



DE

## **Gebrauchsanleitung**

ab Seite 3

EN

## **Instruction manual**

starting on page 15

FR

## **Mode d'emploi**

à partir de la page 26

NL

## **Handleiding**

vanaf pagina 38



## Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang und Geräteübersicht	6
Zubehör	7
Vor dem ersten Gebrauch	9
Benutzung	9
Rezeptideen	11
Reinigung und Aufbewahrung	13
Fehlerbehebung	13
Technische Daten	14
Entsorgung	14

## Symbolerklärung



Sicherheitshinweise:  
Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an sie, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Ergänzende Informationen



Für Lebensmittel geeignet.



Schutzklasse II

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
wir freuen uns, dass Sie sich für diesen **Mixer** entschieden haben.

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden.

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

**[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)**

Bitte beachten Sie: Die Abbildungen in dieser Anleitung können leichte Abweichungen zum eigentlichen Gerät aufweisen.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist zum Mixen, Rühren, Mahlen, Pürieren und Zerkleinern von Lebensmitteln, wie z. B. Obst, Gemüse, Hartkäse, Nüsse oder Kräuter, bestimmt. Das Gerät eignet sich außerdem zum Schlagen von Sahne.
- Das Gerät ist **nicht** zum Zerkleinern von Eiswürfeln geeignet.
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

## Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten! Bewahren Sie das Gerät für Kinder und Tiere unzugänglich auf!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen sowie Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder der Stecker des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



### Verletzungsgefahren

- **Erstickungsgefahr!** Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.
- **Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen!** Die Klingen sind scharf! Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Kreuzklingenaufsatz, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Greifen Sie niemals in den Mixbehälter, wenn das Gerät eingeschaltet ist und halten Sie Ihre Haare und Kleidung davon fern! Benutzen Sie zum Nachführen von Zutaten den beiliegenden Stopfer.
- **Verbrennungsgefahr! Befüllen Sie das Gerät niemals mit heißen Lebensmitteln oder Flüssigkeiten! Der Inhalt darf nicht wärmer als 50 °C sein.**
- Achten Sie darauf, dass Ihr Arbeitsbereich stets gut beleuchtet ist, wenn Sie das Gerät verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängen bleiben und das Gerät herunterziehen.



### Stromschlag- und Brandgefahr

- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einen trockenen, ebenen und festen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, z. B. Herdplatten oder Öfen.
- Decken Sie das Gerät niemals mit Tüchern o. Ä. ab. Es besteht Überhitzungsgefahr!

- Stellen Sie das Gerät nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) auf.
- Legen Sie keine leicht entflammbaren Gegenstände, z. B. Papier, Pappe oder Kunststoff, in oder auf das Gerät.
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein! Stellen Sie sicher, dass die Motoreinheit, das Kabel oder der Stecker nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte die Motoreinheit ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr.
- Berühren Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker niemals mit feuchten Händen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, die ordnungsgemäß installiert ist und mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt (siehe Kapitel „Technische Daten“).
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen möchten, ziehen Sie am Stecker und nie am Kabel.

### **Vermeiden von Material-, Sach- und Geräteschäden**

- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn die Motoreinheit, das Zubehör, das Netzkabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig zu reparieren oder das Kabel bzw. den Stecker zu ersetzen. Kontaktieren Sie in Schadensfällen umgehend den Kundenservice.
- Überprüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob das Gerät sauber und trocken sowie korrekt zusammengesetzt und verschlossen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig zusammengebaut, unbeschädigt und funktionsfähig ist!
- Stellen Sie das Gerät immer auf einen trockenen, ebenen und festen Untergrund.
- Verwenden Sie kein zusätzliches Zubehör. Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller.
- Lassen Sie den Motor nicht laufen, wenn das Gerät leer ist.
- Halten Sie die Motoreinheit während der Zubereitung immer mit einer Hand fest.
- Verwenden Sie das Gerät maximal 1 Minute lang ohne Unterbrechung. Anschließend muss eine Abkühlzeit von 2 Minuten eingehalten werden.
- Überfüllen Sie die Mixbecher und den Mixbehälter nicht! Befüllen Sie den Mixbehälter und den großen Mixbecher nur bis zur MAX-Markierung. Den kleinen Mixbecher sollten Sie maximal zu Dreiviertel mit Lebensmitteln füllen.
- Halten Sie den Deckel des Mixbehälters während der Zubereitung immer geschlossen. Zum Einfüllen von Zutaten kann der Einsatz in der Mitte des Deckels herausgenommen werden.
- Drücken Sie das Einfüllgut nicht mit Gewalt in den Mixbehälter.

- Das Gerät darf im eingeschalteten Zustand nicht transportiert werden. Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Motor vollständig zum Stillstand kommen, bevor Sie das Gerät bewegen.
- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit oder direkter Sonneneinstrahlung aus.

### Hygienehinweise

- Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie es gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).
- Reinigen Sie das Zubehör sofort nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel, um Keimbildung vorzubeugen. Lassen Sie keine Lebensmittelreste antrocknen.
- Bewahren Sie zubereitete Speisen unbedingt im Kühlschrank auf. Verzehren Sie keine verdorbenen Speisen und verwenden Sie nur frische Zutaten, die das Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht überschritten haben.

### Lieferumfang und Geräteübersicht



- |   |                                    |    |                          |
|---|------------------------------------|----|--------------------------|
| 1 | Deckel des Mixbehälters (2-teilig) | 7  | Streudeckel              |
| 2 | Stopfer                            | 8  | Frischhaltedeckel        |
| 3 | Mixbehälter, 750 ml                | 9  | Motoreinheit             |
| 4 | Siebeinsatz (zum Entsaften)        | 10 | Kreuzklinaufsatz         |
| 5 | Kleiner Mixbecher, 350 ml          | 11 | Großer Mixbecher, 500 ml |
| 6 | Flachklinaufsatz                   |    |                          |

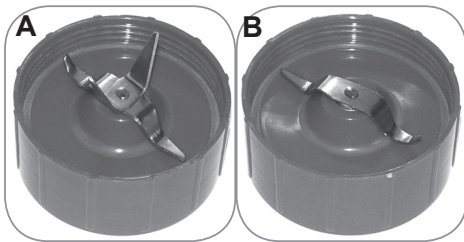
## Zubehör

### Kreuz- und Flachklingenaufsatz



#### ACHTUNG!

- Die Klingen sind scharf! Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Kreuz- und Flachklingenaufsatz, um Schnittverletzungen zu vermeiden.



Der Kreuzklingenaufsatz (**A**) ist zum Hacken und Schneiden von Lebensmitteln wie z.B. Äpfeln, Nüssen, Zwiebeln, Kräutern sowie zum Rühren und Mischen von Getränken wie z.B. Milchshakes geeignet.

Der Flachklingenaufsatz (**B**) ist zum Schlagen und Rühren von Sahne oder Cremes sowie zum Mahlen harter Lebensmittel, wie z.B. Parmesankäse oder Kaffeebohnen geeignet.



- Die Klingenaufsätze sind spülmaschinengeeignet.
- In den Aufsätzen befindet sich ein Dichtungsring. Dieser Ring sorgt dafür, dass der Becher oder Mixbehälter während der Zubereitung nicht ausläuft. Überprüfen Sie nach jedem Reinigen und vor jedem Gebrauch, ob sich der Dichtungsring noch an der richtigen Position befindet.

