

MANUALE D'USO

FRULLATORE

IT

INSTRUCTION MANUAL

BLENDER

EN

MANUEL D'UTILISATION

MIXEUR

FR

BEDIENUNGSHANDBUCH

STANDMIXER

DE

GEbruIKSAANWIJZING

BLENDER

NL

MANUAL DE USO

LICUADORA

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

LIQUIDIFICADOR

PT

BRUKSANVISNING

MIXER

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

БЛЕНДЕР

RU

BRUGERVEJLEDNING

BLENDER

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

BLENDER KIELICHOWY

PL

KÄYTTÖOPAS

TEHOSEKOITIN

FI

BRUKSANVISNING

BLENDER

NO

دليل التعليمات
الخلاط

AR

smeg

Informazioni importanti per l'utente
Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker
Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador
Viktig information för användaren
Важная информация для пользователя
Viktig information til brukeren
Ważne informacje dla użytkownika
Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere
معلومات هامة للمستخدم



Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen /
Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности / Advarsler /
Ostrzeżenia / Varoitukset / Advarsler / تحذيرات



Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving / Descripción /
Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus / Beskrivelse / الوصف



Use / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning /
Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال



Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien /
Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento /
Limpeza e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое
обслуживание / Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja /
Puhdistus ja hoito / Rengjøring og vedlikehold / التنظيف و الصيانة



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité /
Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad /
Advertências de segurança / Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности /
Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuuteen liittyvät
varoitukset / Sikkerhedsadvarsler / تحذير للسلامة



Informazione / Information / Information / Information / Informatie /
Información / Informação / Information / Информация / Information / Informacja /
Tietoä / Informasjon / معلومات



Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia /
Sugestões / Råd / Рекомендация / Forslag / Porada / Neuvo / Forslag / اقتراحات

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlich für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenadas com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bästa kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

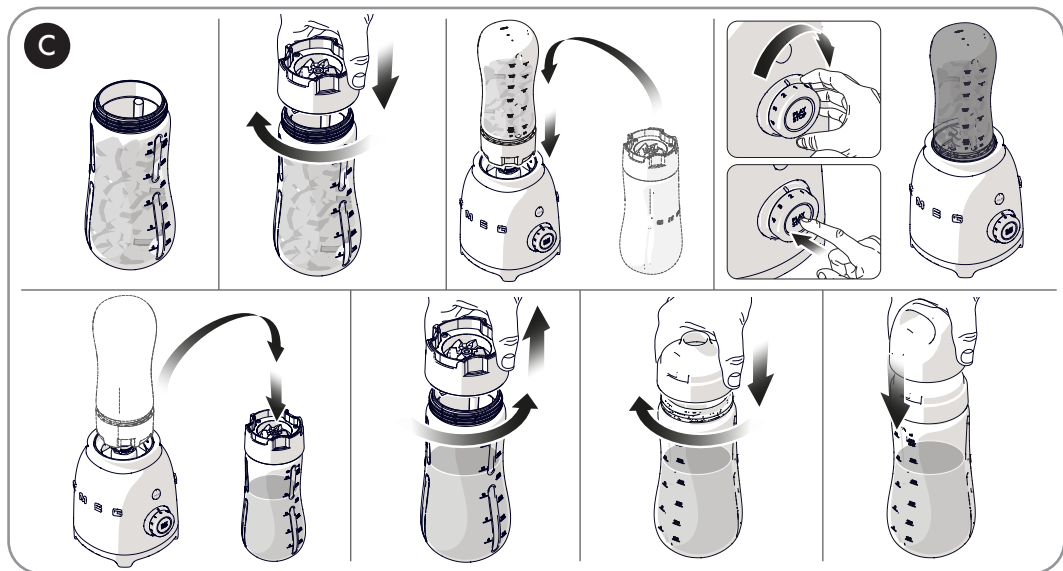
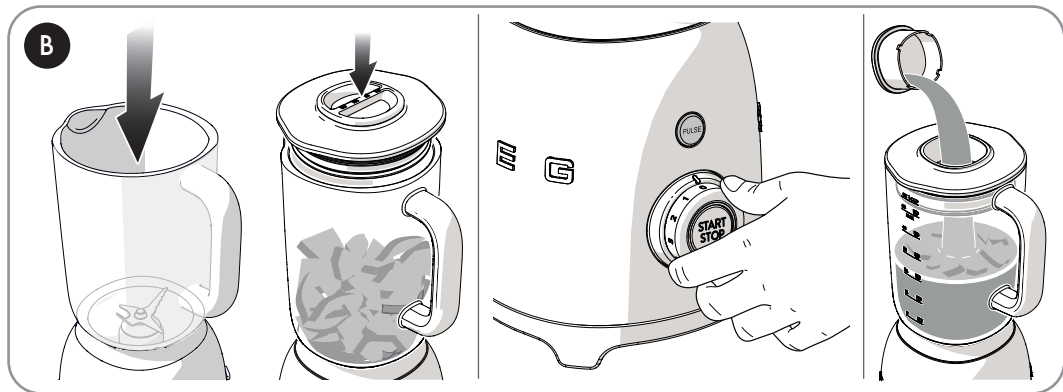
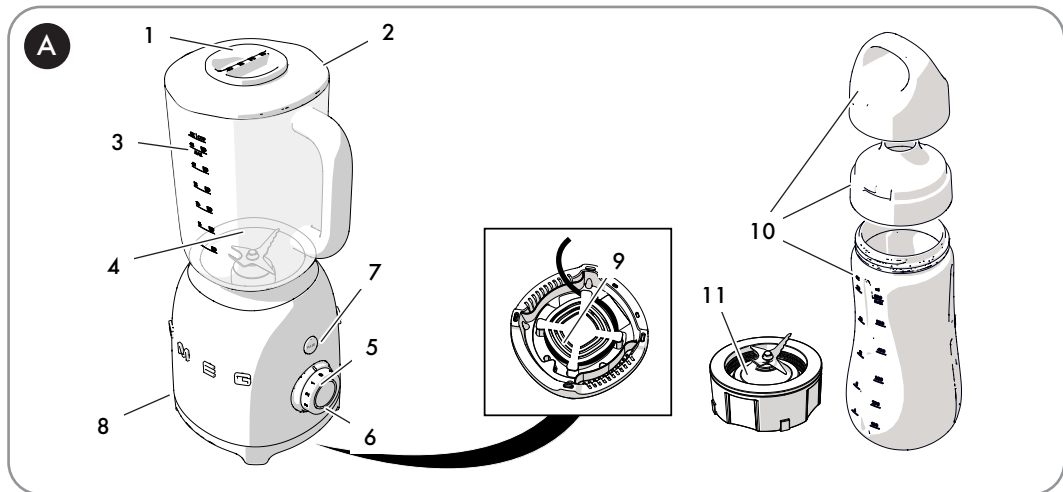
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsner.

Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.





1 Hinweise

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

1.1 Zweckbestimmung

Die Missachtung der Sicherheitshinweise und die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung kann zu einer unsachgemäßen Verwendung des Geräts und Verletzungen von Personen führen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist. Das Gerät kann zum Mischen, Mixen verschiedener Zutaten sowie zum Eiswürfel zerkleinern verwendet werden. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.
- Das Gerät nur in geschlossenen Bereichen verwenden.



Um jede Gefahr zu vermeiden, die durch die ungewollte Wiederherstellung der thermischen Sperre verursacht wird, darf das Gerät nicht über eine externe Umschaltvorrichtung wie zum Beispiel ein Minutenzähler versorgt oder an einen Kreislauf angeschlossen werden, der vom Netzwerk regelmäßig aktiviert und deaktiviert wird.

- Das Gerät und das Zubehör „Flasche“* sind für den Gebrauch im häuslichen Bereich oder ähnlichem bestimmt, wie:
 - im Küchenbereich für das Geschäftspersonal, in Büros und in anderen Arbeitsbereichen;
 - in Frühstückspensionen und Agrotourismen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und Wohnkomplexen.

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Verfügbar auch als Extra-Zubehörteil.

- Sonstige Verwendungen wie in Restaurants, Bars und Cafés sind als unsachgemäß anzusehen.
- Das Zubehör „Flasche“ darf ausschließlich zusammen mit dem Standmixer BLFO3 verwendet werden. Das Zubehör kann zum Zerkleinern, Mischen und Emulgieren verschiedener Zutaten für die Zubereitung von Getränken, Säften und Smoothies verwendet werden, die drinnen oder auch draußen zu genießen sind.
- Das Gerät niemals für andere Zwecke verwenden.
- Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung oder Kenntnis haben, dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht verwenden oder wenn sie in die sichere Verwendung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht dieses Gerät verwenden. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Beachten Sie immer alle Sicherheitshinweise, um den sicheren Gebrauch des Geräts zu gewährleisten:

- Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes diese Bedienungsanleitung genau durch.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Gerät, dessen Stromkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker Schäden aufweisen oder nachdem das Gerät zu Boden gefallen ist oder anderweitig beschädigt wurde.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, kontaktieren Sie hinsichtlich des Austausches den technischen Kundendienst.



