAUTION! Be careful when cleaning the cross-blade, the cutting edges are very sharp.

- To avoid damaging the surfaces do not use aggressive cleaning agents or cleaning sponges.
- Never immerse the motor block in water! Wipe off the base with a damp cloth and dry it with a soft cloth. Ensure that water cannot get into the motor block.
- Empty the respective container completely before cleaning.
- The containers and the blade can be easily cleaned with the aid of the momentary switch. Put a little warm water and a few drops of washing-up liquid in the container and briefly press the momentary button. Then rinse out with clean water.
- Alternatively, the container can also be dismantled for cleaning.
- Unscrew all parts (in the reverse of the sequence described under point „Assembly of the glass container“).
- All removable parts can be cleaned in warm water with a mild dish-washing detergent. The glass vessel can also be cleaned in the dishwasher.
- Eliminate stubborn onion or garlic odour with lemon juice.
- Ensure that all parts are completely dry before putting them together and putting the container back onto the appliance.

RECIPES

Warning: the recipes are designed for the preparation in the glass container! For the drinking container, the amounts must be adjusted accordingly.

Tropic cocktail

Cut 2 oranges and 1 papaya into small pieces, blend them, add 3 ice cubes through the cover hole, add 1 tablespoon of coconut syrup, blend again and fill into a glass.

Cherry banana cocktail

Blend 200 g stoned sour cherries and 1 banana with 3 ice cubes, fill into glasses.

Strawberry milk

Blend 100 g of strawberries with $\frac{1}{4}$ l cold milk, 1 ice cube and fill the drink into glasses. TIPP: Try other fruits instead of strawberries, e. g. bananas or raspberries.

Strawberry milk shake

Blend 2 balls of vanilla ice cream with 100 g of strawberries and $\frac{1}{8}$ l of cold milk and fill into glasses.

Chocolate milk shake

Blend 2 balls of chocolate ice cream with 1 tablespoon of chocolate-hazelnut cream and $\frac{1}{4}$ l of cold milk and fill into glasses.

Banana nut shake

Mix 3 tblsp of grated nuts, $\frac{1}{2}$ banana, 1 tsp of lemon juice, 2 tblsp of cream,

1 tblsp of honey, 200 ml of cold whey with 2 ice cubes.

Irish Dream

Blend 2 cl of whiskey with 1 tablespoon of chocolate powder and 0,2 l of sweet cream.

Crushed ice cocktail

Fill 1 bulbous glass half with crushed ice. Blend 1 pineapple slice (cut into pieces), 3 tablespoons of wodka, 3 tablespoon of curaçao blue, 2 tablespoon of sweet cream, 2 tablespoons of coconut syrup, 100 ml of pineapple juice, pour it over the crushed ice and serve with a straw.

Fruit cream

Blend 200 g berries of your choice with 200 g sugar and fill this cream into a glass with cover. This aromatic fruit cream can be kept for about one week in the refrigerator.

Rapid vegetable soup

1 tomato, 1 carrot, $\frac{1}{4}$ kohlrabi, 1 piece of celeriac, $\frac{1}{2}$ stalk of leek, 1 teaspoon of grated horseradish, 5 stalks of parsley.

Cut all ingredients into pieces and fill them into the blender. Add 1–2 cooked

potatoes and approx. $\frac{1}{4}$ l hot vegetable stock, until mashed.

Recipes for fruit smoothies

Naturally you can sweeten all smoothies to taste. You can also substitute fruit tea or fruit juice for water, or use more or less liquid if you want a different drink consistency.

Berry smoothie

250 g mixed berries (strawberries, raspberries, currants, blackberries, possibly frozen mixed berries), 1 peeled orange, the scraped out seeds of $\frac{1}{2}$ vanilla pod, stevia to taste, 100 ml water, 3 ice cubes. Tip: For a delicious drink, add a large scoop of vanilla ice cream instead of the ice cubes.

Tropical smoothie

200 g peeled pineapple, 150 g peeled ripe mango, 1 peeled orange, pulp of one ripe Japanese persimmon, 100 ml water

Elderberry-pear smoothie

1 ripe pear, 100 g red grapes, $\frac{1}{4}$ lemon, 1 pinch cinnamon 100 ml elderberry juice, 100 ml water, 3 ice cubes

Melon-cucumber smoothie

150 g watermelon, 150 g galia melon, $\frac{1}{2}$ cucumber, 2 mint leaves, 100 ml water, 3 ice cubes

Breakfast smoothie

2 softened prunes without pit, 2 softened dried apricots, 1 ripe pear, 2 tbsp. oat meal, 2 almonds, 4 walnuts, 1 pinch cinnamon, 150 ml milk, buttermilk, apple juice or orange juice

Mirabelle plum smoothie

250 g de-stoned Mirabelle plums, 1 tbsp. lemon juice, 3 drops bitter almond oil, 3 softened dried apricots, 250 ml milk or water

Baked apple smoothie

Wash and core 1 large apple, fill with 2 tbsp. raisins, 1 tbsp. ground hazelnuts, 1 tbsp. honey and 1 pinch Cinnamon. Place the apple in an ovenproof baking pan, bake in the oven at 200°C, for approx. 20 minutes, let cool. Mix baked apple with 2 tbsp. cream, 1 tbsp. rum, 2 tbsp. mountain cranberries and 200 ml milk.

Tip: Prepare several apples at the same time and freeze them individually until you need them.

Lassi

Mango-Lassi

Pulp of 1 ripe mango, 1 pinch cardamom, 150 g yogurt (10% fat), 5 ice cubes

Tip: Instead of mango pulp, you can also use 300 g strawberries, sour cherries, etc.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

The warranty does not cover scratches or discoloration of the container by z. B. herbs. Scratches or discoloration will not affect the function and performance of the device. The guarantee does not include scratches or discolourations on the container, e.g. due to herbs. Scratches or discolourations do not impair the function or performance of the appliance.

Do not insert any foreign objects, such as forks, spoons, or knives into the appliance. Knives and foreign objects can be damaged, and in this case the guarantee claim is invalidated.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION


Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 78685**SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Puissance :	250 Watts, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Bloc moteur :	Acier inoxydable	
Couvercle :	Plastique	
Lames :	Acier inoxydable	
Contenance :	Récipient en verre 800 ml, récipients en plastique 300 et 600 ml	
Dimensions :	Env. 32,9 x 15,8 x 12,5 cm	
Poids :	Env. 2,00 kg	
Cordon d'alimentation :	Env. 90 cm	
Courte durée de fonctionnement :	2 minutes	
Vitesse de rotation :	17.000–24.000 rpm	
Équipement :	Bouton d'impulsion, deux niveaux de vitesse, fonction glace pilée, lame en acier inoxydable avec 4 couteaux, récipient en verre lavable en machine, deux récipients supplémentaires en plastique pour boissons	
Accessoires :	Mode d'emploi avec recettes	

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole vous indique des risques possibles qui puissent entraîner des lésions ou des endommagements de l'appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veillez lire les indications suivantes et les conserver.

Personnes dans le foyer

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les

connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.

2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Remarques concernant la santé

5. L'appareil est exclusivement destiné au traitement de denrées alimentaires.
6. Veuillez ne pas conserver les smoothies préparés trop longtemps afin d'éviter tout problème sanitaire lié à des denrées avariées.
7. Si vous utilisez des herbes sauvages ou d'autres aliments cueillis par vos soins, assurez-vous qu'ils ne sont pas toxiques.

Sécurité électrique

8. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
9. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
10. Ne jamais débrancher la prise en tirant sur le cordon d'alimentation.
11. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance si des enfants se trouvent à proximité et ne pas laisser les enfants l'utiliser.
12. En cas d'inutilisation, ainsi qu'avant le montage / démontage et avant le nettoyage, toujours débrancher la prise !
13. Ne pas ouvrir le boîtier de l'appareil. Il existe un risque d'électrocution.
14. Ne jamais immerger le socle, le cordon d'alimentation et la prise dans l'eau. Risque de court-circuit !
15. Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec des accessoires d'autres fabricants.
16. Vérifiez régulièrement l'usure et la détérioration de l'appareil, de la prise et du câble. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyez l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente.

17. Toute réparation non-conforme peut provoquer des risques importants pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.
18. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
 - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,
 - des exploitations agricoles,
 - à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
 - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.

Remarques relatives à l'installation et au fonctionnement sécurisé de l'appareil

19. Utilisez exclusivement l'appareil sur une surface de travail plane. N'utilisez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité.
20. Attention à ne pas pincer le cordon d'alimentation ou à le laisser pendre de la surface d'installation et de travail car cela pourrait provoquer des accidents.
21. La prise et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau.
22. L'appareil doit exclusivement être utilisé si son assemblage est conforme.
23. Lors du positionnement du récipient de mixage, assurez-vous de sa stabilité.
24. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner alors que le récipient de mixage est vide.
25. Lors de l'utilisation du mixeur, assurez-vous que le couvercle est correctement fermé.
26. Ne mettez pas d'outils, de couverts ou vos doigts dans le mixeur en fonctionnement : risque de blessures !
27. Ne pas dépasser la contenance maximale de 0,8 litres.
28. En cas de traitement d'ingrédients chauds, maintenir impérativement le couvercle en posant la main sur l'appareil, sans quoi il pourrait se desserrer et les aliments pourraient être projetés.
29. Veillez à éviter des différences de température extrêmes entre les ingrédients à mixer. Cela pourrait endommager du récipient.

30. L'appareil n'est pas destiné à un usage prolongé. Après une durée d'utilisation de 2 minutes env., laissez l'appareil refroidir quelques minutes avant de le réutiliser.
31. Assurez-vous que le moteur est totalement arrêté avant de retirer des éléments mobiles.



PRUDENCE !

La lame cruciforme est extrêmement aiguisée ! Vous devez donc prendre énormément de précautions lors du nettoyage. Ne pas ouvrir le boîtier de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les sécurités de transport. Tenir le matériel d'emballage hors de portée des enfants : risque d'asphyxie !
2. Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement toutes les pièces de l'appareil (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
3. Assurez-vous que le bouton de réglage rotatif se trouve en position ARRÊT / OFF / 0.
4. Dérouler la longueur de câble nécessaire et brancher la prise.

ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT EN VERRE

1. Positionner la bague d'étanchéité sur le bord inférieur du bloc porte-couteaux.
2. Associer le bloc porte-couteaux avec la partie inférieure du récipient en verre, en serrant le bloc porte-couteaux dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Placer le récipient en verre sur le bloc moteur et serrer le récipient en verre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Mettre les ingrédients dans le récipient.



ATTENTION :

Ne pas dépasser une quantité de remplissage maximale de 800 ml !

5. Appuyer ensuite le couvercle sur le récipient en verre.
6. Maintenant, visser le récipient gradué dans l'ouverture en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

ASSEMBLAGE DES RÉCIPIENTS À BOISSONS

1. Retirer le couvercle du réservoir à boissons souhaité.
2. Mettre les ingrédients dans le récipient.



ATTENTION :

Ne pas dépasser la capacité de remplissage maximale de 300 ml (petit récipient à boissons) ou de 600 ml (grand récipient à boissons) !

3. Positionner la bague d'étanchéité sur le bord inférieur du bloc porte-couteaux.
4. Associer le bloc porte-couteaux avec la partie inférieure du récipient à boissons, en serrant le bloc porte-couteaux dans le sens des aiguilles d'une montre. Placer le récipient à boissons avec l'ouverture vers le bas sur le bloc moteur et serrer le récipient à boissons dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

UTILISATION



IMPORTANT : L'appareil doit exclusivement être utilisé si son assemblage est conforme. L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité. Il peut uniquement être allumé si l'un des récipients de mixage (récipient en verre ou récipient pour boissons) est installé. Si l'appareil peut être allumé sans que le récipient de mixage soit installé, veuillez envoyer l'appareil pour contrôle à notre service clientèle.