### Becher und Frischhaltedeckel



#### ACHTUNG!

- Bewahren Sie zubereitete Speisen unbedingt im Kühlschrank auf. Verzehren Sie keine verdorbenen Speisen und verwenden Sie nur frische Zutaten, die das Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht überschritten haben.



Die Becher eignen sich für kleinere Portionen (Kleiner Becher: 350 ml; Großer Becher: 500 ml). Zur Aufbewahrung können Sie den Becher nach der Zubereitung mit einem Frischhaltedeckel verschließen.



- Die Becher und Frischhaltedeckel sind spülmaschinengeeignet.
- In den Frischhaltedeckeln befindet sich ein Dichtungsring. Dieser Ring sorgt dafür, dass ein Becher luftdicht verschlossen werden kann und nicht ausläuft. Überprüfen Sie nach jedem Reinigen und vor jedem Gebrauch, ob sich der Dichtungsring noch an der richtigen Position befindet.

### Streudeckel



Die Streudeckel eignen sich zum Streuen von gemahlene Zutaten wie z.B. Parmesankäse, Muskat, Zimt oder Nüssen.



- Die Streudeckel sind spülmaschinengeeignet.

## Mixbehälter



### ACHTUNG!

- Das maximale Füllgewicht des Mixbehälters beträgt bei festen Lebensmitteln 350 g.
- Greifen Sie niemals in den Mixbehälter, wenn das Gerät eingeschaltet ist und halten Sie Ihre Haare und Kleidung davon fern! Benutzen Sie zum Nachführen von Zutaten den beiliegenden Stopfer.



Der Mixbehälter eignet sich für große Portionen (bis 750 ml). Sie können z.B. Milchshakes, Obst- und Gemüsesäfte oder Eiskaffee darin herstellen.



- Der Deckel ist zweiteilig. Zum Einfüllen von Zutaten kann der Einsatz in der Mitte des Deckels herausgenommen werden.
- Der Deckel hat zwei Ausgussöffnungen in verschiedenen Größen. Platzieren Sie die gewünschte Ausgussöffnung rechts neben dem Ausguss und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn fest.
- Der Boden des Mixbehälters kann abgeschraubt werden (Diese Bodenkappe kann bei Bedarf auch als Frischhaltedeckel verwendet werden). In der Bodenkappe befindet sich ein Dichtungsring. Dieser Ring sorgt dafür, dass der Mixbehälter nicht ausläuft. Überprüfen Sie nach jedem Reinigen, ob sich der Dichtungsring noch an der richtigen Position befindet.

## Siebeinsatz und Stopfer



### ACHTUNG!

- Drücken Sie das Einfüllgut nicht mit Gewalt in den Mixbehälter.



Der Siebeinsatz und Stopfer machen aus dem Mixbehälter einen Entsafter: Der Siebeinsatz filtert alle festen Bestandteile, wie z.B. Kerne und Stiele aus dem Saft heraus. Mit dem Stopfer können Sie Zutaten während der Zubereitung stetig nachführen.



## Vor dem ersten Gebrauch



### ACHTUNG!

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
- 
- Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang und Geräteübersicht“) und Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht(!), sondern kontaktieren Sie den Kundenservice.
  - Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

## Benutzung



### ACHTUNG!

- Die Klingen sind scharf! Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Kreuz- und Flachklingenaufsatz, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
  - Greifen Sie niemals in den Mixbehälter, wenn das Gerät eingeschaltet ist und halten Sie Ihre Haare und Kleidung davon fern! Benutzen Sie zum Nachführen von Zutaten den beiliegenden Stopfer.
  - Halten Sie die Motoreinheit während der Zubereitung immer mit einer Hand fest.
  - Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie die Klingen vollständig zum Stillstand kommen, bevor Sie den Becher oder Mixbehälter abnehmen und/oder wechseln.
  - Das Gerät darf im eingeschalteten Zustand nicht bewegt oder transportiert werden.
  - Verwenden Sie das Gerät maximal 1 Minute lang ohne Unterbrechung. Anschließend muss eine Abkühlzeit von 2 Minuten eingehalten werden.
  - Befüllen Sie das Gerät niemals mit kochend heißen Lebensmitteln oder Flüssigkeiten! Der Inhalt darf nicht wärmer als 50 °C sein.
  - Das maximale Füllgewicht des Mixbehälters beträgt bei festen Lebensmitteln 350 g.
  - Überfüllen Sie die Mixbecher und den Mixbehälter nicht! Befüllen Sie den Mixbehälter und den großen Mixbecher nur bis zur MAX-Markierung. Den kleinen Mixbecher sollten Sie maximal zu Dreiviertel mit Lebensmitteln füllen.
  - Halten Sie den Deckel des Mixbehälters während der Zubereitung immer geschlossen. Zum Einfüllen von Zutaten kann der Einsatz in der Mitte des Deckels herausgenommen werden.
  - Drücken Sie das Einfüllgut nicht mit Gewalt in den Mixbehälter.
- 
1. Stellen Sie die Motoreinheit auf einen trockenen, ebenen und festen Untergrund. Legen Sie ggf. eine Unterlage unter die Motoreinheit, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.
  2. Entscheiden Sie, ob Sie einen Becher oder den Mixbehälter verwenden wollen (siehe Kapitel „Accessoires“, Abschnitte „Becher und Frischhaltedeckel“ und „Mixbehälter“).

Wenn Sie einen Becher verwenden wollen:

- Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Becher Ihrer Wahl.
- Schrauben Sie, je nach Bedarf, den Kreuz- oder Flachklingsenaufsatz auf den Becher (siehe Kapitel „Accessoires“, Abschnitt „Kreuz- und Flachklingsenaufsatz“).

Wenn Sie den Mixbehälter verwenden wollen:

- Schrauben Sie die Bodenkappe des Mixbehälters ab und schrauben Sie, je nach Bedarf, den Kreuz- oder Flachklingsenaufsatz auf den Mixbehälter (siehe Kapitel „Accessoires“, Abschnitt „Kreuz- und Flachklingsenaufsatz“).
- Drehen Sie den Deckel des Mixbehälters gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Behälter und schließen Sie den Deckel wieder. Achten Sie darauf, dass der Deckel so auf dem Behälter sitzt, dass der Ausguss vollständig verschlossen ist!



- Wenn Sie den Siebeinsatz verwenden wollen, setzen Sie zunächst den Einsatz in den (leeren!) Mixbehälter. Achten Sie darauf, dass die Stege im Inneren des Behälters korrekt in den Kerben des Siebeinsatzes sitzen.
- Zum Entsaften sollten Sie die Obst- bzw. Gemüsestücke erst nach dem Einschalten des Gerätes in den Mixbehälter geben (siehe Schritt 5).



3. Stellen Sie nun das gefüllte Behältnis in die Motoreinheit (Der Klingenaufsatz wird in der Motoreinheit „versenkt“; siehe Abbildung). Achten Sie darauf, dass die Rastnasen am Becher bzw. Mixbehälter korrekt in den Aussparungen der Motoreinheit liegen.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose.
5. Zum Einschalten drücken Sie das Behältnis leicht nach unten und drehen es gleichzeitig im Uhrzeigersinn bis es einrastet. Halten Sie die Motoreinheit während der Zubereitung immer mit einer Hand fest!