Hinweise

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, kontaktieren Sie hinsichtlich des Austausches den Hersteller, den technischen Kundendienst oder qualifiziertes Personal, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Das Stromkabel ist absichtlich kurz, um Unfälle zu vermeiden. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Schützen Sie das Stromkabel vor dem Kontakt mit spitzen Kanten.
- Ziehen Sie niemals an dem Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe von eingeschalteten Gas- oder Elektroherden, in den Backofen oder in die Nähe von Wärmequellen.
- Dieses Gerät verfügt über ein ausschließlich funktionelles Erdungssystem.
- Niemals versuchen, das Gerät zu verändern oder zu reparieren: Im Falle einer Störung nur von einem qualifizierten Techniker reparieren lassen oder den technischen Kundendienst kontaktieren.
- Versuchen Sie niemals, Flammen oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und decken Sie die Flamme mit einer Abdeckung oder einer Decke aus nicht brennbarem Material zu.
- Vermeiden Sie während des Betriebs den Kontakt mit den sich bewegenden Geräteteilen. Während des Betriebs müssen Hände, Haare, Kleidungsstücke und Küchenbesteck/-geräte von den in Bewegung stehenden Teilen fern gehalten werden, um Schäden an Personen und/oder am Gerät zu verhindern.
- Das Gerät immer vom Stromnetz trennen, wenn es nicht benutzt wird oder nicht beaufsichtigt ist oder im Falle einer Störung.
- Das Gerät vor dem Einbau und Ausbau der Zubehörteile immer vom Stromnetz trennen.
- Das Gerät vor den Reinigungsvorgängen immer vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
- Verwenden Sie den Standmixer nicht ohne Deckel.
- Überprüfen Sie, ob der Deckel fest verschlossen ist, bevor Sie den Standmixer anschalten.
- Füllen Sie den Standmixer nicht zu sehr (maximal 1,5 Liter).
- Verwenden Sie den Standmixer nicht in Kombination mit Teilen oder Zubehör von anderen Herstellern.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile des Herstellers. Die Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, könnte zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen an Personen führen.
- Stellen Sie den Standmixer nur auf trockene und ebene Oberflächen.
- Den Standmixer nicht mit leerem Behälter in Betrieb setzen, um die Messerbaugruppe nicht unwiderruflich zu beschädigen.
- Verwenden Sie den Standmixer, um Gegenstände darin aufzubewahren. Der Standmixer sollte vor und nach dem Gebrauch leer sein.

1.3 Hinweise zu diesem Gerät

- Vorsicht beim Eingießen von heißen Flüssigkeiten in den Behälter oder das Zubehörteil Flasche, da sie durch plötzliches Austreten von Dampf aus dem Gerät herauspritzen können.
- Heiße Flüssigkeiten sollten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor sie in den Behälter eingefüllt werden.
- Um das Verletzungsrisiko zu senken und um den Standmixer nicht zu beschädigen, dürfen niemals Hände oder Küchenhelfer, wie Besteck, in den Behälter des Standmixers eingeführt werden, während dieser in Betrieb ist. Es kann ein Schaber aus Holz oder Plastik verwendet werden, aber nur wenn der Standmixer ausgeschaltet ist.

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Verfügbar auch als Extra-Zubehörteil.



- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände, um den Behälter des Standmixers zu reinigen oder Reste daraus zu entfernen.
- Überprüfen Sie, ob das Zubehör „Flasche“ und seine Messerbaugruppe korrekt befestigt sind.
- Bei der Handhabung der scharfen Messer, der Entleerung und während der Reinigung des Behälters sehr vorsichtig sein.
- Das Zubehör „Flasche“ nicht übermäßig füllen (maximal 600 ml).
- Die Messer sind scharf: Schneidgefahr! Vermeiden Sie es, die Messer mit den Händen zu berühren. Beim Zubehör „Flasche“ gehen Sie bei der Montage und dem Ausbau der Messerbaugruppe mit größter Vorsicht vor.
- Vor dem Wechsel der Zubehörteile oder dem Berühren der in Bewegung stehenden Teile während des Betriebs muss das Gerät abgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Vermeiden Sie es, die beweglichen Teile, wie die Messerbaugruppe, zu berühren.
- Betreiben Sie den Standmixer nicht ohne den Behälter oder das Zubehör „Flasche“.
- Die Anweisungen für eine ordnungsgemäße Reinigung des Geräts sind im Abschnitt „5 Reinigung und Wartung“ angeführt.

1.4 Anschluss des Geräts

Stellen Sie sicher, dass die Spannung und Frequenz des Stromnetzes mit denen auf dem Kenndatenschild am Geräteboden angeführten übereinstimmen.