Ne mettez pas d'outils, de couverts, ni vos doigts dans le mixeur en fonctionnement - Risque de blessure !

1. Choisir le mode de fonctionnement souhaité et allumer l'appareil sur le niveau qui convient :

NIVEAU 1 (bas) :

Pour ingrédients fluides.

NIVEAU 2 (haut) :

Pour ingrédients solides.

Pour mixer des ingrédients solides avec des aliments liquides.

NIVEAU P (bouton d'impulsion) :

Pour broyer des glaçons.

Pour un mixage bref et puissant.

Le bouton d'impulsion ne s'enclenche pas.. Il doit être maintenu enfoncé en permanence pendant toute la durée de fonctionnement. Veuillez utiliser le bouton d'impulsion uniquement à des intervalles de 5 à 10 secondes.

- Après utilisation, régler l'interrupteur sur ARRÊT / OFF / 0 et débrancher la prise.

Retirer le récipient en verre

- Pour déverrouiller le récipient en verre, le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer tout droit vers le haut.

Retirer le récipient à boissons

- Pour déverrouiller le récipient à boissons, le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer tout droit vers le haut.
- Retirer le bloc porte-couteaux. Ce faisant, s'assurer de tenir le récipient à boissons à l'envers afin que les aliments mixés ne puissent pas se déverser !
- Fermer le récipient à boissons en y fixant le couvercle correspondant.



Attention : La durée de fonctionnement courte maximale est de 2 minutes. Laisser l'appareil refroidir après 2 minutes de mixage afin d'éviter tout dommage au moteur.

REMARQUES RELATIVE À UN MIXAGE CORRECT

- Placer tous les ingrédients ensemble dans le blo de mixage.
- Veuillez répartir les quantités importantes et les traiter successivement.
- Couper les ingrédients solides, comme le fromage ou les légumes, en petits morceaux avant de les mettre dans le récipient.
- Dans la mesure où la recette ne donne aucune consigne contraire, toujours verser le liquide en premier, puis les ingrédients solides. Grâce au liquide, la masse peut être traitée plus rapidement et sur un niveau inférieur.
- Nous recommandons de mixer à des intervalles courts de 5 à 30 secondes, puis de vérifier la consistance.
- Ne pas laisser le mixeur fonctionner pendant une longue durée sans interruption (2 minutes max.). Ensuite, l'appareil doit refroidir pendant env. 5 minutes.

7. Utiliser le mixeur uniquement avec le couvercle. Appuyer sur le couvercle avec la main pendant le fonctionnement.
8. Du liquide ou d'autres ingrédients peuvent être ajoutés par l'orifice dans le couvercle. Prudence lors du remplissage : du liquide peut gicler par l'ouverture lorsque l'appareil fonctionne.
9. Soyez particulièrement vigilant lors du traitement d'ingrédients chauds.
10. En cas de traitement d'ingrédients chauds, maintenir impérativement le couvercle en posant la main sur l'appareil, sans quoi il pourrait se desserrer et les aliments pourraient être projetés.
11. Lors du mixage d'ingrédients solides, nous recommandons l'utilisation répétée du bouton d'impulsion, car la lame peut éventuellement être bloquée par les ingrédients en fonctionnement permanent.
12. Ne retirer le récipient de mixage du bloc moteur que si le moteur est totalement arrêté.

Glace pilée

13. Vous pouvez broyer les glaçons directement. La procédure est un peu plus rapide si vous commencez par verser un petit peu d'eau dans le récipient de mixage et que vous ajoutez les glaçons ensuite.
14. Verser les glaçons dans le bol de mixage ou les introduire dans le récipient durant le fonctionnement par l'orifice de remplissage.
15. Appuyer plusieurs fois sur le bouton d'impulsion jusqu'à ce que la glace soit broyée comme vous le souhaitez.



Attention : La durée de fonctionnement courte maximale est de 2 minutes. Laisser l'appareil refroidir après 2 minutes de mixage afin d'éviter tout dommage au moteur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil et débrancher la prise.

PRUDENCE !

Veillez être vigilant lors du nettoyage de la lame cruciforme, elle est extrêmement coupante.

1. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits agressifs ou d'éponges afin de ne pas endommager les surfaces.

2. Le bloc moteur ne doit pas être immergé dans l'eau. Essuyer le bloc moteur avec un chiffon humide et le sécher ensuite avec un chiffon doux. Veiller à ce que de l'eau ne puisse pas s'introduire dans le bloc moteur.
3. Vider intégralement le récipient concerné avant le nettoyage.
4. Les récipients et la lame sont aisément lavables à l'aide du bouton d'impulsion. Verser un peu d'eau chaude et quelques gouttes de produit à vaisselle dans le récipient et appuyer brièvement sur le bouton d'impulsion. Ensuite, rincer à l'eau claire.
5. Autrement, vous pouvez également démonter le récipient pour le nettoyage.
6. Dévisser toutes les pièces (dans l'ordre inverse, tel que décrit au chapitre « Assemblage du récipient en verre »).
7. Toutes les pièces amovibles des récipients peuvent être lavées à l'eau chaude avec un peu de liquide-vaisselle doux. Le récipient en verre peut également être nettoyé au lave-vaisselle.
8. Éliminer les éventuelles odeurs tenaces d'oignon ou d'ail avec du jus de citron.
9. Laisser toutes les pièces sécher complètement avant de les remonter et de réinstaller le récipient sur l'appareil.

RECETTES

Attention: les recettes sont conçues pour la préparation dans le récipient en verre! Pour le récipient potable, les montants doivent être ajustés en conséquence.

Cocktail tropique

Coupez 2 oranges et 1 papaya en morceaux, malaxez-les, ajoutez 3 glaçons par l'ouverture dans le couvercle, ajoutez 1 grande cuillère de sirop au coco, mélangez encore une fois, versez dans des verres et servez les cocktails.

Cocktail cerise-banane

Mélangez 200 g de morilles dénoyautées, 1 banane et 3 glaçons et versez le cocktail dans un verre.

Lait aux fraises

Mélanger 100 g de fraises, ¼ l de lait froid, 1 glaçon et versez le boissons dans des verres.

TIPP: Essayez d'autres fruits à la place des fraises p.e. des bananes.

Milk shake aux fraises

Mélangez 2 boules de glace à la vanille, 100 g de fraises, 1/8 l de lait froid et versez le boisson dans des verres.

Milk shake au chocolat

Mélangez 2 boules de glace au chocolat, 1 grande cuillère de crème au nougat, ¼ l de lait froide et versez le boisson dans des verres.

Shake aux bananes et noisettes

Mixer 3 grandes cuiller de noisettes râpées, ½ banane, 1 pt. cuiller de jus de citron, 2 gr. cuiller de crème, 1 gr. cuiller de miel, 200 ml de petit-lait avec deux glaçons.

Rêve d'Irlande

Mélangez 2 cl de whisky avec 1 grande cuillère de poudre de cacao et 0,2 l de crème.

Cocktail aux glaçons brisés

Remplissez 1 verres avec des glaçons brisés. Malaxe 1 tranche d'ananas (en morceaux), 3 grandes cuillères de wodka, 3 grandes cuillères Curaçao blue, 2 grandes cuillères de crème, 2 grandes cuillères de sirop au coco, 100 ml de jus d'ananas, versez ce cocktail sur les glaçons brisées et servez avec une paille.

Confiture frais

Malaxe 200 g de baies de votre choix avec 200 g de sucre et versez dans un verre avec couvercle. Gardez au frigidaire. Se conserve au frigidiare pour une semaine environ.

Shake aux légumes

Mixer ½ poivron rouge, 50 g de céleri, 100 g de tomates, 2 tiges de persil, 1

échalotte, 100 ml de jus de tomates et 100 ml de bouillon aux légumes froid. Assaisonner de sel et de poivre.

Soupe rapide aux légumes

1 tomate, 1 carotte, ¼ chou-rave, 1 morceau de céleri, ½ tige de poireau, 1 petite cuillère de raifort, 5 tiges de persil. Coupez tous les légumes en morceau et mettez-les dans le malaxeur. Ajoutez 1-2 pommes de terre duites et ¼ l de consommé aux légumes chaude, malaxe en purée.

Recettes de smoothies aux fruits

Naturellement vous pouvez sucrer tous les smoothies selon vos goûts. Vous pouvez également remplacer l'eau par du thé aux fruits ou du jus de fruits, ou utiliser plus ou moins d'eau si vous souhaitez obtenir une autre consistance.

Smoothie aux baies

250 g de baies mélangées (fraises, framboises, groseilles, mûres, éventuellement aussi mélange de baies surgelé), 1 orange épluchée, pulpe d'½ gousse de vanille, stévia selon les goûts, 100 ml d'eau, 3 glaçons
Astuce : pour une boisson plus savoureuse, remplacer les glaçons par une grosse boule de glace à la vanille.

Smoothie tropical

200 g d'ananas épluché, 150 g de mangue mûre épluchée, 1 orange

épluchée, pulpe d'un kaki mûre,
100 ml d'eau

Smoothie poire et sureau

1 poire mûre, 100 g de raisin noir,
¼ citron, 1 pointe de cannelle, 100 ml
de jus de baies de sureau, 100 ml
d'eau, 3 glaçons

Smoothie concombre et melon

150 g de melon d'eau, 150 g de me-
lon Galia, ½ concombre, 2 feuilles de
menthe, 100 ml d'eau, 3 glaçons

Smoothie petit déjeuner

2 pruneaux séchés réhydratés sans
noyau, 2 abricots secs réhydra-
tés, 1 poire mûre, 2 CS de flocons
d'avoine, 2 amandes, 4 noix, 1 pointe
de cannelle, 150 ml de lait, petit-lait,
jus d'orange ou de pomme

Smoothie aux mirabelles

250 g de mirabelles dénoyautées,
1 CS de jus de citron, 3 gouttes d'huile
d'amande amère, 3 abricots réhydra-
tés, 250 ml de lait ou d'eau

Smoothie aux pommes au four

Nettoyer 1 grosse pomme, l'épépiner
et garnir de 2 CC de raisins secs, 1 CC
de noisettes moulues, 1 CC de miel et
1 pointe de cannelle. Mettre la pomme
dans un plat allant au four, faire cuire
env. 20 minutes au four à 200 °C et
laisser refroidir. Mixer la pomme au
four avec 2 CS de crème fraîche, 1 CC
de rhum, 2 CS d'airelles et 200 ml de
lait.

Astuce : préparez plusieurs pommes
à la fois et congelez-les individuelle-
ment jusqu'à leur utilisation.

Lassi

Lassi à la mangue

Chair d'une mangue mûre, 1 pointe de
cardamome, 150 g de yoghourt (10 %
MG), 5 glaçons

Astuce : vous pouvez remplacer la
chair de mangue par 300 g de fraises,
de cerises, etc.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant. La garantie ne couvre pas les rayures ou la décoloration du conteneur par z. B. herbes. Égratignures ou décoloration n'affectera pas le fonctionnement et les performances de l'appareil.

Ne pas insérer d'objets étrangers tels que des fourchettes, des cuillères ou des couteaux de l'unité. Couteaux et corps étrangers peuvent être endommagés, et annulera la garantie. La garantie ne couvre pas les rayures ou les décolorations du récipient occasionnées, par ex., par des herbes. Les rayures ou les décolorations n'altèrent pas le fonctionnement et les performances de l'appareil. N'introduisez aucun corps étranger, comme une cuillère, une fourchette ou un couteau, dans l'appareil. La lame et les corps étrangers pourraient être endommagés et la garantie est caduque dans ce cas.


TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 78685**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	250 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Motorblok:	Roestvrij staal	
Deksel:	Kunststof	
Mes:	Roestvrij staal	
Inhoud:	Glazen kan 800 ml, kunststof kan 300 resp. 600 ml	
Afmetingen:	Ca. 32,9 x 15,8 x 12,5 cm	
Gewicht:	Ca. 2,00 kg	
Snoer:	Ca. 90 cm	
Korte bedrijfstijd:	2 minuten	
Toerental:	17.000-24.000 omw/min	
Uitvoering:	Momentschakelaar, twee snelheden, ijscrusher, roestvrij-stalen messen met 4 snijbladen, vaatwasmachinebestendige glazen kan, twee extra kunststof reservoirs	
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing met recepten	

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

Personen in het huishouden

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
4. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. Bewaar het apparaat op een plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.

Aanwijzingen inzake de gezondheid

6. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het verwerken van levensmiddelen.
7. Bewaar de bereide smoothies niet te lang, om te vermijden dat er door bedorven levensmiddelen gevaar voor de gezondheid ontstaat.
8. Als u in het wild groeiende kruiden of andere zelf verzamelde levensmiddelen gebruikt, let er dan op dat deze niet giftig mogen zijn.

Elektrische veiligheid

9. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.

10. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
11. De stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact trekken.
12. Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als zich kinderen in de nabijheid bevinden en het ook niet door kinderen laten bedienen.
13. Als u het apparaat niet gebruikt, het monteert/uit elkaar haalt en voordat u het apparaat reinigt, steeds eerst de stekker uit het stopcontact trekken!
14. Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.
15. Dompel de basis, het snoer en de stekker nooit in water. Er bestaat gevaar voor kortsluiting.
16. Gebruik het apparaat nooit met toebehoren van andere fabrikanten.
17. Controleer het apparaat, de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als het snoer of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle en reparatie naar onze klantenservice.
18. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg
19. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, b. v.
 - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.

Instructies voor het opstellen en veilig gebruik van het apparaat

20. Gebruik het apparaat uitsluitend op een effen werkvlak. Gebruik het apparaat nooit op of naast hete oppervlakken.
21. Let op dat het snoer niet ingeklemd wordt of over de rand van het opstel- of werkvlak omlaag hangt, omdat dit ongelukken kan veroorzaken.
22. De stekker en het snoer mogen niet met water in aanraking komen.

23. Het apparaat mag uitsluitend gebruikt worden, nadat het correct gemonteerd is.
24. Let er bij het aanbrengen van de mengbeker op dat deze stevig vastzit.
25. Laat het apparaat nooit met een lege mengbeker lopen.
26. Controleer bij het gebruik van de blender steeds of het deksel stevig gesloten is.
27. Houd geen gereedschappen, bestekdelen of vingers in de lopende blender: verwondingsgevaar!
28. De maximale vulhoeveelheid van 0,8 liter niet overschrijden.
29. Bij het verwerken van warme ingrediënten beslist het deksel met de hand op het apparaat vasthouden, omdat het deksel anders los kan raken en het mengsel evt. eruit spuit.
30. Denk eraan dat u bij de ingrediënten die u in de blender doet, extreme temperatuurverschillen moet vermijden. Anders kan het mengbeker beschadigd raken.
31. Het apparaat is niet geschikt voor continu gebruik. Laat het na een werkingstijd van ca. 2 minuten eerst een paar minuten afkoelen, voordat u het weer inschakelt.
32. Controleer eerst of alle beweegbare delen tot stilstand zijn gekomen, voordat u beweegbare delen verwijdert.



LET OP!

Het kruismes is zeer scherp! Wees daarom heel voorzichtig bij het reinigen.

Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen – verstikkingsgevaar!
2. Reinig alle onderdelen van het apparaat grondig, voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt (hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”).
3. Controleer of de draaiknop in de UIT/OFF/O-stand staat.
4. Wikkel de benodigde snoerlengte af en steek de stekker in het stopcontact.

PLAATSING GLAZEN KAN

1. Leg de sluitring in de onderste rand van de meseenheid.
2. Koppel de meseenheid aan de onderkant van de glazen kan door de meseenheid met de klok mee vast te draaien.
3. Zet de glazen kan op het motorblok en draai de glazen kan met de klok mee tot deze vastklikt.
4. Vul de kan met ingrediënten.



LET OP:

De maximale vulhoeveelheid van 800 ml mag niet worden overschreden!

5. Druk het deksel op de glazen kan.
6. Schroef de maatbeker met de klok mee in de opening.

PLAATSING KUNSTSTOF RESERVOIR

1. Verwijder het deksel van het gekozen reservoir.
2. Vul het reservoir met ingrediënten.



LET OP:

De maximale vulhoeveelheid van 300 ml (kleine reservoir) resp. 600 ml (grote reservoir) mag niet worden overschreden!

3. Leg de sluitring in de onderste rand van de meseenheid.
4. Koppel de meseenheid aan de onderkant van het reservoir door de meseenheid met de klok mee vast te draaien.
5. Zet het reservoir met de opening omlaag op het motorblok en draai het reservoir kan met de klok mee tot het vastklikt.

BEDIENEN



BELANGRIJK: Het apparaat mag uitsluitend gebruikt worden, nadat het correct gemonteerd is. Het apparaat is voorzien van een veiligheidsschakelaar. Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld, als er een mengbeker (glazen kan of kunststof reservoir) is geplaatst. Mocht het apparaat toch ingeschakeld kunnen worden zonder mengbeker, stuur het dan ter controle naar onze klantenservice.

Geen gereedschappen, bestek of vingers in de lopende blender houden – verwondingsgevaar!

1. Kies de gewenste werking en schakel het apparaat in op de gewenste stand:
 - STAND 1 (laag):**
Voor vloeibare ingrediënten.
 - STAND 2 (hoog):**
Voor vaste ingrediënten.
Voor het samen mixen van vaste en vloeibare ingrediënten.
 - STAND P (momentschakelaar):**
Voor het fijnhakken van ijsblokjes.
Om kort en krachtig te mixen.
De momentschakelaar klikt niet vast. U moet deze knop tijdens de werkingsduur constant ingedrukt houden. Gebruik de momentschakelaar uitsluitend in intervallen van 5 tot 10 seconden.
2. Na gebruik de draaiknop op UIT/OFF/O zetten en de stekker uit het stopcontact trekken.

Glazen kan verwijderen

3. De glazen kan ontgrendelen door tegen de klok in te draaien en verwijderen door hem recht naar boven toe omhoog te trekken.

Kunststof reservoir verwijderen

4. Het reservoir ontgrendelen door tegen de klok in te draaien en verwijderen door hem recht naar boven toe omhoog te trekken.
5. Verwijder de menseenheid - houd het reservoir recht om te voorkomen dat de inhoud eruit loopt.
6. Sluit het reservoir af met het bijbehorende deksel.



Let op: de korte werkingstijd bedraagt 2 minuten. Laat het apparaat na 2 minuten mixtijd afkoelen, om schade aan de motor te voorkomen.

AANWIJZINGEN VOOR GOED MIXEN

1. Doe alle ingrediënten bij elkaar in de mengbeker.
2. Grotere hoeveelheden verdelen en na elkaar verwerken.
3. Vaste ingrediënten zoals kaas of groente eerst in kleine stukken snijden voordat u ze toevoegt.
4. Tenzij het recept anders luidt, altijd eerst de vloeistof en daarna de vaste bestanddelen in de blender doen. Door de vloeistof kan de massa sneller en op een lagere stand verwerkt worden.

5. Wij raden aan om in korte intervallen van 5 tot 30 seconden te mixen en daarna de consistentie te controleren.
6. De blender niet gedurende een langere tijd zonder onderbreking laten lopen (max. 2 minuten). Daarna moet het apparaat ca. 5 minuten afkoelen.
7. De blender uitsluitend gebruiken als het deksel aangebracht is. Het deksel tijdens de werking met de hand op de mengbeker drukken.
8. Vloeistof of andere ingrediënten kunnen via de opening in het deksel toegevoegd worden. Voorzichtig vullen: als het apparaat in werking is kan er vloeistof uit de opening spuiten.
9. Wees bijzonder voorzichtig bij het verwerken van hete ingrediënten.
10. Bij het verwerken van warme ingrediënten beslist het deksel met de hand op het apparaat vasthouden, omdat het deksel anders los kan raken en het mengsel evt. eruit spuit.
11. Bij het fijn hakken van vaste ingrediënten adviseren wij om meermaals van de momentschakelaar gebruik te maken, omdat het mes bij continu werking eventueel door de ingrediënten vast kan gaan zitten.
12. Het reservoir pas van het motorblok verwijderen als de motor volledig tot stilstand is gekomen.

Ijs crushen

13. De ijsblokjes kunnen ineens worden fijngehakt. Het gaat iets sneller, als u eerst een beetje water in de mengbeker doet en daarna pas de ijsblokjes toevoegt.
14. Ijsblokjes in de mengbeker doen of tijdens de werking via de vulopening toevoegen
15. Meerdere malen kort op de momentschakelaar drukken, totdat het ijs zoals gewenst fijngehakt is.



Let op: de korte werkingstijd bedraagt 2 minuten. Laat het apparaat na 2 minuten mixtijd afkoelen, om schade aan de motor te voorkomen.

REINIGING EN ONDERHOUD



Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.

LET OP! Wees voorzichtig bij het reinigen van het kruismes, omdat de klingen heel scherp zijn.

1. Voor de reiniging geen scherp reinigingsmiddel of schuurspons gebruiken, om de oppervlakken niet te beschadigen.

2. Het motorblok mag niet in water gedompeld worden! Neem het motorblok af met een vochtige doek en droog deze af met een zachte doek. Let op dat er geen water in het motorblok komt.
3. Maak de mengbeker helemaal leeg voordat u deze reinigt.
4. Met de momentschakelaar kunt u kan, reservoir en mes gemakkelijk reinigen. Doe een beetje warm water en enkel druppels afwasmiddel in kan of reservoir en druk even op de momentschakelaar. Met schoon water uitspoelen.
5. U kunt kan en reservoirs ook leeggieten om ze te reinigen.
6. Schroef alle delen los (in omgekeerde volgorde als beschreven bij montage).
7. Alle afneembare delen kunnen in warm water gereinigd worden waaraan een beetje mild afwasmiddel is toegevoegd. De glazen kan ook in de vaatwasser gereinigd worden.
8. Hardnekkige geuren van uien of knoflook evt. met citroensap verwijderen.
9. Laat alle onderdelen goed drogen, voordat u ze weer monteert en het reservoir weer op het apparaat plaatst.

RECEPTEN

Waarschuwing: de recepten zijn ontworpen voor de voorbereiding in de glascontainer! Voor de drankhouder moet bedragen dienovereenkomstig aangepast.

Tropische cocktail

2 sinaasappels en 1 papaja in stukjes snijden, mixen, door de dekselopening 3 ijsblokjes en 1 EL kokossirop er bijgieten, nogmaals mixen, in een glas vullen en serveren.

Banaan-kers-cocktail

200 g ontpitte morellen, 1 banaan en 3 blokjes ijs mixen en in een glas doen.

Aardbeienmelk

100 g aardbeien, ¼ l koude melk, 1 blokje ijs mixen en in glazen vullen.

TIP: In plaats van aardbeien kunt u naar believen ook andere bessen of vruchten gebruiken, bijv. bananen.

Aardbeienmilkshake

2 bolletjes vanille-ijs, 100 g aardbeien, 1/8 l koude melk mixen en in glazen doen.

Chocomilkshake

2 bolletjes chocolade-ijs, 1 EL noten-nougat-crème, ¼ l koude melk mixen, in glazen vullen.

Banaan-noten-weidrank-shake

3 EL fijn geraspte hazelnoten, ½ banaan, 1 TL citroensap, 2 EL room, 1 EL honing, 200 ml koude weidrank, 2 ijsblokjes mixen en in een glas vullen.