Wenn Sie den Mixbehälter verwenden, nehmen Sie zum Einfüllen von Zutaten den Einsatz in der Mitte des Deckels heraus. Mit dem Stopfer können Sie die Zutaten stetig nachführen.

6. Zum Ausschalten drehen Sie das Behältnis wieder gegen den Uhrzeigersinn bis Sie Widerstand spüren. Warten Sie immer bis die Klängen vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie das Behältnis abnehmen.

## Rezeptideen

### Banana Flip

Die bekannte „Banana Milk“ wird in diesem Rezept mit Eigelb und Eis zum „Flip“ aufgepeppt.

#### Zutaten (für einen Drink)

- 1 Ei
- 1 kleine Banane (weich)
- 18 cl kalte Milch
- 1 Kugel Sahne- oder Vanilleeis
- 2 TL Honig

Zum Garnieren: Bananenscheiben, Ananasstücke und 1–2 Cocktailkirschen

#### Zubereitung

1. Das Ei trennen. Das Eigelb mit den anderen Zutaten in den Mixbehälter geben.
2. Alles kurz durchmischen und in ein Glas füllen.
3. Die Bananenscheiben, Ananasstücke und Cocktailkirschen auf einen Cocktailspieß stecken und damit den Drink dekorieren.

### Mai Tai

Schmeckt teuflisch gut, ist aber nicht so unschuldig, wie er tut.

#### Zutaten (für einen Drink)

- 1 Zitrone
- 6 Eiswürfel (bereits mit der Kreuzklinge zerkleinert)
- 2 cl Rum (70%)
- 6 cl weißer oder brauner Rum
- 4 cl Limettensaft
- 3 Eiswürfel

Zum Garnieren: Minzblätter

#### Zubereitung

1. Ein Glas mit dem (bereits) zerkleinerten Eis füllen und in den Kühlschrank stellen.
2. Die Zitrone auspressen.
3. Den Rum, Limettensaft und Zitronensaft in einem Becher kurz durchmischen und die Eiswürfel in den Becher geben.
4. Das Glas aus dem Kühlschrank nehmen und den Inhalt des Bechers durch einen Streudeckel in das Glas gießen.
5. Den Drink mit Minzblättern garnieren.

## **Café Frappé de Paris**

Würziger Kaffee, eiskalt serviert.

### Zutaten (für 2 Drinks)

600 ml frisch gekochter, starker Kaffee  
(Tipp: Verwenden Sie beim Kaffeekochen die doppelte Menge Kaffeepulver.)  
2 Stangen Zimt  
4 Gewürznelken  
4 Pimentkörner  
150 g Sahne  
6 Eiswürfel  
Zucker nach Geschmack

Zum Garnieren: Schokoladenraspeln

### Zubereitung

1. Den heißen Kaffee in einen 1-Liter-Krug gießen und kurz abkühlen lassen.
2. Die Zimtstangen, Gewürznelken und Pimentkörner hinzufügen und den Krug mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Eine halbe Stunde vor dem Servieren die Gläser ins Gefrierfach legen.
4. Den Krug aus dem Kühlschrank nehmen und den Inhalt des Kruges durch ein Sieb in den Mixbehälter gießen.
5. Die Sahne, Eiswürfel und den Zucker hinzu geben und alles solange mischen, bis die Mischung schaumig und glatt ist.
6. Die Gläser aus dem Gefrierfach nehmen und den Inhalt des Mixbehälters in die Gläser gießen.
7. Die Drinks mit Schokoladenraspeln dekorieren.

## Reinigung und Aufbewahrung



### ACHTUNG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose!
  - Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein! Stellen Sie sicher, dass das Gerät, Kabel oder Stecker nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
  - Reinigen Sie das Zubehör sofort nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel, um Keimbildung vorzubeugen. Lassen Sie keine Lebensmittelreste antrocknen.
  - Alle Zubehöerteile, außer der Motoreinheit (!) sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
  - Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- 
- Reinigen Sie die verwendeten Zubehöerteile mit klarem, warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Die Zubehöerteile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
  - Wischen Sie die Motoreinheit nur mit einem leicht feuchten Tuch ab und trocknen Sie anschließend gründlich nach.
  - Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und/oder verstauen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

HINWEIS: Die Kunststoffteile können mit der Zeit verfärben. Dies beeinträchtigt jedoch weder Ihre Gesundheit noch die Funktionsweise der Geräteteile.

## Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können.



**Versuchen Sie nicht, ein defektes elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!**

Sollte sich das Gerät nicht einschalten lassen, überprüfen Sie Folgendes:

- Steckt der Netzstecker korrekt in der Steckdose?
- Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose.
- Wurde die Sicherung Ihres Netzanschlusses ausgelöst?
- Ist der Klingenaufsatz korrekt auf dem Mixbecher aufgeschraubt?
- Sitzt der Mixbecher richtig in der Motoreinheit? Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn der Mixbecher korrekt in der Motoreinheit platziert und eingerastet ist.

HINWEIS: Die Kunststoffteile können mit der Zeit verfärben. Dies beeinträchtigt jedoch weder Ihre Gesundheit noch die Funktionsweise der Geräteteile.

## Technische Daten

Artikelnummern:

- 03806 (silber/rot)
- 03191 (weiß/limegreen)
- 03196 (Royal Edelstahl/schwarz)
- 04911 (Gold Edition)
- 05611 (smaragdgrün/schwarz)

Modell: 3186-1

Spannungsversorgung: 230 V~, 50 Hz

Leistung: 400 W

Schutzklasse: II



### Kundenservice/Importeur:

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Deutschland

Tel.: +49 38851 314650

(0 – 30 Ct./Min. in das dt. Festnetz.  
Kosten variieren je nach Anbieter.)

## Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Es gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

## Contents

Proper use _____	15
Safety notes _____	16
Items supplied and device overview _____	18
Accessories _____	18
Before initial use _____	20
Use _____	20
Recipe ideas _____	22
Cleaning and storage _____	24
Troubleshooting _____	24
Technical data _____	25
Disposal _____	25

## Explanation of symbols



Safety instructions:  
Please read these carefully and comply with them in order to prevent personal injury and damage to property.



Supplementary information



Suitable for use with food.



Protection class II

Dear customer,

We are delighted that you have decided on this **blender**.

Before using the device for the first time, please carefully read through the instructions and store them for future reference. These instructions are to accompany the device when passed on to others.

The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions have not been observed!

If you have questions about the device or spare parts/accessories, contact customer service via our website:

**[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)**

Please keep in mind: The images in this instruction manual may vary slightly from the actual device.

## Proper use

- The device is intended for blending, stirring, grinding, puréeing and chopping food such as fruit, vegetables, hard cheese, nuts or herbs. The device is also suitable for whipping cream.
- The device is **not** suitable for crushing ice cubes.
- The device is intended for domestic, not commercial use.
- The device is not intended to be operated with an external timer or a separate telecontrol system.
- Only use the device as described in this instruction manual. Any other use is deemed improper.
- Defects arising due to improper handling, damage or attempts at repair are excluded from the warranty. This also applies to normal wear and tear.