Bei Nichtübereinstimmung der Steckdose und des Gerätesteckers kontaktieren Sie den technischen Kundendienst, um einen Austausch vornehmen zu lassen.

1.5 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes.
- die Missachtung der Informationen in der Bedienungsanleitung.
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekompontenten.
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.
- die Missachtung der Sicherheitshinweise.



Diese Anleitungen aufbewahren. Wenn das Gerät an andere Personen weitergegeben wird, muss auch diese Gebrauchsanleitung beigelegt werden.

Diese Anleitungen können von der Smeg-Website „www.smeg.com“ heruntergeladen werden.

1.6 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden (Richtlinie 2012/19/EU).

- Dieses Gerät enthält gemäß der gültigen europäischen Richtlinien keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.
- Elektroaltgeräte gehören nicht in den Hausmüll! In Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen müssen Elektroaltgeräte am Ende ihrer Lebenszeit in speziellen Recyclinghöfen für Elektro- und Elektronikaltgeräte abgegeben werden. Detaillierte Informationen über die Entsorgung von Altgeräten erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Geben Sie die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen ab.



Beschreibung

2 Beschreibung des Geräts (Abb. A)

- 1) Dosierkappe
- 2) Deckel mit Einfüllöffnung
- 3) Behälter für 1,5 Liter
- 4) Messer des Behälters
- 5) Bedienknebel
- 6) START/STOP Knopf
- 7) Pulse Knopf
- 8) Motorbasis
- 9) Kabelstauraum
- 10) Zubehör „Flasche“ für 600 ml mit Verschluss und Deckel *
- 11) Messerbaugruppe Zubehör „Flasche“

2.1 Vor dem ersten Gebrauch



Stromschlaggefahr

- Stecken Sie den Netzstecker in eine mit den gesetzlichen Vorschriften konforme und vorschriftsmäßig geerdete Steckdose.
- Verändern Sie niemals die Erdung.
- Verwenden Sie keine Adapter.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Die Missachtung dieser Vorschriften kann zu Tod, Brand oder Elektroschock führen.

- Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Standmixer und reinigen Sie die Motorbasis mit einem feuchten Tuch.
- Den Behälter vom Standmixer entfernen.
- Sorgfältig reinigen und abtrocknen (siehe „5.2 Reinigung der Teile“).



Gefahr einer unerwünschten Inbetriebnahme

Stellen Sie sicher, dass der Standmixer von der Steckdose getrennt ist, bevor die Messerbaugruppe montiert oder entfernt wird.

2.2 Beschreibung der Teile (Abb. A)

Dosierkappe (1)

Sie kann zum Dosieren der Zutaten verwendet werden.

Deckel mit Einfüllöffnung (2)

Der Deckel mit Dichtung verschließt den Behälter. Über die mittige Einfüllöffnung können Zutaten in aller Sicherheit hinzugefügt werden, während der Standmixer in Betrieb ist.

Behälter für 1,5 Liter aus Tritan™ (3)

Behälter mit Ausgießer und Messskala für Liter und Tassen. Fassungsvermögen mindestens 0,25 Liter (1 Tasse) und maximal 1,5 Liter (6 Tassen).

Messer des Behälters (4)

Die Messerbaugruppe aus rostfreiem Stahl kann Eiswürfel zerkleinern oder Shakes, Frappés, Cocktails usw. zubereiten.

* Seriennmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Verfügbar auch als Extra-Zubehörteil.



2.3 Beschreibung der Bedienelemente

Bedienknebel (5)

Der Drehknebel ermöglicht es, eine der vier manuellen Geschwindigkeiten auszuwählen oder die vier voreingestellten Programme zu aktivieren: Smoothie, Green Smoothie, Eiscrusher und Automatische Reinigung.

Nähere Informationen zur einzustellenden Geschwindigkeit unter „4.1 Tipps für die Einstellung der Geschwindigkeit und die Verwendung der voreingestellten Programme“.

START/STOP Knopf (6)

Der Knopf ermöglicht es, den Standmixer zu starten/stoppen.

Pulse Knopf (7)

Diese Funktion ermöglicht es, während des Betriebs mit manueller Geschwindigkeit bei Höchstgeschwindigkeit zu mixen oder, oder sie kann mit verschiedenen Leistungen allein verwendet werden (siehe „4 Funktionen“).

2.4 Beschreibung des Zubehörs* Zubehör „600ml-Flasche“ mit Schnabelverschluss und Deckel (10)

Flasche aus Tritan™, Schnabelverschluss und Deckel mit Silikondichtung.