Irish Dream

2 cl whiskey, 1 EL chocopoeder en 0,2 l room mixen.

Crush-ijs-cocktail

1 bolvormig glas half met crush-ijs vullen.

In de mixer 1 schijfje ananas (in stukjes gesneden), 3 EL wodka, 3 EL blue curaçao, 2 EL room, 2 EL kokosrirop, 100 ml ananassap mengen, over het Crush-ijs heen gieten en met een rietje serveren.

Fruitconfiture

200 g bessenfruit naar believen met 200 g suiker mixen en in een glazen pot met schroefdeksel vullen. Deze aromatische fruitconfiture is in de koelkast 1 week houdbaar.

Groente-shake

½ rode paprikavruucht, 50 g selderij, 100 g tomaten, 2 peterseliestengels, 1 lenteui, 100 ml tomatensap, 100 ml koude groentebouillon

Alle vaste groente schoonmaken, in stukken snijden. Alle ingrediënten in de mixer klein-maken, met zout en peper op smaak brengen en serveren.

Bliksemgroentesoep

1 tomaat, 1 wortel, ¼ koolrabi, 1 stuk selderij, ½ prei, 1 TL geraspte mierikswortel (pot), 5 peterseliestengels. Alle ingrediënten in stukken snijden en rauw in de mixer vullen. 1–2 gekookte aardappelen en ca. ¼ l hete bouillon toevoegen en mixen totdat het geheel fijn gepureerd en romig is.

Recepten voor fruit-smoothies

Vanzelfsprekend kunt u alle smoothies geheel naar eigen smaak verzoeten. U kunt het water ook door vruchtenthee of fruitsap vervangen of ook meer of minder vloeistof gebruiken, als u een andere consistentie wenst.

Bessen-smoothie

250 g gemengde bessen (aardbeien, frambozen, aalbessen, braambessen, evt. ook een bessenmix uit de diepvries, 1 geschilde sinaasappel, het merg van ½ vanillestokje, stevia naar smaak, 100 ml water, 3 ijsblokjes

Tip: Voor een lekkere drink in plaats van de ijsblokjes een grote bol vanille-ijs toevoegen

Tropen-smoothie

200 g geschilde ananas, 150 g geschilde, rijpe mango, 1 geschilde sinaasappel, vruchtvlees van een rijpe kaki, 100 ml water

Vlierbessen-peren-smoothie

1 rijpe peer, 100 g rode druiven, ¼ citroen, 1 mespuntje kaneel, 100 ml vlierbessensap, 100 ml water, 3 ijsblokjes

Meloen-komkommer-smoothie

150 g watermeloen, 150 g galiameloen, ½ komkommer, 2 muntblaadjes, 100 ml water, 3 ijsblokjes

Ontbijt-smoothie

2 geweekte droge pruimen zonder pit, 2 geweekte droge abrikozen, 1 rijpe peer, 2 el havervlokken, 2 amandelen, 4 walnoten, 1 mespuntje kaneel, 150 ml melk, karnemelk, appel- of sinaasappelsap

Mirabellen-smoothie

250 g mirabellen zonder pit, 1 el citroensap, 3 druppels bittere amandelolie, 3 geweekte abrikozen, 250 ml melk of water

Stoofappel-smoothie

1 grote appel wassen, klokhuis verwijderen en met 2 tl rozijnen, 1 tl gemalen hazelnoten, 1 tl honing en

1 mespuntje kaneel vullen. Appel in een vuurvaste vorm zetten, bij 200°C ca. 20 minuten in de oven bakken, laten afkoelen. Gestoofde appel met 2 el slagroom, 1 tl rum, 2 el bosbessen en 200 ml melk mixen.

Tip: Bereid meerdere appels tegelijk en vries ze apart in om ze later naar behoefte te gebruiken.

Lassi**Mango-Lassi**

Vruchtvlies van een rijpe mango, 1 mespuntje kardamom, 150 g yoghurt (10 % vet), 5 ijsblokjes

Tip: In plaats van het mango-vruchtvlies kunt u ook 300 g aardbeien, morellen enz. gebruiken.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkochte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast. De garantie dekt geen krassen of verkleuring van de container door z. B. kruiden. Krassen of verkleuring heeft geen invloed op de functionaliteit en prestatie van het apparaat.

Steek geen vreemde voorwerpen zoals vorken, lepels of messen in de unit niet worden geplaatst. Messen en buitenlandse lichaam kan worden beschadigd en vervalt de garantie. In de garantie zijn geen krassen of verkleuringen van de mengbeker inbegrepen die bijv. door kruiden werden veroorzaakt. Krassen of verkleuringen hebben geen nadelige invloed op de functie en het prestatievermogen van het apparaat.



Steek geen voorwerpen in het apparaat, zoals bijv. vorken, lepels of messen. Messen en voorwerpen kunnen beschadigd worden,; in dit geval komt de aanspraak op garantie te vervallen.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 78685**DATI TECNICI**

Potenza:	250 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Blocco motore:	Acciaio inox	
Coperchio:	Plastica	
Lama:	Acciaio inox	
Capacità:	Recipiente in vetro 800 ml, recipiente in plastica 300 o 600 ml	
Misure:	Circa 32,9 x 15,8 x 12,5 cm	
Peso:	Circa 2,00 kg	
Cavo di alimentazione:	Circa 90 cm	
Tempo di funzionamento breve:	2 minuti	
Giri:	17.000–24.000 giri/min	
Dotazioni:	Interruttore istantaneo, due livelli di velocità, funzione tritaggiaccio, lama in acciaio inox a 4 lame, recipiente in vetro adatto per lavastoviglie, due borracce aggiuntive in plastica	
Accessori:	Istruzioni per l'uso con ricettario	

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

Persone in ambito domestico

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
4. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. Conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

Avvertenze sanitarie

6. L'apparecchio è progettato soltanto per lavorare alimenti.
7. Per prevenire rischi sanitari da alimenti avariati si raccomanda di non conservare troppo a lungo gli smoothies preparati.
8. Se si usano erbe selvatiche o altri alimenti raccolti da sé accertarsi assolutamente che non siano velenosi.

Sicurezza elettrica

9. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta.
10. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.

11. Non staccare mai la spina dalla presa elettrica tirando il cavo di allacciamento.
12. Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando nei pressi vi sono dei bambini e non lasciarlo usare ai bambini.
13. Quando l'apparecchio è inutilizzato, nonché prima di assemblarlo o disassemblarlo e della pulizia staccare sempre la spina dalla presa elettrica!
14. Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.
15. Non immergere mai in acqua la base, il cavo di alimentazione e la spina. Sussiste il pericolo di cortocircuiti.
16. Non utilizzare l'apparecchio con accessori di altri produttori.
17. Controllare regolarmente che l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione non presentino tracce di usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, inviare l'apparecchio al nostro servizio clienti per il controllo o la riparazione.
18. Riparazioni non idonee possono infatti causare notevoli pericoli per l'utente e comportano il decadere della garanzia.
19. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o per impieghi simili, ad es.
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agrituristiche,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.

Avvertenze per l'installazione e l'uso in sicurezza dell'apparecchio

20. Utilizzare l'apparecchio soltanto su superfici di lavoro piane. Non usare mai l'apparecchio su o accanto a superfici calde.
21. Prestare attenzione che il cavo di allacciamento non rimanga incastrato e non sporga dal piano di lavoro o d'installazione, in quanto può causare infortuni.
22. Spina e cavo di alimentazione non devono entrare in contatto con l'acqua.
23. L'apparecchio deve essere usato soltanto previo corretto assemblaggio.
24. Nel montare il recipiente del frullatore prestare attenzione che sia saldamente applicato.

25. Non far funzionare mai l'apparecchio a recipiente vuoto.
26. Nell'usare il frullatore accertarsi che il coperchio sia saldamente chiuso.
27. Non inserire nel blender in funzione attrezzi, posate e men che meno le dita: Pericolo di ferirsi!
28. Non superare la capacità massima di 0,8 litri.
29. Quando si lavorano ingredienti caldi tenere assolutamente fermo il coperchio con la mano, in quanto altrimenti può staccarsi e gli ingredienti da frullare possono schizzare fuori.
30. Fare attenzione a evitare differenze di temperatura estreme tra gli ingredienti messi nel frullatore. Altrimenti il recipiente potrebbe venir danneggiato.
31. L'apparecchio non è progettato per l'uso continuo. Dopo un tempo di funzionamento di circa 2 minuti attendere alcuni minuti prima della riaccensione.
32. Prima di rimuovere le parti mobili assicurarsi che il motore si sia arrestato.



CAUTELA!

La lama a croce è estremamente affilata! Pertanto la pulizia usare la massima cautela.

Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni da trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Prima del primo utilizzo pulire accuratamente tutti i componenti dell'apparecchio (vedere il capitolo "Pulizia e cura").
3. Accertarsi che il selettore rotante sia in posizione AUS/OFF/0.
4. Srotolare la lunghezza di cavo richiesta e inserire la spina in una presa elettrica.

ASSEMBLAGGIO DEL RECIPIENTE IN VETRO

1. Inserire la guarnizione anulare nel bordo inferiore dell'unità lame.
2. Collegare l'unità lame al lato inferiore del recipiente in vetro serrando l'unità in senso orario.
3. Posizionare il recipiente in vetro sul blocco motore e girare il recipiente in senso orario finché scatta in posizione.
4. Versare gli ingredienti nel recipiente.



Attenzione:

Non superare la capacità massima di 800 ml!

5. Quindi applicare il coperchio sul recipiente in vetro.
6. Infine avvitare il misurino a bicchiere sull'apertura in senso orario.

ASSEMBLAGGIO DELLA BORRACCIA

1. Rimuovere il coperchio della borraccia desiderata.
2. Versare gli ingredienti nel recipiente.



Attenzione:

Non superare la capacità massima di 300 ml (borraccia piccola) o 600 ml (borraccia grande)!

3. Inserire la guarnizione anulare nel bordo inferiore dell'unità lame.
4. Collegare l'unità lame al lato inferiore della borraccia e serrare l'unità lame in senso orario.
5. Posizionare la borraccia, con l'apertura verso il basso, sul blocco motore e serrare la borraccia in senso orario finché scatta in posizione.

COMANDO



IMPORTANTE: L'apparecchio deve essere usato soltanto previo corretto assemblaggio. L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza. Può essere acceso soltanto se uno dei contenitori del frullatore (recipiente in vetro o borraccia) è montato. Se si riesce ad accendere l'apparecchio anche senza contenitore del frullatore montato, inviare l'apparecchio alla nostra assistenza clienti per una verifica.

Non inserire nel frullatore in funzione attrezzi, posate e men che meno le dita – pericolo di lesioni!

1. Scegliere la modalità operativa desiderata e accendere l'apparecchio sul relativo livello.

LIVELLO 1 (basso):

Per ingredienti liquidi.

LIVELLO 2 (alto):

Per ingredienti solidi.

Per frullare insieme ingredienti solidi e liquidi.

LIVELLO P (interruttore istantaneo):

Per tritare cubetti di ghiaccio.

Per frullatura breve ma intensa.

L'interruttore istantaneo non si blocca in posizione. Deve essere continuamente premuto per tutta la durata del funzionamento. Si raccomanda di usare il tasto istantaneo soltanto a intervalli di 5 - 10 secondi.

2. Dopo l'utilizzo portare il selettore rotante su AUS/OFF/0 e staccare la spina dalla presa elettrica.

Rimozione del recipiente in vetro

3. Per sbloccare il recipiente in vetro girarlo in senso antiorario e asportarlo verso l'alto.

Rimozione della borraccia

4. Sbloccare la borraccia ruotandola in senso antiorario e asportarla verso l'alto. Rimuovere l'unità lame – prestando attenzione a tenere la borraccia in modo che il frullato non possa fuoriuscire!
5. Chiudere saldamente la borraccia con l'apposito coperchio.