## Safety notes

- This device may be used by persons with impaired physical, sensory or mental abilities or who lack experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed on how to use the device safely and have understood risks arising from using the device. Children may not play with the device.
- Children and animals must be kept away from the device and the connection line! Store the device so that it is not accessible to children or animals!
- If the device is not supervised, before assembling, disassembling and cleaning the device, it must always be disconnected from the mains.
- If the device, the connecting cable or the plug of the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or customer service department or a similarly qualified person (e. g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.



### Risks of injury

- **Risk of suffocation!** Keep children and animals away from the packaging material.
- **Risk of injury associated with sharp blades!** The blades are sharp! Handle the cross-blade adapter with care in order to prevent cut injuries.
- Never reach into the mixing container when the device is switched on and keep hair and clothing away from it! Use the enclosed plunger to feed in ingredients.
- **Burn hazard! Never fill the device with hot food or liquids! The content must not be warmer than 50 °C.**
- Ensure that your work area is well lit when you use the unit.
- Ensure that it is not possible for others to trip over the connected mains cable. Do not allow the cable to hang over the edge of tables or kitchen counters. Others may become caught and pull the device down.



### Risk of electric shock and fire

- Only use the device in enclosed areas.
- Always place the device on a dry, level and solid base.
- Keep a sufficient distance from other heat sources, e.g. hobs or ovens.
- Never cover the device with cloths or the like. Danger of overheating!
- The device should never be set up when highly flammable materials are nearby (curtains, textiles, etc.).
- Do not place any flammable materials such as paper, cardboard or plastic in or on the device.
- Never submerge the motor unit in water or other liquids! Make sure that the motor unit, the cord or the plug can not fall in water or get wet.



- If the motor unit falls in water, immediately disconnect the power supply.
- Never touch the motor unit, the cord or the plug with wet hands.
- Only connect the device to a socket, which has been properly installed and complies with the device's technical data (see chapter "Technical data").
- Lay the cord such that it is not crushed or creased and such that it does not come into contact with hot surfaces.
- Pull the mains plug out of the socket if you do not use the device, if a defect occurs while in use or before a storm.
- If you want to remove the mains plug from the socket, never pull on the cable, but always on the plug.

### **Avoiding damage to materials, property and the device**

- Check the device for damages prior to each use. The device must not be used if the motor unit, the accessories, the mains cord or plug exhibit visible damages. Do not attempt to repair the device or replace the cable and/or plug yourself. In the event of damage, promptly contact the customer service department.
- Each time before using the device, check whether the device is clean and dry and whether it has been correctly assembled and closed.
- The device should only be used when it is fully assembled, undamaged, and operational!
- Always place the device on a dry, even, and firm base.
- Do not use any additional accessories. Only use the enclosed accessories from the manufacturer.
- Do not let the motor run if the device is empty.
- Always keep hold of the motor unit with one hand while preparing food.
- Do not use the device for longer than 1 minute without interruption. A cooling-down period of 2 minutes must then be maintained.
- Do not overfill the mixing beakers or the mixing container. Only fill the large mixing beaker and the mixing container up to the MAX mark. Only fill the small beaker up to three quarters with food.
- Always keep the lid of the mixing container closed while preparing food. To add ingredients, the insert in the middle of the lid can be removed.
- Do not force ingredients into the mixing container.
- The device must not be transported when switched on. Always pull the mains plug out of the socket and allow the motor to come to a full stop prior to moving the device.
- Do not allow the device to fall and do not subject it to strong percussions.
- Do not subject the device to extreme temperatures, severe changes in temperature, direct sunlight or moisture.

### **Hygienic notes**

- There may be some production residue stuck to the device. To avoid health risks, clean it thoroughly before first use (see chapter "Cleaning and storage").
- Clean the accessories thoroughly with warm water and a small amount of mild detergent immediately after each use to prevent the build-up of germs. Do not allow any residual food to dry onto it.
- Be absolutely sure to store prepared meals in the fridge. Do not consume any spoiled food and only use ingredients whose best before date has not expired yet.

## Items supplied and device overview



- |   |                                      |    |                             |
|---|--------------------------------------|----|-----------------------------|
| 1 | Lid of the mixing container (2-part) | 7  | Sprinkle lids               |
| 2 | Plunger                              | 8  | Keep-fresh lid              |
| 3 | Mixing container, 750 ml             | 9  | Motor unit                  |
| 4 | Sieve insert (for juicing)           | 10 | Cross-blade attachment      |
| 5 | Small mixing beaker, 350 ml          | 11 | Large mixing beaker, 500 ml |
| 6 | Flat-blade attachment                |    |                             |

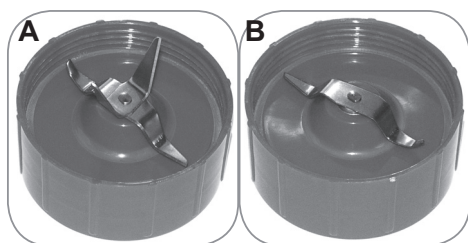
## Accessories

### Cross-blade and flat-blade attachment



#### PLEASE NOTE!

- The blades are sharp! Be careful when handling the cross-blade and flat-blade attachment in order to prevent any cut injuries.



The cross-blade attachment (**A**) is suitable for mincing and chopping up foodstuffs such as apples, nuts, onions, herbs and for stirring and mixing drinks such as milkshakes.

The flat-blade attachment (**B**) is suitable for whipping and stirring cream or mousses and for grinding hard foodstuffs such as Parmesan cheese or coffee beans.



- The blade attachments are dishwasher-safe.
- A sealing ring is located in the attachments. This ring ensures that the beaker or mixing container does not leak during preparation. After each cleaning operation and prior to every use, check whether the sealing ring is still in the correct position.

## Beakers and keep-fresh lids



### PLEASE NOTE!

- It is essential that you store the prepared food in the fridge. Do not eat any food that has gone off and only use fresh ingredients that have not yet passed the best-before date.



The beakers are suitable for smaller portions (small beaker: 350 ml; large beaker: 500 ml). For storage purposes, you can seal the beaker shut with a keep-fresh lid after you have finished preparation.



- The beakers and keep-fresh lids are dishwasher-safe.
- A sealing ring is located in the keep-fresh lids. This ring ensures that a beaker can be sealed airtight and does not leak. After each cleaning operation and prior to every use, check whether the sealing ring is still in the correct position.

## Sprinkle lids



The sprinkle lids are suitable for sprinkling ground ingredients such as Parmesan cheese, nutmeg, cinnamon or nuts.



- The sprinkle lids are dishwasher-safe.

## Mixing container



### PLEASE NOTE!

- With solid foods, the maximum filling weight of the mixing container is 350 g.
- Never reach into the mixing container when the device is switched on and keep hair and clothing away from it! Use the enclosed plunger to feed in ingredients.



The mixing container is suitable for large portions (up to 750 ml). You can use it for example to prepare milkshakes, fruit juices and vegetable juices or iced coffee.



- The lid has two parts. To add ingredients, the insert in the middle of the lid can be removed.
- The lid has two pour openings in different sizes. Place the pour opening you want on the right next to the pouring spout and turn the lid clockwise to tighten it.
- The bottom of the mixing container can be unscrewed (this bottom cap can also be used as a keep-fresh lid if necessary). A sealing ring is located in the bottom cap. This ring ensures that the mixing container does not leak. After each cleaning operation, check whether the sealing ring is still in the correct position.