Messerbaugruppe Zubehör „Flasche“ (11)

Die Messerbaugruppe aus rostfreiem Stahl kann Shakes, Frappés, Cocktails usw. zubereiten.



Scharfe Messer Schneidefahr

- Vermeiden Sie es, die Messer mit den Händen zu berühren.
- Gehen Sie bei der Montage und dem Ausbau der Messerbaugruppe mit großer Vorsicht vor.



Das Zubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Verfügbar auch als Extra-Zubehörteil.



3 Gebrauch

3.1 Erster Gebrauch

Die Teile wie im Kapitel „5 Reinigung und Wartung“ beschrieben spülen und abtrocknen.

3.2 Gebrauchsanweisung des Standmixers (Abb. B)

- Den Behälter des Standmixers (3) in die Motorbasis einsetzen (8).
- Die Zutaten in den Behälter (3) geben, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Höchstfüllmenge (1,5 Liter/ 6 Tassen) nicht überschritten wird.
- Den Deckel (2) mit der Dosierkappe (1) auf den Behälter (3) aufsetzen. Sicherstellen, dass der Deckel (2) fest verschlossen ist.
- Den Netzstecker des Standmixers an die Steckdose anschließen. Die rote LED leuchtet auf, um das Vorhandensein von Spannung anzuzeigen.
- Die gewünschte Geschwindigkeit oder ein voreingestelltes Programm mit dem Bedienknebel (5) auswählen.

i Die Taste **PULSE** kann in Kombination mit den Geschwindigkeiten 1 bis 3 verwendet werden.

- Den **START** Knopf drücken, um mit dem Mixen zu beginnen. Konsultieren Sie die Tabelle „4.1 Tipps für die Einstellung der Geschwindigkeit und die Verwendung der voreingestellten Programme“.

i Die Geschwindigkeiten 1 bis 4 ermöglichen ein konstantes Mixen. Der Betrieb kann mit dem **STOP** Knopf unterbrochen werden. Die Geschwindigkeit kann jederzeit während des Mischvorgangs verändert werden.



Wichtig

Die Geschwindigkeiten 1-4 sollten nicht länger als eine Minute durchgehend verwendet werden.

- Während des Mischvorgangs können weitere Zutaten hinzugefügt werden, indem die Dosierkappe (1) entfernt wird und die Zutaten durch die Einfüllöffnung (2) eingefüllt werden.



Gefahr

Der Standmixer ist nicht zum Mixen oder Zerkleinern von trockenen Lebensmitteln bestimmt. Trockene Lebensmittel nur und ausschließlich mit einer ausreichenden Menge an Flüssigkeit einfügen, um eine Überhitzung des Standmixers und die unwiderrufliche Beschädigung der Messerbaugruppe zu vermeiden.

- Am Ende des Mischvorgangs, wenn eine Geschwindigkeit zwischen 1 und 4 ausgewählt wurde, die Taste **STOP** drücken, den Bedienknebel (5) auf „0“ stellen und den Stecker des Standmixers aus der Steckdose ziehen. Wenn ein voreingestelltes Programm ausgewählt wurde, hält das Gerät automatisch an. Weitere Informationen unter „4 Funktionen“.



Löschen/Unterbrechen der Mischzyklus

Es ist möglich, den Mischzyklus jederzeit zu löschen oder zu unterbrechen, indem der **START/STOP** Knopf gedrückt wird.



3.3 Gebrauchsanweisung des Zubehörs „Flasche*“ (Abb. C)



Scharfe Messer Schneidefahr

- Vermeiden Sie es, die Messer mit den Händen zu berühren.
 - Gehen Sie bei der Montage und dem Ausbau der Messerbaugruppe mit größter Vorsicht vor.
- Die Zutaten in die Flasche (10) geben, dabei darauf achten, dass die Höchstfüllmenge (600 ml) nicht überschritten wird.



Für ein hervorragendes Ergebnis:

- zunächst die harten, dann die weichen und daraufhin die flüssigen Zutaten eingeben;
- sicherstellen, dass die Menge der flüssigen Zutaten 400 ml nicht überschreitet;
- nicht das maximale Fassungsvermögen von 600 ml überschreiten.



Gefahr von Beschädigungen am Gerät

Das Programm Eiscrusher darf nicht mit dem Zubehör „Flasche“ verwendet werden. Soll Eis hinzugefügt werden, ist es unter Verwendung des Behälters des Standmixers zu zerkleinern und anschließend in die Flasche zu füllen.

- Die Messerhalterung (11) an der Flasche durch Drehen im Uhrzeigersinn befestigen. Sicherstellen, dass sie fest verschlossen ist.