Attenzione: Il tempo di funzionamento breve è di 2 minuti. Dopo un tempo di frullatura di 2 minuti far raffreddare l'apparecchio, al fine di evitare danni al motore.

AVVERTENZE PER UNA CORRETTA FRULLATURA

1. Mettere gli ingredienti assieme nel recipiente del frullatore.
2. Nel caso si debbano lavorare grosse quantità, si raccomanda di suddividerle e di trattarle una dopo l'altra.
3. Prima di aggiungere gli ingredienti solidi, come formaggio e verdure, tagliarli a pezzettini.
4. Se la ricetta non prevede nulla di diverso, versare sempre prima i liquidi e poi gli ingredienti solidi. Grazie al liquido il composto può infatti essere lavorato più rapidamente e a un livello inferiore.

5. Consigliamo di frullare per intervalli brevi, da 5 a 30 secondi, e quindi di verificare la consistenza.
6. Non far funzionare il frullatore a lungo ininterrottamente (max. 2 minuti). Quindi l'apparecchio si deve raffreddare per circa 5 minuti.
7. Far funzionare il frullatore soltanto a coperchio applicato. Durante il funzionamento tener fermo il coperchio con la mano.
8. Liquidi o altri ingredienti possono venir aggiunti attraverso l'apertura del coperchio. Nel versare fare molta attenzione: ad apparecchio in funzione il liquido può schizzare fuori dall'apertura.
9. Particolare attenzione va fatta quando si lavorano ingredienti caldi.
10. Quando si lavorano ingredienti caldi tenere tassativamente fermo il coperchio con la mano, in quanto altrimenti può staccarsi e gli ingredienti da frullare possono schizzare fuori.
11. Nello sminuzzare ingredienti solidi consigliamo di azionare ripetutamente l'interruttore istantaneo, in quanto nel funzionamento continuo gli ingredienti possono incastrarsi sulla lama.
12. Rimuovere il recipiente dal blocco motore soltanto a motore completamente arrestato.

Tritaghiaccio

13. E' possibile tritare direttamente i cubetti di ghiaccio. La preparazione risulta più rapida mettendo prima un po' d'acqua nel recipiente e poi aggiungendo i cubetti di ghiaccio.
14. Mettere i cubetti di ghiaccio nel recipiente del frullatore oppure versarli, a frullatore in funzione, attraverso l'apposita apertura di riempimento.
15. Premere più volte brevemente il tasto istantaneo finché il ghiaccio è tritato come desiderato.



Attenzione: Il tempo di funzionamento breve è di 2 minuti. Dopo un tempo di frullatura di 2 minuti far raffreddare l'apparecchio, al fine di evitare danni al motore.

PULIZIA E CURA



Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.

CAUTELA!

Si raccomanda di usare la massima cautela nel pulire la lama a croce. E' estremamente affilata.

1. Per non danneggiare le superfici, per la pulizia non usare detersivi o spugne abrasive.
2. Il blocco motore non deve essere immerso in acqua. Strofinare il blocco motore con un panno umido e asciugarlo con uno straccio morbido. Assicurarsi che l'acqua non possa penetrare nel blocco motore.
3. Prima della pulizia svuotare completamente il relativo recipiente.
4. Con l'ausilio del tasto istantaneo è possibile pulire il recipiente e la lama in tutta semplicità. Mettere nel recipiente un po' d'acqua calda e qualche goccia di detersivo per stoviglie e quindi premere brevemente l'interruttore istantaneo. Infine sciacquare con acqua pulita.
5. Alternativamente è anche possibile disassemblare il recipiente per effettuare la pulizia.
6. Svitare tutti i componenti (in sequenza inversa rispetto a quanto descritto nel punto „Assemblaggio del recipiente in vetro“).
7. Tutti i componenti asportabili del recipiente possono essere lavati con acqua e detersivo per stoviglie delicato. Il recipiente in vetro può venir lavato anche in lavastoviglie.
8. Eventualmente rimuovere gli odori persistenti, come cipolla o aglio, con del succo di limone.
9. Lasciar asciugare completamente tutti i componenti prima di assemblarli e di rimontare il recipiente nell'apparecchio.

RICETTE

Attenzione: le ricette sono progettati per la preparazione nel contenitore di vetro! Per il contenitore di bere, gli importi devono essere adeguati di conseguenza.

Cocktail tropicale

Tagliare a pezzettini 2 arance e 1 papaia, frullare, quindi aggiungere dall'apertura del coperchio 3 cubetti di ghiaccio e 1 cucchiaio di sciroppo di cocco, frullare, versare in un bicchiere e servire.

Cocktail BanAm

Frullare 200 g di amarene snocciolate, 1 banana e 3 cubetti di ghiaccio, quindi versare il tutto in un bicchiere.

Latte di fragola

Frullare 100 g di fragole, ¼ l di latte freddo, 1 cubetto di ghiaccio, quindi versare il tutto in un bicchiere.

SUGGERIMENTO: Aniché fragole, è possibile utilizzare altre bacche o frutti, per esempio banane.

Milk-shake alla fragola

Frullare 2 palline di gelato alla vaniglia, 100 g di fragole, 1/8 l di latte freddo, quindi versare il tutto in un bicchiere.

Milk-shake al cioccolato

Frullare 2 palline di gelato al cioccolato, 1 cucchiaio di crema di cacao e nocciole, ¼ l di latte freddo, quindi versare il tutto in un bicchiere.

Frullato a base di siero al latte, nocciole e banane

Frullare 3 cucchiaini di nocciole tritate finemente, ½ banana, 1 cucchiaino di succo di limone, 2 cucchiaini di panna, 1 cucchiaio di miele, 200 ml di siero di latte freddo, 2 cubetti di ghiaccio, quindi versare il tutto in un bicchiere.

Irish Dream

Frullare 2 cl di whisky con 1 cucchiaio di cacao in polvere e 0,2 l di panna.

Cocktail di granita

Riempire metà di un bicchiere capiente con della granita.

Frullare nel mixer 1 fetta di ananas (tagliata a pezzettini), 3 cucchiaini di vodka, 3 cucchiaini di Curaçao blu, 2 cucchiaini di panna, 2 cucchiaini di sciroppo di cocco, 100 ml di succo d'ananas, versare sulla granita e servire con una cannuccia di paglia.

Crema alla frutta

Frullare 200 g di frutta in bacche a piacimento con 200 g di zucchero, quindi riempire un contenitore in vetro sigillabile. Questa crema può essere conservata in frigorifero per circa 1 settimana.

Shake alle verdure

½ peperone rosso, 50 g di sedano, 100 g di pomodori, 2 rametti di prezzemolo, 1 cipolla d'inverno, 100 ml di succo di pomodoro, 100 ml di brodo vegetale freddo

Lavare la verdura solida e tagliarla a pezzettini. Tritare tutti gli ingredienti nel mixer, quindi insaporire con sale e pepe.

Ricette di smoothies di frutta

Ovviamente tutti gli smoothies possono essere dolcificati a piacere. Se si desidera ottenere una consistenza differente, è possibile sostituire l'acqua con tisane di frutta o succo di frutta nonché usare più o meno liquido.

Smoothie ai frutti di bosco

250 g di frutti di bosco misti (fragole, lamponi, ribes, more, eventualmente anche frutti di bosco misti surgelati), 1 arancia sbucciata, polpa di ½ baccello di vaniglia, stevia secondo i gusti, 100 ml d'acqua, 3 cubetti di ghiaccio
Suggerimento: Per ottenere un drink più goloso aggiungere, invece dei cubetti di ghiaccio, una pallina grande di gelato alla vaniglia

Smoothie tropicale

200 g di ananas sbucciato, 150 g di mango maturo sbucciato, 1 arancia sbucciata, polpa di un caco maturo, 100 ml d'acqua

Smoothie alla pera e sambuco

1 pera matura, 100 g di uva nera, ¼ di limone, 1 pizzico di cannella, 100 ml di succo di sambuco, 100 ml d'acqua, 3 cubetti di ghiaccio

Smoothie al melone e cetriolo

150 g di anguria, 150 g di melone Gaglia, ½ cetriolo da insalata, 2 foglie di menta, 100 ml d'acqua, 3 cubetti di ghiaccio

Smoothie da prima colazione

2 prugne secche ammollate senza nocciolo, 2 albicocche secche ammollate, 1 pera matura, 2 cucchiaini di fiocchi di avena, 2 mandorle, 4 noci, 1 pizzico di cannella, 150 ml di mirtilli rossi, latticello, succo di mela o arancia

Smoothie all'albicocca

250 g di albicocche denocciolate, 1 cucchiaino di succo di limone, 3 gocce di olio di mandorle amare, 3 albicocche ammollate, 250 ml di latte o acqua

Smoothie alla mela arrosta

Lavare 1 mela grande, detorsolarla e riempire la cavità con 2 cucchiaini di uva passa, 1 cucchiaino di nocciole tritate, 1 cucchiaino di miele e 1 pizzico di cannella. Mettere la mela in uno stampo da forno, farla cuocere in forno a 200°C per circa 20 minuti, lasciarla raffreddare. Frullare la mela arrosta

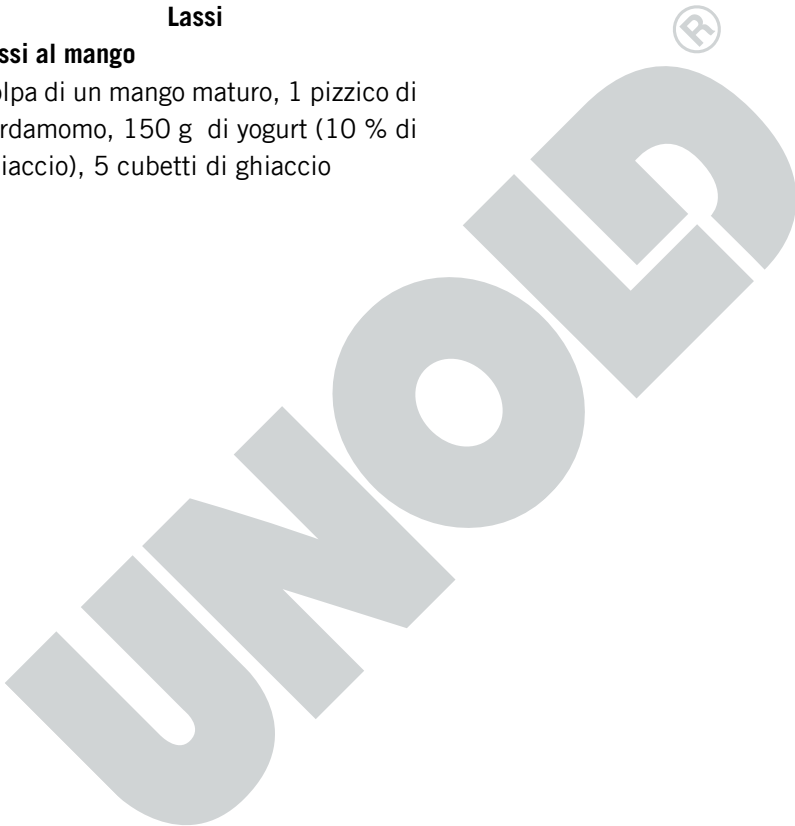
con 2 cucchiari di panna, 1 cucchiaino di rum, 2 cucchiari di mirtilli rossi e 200 ml di latte. Suggerimento: E' possibile preparare contemporaneamente diverse mele per poi congelarle e utilizzarle singolarmente al bisogno.

Suggerimento: Al posto della polpa di mango è possibile usare anche 300 g di fragole, amarene ecc.