## Sieve insert and plunger



### PLEASE NOTE!

- Do not force ingredients into the mixing container.



The sieve insert and plunger turn the mixing container into a juicer: The sieve insert filters out all solid elements such as pips and stems from the juice. You can use the plunger to feed in more ingredients during preparation.

## Before initial use



### PLEASE NOTE!

- Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation!
- Unpack all parts and check the items supplied for completeness (see the "Items supplied and device overview" chapter) and transport damage. If you find any damage to the components, do not use them (!), but contact the customer service department.
- Clean the device and the accessories (see the "Cleaning and storage" chapter).

## Use



### PLEASE NOTE!

- The blades are sharp! Be careful when handling the cross-blade and flat-blade attachment in order to prevent any cut injuries.
- Never reach into the mixing container when the device is switched on and keep hair and clothing away from it! Use the enclosed plunger to feed in ingredients.
- Always keep hold of the motor unit with one hand while preparing food.
- Always pull the mains plug out of the plug socket and allow the blades to come to a complete standstill before you remove and / or replace the beaker or mixing container.
- The device may not be moved or transported while it is switched on.
- Do not use the device for longer than 1 minute without interruption. A cooling-down period of 2 minutes must then be maintained.
- Never fill the device with boiling-hot food or liquids! The contents must not be hotter than 50 °C.
- With solid foods, the maximum filling weight of the mixing container is 350 g.
- Do not overfill the mixing beakers or the mixing container. Only fill the large mixing beaker and the mixing container up to the MAX mark. Only fill the small beaker up to three quarters with food.

- Always keep the lid of the mixing container closed while preparing food. To add ingredients, the insert in the middle of the lid can be removed.
- Do not force ingredients into the mixing container.

1. Always place the motor unit on a dry, even, and firm base. You may wish to place a non-slip mat underneath the motor unit so that the surface is not damaged.
2. Decide whether you want to use a beaker or the mixing container (see the "Accessories" chapter, "Beakers and keep-fresh lids" and "Mixing container" sections).

If you want to use a beaker:

- Pour the ingredients you want into the beaker of your choice.
- Depending on your requirements, screw the cross-blade or flat-blade attachment onto the beaker (see the "Accessories" chapter, "Cross-blade and flat-blade attachment" section).

If you want to use the mixing container:

- Unscrew the bottom cap of the mixing container and, depending on your requirements, screw the cross-blade or flat-blade attachment onto the mixing container (see the "Accessories" chapter, "Cross-blade and flat-blade attachment" section).
- Turn the lid of the mixing container anticlockwise and remove the lid.
- Pour the ingredients you want into the container and then close the lid again. Make sure that the lid sits on the container so that the pouring spout is completely closed shut!



- If you want to use the sieve insert, first place the insert into the (empty!) mixing container. Make sure that the little bars inside the container sit correctly in the notches in the sieve insert.
- For juicing, you should only feed the pieces of fruit or vegetables into the mixing container after the device has been switched on (see step 5).



3. Now place the filled container into the motor unit (the blade attachment is "sunk" into the motor unit; see illustration). Make sure that the locking lugs on the beaker or mixing container rest correctly in the recesses of the motor unit.
4. Insert the mains plug into a properly installed mains socket that is easily accessible.
5. To switch on the device, press the container down slightly and at the same time turn it clockwise until it engages. Always keep hold of the motor unit with one hand while preparing food.

If you are using the mixing container, remove the insert in the middle of the lid to add ingredients. You can use the plunger to continuously feed in more ingredients.

6. To switch off the device, turn the container anticlockwise again until you feel some resistance. Always wait until the blades have come to a complete standstill before you remove the container.

## Recipe ideas

### Banana flip

In this recipe, the well-known "banana milk" is spiced up with egg yolk and ice to make the "flip".

#### Ingredients (for one drink)

- 1 egg
- 1 small banana (soft)
- 18 cl cold milk
- 1 scoop of cream or vanilla ice cream
- 2 tsp. honey

To garnish: Banana slices, pineapple chunks and 1–2 cocktail cherries

#### Preparation

1. Separate the egg. Pour the egg yolk into the mixing container with the other ingredients.
2. Mix everything together for a short time and pour into a glass.
3. Place the banana slices, pineapple chunks and cocktail cherries on a cocktail stick and use this to decorate the drink.

### Mai Tai

Tastes devilishly good, but is not as innocent as it seems.

#### Ingredients (for one drink)

- 1 lemon
- 6 ice cubes (already chopped up with the cross blade)
- 2 cl rum (70%)
- 6 cl white or brown rum
- 4 cl lime juice
- 3 ice cubes

To garnish: Mint leaves

#### Preparation

1. Fill a glass with the ice which has (already) been chopped up and place it in the fridge.
2. Extract the juice from the lemon.
3. Mix together the rum, lime juice and lemon juice in a beaker for a short time and then add the ice cubes to the beaker.
4. Take the glass from the fridge and pour the contents of the beaker into the glass through a sprinkle lid.
5. Garnish the drink with mint leaves.

## Café frappé de Paris

Full-flavoured coffee, served ice-cold.

### Ingredients (for 2 drinks)

- 600 ml freshly brewed, strong coffee  
(Tip: Use twice the amount of coffee powder to brew the coffee.)
- 2 sticks of cinnamon
- 4 cloves
- 4 grains of allspice
- 150 g cream
- 6 ice cubes
- Sugar to taste

To garnish: Chocolate shavings

### Preparation

1. Pour the hot coffee into a 1-litre jug and allow it to cool for a short while.
2. Add the cinnamon sticks, cloves and grains of allspice and place the jug in the fridge for at least 1 hour.
3. Place the glasses in the freezer compartment half an hour before serving.
4. Take the jug from the fridge and pour the contents of the jug through a sieve into the mixing container.
5. Add the cream, ice cubes and sugar and mix everything together until the mixture is frothy and smooth.
6. Remove the glasses from the freezer compartment and pour the contents of the mixing container into the glasses.
7. Decorate the drinks with chocolate shavings.

## Cleaning and storage



### PLEASE NOTE!

- Remove the plug from the mains socket before cleaning the device.
  - Never immerse the device in water or other liquids! Ensure that the device, cable or mains plug do not fall into water or become wet.
  - After every use, thoroughly clean the accessories immediately with warm water and a little mild detergent to prevent the formation of germs. Do not allow any food residues to dry on.
  - All accessories, apart from the motor unit(!), can be cleaned in the dishwasher.
  - Do not use corrosive or abrasive cleaning agents to clean the device. These could damage the surface.
- 
- Clean the accessories which have been used with clear, warm water and some mild detergent. The accessories can also be cleaned in the dishwasher.
  - Only wipe the motor unit with a slightly damp cloth and then dry it thoroughly.
  - Allow all parts to dry completely before assembling the device again and/or putting it away for storage. Store the device in a dry, clean place that is not accessible to children.

NOTE: The plastic parts may discolour with time. However, this is of no concern with respect to health or the functioning of the device parts.

## Troubleshooting

If the device is not working properly, please check whether you are able to rectify the problem yourself first.