- Die Basis des Standmixers auf eine ebene, waagrechte Oberfläche stellen. Den Standmixer an die Steckdose anschließen.
- Die Flasche (10) umdrehen und auf die Motorbasis legen (8).
- Mit dem Bedienknebel (5) die gewünschte Geschwindigkeit oder eines der vier voreingestellten Programme, je nach gewünschtem Ergebnis, auswählen und den Standmixer für die Zubereitung des Getränks einschalten.
- Am Ende des Mischvorgangs, wenn eine Geschwindigkeit zwischen 1 und 4 ausgewählt wurde, den **STOP** Knopf drücken, den Bedienknebel auf '0' stellen und den Stecker des Standmixers aus der Steckdose ziehen. Wenn ein voreingestelltes Programm ausgewählt wurde, hält das Gerät automatisch an. Weitere Informationen unter „4 Funktionen“.

* Seriennäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Verfügbar auch als Extra-Zubehörteil.



4 Funktionen



Sicherheitsperre

Der Standmixer besitzt eine Sicherheitsperre, die den Standmixer automatisch ausschaltet, sobald der Behälter des Standmixers entfernt wird. Zusätzlich verfügt er über einen Motorschutz, der sich im Falle einer Überlastung einschaltet.



Stufenweises Startsystem (Smooth Start)

Beim Start des Geräts erhöht sich die Geschwindigkeit stufenweise, bis die eingestellte Geschwindigkeit erreicht ist. Auf diese Weise werden Schäden am Gerät und an den Küchenhelfern und das Austreten der Zutaten vermieden, was eine bessere Mischung gewährleistet. Die Smooth-Start-Funktion funktioniert nur, wenn eine Geschwindigkeit zwischen 1 und 4 gewählt wurde und funktioniert nicht in Kombination mit dem **PULSE** Modus oder den voreingestellten Programmen.

PULSE Funktion

Wenn das Produkt mit den Geschwindigkeiten zwischen 1 und 3 läuft, schaltet sich der Standmixer bei Drücken der Taste **PULSE** auf die Höchstgeschwindigkeit ein.

Nach Loslassen der Taste kehrt das Gerät zur anfänglich eingestellten Geschwindigkeit zurück. Wenn bei ausgeschaltetem Gerät der Drehknebel auf eine der 4 Geschwindigkeiten gestellt und die Taste **PULSE** gedrückt wird, schaltet sich der Standmixer auf die Leistungsstufe ein, die der ausgewählten Geschwindigkeit entspricht.



Die Funktion **PULSE** funktioniert nicht in Kombination mit den voreingestellten Programmen.





Voreingestellte Programme

Wenn bei Auswahl eines der vier voreingestellten Programme, nachdem die Taste **START** gedrückt wurde, setzt sich der Standmixer automatisch in Betrieb und die LED der zentralen Taste leuchtet dauerhaft auf, um den aktiven Zyklus anzuzeigen. Nach beendetem Zyklus schaltet sich die LED der Taste aus.

Für weitere Informationen, siehe Tabelle „4.1 Tipps für die Einstellung der Geschwindigkeit und die Verwendung der voreingestellten Programme“.




4.1 Tipps für die Einstellung der Geschwindigkeit und die Verwendung der voreingestellten Programme

Funktion	Beschreibung	Zeit	Empfohlene Vorbereitungen
Manuell 1-4	Die variablen Geschwindigkeiten 1-4 ermöglichen die maximale Kontrolle des Standmixers.	60 s	Frucht- oder Gemüsepüree, Suppen, Shakes, Saucen und Dips, geschlagene Sahne, gemischte Eisgetränke, flüssiger Teig, Mousse, Sorbets.
 PULSE	Ermöglicht eine präzise Kontrolle der Dauer und Frequenz des Mischvorgangs.	5 s	Eiswürfel, zerkleinertes Fleisch/Fisch.
 SMOOTHIE	Der Standmixer arbeitet mit der richtigen Geschwindigkeit, um dickflüssige und cremige Ergebnisse zu erzielen.	50 s	Shakes/Frappés mit frischem und tiefgefrorenem Obst.
 GREEN SMOOTHIE	Ermöglicht die Zubereitung gesunder und köstlicher Shakes.	50 s	Grüne Shakes aus Spinat, Kohl und anderem Obst und grünblättrigem Gemüse.
 EISCRUSHER	Der Standmixer arbeitet mit heftigen und kurzen Impulsen, um Eis zu Schnee zu zerkleinern.	40 s	Zerkleinerte Eiswürfel, zerkleinertes, tiefgefrorenes Obst und Gemüse.