Lassi

Lassi al mango

Polpa di un mango maturo, 1 pizzico di cardamomo, 150 g di yogurt (10 % di ghiaccio), 5 cubetti di ghiaccio



NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia. La garanzia non copre i graffi o scolorimento del contenitore da z. B. erbe. Graffi o scolorimento non influiscono sul funzionamento e le prestazioni del dispositivo. Non inserire oggetti estranei come forchette, cucchiari o coltelli nell'unità. Coltelli e corpi estranei possono essere danneggiati, e invalidare la garanzia. La garanzia non copre graffi o alterazioni cromatiche del contenitore dovuti ad es. ad erbe aromatiche. Graffi e alterazioni cromatiche non pregiudicano il funzionamento e le prestazioni dell'apparecchio.

Non introdurre nell'apparecchio corpi estranei come forchette, cucchiari o coltelli. Coltelli e corpi estranei possono venir danneggiati; inoltre ciò comporta il decadere dei diritti di garanzia.


SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 78685**DATOS TÉCNICOS**

Potencia:	250 vatios, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Bloque de motor:	Acero inoxidable	
Tapa:	Plástico	
Cuchilla:	Acero inoxidable	
Contenido:	Recipiente de vidrio de 800 ml, recipiente de plástico de 300 o 600 ml	
Dimensiones:	Aprox. 32,9 x 15,8 x 12,5 cm	
Peso:	Aprox. 2,00 kg	
Cable de alimentación:	Aprox. 90 cm	
Tiempo de funcionamiento corto:	2 minutos	
Revoluciones:	17.000–24.000 rpm	
Equipamiento:	Interruptor de detención rápida, dos niveles de velocidad, función de hielo picado, cuchilla de acero inoxidable con 4 hojas de corte, recipiente de vidrio apto para lavavajillas, dos recipientes adicionales de plástico para beber	
Accesorios:	Instrucciones de uso con recetas	

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

Este símbolo se asocia con riesgos eventuales que pueden provocar lesiones o daños en el aparato.

PARA SU SEGURIDAD

Lea y conserve las siguientes instrucciones.

Personas en el hogar

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantener vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo deben conectar y desconectar el aparato si se encuentra en su posición de manejo normal previsto, si son supervisados o han sido instruidos en el manejo seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes del mismo. Los niños de entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5. Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.

Indicaciones para la salud

6. El aparato está destinado exclusivamente para procesar productos alimenticios.
7. No guarde los smoothies elaborados durante demasiado tiempo para evitar daños a la salud por productos alimenticios en mal estado.
8. Si utiliza hierbas silvestres u otros productos alimenticios que haya recogido usted mismo, preste atención a que no sean tóxicos.

Seguridad eléctrica

9. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
10. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.

11. Nunca tire del cable de conexión para desenchufar el aparato.
12. No deje el aparato sin vigilancia cuando haya niños cerca ni deje que estos lo manipulen.
13. ¡Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice, antes de montarlo/desmontarlo y antes de limpiarlo!
14. No abra la carcasa del aparato en ningún caso. Existe peligro de descarga eléctrica.
15. Nunca sumerja la base, el cable de alimentación y el enchufe en agua. Existe peligro de cortocircuito.
16. No utilice el aparato con accesorios de otros fabricantes.
17. Controle periódicamente si el equipo, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente.
18. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
19. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico o fines de uso similares, por ejemplo,
 - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - empresas agrícolas,
 - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
 - en pensiones privadas o en casas vacacionales.

Indicaciones para la colocación y el uso seguro del aparato

20. Utilice el aparato únicamente sobre una superficie de trabajo plana. Nunca utilice el aparato sobre superficies calientes o al lado de las mismas.
21. Procure que el cable de conexión no quede enganchado o cuelgue de la superficie de colocación y de trabajo, ya que se podrían producir accidentes.
22. El enchufe y el cable de alimentación no deben entrar en contacto con agua.
23. El aparato solo debe utilizarse una vez que se haya montado correctamente.

24. Al colocar el recipiente mezclador, asegúrese de que quede fijo.
25. Nunca deje el aparato en marcha con el recipiente mezclador vacío.
26. Asegúrese de que la tapa esté firmemente cerrada al utilizar la batidora.
27. No introduzca herramientas, cubiertos o los dedos en la batidora en marcha: ¡Peligro de lesiones!
28. No se debe exceder la cantidad de llenado máxima de 0,8 litros.
29. Durante el procesamiento de ingredientes calientes es imprescindible sujetar la tapa con la mano, dado que de lo contrario podría soltarse la tapa y la mezcla podría salpicar.
30. Procure evitar grandes diferencias en la temperatura de los ingredientes a añadir, ya que de lo contrario el recipiente podría sufrir daños.
31. El aparato no está pensado para un uso prolongado. Tras utilizarlo durante aprox. 2 minutos, espere a que se enfríe unos minutos antes de volverlo a conectar.
32. Asegúrese de que el motor esté parado antes de extraer las piezas móviles.



¡CUIDADO! ¡La cuchilla en cruz está muy afilada! Por esta razón, tenga cuidado durante la limpieza.

No abra la carcasa del aparato en ningún caso. Existe peligro de descarga eléctrica.

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Antes del primer uso, limpie cuidadosamente todas las piezas del aparato (véase capítulo „Limpieza y cuidado“).
3. Asegúrese de que el regulador giratorio se encuentra en la posición DES/OFF/O.
4. Desenrolle la longitud necesaria de cable y conecte el enchufe a la toma de corriente.

ENSAMBLAJE DEL RECIPIENTE DE VIDRIO

1. Coloque la arandela en el borde inferior de la unidad de cuchilla.
2. Una la unidad de cuchilla con la parte inferior del recipiente de vidrio girando fijamente la unidad de cuchilla en el sentido de las agujas del reloj.
3. Coloque el recipiente de vidrio sobre el bloque de motor y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje.
4. Llene el recipiente con los ingredientes.



ATENCIÓN:

¡No exceder la cantidad máxima de llenado de 800 ml!

5. Después, presione la tapa sobre el recipiente de vidrio.
6. Ahora, enrosque el vaso medidor en el sentido de las agujas del reloj en la apertura.

ENSAMBLAJE DEL RECIPIENTE PARA BEBER

1. Retire la tapa del recipiente para beber correspondiente.
2. Llene el recipiente con los ingredientes.



ATENCIÓN:

¡No exceder la cantidad máxima de llenado de 300 ml (recipiente pequeño para beber) o de 600 ml (recipiente grande para beber)!

3. Coloque la arandela en el borde inferior de la unidad de cuchilla.
4. Una la unidad de cuchilla con la parte inferior del recipiente para beber girando la unidad de cuchilla en el sentido de las agujas del reloj.
5. Coloque el recipiente para beber con la apertura hacia abajo sobre el bloque de motor y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje.

MANEJO



IMPORTANTE: El aparato solo debe utilizarse una vez que se haya montado correctamente. El aparato está provisto de un interruptor de seguridad. Solo se puede conectar si está colocado uno de los recipientes de mezclado (recipiente de vidrio o recipiente para beber). Si el aparato se puede conectar aunque el vaso mezclador no esté colocado, envíe el aparato para su comprobación a nuestro servicio técnico. **No introduzca herramientas, cubiertos o los dedos en la batidora en marcha. ¡Peligro de lesiones!**

1. Seleccione el modo de servicio deseado y conecte el aparato en el nivel correspondiente:

NIVEL 1 (bajo):

para ingredientes líquidos.

NIVEL 2 (alto):

para ingredientes sólidos.

Para mezclar ingredientes sólidos juntos con los líquidos.

NIVEL P (interruptor de detención rápida):

para picar cubitos de hielo.

para mezclas cortas y potentes.

El interruptor de detención rápida no se mantiene fijo. Debe permanecer pulsado durante su funcionamiento. Utilice el interruptor de detención rápida solo en intervalos de 5 a 10 segundos.

Después del uso, ponga el interruptor en DES/OFF/O y desenchufe el aparato.

Retirar el recipiente de vidrio

2. Para desbloquear el recipiente de vidrio, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj y tire cuidadosamente de él hacia arriba.

Retirar el recipiente para beber

3. Para desbloquear el recipiente para beber, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj y tire cuidadosamente hacia arriba.
4. Retire la unidad de cuchilla: asegúrese de sujetar el recipiente para beber de modo que la mezcla del recipiente no pueda derramarse.
5. Cierre fijamente el recipiente para beber con la tapa correspondiente.



Atención: El tiempo de operación breve es de 2 minutos. Deje enfriar el aparato después de 2 minutos de mezclado para evitar daños en el motor.

INDICACIONES PARA EL MEZCLADO CORRECTO

1. Introduzca todos los ingredientes juntos en el vaso mezclador.
2. Divida las cantidades más abundantes y bátalas una tras otra.
3. Corte en trozos pequeños los ingredientes sólidos, como queso o verdura, antes de añadirlos.
4. A no ser que en la receta se indique lo contrario, añada siempre los ingredientes líquidos antes que los sólidos. Con el líquido, la masa puede batirse más rápidamente y en un nivel menor.

5. Recomendamos batir en intervalos cortos de 5 a 30 segundos e ir comprobando la consistencia.
6. No utilice la batidora durante un tiempo prolongado sin interrupción (máx. 2 minutos). Después, deje enfriar el aparato entre 5 minutos.
7. Accione la batidora solo con la tapa colocada. Presione la tapa con la mano sobre el recipiente durante el funcionamiento.
8. Se pueden añadir líquidos u otros ingredientes por la abertura de la tapa. Tenga cuidado al hacerlo: con el aparato en marcha, el líquido puede salpicar por la abertura.
9. Ponga especial atención al trabajar con ingredientes calientes.
10. Durante el procesamiento de ingredientes calientes es imprescindible sujetar la tapa con la mano, dado que de lo contrario esta podría soltarse y la mezcla podría salpicar.
11. Para triturar ingredientes sólidos, recomendamos el uso repetido del interruptor de detención rápida, dado que la cuchilla podría atascarse por los ingredientes con el funcionamiento continuo.
12. Retire el accesorio batidor del bloque de motor solo cuando el motor esté completamente parado.

Picar hielo

13. Los cubitos de hielo se pueden triturar directamente. El proceso será algo más rápido si antes de poner los cubitos de hielo en el recipiente mezclador añade un poco de agua.
14. Ponga los cubitos de hielo en el vaso o vaya introduciéndolos en el mismo por la abertura de llenado durante el funcionamiento.
15. Pulse varias veces el interruptor de detención rápida hasta que el hielo quede triturado a su gusto.



Atención: El tiempo de operación breve es de 2 minutos. Deje enfriar el aparato después de 2 minutos de mezclado para evitar daños en el motor.

LIMPIEZA Y CUIDADO



Antes de la limpieza se debe desconectar siempre el aparato y retirar el enchufe de la toma de corriente.

¡CUIDADO!

Tenga cuidado al limpiar la cuchilla en cruz. Las hojas están muy afiladas.

1. Para no dañar la superficie, no utilice productos de limpieza agresivos o estropajos.

2. El bloque de motor no debe sumergirse en agua. Limpie el bloque de motor con un paño húmedo y séquelo con un paño suave. Procure que no entre agua en el bloque de motor.
3. Vacíe completamente el recipiente correspondiente antes de la limpieza.
4. Mediante el interruptor de detención rápida se pueden limpiar fácilmente los recipientes y la cuchilla. Añada al recipiente un poco de agua caliente y unas gotas de detergente de lavavajillas y pulse brevemente la tecla instantánea. A continuación, enjuague con agua clara.
5. Como alternativa, puede desensamblar el recipiente para limpiarlo.
6. Desenrosque todas las partes (siga los pasos en sentido contrario a lo que se describe en el punto „Ensamblaje del recipiente de vidrio“).
7. Todas las piezas desmontables se pueden limpiar en agua caliente con un detergente suave. El recipiente de vidrio también se puede lavar en el lavavajillas.
8. Los olores persistentes de la cebolla o del ajo se pueden eliminar con zumo de limón.
9. Deje que se sequen por completo todas las piezas antes de ensamblarlas y vuelva a colocar el recipiente sobre el aparato.