### **Do not attempt to repair a defective device yourself!**

If you are unable to switch the device on, check the following:

- Is the mains plug properly connected with the socket?
- Is the socket defective? Try another socket.
- Was the fuse for your mains connection triggered?
- Has the blade adapter been correctly screwed onto the blending container?
- Is the blending container correctly fitted in the motor unit? The device can only be activated if the blending container has been properly fitted in the motor unit and has locked in place.



## Technical data

Product numbers:

- 03806 (silver/red)
- 03191 (white/limegreen)
- 03196 (Royal stainless steel/black)
- 04911 (Gold edition)
- 05611 (emerald/black)

Model: 3186-1  
Voltage supply: 230V~, 50 Hz  
Output: 400 W  
Safety class: II



### Customer service / importer:

DS Produkte GmbH  
Am Heisterbusch 1  
19258 Gallin  
Germany  
Tel.: +49 38851 314650

(Calls (subject to a charge. Costs vary depending on the provider.)

## Disposal



The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available to the collection service for recyclable materials.



Dispose of the device in an environmentally-friendly manner. It does not belong in the household garbage. Dispose of it at a recycling centre for old electrical and electronic equipment.

For more information, please contact the administration in your community.

## Sommaire

Utilisation adéquate _____	26
Consignes de sécurité _____	27
Composition et vue générale de l'appareil _____	29
Accessoires _____	30
Avant la première utilisation _____	31
Utilisation _____	32
Idées de recettes _____	34
Nettoyage et rangement _____	36
Suppression des défauts _____	36
Données techniques _____	37
Élimination _____	37

## Explication des symboles



Consignes de sécurité : lisez attentivement ces consignes de sécurité et observez-les minutieusement afin d'éviter tout risque de blessure ou de dégâts matériels.



Informations complémentaires



Convient aux aliments.



Classe de protection II

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter ce **mixeur**.

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement pour le consulter ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées.

Si vous avez des questions sur l'appareil ainsi que sur les pièces de rechange/accessoires, veuillez vous adresser au service après-vente sur notre site Internet :

**[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)**

Attention : Les illustrations de cette notice peuvent légèrement différer de l'appareil proprement dit.

## Utilisation adéquate

- L'appareil est destiné à mixer, mélanger, moudre, faire de la purée et broyer des aliments comme, p. ex., des fruits, des légumes, du fromage dur, des noix ou des herbes aromatiques. L'appareil convient également pour battre de la crème.
- L'appareil **n'est pas** conçu pour broyer des glaçons.
- L'appareil est destiné à un usage en privé, pas pour une utilisation commerciale.
- L'appareil n'est destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou avec un système de télécommande séparé.
- Utilisez l'appareil uniquement comme la description du mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions.
- Sont exclus de la garantie tous les défauts causés par une manipulation non appropriée, par un dommage ou par des tentatives de réparation par un tiers. Ceci est aussi valable pour l'usure normale.

## Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les dangers en résultant. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Les enfants et les animaux doivent être tenus éloignés de l'appareil et du câble d'alimentation ! Rangez l'appareil de manière inaccessible pour les enfants et les animaux !
- En l'absence de surveillance, avant l'assemblage, avant le démontage ou le nettoyage, il faut toujours débrancher la prise électrique de l'appareil.
- Si l'appareil lui-même, son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de le réparer afin d'éviter tout danger.



### Risques de blessure

- **Risque d'asphyxie !** Tenez les enfants et les animaux éloignés du matériel d'emballage.
- **Risque de blessure avec les lames coupantes !** Les lames sont coupantes ! Soyez prudent en manipulant les lames en croix afin d'éviter toute blessure par coupure.
- Ne plongez jamais la main dans le bol mixeur lorsque l'appareil est branché et tenez cheveux et vêtements éloignés ! Pour ajouter des ingrédients, utilisez le poussoir livré avec les accessoires.
- **Risque de brûlure ! Ne remplissez jamais l'appareil avec des aliments ou des liquides brûlants ! Le contenu ne doit jamais dépasser la température de 50 °C.**
- Veillez à ce que votre espace de travail soit bien illuminé lorsque vous utilisez l'appareil.
- Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que les câbles branchés ne gênent pas le passage. Ne laissez pas le câble pendre en bord de table ou le long de plans de travail à la cuisine. Quelqu'un pourrait y rester accroché et faire ainsi tomber l'appareil.



### Risque d'électrocution et d'incendie

- Utilisez l'appareil uniquement dans des locaux fermés.
- Posez toujours l'appareil sur une surface sèche, plate et solide.

- Gardez suffisamment de distance par rapport aux sources de chaleur comme par exemple des plaques chauffantes ou des fours.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec des chiffons ou autres. Il y a risque de surchauffe !
- Ne posez pas l'appareil à proximité de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles etc.).
- Ne posez aucun objet facilement inflammable comme p. ex. du papier, du carton ou du plastique dans ou sur l'appareil.
- Ne plongez jamais le bloc-moteur dans de l'eau ou d'autres liquides ! Assurez-vous que le bloc-moteur, le câble ou la fiche ne tombent pas dans l'eau ou ne peuvent pas devenir humides.
- Si le bloc-moteur devait tomber dans l'eau, interrompez immédiatement l'alimentation électrique.
- Ne touchez jamais le bloc-moteur, le câble ou la fiche électrique lorsque vous avez les mains mouillées.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique correctement installée et correspondant aux données techniques de l'appareil (voir chapitre « Données techniques »)
- Veuillez disposer le câble de sorte que celui-ci ne soit pas plié, écrasé ou ne soit pas en contact avec des surfaces brûlantes.
- Débranchez la prise électrique lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, lorsqu'une erreur survient pendant le fonctionnement ou avant un orage.
- Lorsque vous souhaitez retirer la prise électrique, saisissez-la toujours au niveau de la prise et jamais par le câble.

### **Éviter les dommages matériels, sur les biens et l'appareil**

- Vérifiez avant chaque utilisation que l'appareil n'est pas endommagé. Lorsque le bloc-moteur, les accessoires, le câble d'alimentation ou la fiche électrique présentent des dommages visibles, il est interdit d'utiliser l'appareil. N'essayez pas de réparer l'appareil par vos propres soins ni de remplacer le câble ou la fiche électrique. Contactez immédiatement le service après-vente en cas de dommages.
- Vérifiez, avant chaque mise en service, que l'appareil est propre et sec ainsi que correctement assemblé et fermé.
- Utilisez seulement l'appareil s'il est intégralement assemblé, en bon état et en ordre de marche !
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane et solide.
- N'utilisez aucun accessoire supplémentaire. Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant.
- Ne faites pas fonctionner le moteur lorsque l'appareil est vide.
- Pendant la préparation des aliments, gardez toujours le corps de l'appareil bien en main.
- L'appareil ne peut être utilisé plus d'une minute au max. sans interruption. Il convient ensuite de respecter un temps de refroidissement de 2 minutes.
- Ne remplissez pas trop les gobelets mixeurs et le bol mixeur. Remplissez le grand gobelet mixeur et le bol mixeur jusqu'à la marque MAX. Remplissez le petit gobelet mixeur jusqu'aux trois-quarts d'aliments.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, maintenez le couvercle du bol mixeur toujours fermé. Pour ajouter des ingrédients, il suffit de retirer l'élément au centre du couvercle.