DE

Der Standmixer verfügt über eine Sonderfunktion für die automatische Reinigung:

Funktion	Beschreibung	Zeit	Gebrauchsanweisung
 Automatische Reinigung	Mit schnellen Leistungsimpulsen und hoher Geschwindigkeit ermöglicht sie die Reinigung des Behälters und Zubehörs „Flasche“.	60 s	Für eine detailliertere Anleitung, siehe „5.3 Verwendung der automatischen Reinigung des Behälters/Zubehörs „Flasche““.



Die in der Tabelle angegebenen Geschwindigkeiten sind Richtwerte. Sie können je nach Rezept, verwendeten Zutaten und gewünschter Konsistenz variieren.

* Seriennmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Verfügbar auch als Extra-Zubehörteil.



Empfehlungen für den Gebrauch des Standmixers

- Um bessere Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen:
 - die zu mixende Speise in Würfel zu schneiden.
 - zuerst die Flüssigkeiten, dann das grünblättrige Gemüse und daraufhin die weichen Zutaten, gefolgt von trockenen Früchten/Samen/Getreide, und am Ende das Eis oder die tiefgefrorenen Zutaten hinzuzufügen.
 - es könnte notwendig sein, den Betrieb zu unterbrechen, um die Zutaten, die sich längs der Behälterwand des Standmixers gesammelt haben, mit einem Schaber unter die Masse zu heben.
- Wenn flüssige und trockene Zutaten gemeinsam gemixt werden, empfiehlt es sich, zuerst die flüssigen Zutaten einzufüllen und anschließend die trockenen hinzuzufügen.
- Eventuelle harte Teile von den zu mixenden Zutaten entfernen (z. B. Kerngehäuse oder Obstkerne, Knochen von Fleisch und ähnlichem).
- Speiserückstände sollten nicht zu lange im Inneren des Behälters oder auf der Messerbaugruppe trocknen, da es sehr schwer sein könnte, diese wieder zu entfernen. Wenn es nicht möglich ist, die Essensreste sofort zu entfernen, etwas warmes Wasser hinzufügen und einweichen lassen.
- Keine warmen Speisen mixen. Vor dem Mixen die Speisen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

5 Reinigung und Wartung



Unsachgemäßer Gebrauch. Stromschlaggefahr

Stellen Sie sicher, dass der Standmixer von der Steckdose getrennt ist, bevor die Messerbaugruppe montiert oder entfernt wird.



Unsachgemäßer Gebrauch. Gefahr von Schäden an den Oberflächen.

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) verwenden Sie keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Reinigungsprodukte.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver, Fleckenlöser und Metallschwämme).
- Verwenden Sie keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber.

5.1 Reinigung der Motorbasis

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie nach jedem Gebrauch und nachdem sich das Gerät abgekühlt hat, gereinigt werden. Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen und feuchten Tuch und neutralen Reinigungsmitteln.



5.2 Reinigung der Teile



Scharfe Messer Schneidefahr

- Vermeiden Sie es, die Messer mit den Händen zu berühren.
- Gehen Sie bei der Montage und dem Ausbau der Messerbaugruppe mit großer Vorsicht vor.

Standmixer

- Den Behälter mit warmem Wasser und Seife reinigen, NIEMALS in den Geschirrspüler geben, oder das voreingestellte Programm AUTOMATISCHE REINIGUNG verwenden.
- Der Deckel des Standmixers (2) und die Dosierkappe (1) können von Hand mit warmem Wasser und neutralem Spülmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Sicherstellen, dass sie vollständig trocken sind, bevor sie wieder in den Standmixer eingesetzt werden.

Zubehör Flasche*

- Die Flasche (10) kann von Hand oder im Geschirrspüler gespült werden, wobei darauf geachtet werden muss, die Messerbaugruppe (11) auszubauen, oder unter Verwendung des voreingestellten Programms AUTOMATISCHE REINIGUNG.
- Die Messerbaugruppe (11) darf nur von Hand mit warmem Wasser und neutralem Spülmittel gespült werden.
- Sicherstellen, dass sie vollständig trocken sind, bevor sie wieder in den Standmixer eingesetzt werden.

5.3 Verwendung der automatischen Reinigung des Behälters/Zubehörs „Flasche“

- Wenige Tropfen von lauwarmem Wasser und neutralem Spülmittel in den Behälter/ das Zubehör „Flasche“ geben.
- Das voreingestellte Programm AUTOMATISCHE REINIGUNG auswählen.
- Die START-Taste drücken.
- Den Behälter/das Zubehör „Flasche“ entfernen, leeren und ausspülen.
- Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen.
Verfügbar auch als Extra-Zubehörteil.

Was tun, wenn...