RECETAS

Advertencia: las recetas están diseñadas para la preparación en el recipiente de vidrio! Para el recipiente para beber, las cantidades deben ajustarse en consecuencia.

Cóctel tropical

Trocee 2 naranjas y 1 papaya, mezcle, añada a través de la abertura de la tapa 3 huevos y una c.s. de sirope de coco. Mezcle de nuevo, rellene un vaso y sírvalo.

Cóctel KiBa (cereza y plátano)

Mezcle 200 g de cerezas ácidas deshuesadas, 1 plátano y 3 cubitos de hielo, viértalo en un vaso.

Leche de fresa

Mezcle 100 g de fresas, ¼ L de leche fría, 1 cubito de hielo y rellene un vaso.

CONSEJO: En lugar de fresas, puede utilizar otro tipo de bayas o frutas, p. ej. plátanos.

Batido de fresa

Mezcle 2 bolas de helado de vainilla, 100 g de fresas y 1/8 L de leche fría. Viértalo en vaso.

Batido de chocolate

Mezcle 2 bolas de helado de chocolate, 1 c.s. de crema de turrón de nueces y ¼ l de leche fría. A continuación, viértalo en vaso.

Batido de suero de plátano y nueces

Mezcle 3 c.s. de avellanas molidas, ½ plátano, 1 c.c. de zumo de limón,

2 c.s. de nata, 1 c.s. de miel, 200 ml de suero de leche frío y 2 cubitos de hielo. Viértalo en un vaso.

Irish Dream

Mezcle 2 cl de whisky con 1 c.s. de chocolate en polvo y 0,2 L de nata.

Cóctel de hielo picado

Ponga hielo hasta la mitad de 1 vaso bajo.

Mezcle en la licuadora 1 rodaja de piña (cortada en trozos), 3 c.s. de vodka, 3 c.s. de Curaçao blue, 2 c.s. de nata, 2 c.s. de sirope de coco y 100 ml de zumo de piña, vierta la mezcla sobre el hielo picado y sírvalo con pajita.

Mermelada de fruta

Mezcle 200 g de frutas de bayas a su gusto con 200 g de azúcar y rellene un tarro con rosca. Esta mermelada puede conservarse en el frigorífico durante aproximadamente 1 semana.

Batido de verduras

½ pimiento rojo, 50 g de apio, 100 g de tomate, 2 ramitas de perejil, 1 puerro, 100 ml de zumo de tomate, y 100 ml de caldo de verdura.

Limpie toda la verdura y trocéela. Triture en la batidora todos los ingredientes, sazone con sal y pimienta.

Recetas para smoothies de fruta

Naturalmente, podrá endulzar todos los smoothies a su gusto. Puede sustituir el agua por té de frutas o por zumo, y también puede variar la cantidad de líquido si desea que la bebida tenga otra consistencia.

Smoothie de frutas del bosque

250 g de frutas del bosque variadas (fresas, frambuesas, grosellas, moras e incluso mezcla de frutas del bosque congeladas), 1 naranja pelada, extracto de ½ rama de vainilla, estevia al gusto, 100 ml de agua, 3 cubitos de hielo

Consejo: Para conseguir una bebida sabrosa, añadir una bola grande de helado de vainilla en lugar de los cubitos de hielo.

Smoothie tropical

200 g de piña pelada, 150 g de mango maduro pelado, 1 naranja pelada, pulpa de un caqui maduro, 100 ml de agua

Smoothie de pera y saúco

1 pera madura, 100 g de uvas negras, ¼ de limón, 1 pizca de canela, 100 ml de zumo de saúco, 100 ml de agua, 3 cubitos de hielo

Smoothie de pepino y melón

150 g de sandía, 150 g de melón Galia, ½ pepino, 2 hojas de menta, 100 ml de agua, 3 cubitos de hielo

Smoothie para desayunar

2 ciruelas pasas sin hueso puestas en remojo, 2 orejones puestas en remojo, 1 pera madura, 2 cucharadas de copos de avena, 2 almendras, 4 nueces, 1 pizca de canela, 150 ml de leche, suero de mantequilla, zumo de manzana o de naranja



Smoothie de ciruelas amarillas

250 g de ciruelas amarillas deshuesadas, 1 cucharada de zumo de limón, 3 gotas de aceite de almendras amargas, 3 orejones puestas en remojo, 250 ml de leche o agua

Smoothie de manzana al horno

Lavar 1 manzana grande, extraer el corazón y rellenarla con 2 cucharaditas de pasas, 1 cucharadita de avellanas molidas, 1 cucharadita de miel y 1 pizca de canela. Colocar la manzana en un recipiente apto para el horno, cocer a 200 °C en el horno durante 20 minutos aprox. y esperar a que se enfríe. Batir la manzana asada con 2 cucharadas de nata, 1 cucharadita de ron, 2 cucharadas de arándanos rojos y 200 ml de leche.

Consejo: Prepare varias manzanas al mismo tiempo y congélelas individualmente para sacarlas conforme las vaya necesitando.

Lassi

Lassi de mango

Pulpa de un mango maduro, 1 pizca de cardamomo, 150 g de yogur (10 % de grasa), 5 cubitos de hielo

Consejo: En vez de la pulpa de mango, también puede utilizar 300 g de fre-sas, guindas, etc.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía. La garantía no cubre arañazos o decoloraciones del depósito provocadas, por ejemplo, por hierbas. Los arañazos o decoloraciones no afectan al funcionamiento ni a la potencia del aparato. No introduzca elementos extraños en el aparato, como cuchillos, cucharas o tenedores. La cuchilla y los elementos extraños pueden resultar dañados, en cuyo caso se pierde el derecho de garantía.


DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 78685**DANE TECHNICZNE**

Moc:	250 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Blok silnika:	Stal szlachetna	
Pokrywa:	Tworzywo sztuczne	
Noże:	Stal szlachetna	
Pojemność:	Pojemnik szklany 800 ml, pojemnik z tworzywa sztucznego 300 lub 600 ml	
Wymiary:	Ok. 32,9 x 15,8 x 12,5 cm	
Ciężar:	Ok. 2,00 kg	
Przewód zasilający:	Ok. 90 cm	
Czas pracy dorywczej:	2 minuty	
Prędkość obrotowa:	17 000–24 000 obr/min	
Wypożenie:	Włącznik pulsacyjny, dwa stopnie prędkości, funkcja kruszenia lodu, nóż ze stali szlachetnej z 4 ostrzami, pojemnik szklany nadający się do zmywarki, dwa dodatkowe do picia z tworzywa sztucznego	
Akcesoria:	Instrukcja obsługi z przepisami	

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je do użytku w przyszłości.

Wskazówki dotyczące osób w gospodarstwie domowym

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy,

- jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Nie dopuszczać do urządzenia dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
 3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączać i wyłączać urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się ono w swojej normalnej pozycji obsługi, gdy dzieci są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
 4. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
 5. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Wskazówki dotyczące zdrowia

6. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do obróbki produktów spożywczych.
7. Przygotowanych koktajli owocowych nie należy zbyt długo przechowywać, aby uniknąć szkody dla organizmu wskutek zepsutych składników.
8. Jeżeli używane są dzikie zioła lub inne, samodzielnie zebrane składniki, należy zwrócić uwagę na to, aby nie były one trujące.

Bezpieczeństwo elektryczne

9. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
10. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym programatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania (pilotem).
11. Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel.
12. Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy w pobliżu znajdują się dzieci i nie pozwalać dzieciom obsługiwać urządzenia.
13. W przypadku nieużywania oraz przed złożeniem/rozłożeniem i czyszczeniem zawsze najpierw wyciągnąć wtyczkę!
14. W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

15. Nie zanurzać podstawy, kabla ani wtyczki do wody. Istnieje niebezpieczeństwo zwarcia.
16. Nie używać urządzenia z akcesoriami innych producentów.
17. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i kabel pod kątem śladów zużycia lub uszkodzenia. W przypadku uszkodzenia kabla lub innych części prosimy odesłać urządzenie lub cokolwiek do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu.
18. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą stwarzać znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.
19. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.

Wskazówki dotyczące ustawienia i bezpiecznego użycia urządzenia

20. Używać urządzenia tylko na równej powierzchni roboczej. Nigdy nie używać urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu gorących powierzchni.
21. Zwrócić uwagę na to, aby przewód przyłączeniowy nie był zakleszczony ani nie zwisał z krawędzi miejsca ustawienia i pracy, gdyż może to prowadzić do wypadków.
22. Wtyczka i kabel nie mogą wejść w kontakt z wodą.
23. Urządzenia wolno używać wyłącznie po prawidłowym złożeniu.
24. Zwrócić uwagę podczas nakładania pojemnika do miksowania, aby był on pewnie osadzony.
25. Urządzenie nie może pracować z pustym pojemnikiem do miksowania.
26. Podczas użycia miksera należy upewnić się, że pokrywa jest dobrze zamknięta.
27. Nie wkładać do pracującego miksera narzędzi, sztućców ani palców: ryzyko obrażeń!
28. Nie przekraczać maksymalnej pojemności wynoszącej 0,8 litry.

29. Podczas miksowania ciepłych składników koniecznie przytrzymać ręką pokrywę na urządzeniu, gdyż inaczej pokrywa mogłaby zsunąć się, a miksowane składniki wypłynąć.
30. Zwrócić uwagę na to, aby unikać skrajnych różnic temperatury wkładanych składników. Szkło pojemnika mogłoby ulec uszkodzeniu.
31. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w sposób ciągły. Po upływie ok. 2 minut należy odczekać kilka minut przed kolejnym włączeniem, aby urządzenie mogło nieco ochłodzić się.
32. Upewnić się, że silnik się zatrzymał, zanim zdejmie się ruchome części.

Producent nie przyjmuje żadnej odpowiedzialności za błędny montaż, niewłaściwe lub błędne używanie lub po wykonaniu napraw przez nieupoważnione osoby trzecie



OSTROŻNIE!

Noże krzyżowe są bardzo ostre! Zachować ostrożność podczas składania, rozkładania na części i czyszczenia.

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
2. Przed pierwszym użyciem starannie wyczyścić wszystkie części (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja“).
3. Upewnić się, czy regulator obrotów znajduje się w położeniu AUS/OFF/0.
4. Rozwinąć przewód na wymaganą długość i włożyć wtyczkę do gniazdka.

SKŁADANIE POJEMNIKA SZKLANEGO

1. Włożyć pierścień uszczelniający w dolne obrzeże zespołu nożowego.
2. Połączyć zespół nożowy ze spodem pojemnika szklanego i dokręcić zespół nożowy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
3. Nałożyć pojemnik szklany na blok silnika i dokręcić pojemnik szklany w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do zatrzaśnięcia.

4. Dodać składniki do pojemnika.

**UWAGA:**

Nie przekraczać maksymalnej pojemności wynoszącej 800 ml.

5. Docisnąć pokrywę na pojemnik szklany.
6. Przykręcić teraz miarkę w otwór w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

SKŁADANIE POJEMNIKA DO PICIA



1. Zdjąć pokrywę z pojemnika do picia.
2. Dodać składniki do pojemnika.

**UWAGA:**

Nie przekraczać maksymalnej pojemności 300 ml (mały pojemnik do picia) lub 600 ml (duży pojemnik do picia)!

3. Włożyć pierścień uszczelniający w dolne obrzeże zespołu nożowego.
4. Połączyć zespół nożowy ze spodem pojemnika do picia i dokręcić zespół nożowy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
5. Nałożyć pojemnik do picia z otworem skierowanym w dół na blok silnika i dokręcić pojemnik do picia w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do zatrzaśnięcia.