- Ne forcez jamais pour remplir le bol mixeur !
- L'appareil ne doit pas être transporté lorsqu'il est en marche. Débranchez toujours la prise électrique et laissez le moteur s'immobiliser complètement avant de déplacer l'appareil.
- Ne laissez pas tomber l'appareil et ne l'exposez pas à de forts chocs.
- Ne soumettez pas l'appareil à des températures extrêmes, à de fortes variations de température, à l'humidité ou aux rayons directs du soleil.

### Consignes d'hygiène

- L'appareil peut comporter des résidus de production. Afin d'éviter des gênes pour la santé, veuillez le nettoyer à fond avant la première utilisation (voir chapitre « Nettoyage et rangement »).
- Nettoyez les accessoires immédiatement après chaque usage, à fond et avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle pour éviter toute formation de bactéries. Ne laissez sécher aucun reste d'aliment.
- Veuillez conserver les plats préparés dans le réfrigérateur. Ne mangez aucun aliment moisi et n'utilisez que des ingrédients frais dont la date limite de conservation n'est pas encore dépassée.

### Composition et vue générale de l'appareil



- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Couvercle du bol mixeur (en 2 parties) | <b>7</b> Couvercle saupoudreur         |
| <b>2</b> Poussoir                               | <b>8</b> Couvercle de conservation     |
| <b>3</b> Bol mixeur, 750 ml                     | <b>9</b> Corps de l'appareil           |
| <b>4</b> Tamis (pour extraire du jus)           | <b>10</b> Embout à lames cruciforme    |
| <b>5</b> Petit gobelet mixeur, 350 ml           | <b>11</b> Grand gobelet mixeur, 500 ml |
| <b>6</b> Embout à lames plat                    |  |

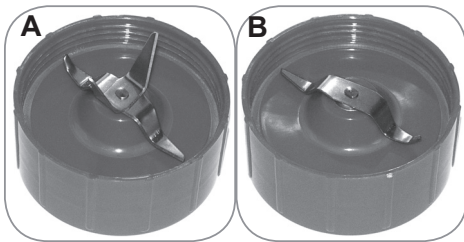
## Accessoires

### Embout à lames plat et cruciforme



**ATTENTION !**

- Les lames sont tranchantes ! Manipulez l'embout à lames plat et cruciforme avec précaution afin d'éviter toute coupure !



L'embout à lames cruciforme (**A**) sert à hacher et couper les aliments tels que les pommes, noix, aromates ainsi qu'à malaxer et mélanger des boissons, comme par ex. des milkshakes.

L'embout à lames plat (**B**) sert à battre et monter la crème fraîche ou toute autre crème ainsi qu'à moudre les aliments durs comme par ex. le parmesan ou les grains de café.



- Les embouts sont lavables au lave-vaisselle.
- Parmi les embouts se trouve une bague d'étanchéité. Celle-ci permet d'éviter que les ingrédients ne débordent du gobelet ou du bol mixeur pendant la préparation. Vérifiez après chaque nettoyage et avant chaque utilisation que la bague d'étanchéité soit toujours bien en place.

### Gobelet et couvercle de conservation



**ATTENTION !**

- Conservez impérativement les aliments préparés au réfrigérateur. Ne consommez pas d'aliments ayant tourné et utilisez exclusivement des ingrédients frais dont la date limite de consommation n'est pas dépassée.



Les gobelets permettent de conserver des petites portions (petit gobelet : 350 ml, grand gobelet : 500 ml). Pour conserver vos préparations, placez un couvercle de conservation sur le gobelet.



- Les gobelets et leurs couvercles de conservation sont lavables au lave-vaisselle.
- Parmi les couvercles de conservation se trouve une bague d'étanchéité. Cette bague permet de garantir l'étanchéité à l'air du gobelet et également que son contenu ne coule pas. Vérifiez après chaque nettoyage et avant chaque utilisation que la bague d'étanchéité soit toujours bien en place.

### Couvercle saupoudreur



Les couvercles saupoudreurs permettent de saupoudrer les ingrédients moulus tels que par ex. le parmesan, la noix de muscade, la cannelle ou les noix de toutes sortes.



- Les couvercles saupoudreurs sont lavables au lave-vaisselle.

## Bol mixeur



### ATTENTION !

- Le bol mixeur ne doit pas contenir plus de 350 g d'aliments solides.
- Ne plongez jamais la main dans le bol mixeur lorsque l'appareil est branché et tenez cheveux et vêtements éloignés ! Pour ajouter des ingrédients, utilisez le poussoir livré avec les accessoires.



Le bol mixeur permet de préparer de grosses portions (jusqu'à 750 ml). Il sert par ex. à la préparation de milkshakes, de jus de fruits ou de légumes ou encore de café glacé.



- Le couvercle est en deux parties. Pour ajouter des ingrédients, il suffit de retirer l'élément au centre du couvercle.
- Le couvercle est doté de deux ouvertures de service de tailles différentes. Placez l'ouverture que vous souhaitez utiliser à droite du bec verseur puis tournez fermement le couvercle dans le sens des aiguilles d'un montre.
- Le fond du bol mixeur se dévisse (au besoin, ce capuchon de fond peut également servir de couvercle de conservation). Ce fond amovible est doté d'une bague d'étanchéité. Celle-ci sert à garantir l'étanchéité du bol mixeur. Vérifiez après chaque nettoyage que la bague d'étanchéité soit toujours bien en place.

## Tamis et poussoir



### ATTENTION !

- Ne forcez jamais pour remplir le bol mixeur !



Le tamis et le poussoir permettent de transformer le bol mixeur en extracteur de jus. Le tamis filtre du jus toutes les particules solides comme par ex. les pépins, noyaux et les queues. Le poussoir vous permet d'introduire en continu les ingrédients pendant la préparation.

## Avant la première utilisation



### ATTENTION !

- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de s'étouffer avec !

- Sortez toutes les pièces de leur emballage et assurez-vous que l'ensemble livré est complet (voir chapitre « Composition et vue générale de l'appareil ») et ne présente pas de dommages imputables au transport. Si des éléments présentent des dommages, ne les utilisez pas (!), contactez le service après-vente.
- Nettoyez l'appareil et les accessoires (voir chapitre « Nettoyage et rangement »).