Problem	Ursache	Lösung
Der Motor startet nicht.	Der Motor ist überhitzt.	Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Den Motor abkühlen lassen.
	Der Netzstecker sitzt nicht korrekt in der Steckdose.	Den Netzstecker an die Steckdose anschließen. Keine Adapter oder Verlängerungskabel verwenden. Prüfen, ob der Hauptschalter eingeschaltet ist.
	Das Kabel ist defekt.	Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
Der Standmixer vibriert.	Die Stromversorgung ist ausgefallen.	Prüfen, ob der Hauptschalter eingeschaltet ist.
	Der Standmixer steht nicht auf einer stabilen Oberfläche.	Den Standmixer auf eine stabile und ebene Oberfläche stellen.
	Die Antirutschfüße sind abgenutzt.	Füße durch den autorisierten Kundendienst austauschen lassen.
Der Standmixer schaltet sich ein, aber die Messerbaugruppe dreht sich nicht.	Die Geschwindigkeit ist zu hoch oder die Belastung ist zu stark.	Eine niedrigere Geschwindigkeit einstellen und prüfen, ob der Behälter zu voll ist.
	Der Behälter wurde nicht richtig in seine Basis eingesetzt.	Den Behälter entfernen und ihn korrekt in seine Basis einsetzen.
Der Standmixer hält während des Betriebs an.	Der Motor ist überhitzt.	Vom Stromnetz trennen Und den Motor abkühlen lassen.
Die rote LED blinkt in regelmäßigen Abständen.	Der Behälter ist nicht korrekt in die Basis eingesetzt.	Die Position des Behälters auf der Basis überprüfen.
Der Standmixer hält während des Betriebs an und die weiße LED blinkt.	Die Messer könnten verklemmt sein.	Den Stecker herausziehen und die Messer mithilfe eines Spatels freimachen.



Falls das Problem nicht behoben wurde oder andersartige Defekte auftreten, den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.



6 Rezepte

Smoothie

Zutaten:

2 entkernte und in Würfel geschnittene Nektarinen (oder eingelegte Pfirsiche)

125 g tiefgefrorene Himbeeren

125 g tiefgefrorene Erdbeeren

125 ml Orangensaft

125 ml Apfelsaft

Zubereitung:

1. Die Nektarinenstücke und alle Säfte in den Standmischerbehälter füllen.
2. Die tiefgefrorenen Früchte hinzufügen.
3. Den Bedienknebel auf das Programm Smoothie drehen und den Standmixer mit dem **START** Knopf starten.

Grünes Smoothie

Zutaten:

240 ml Wasser

300 g grüne Weintrauben

180 g geschälte und halbierte Ananas

120 g frischer Spinat

110 g kleine und geschälte Banane

130 g Eiswürfel

Zubereitung:

1. Die Fruchtstücke und das Wasser in den Standmischerbehälter füllen.
2. Die Eiswürfel hinzufügen.
3. Den Bedienknebel auf das Programm Grünes Smoothie drehen und den Standmixer mit dem **START** Knopf starten.

Schlagsahne

Zutaten:

500 g kalte Schlagsahne

50 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Die Sahne im Standmixer bei Geschwindigkeit 3 etwa 30 Sekunden lang schlagen.
2. Der Betrieb des Standmixers kann mit dem **STOP** Knopf unterbrochen werden.
3. Den Puderzucker hinzufügen.
4. Die Geschwindigkeit 4 auswählen und für weitere 15 Sekunden schlagen, bis die Sahne vollständig geschlagen ist. Die Sahne kann auch ohne Puderzucker geschlagen werden. In diesem Fall die Geschwindigkeit 4 wählen und für 40 Sekunden schlagen.

Gemüsepüree

Zutaten:

300 g Zucchini (oder Gemüse nach Belieben)

100 g Wasser oder Brühe

Zubereitung:

1. Die Gemüse dampfgaren und in Stückchen schneiden.
2. Die Gemüsestückchen in den Standmixer geben und bei Geschwindigkeit 4 für 45 Sekunden mixen, nach und nach ein wenig vom Wasser oder von der Gemüsebrühe hinzufügen, um eine homogene Creme zu erhalten.

Informationen zur Entsorgung

GÜLTIG FÜR DEN DEUTSCHEN MARKT

Die folgenden Informationen zur Entsorgung ersetzen die Bestimmungen im Bedienungshandbuch mit Wirkung ab dem 01.01.2022

• Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts. Vor der Entsorgung des Altgeräts müssen alle nicht eingebauten Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten vom Altgerät zu entfernen.

• Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

• Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirroukset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produzenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عملينا العزيز، شكرا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تماما مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.