OBSŁUGA

**WAŻNE:**

Urządzenie wolno używać wyłącznie po prawidłowym złożeniu. Urządzenie posiada włącznik bezpieczeństwa. Urządzenie daje się włączyć tylko z nałożonym pojemnikiem (szklanym lub do picia). Jeżeli urządzenie daje się włączyć bez nałożonego pojemnika do miksowania, należy go odesłać do sprawdzenia przez nasz serwis klienta.

Nie wkładać do pracującego miksera narzędzi, sztućców ani palców – niebezpieczeństwo obrażeń!

1. Wybrać pożądany tryb pracy i włączyć urządzenie na odpowiedni stopień.

STOPIEŃ 1 (niski):

Dla składników płynnych.

STOPIEŃ 2 (wysoki):

Dla składników stałych.

Do mieszania składników stałych z płynnymi.

STOPIEŃ P (włącznik pulsacyjny):

Do rozdrabniania kostek lodu.

Do krótkiego, silnego miksowania

Włącznika pulsacyjnego nie można włączyć na stałe. Należy go przez cały czas miksowania przytrzymywać wciśnięty. Włącznika pulsacyjnego należy używać tylko w 5- do 10-sekundowych interwałach.

2. Po użyciu ustawić wyłącznik w pozycji AUS/OFF/0 i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Wyjęcie pojemnika szklanego

3. W celu wyjęcia pojemnika szklanego obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć prosto do góry.

Wyjęcie pojemnika do picia

4. W celu wyjęcia pojemnika do picia obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć prosto do góry.
5. Wyjąć zespół nożowy – zwrócić uwagę na to, aby pojemnik do picia przytrzymać tak, aby wymieszany produkt nie mógł wylać się!
6. Zamknąć pojemnik do picia odpowiednią pokrywą.



Uwaga: Krótki czas pracy wynosi 2 minuty. Po 2 minutach miksowania ochłodzić urządzenie, aby zapobiec uszkodzeniu silnika.

WSKAZÓWKI DLA PRAWDŁOWEGO MIESZANIA

1. Wszystkie składniki włożyć razem do pojemnika do mieszania.
2. Większe ilości należy podzielić i wkładać stopniowo.
3. Twarde składniki takie jak ser lub warzywa należy wcześniej pokroić na małe kawałki.
4. Jeżeli nie jest podane inaczej w przepisie, najpierw dodawać płynne składniki, a dopiero potem stałe. Dzięki płynnym składnikom masa szybciej daje się zmiksować przy niższej prędkości obrotowej.
5. Zalecamy miksowanie w krótkich odstępach czasu 5 do 30 sekund, a następnie sprawdzić konsystencję.
6. Mikser nie może pracować bez przerwy przez dłuższy czas (maks. 2 minuty). Następnie urządzenie musi przez 5 minut chłodzić się.

7. Używać miksera tylko z nałożoną pokrywą. Podczas pracy przytrzymywać pokrywę na pojemniku ręką.
8. Płynne lub inne składniki można dodawać przez otwór w pokrywie. Zachować ostrożność podczas napełniania: gdy urządzenie pracuje, z otworu może wytrysnąć ciecz.
9. Zachować szczególną ostrożność podczas obróbki gorących składników.
10. Podczas miksowania ciepłych składników koniecznie przytrzymywać ręką pokrywę na urządzeniu, gdyż inaczej pokrywa mogłaby zsunąć się, a miksowane składniki wyprysnąć.
11. Podczas rozdrabniania stałych składników zalecamy kilkakrotnie nacisnąć przycisk do przetaczania momentu obrotowego, gdyż noże pracujące w trybie ciągłym mogłyby utknąć w składnikach.
12. Pojemnik należy dopiero wtedy zdjąć z bloku silnika, gdy silnik całkowicie zatrzyma się.

Kruszenie lodu

13. Kostki lodu można bezpośrednio kruszyć. Kuszony lód można przygotować szybciej, gdy do pojemnika do miksowania doda się najpierw nieco wody, a dopiero potem kostki lodu.
14. Włożyć kostki lodu do pojemnika do miksowania lub podczas pracy przez otwór w pokrywie.
15. Kilka razy krótko nacisnąć na włącznik pulsacyjny, aż lód zostanie pokruszony zgodnie z życzeniem.



Uwaga: Krótki czas pracy wynosi 2 minuty. Po 2 minutach miksowania ochłodzić urządzenie, aby zapobiec uszkodzeniu silnika.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



Przed czyszczeniem urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

OSTROŻNIE!

Zachować ostrożność podczas czyszczenia noży krzyżowych, są one bardzo ostre.

1. Nie używać do czyszczenia żadnych ostrych środków czyszczących ani gąbek, aby nie uszkodzić powierzchni.
2. Bloku silnika nie wolno zanurzać w wodzie! Wytrzeć blok silnika wilgotną ściereczką i wysuszyć miękką ściereczką. Uważać, aby woda nie dostała się do bloku silnika.

3. Przed czyszczeniem całkowicie opróżnić pojemnik..
4. Za pomocą włącznika impulsowego pojemnik i nóż dają się łatwo wyczyścić. Włączyć do pojemnika trochę ciepłej wody z dodatkiem kilku kropli płynu do mycia naczyń i nacisnąć na chwilę przycisk do przełączania momentu obrotowego. Następnie wypłukać czystą wodą.
5. Pojemnik można także rozłożyć w celu czyszczenia.
6. Wykręcić wszystkie części (w kolejności odwrotnej do opisanej w punkcie „Złożenie pojemnika szklanego“).
7. Wszystkie wyjmowane części pojemnika można myć w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do mycia naczyń. Pojemnik szklany można również myć w zmywarce.
8. Uporczywe zapachy cebuli lub czosnku dają się usunąć np. sokiem z cytryny.
9. Osuszyć całkowicie wszystkie części przed złożeniem i ponownym włożeniem pojemnika do urządzenia.

PRZEPISY

Uwaga: przepisy są przeznaczone do przygotowania w szklanym pojemniku! Na pojemnik do picia, ilości powinny być odpowiednio dostosowane.

Koktajl tropikalny

2 pomarańcze i 1 papaja pocięte na kawałeczki, zmiksować, poprzez otwór w pokrywie dodać 3 kostki lodu i łyżkę syropu kokosowego, ponownie zmiksować, rozlać do szklanek i podać.

Koktajl KiBa

200 g wypestkowanych wiśni, 1 banan i 3 kostki lodu, zmiksować, rozlać do szklanek.

Mleko truskawkowe

100 g truskawek, 1/4l. zimnego mleka, 1 kostka lodu, zmiksować i rozlać do szklanek.

WSKAZÓWKA: zamiast truskawek można użyć jagód lub innych owoców, np. bananów.

Shake truskawkowy

2 kulki lodów waniliowych, 100 g truskawek, 1/8 l. zimnego mleka, zmiksować, rozlać do szklanek.

Shake czekoladowy

2 kulki lodów czekoladowych, 1 łyżka kremu nugatowo-orzechowego, 1/4 l. zimnego mleka, zmiksować i rozlać do szklanek.

Shake bananowo-orzechowy

3 łyżki drobno zmielonych orzechów, 1/2 banana, 1 łyżeczka soku z cytryny, 2 łyżki śmietany, 1 łyżka miodu, 200 ml zimnej serwatki, 2 kostki lodu, zmiksować i rozlać do szklanek.

Irish Dream

Roztrzepać 2 cl whisky z łyżeczką proszku czekoladowego i 0,2 l śmietany.

Koktajl z kruszonego lodu

Szklany dzbanek wypełnić do połowy kruszonym lodem. W mikserze wymieszać 1 plasterk ananasa (pociętego w kawałeczki), 3 łyżki wódki, 3 łyżki Curacao blue, 2 łyżki syropu kokosowego, 100 ml ananasa, mieszankę wlać do pokruszonego lodu i podawać ze słomką.

Owocowy dżem

200 g ulubionych owoców jagodowych wymieszać z 200 g cukru i przelać do zakręcanego słoika. Ten dżem można przechowywać w lodówce około tygodnia.

Przepisy na koktajle owocowe

Oczywiście wszystkie koktajle można słodzić według własnego gustu. Zamiast wody można użyć też herbaty owocowej lub soku, w mniejszej lub większej ilości, zależnie od żądanej konsystencji.

Koktajl jagodowy

250 g mieszanych jagód (truskawki, maliny, porzeczek, jeżyny, ew. mrożone jagody), 1 pomarańcza obrana ze skórki, miąższ z ½ laski wanilii, stewia do smaku, 100 ml wody, 3 kostki lodu
Porada: Zamiast kostek lodu można dodać 1 dużą kulkę lodów waniliowych.

Koktajl tropikalny

200 g ananasa obranego ze skórki, 150 g dojrzałego mango obranego ze skórki, 1 pomarańcza obrana ze skórki, miąższ z 1 dojrzałej persymony, 100 ml wody

Koktajl z gruszek i czarnego bzu

1 dojrzała gruszka, 100 g czerwonego winogrona, ¼ cytryny, 1 szczypta cynamonu, 100 ml soku z czarnego bzu, 100 ml wody, 3 kostki lodu

Koktajl ogórkowo-arbuzowy

150 g arbuza, 150 g melona galia, ½ ogórka sałatkowego, 2 liście mięty, 100 ml wody, 3 kostki lodu

Koktajl śniadaniowy

2 suszone, namoczone śliwki bez pestki, 2 suszone, namoczone morele, 1 dojrzała gruszka, 2 łyżki płatków owsianych, 2 migdały, 4 orzechy włoskie, 1 szczypta cynamonu, 150 ml mleka, maślanek, soku jabłkowego lub pomarańczowego

Koktajl z mirabelek

250 g mirabelek bez pestek, 1 łyżka soku z cytryny, 3 krople olejku migdałowego, 3 namoczone morele, 250 ml mleka lub wody

Koktajl z jabłka pieczonego

1 duże jabłko umyć, wyjąć gniazdo nasienne, napętnić 2 łyżkami rodzynek, 1 łyżką mielonych orzechów włoskich, 1 łyżką miodu i 1 szczyptą cynamonu. Włożyć jabłko do formy ognioodpornej,

piec w piekarniku przez ok. 20 minut w temperaturze 200°C, odstawić do ochłodzenia. Pieczone jabłko zmieszać z 2 łyżkami śmietanki, 1 łyżką rumu, 2 łyżkami borówek i 200 ml mleka.

Porada: Przygotować kilka jabłek i zamrozić je osobno.

Lassi

Mango lassi

Miąsz z jednego dojrzałego mango, 1 szczypta kardamonu, 150 g jogurtu (10% tłuszczu), 5 kostek lodu

Porada: Zamiast mango można użyć również 300 g truskawek, wiśni itp.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.

Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją. Gwarancja nie obejmuje zarysowań lub przebarwień pojemnika np. ziołami. Zarysowania lub przebarwienia nie wpływają na działanie i sprawność urządzenia.

Nie wkładać do urządzenia żadnych ciał obcych takich jak np. widelce, łyżki lub noże. Noże i ciała obce mogą ulec uszkodzeniu, w takim przypadku wygasa prawo do roszczeń z tytułu gwarancji.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń: Ten produkt nie może być zutylozowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylozowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG

**Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim**

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER Modell 78685

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	7868501	Messbecher im Deckel		
	7868540	300 ml Kunststoffbehälter		
	7868550	600 ml Kunststoffbehälter		
	7868502	Deckel ohne Messbecher		
	7868512	Trinkdeckel Kunststoffbehälter		
	7868505	Messerblock		

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <http://www.unold.de/datenschutz/> und <http://www.unold.de/agb/>

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de



Aus dem Hause

UNOLD®