## Utilisation



### ATTENTION !

- Les lames sont tranchantes ! Manipulez l'embout à lames plat et cruciforme avec précaution afin d'éviter toute coupure !
  - Ne plongez jamais la main dans le bol mixeur lorsque l'appareil est branché et tenez cheveux et vêtements éloignés ! Pour ajouter des ingrédients, utilisez le poussoir livré avec les accessoires.
  - Pendant la préparation des aliments, gardez toujours le corps de l'appareil bien en main.
  - Retirez toujours la fiche de la prise de courant et attendez l'arrêt complet des lames avant de retirer et / ou remplacer le gobelet ou le bol mixeur.
  - L'appareil ne doit pas être déplacé ni transporté en cours de fonctionnement.
  - L'appareil ne peut être utilisé plus d'une minute au max. sans interruption. Il convient ensuite de respecter un temps de refroidissement de 2 minutes.
  - Ne remplissez jamais l'appareil d'ingrédients ou de liquides bouillants ! La température du contenu ne doit pas dépasser 50 °C.
  - Le bol mixeur ne doit pas contenir plus de 350 g d'aliments solides.
  - Ne remplissez pas trop les gobelets mixeurs et le bol mixeur. Remplissez le grand gobelet mixeur et le bol mixeur jusqu'à la marque MAX. Remplissez le petit gobelet mixeur jusqu'aux trois-quarts d'aliments.
  - Pendant l'utilisation de l'appareil, maintenez le couvercle du bol mixeur toujours fermé. Pour ajouter des ingrédients, il suffit de retirer l'élément au centre du couvercle.
  - Ne forcez jamais pour remplir le bol mixeur !
- 
1. Placez l'unité moteur sur une surface plane, sèche et rigide. Le cas échéant, disposez une protection sous le corps de l'appareil pour ne pas risquer d'endommager la surface de contact.
  2. Choisissez l'ustensile que vous souhaitez utiliser c'est à dire soit le gobelet, soit le bol mixeur (voir chapitre « Accessoires », section « Gobelet et couvercle de conservation » et « Bol mixeur »).
- Si vous souhaitez utiliser un gobelet :
- Placez dans le gobelet les ingrédients de votre choix.
  - Vissez au besoin l'embout à lames plat ou cruciforme sur le gobelet (voir chapitre « Accessoires », section « Embout à lames plat et cruciforme »).
- Si vous souhaitez utiliser le bol mixeur :
- Dévissez le capuchon de fond du bol mixeur et vissez au besoin l'embout à lames plat ou cruciforme sur le bol mixeur (voir paragraphe « Accessoires », section « Embout à lames plat et cruciforme »).



- Tournez le couvercle du bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
- Versez les ingrédients de votre choix dans le bol et replacez le couvercle. Veillez à ce que le couvercle soit en place sur le bol de telle sorte que le bec verseur soit entièrement obturé.



- Si vous désirez utiliser le tamis, placez-le auparavant dans le bol mixeur (encore vide !). Veillez à ce que les bordures à l'intérieur du bol viennent correctement épouser les encoches du tamis.
- Pour extraire du jus, il est préférable d'introduire dans le bol mixeur les morceaux de fruits et de légumes une fois seulement l'appareil en marche (voir étape 5).



3. Placez ensuite le récipient ainsi rempli sur le corps de l'appareil (l'embout à lames « plongeant » dans le corps de l'appareil, voir illustration). Veillez à ce que les crans d'arrêt placés sur le gobelet ou le bol mixeur viennent reposer sur les évidements du corps de l'appareil.
4. Branchez la fiche de l'appareil sur une prise réglementaire bien accessible.
5. Pour démarrer l'appareil, inclinez légèrement le récipient vers le bas et tournez-le simultanément dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Pendant la préparation des aliments, gardez toujours le corps de l'appareil bien en main.



Si vous utilisez le bol mixeur et que vous souhaitez ajouter des ingrédients, retirez à cet effet l'élément au centre du couvercle. Le poussoir vous permet d'introduire en continu les ingrédients.

6. Pour arrêter l'appareil, tournez à nouveau le récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'une résistance se fasse ressentir. Attendez l'arrêt complet des lames avant de désolidariser le récipient.

## Idées de recettes

### Banana flip

Cette recette améliore le célèbre « banana milk » en y ajoutant un jaune d'oeuf et de la glace pour le transformer en « flip ».

#### Ingrédients (pour un verre)

- 1 oeuf
- 1 petite banane (molle)
- 18 cl de lait froid
- 1 boule de glace à la crème ou à la vanille
- 2 cuillères à café de miel

En décoration : tranches de banane, morceaux d'ananas et 1 ou 2 cerises cocktail

#### Préparation

1. Séparez le blanc du jaune de l'oeuf. Versez le jaune d'oeuf avec les autres ingrédients dans le bol mixeur.
2. Mixez le tout brièvement et versez le mélange dans un verre.
3. Fabriquez une brochette à cocktail avec les tranches de banane, les morceaux d'ananas et les cerises. Elle servira à garnir la boisson.

### Mai Tai

Diablement bon, mais pas aussi innocent que cela en a l'air !

#### Ingrédients (pour un verre)

- 1 citron
- 6 glaçons (déjà pilés grâce à l'embout de lames cruciforme)
- 2 cl de rhum (70 %)
- 6 cl de rhum brun ou blanc
- 4 cl de jus de citron vert
- 3 glaçons

En décoration : feuilles de menthe

#### Préparation

1. Remplissez un verre avec la glace (déjà) pilée et le placez-le au réfrigérateur.
2. Pressez le citron.
3. Mélangez rapidement le rhum, le jus de citron vert et le jus du citron pressé dans un gobelet puis ajoutez les glaçons.
4. Sortez le verre du réfrigérateur et versez-y le contenu du gobelet à travers le couvercle saupoudreur.
5. Décorez le verre en ajoutant des feuilles de menthe.

## Café frappé de Paris

Café corsé, servi glacé.

### Ingrédients (pour 2 verres)

- 600 ml de café corsé, fraîchement préparé  
(conseil : préparez votre café en doublant la dose de café habituelle.)
- 2 bâtons de cannelle
- 4 clous de girofle
- 4 grains de piment
- 150 g de crème
- 6 glaçons
- sucre à volonté

En décoration : copeaux de chocolat

### Préparation

1. Versez le café chaud dans un pichet d'un litre et laissez-le refroidir légèrement.
2. Ajoutez-y les bâtons de cannelle, les clous de girofle et les grains de piment puis laissez reposer le pichet au moins une heure au réfrigérateur.
3. Placez les verres au congélateur une demi-heure avant de déguster la boisson.
4. Sortez le pichet du réfrigérateur et versez-en le contenu dans le bol mixeur à travers une passoire.
5. Ajoutez la crème, les glaçons et le sucre et mixez jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et lisse.
6. Sortez les verres du congélateur et versez le contenu du bol mélangeur dans les verres.
7. Décorez les boissons avec les copeaux de chocolat.

## Nettoyage et rangement



### ATTENTION !

- Avant d'entreprendre tout nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant.
  - Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide ! Assurez-vous que l'appareil, le câble ou la fiche ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
  - Immédiatement après l'utilisation, nettoyez soigneusement les accessoires à l'eau chaude et, le cas échéant, avec un produit vaisselle doux afin d'éviter la formation de germes. Ne laissez pas de restes d'aliments sécher dans l'appareil.
  - Tous les accessoires, à l'exception du corps de l'appareil, sont lavables au lave-vaisselle.
  - N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. De tels produits risquent d'endommager la surface.
- 
- Nettoyez tous les accessoires utilisés à l'eau claire et chaude avec un peu de produit vaisselle doux. Les accessoires peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
  - Nettoyez simplement le corps de l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié et essuyez-le ensuite soigneusement.
  - Avant d'assembler à nouveau l'appareil et / ou de le ranger, attendez que toutes ses pièces soient bien sèches. Rangez l'appareil dans un local sec, propre et non accessible aux enfants.

REMARQUE : Les pièces en plastiques peuvent se décolorer avec le temps. Ceci ne perturbe en rien ni votre santé ni le fonctionnement des pièces de l'appareil.

## Suppression des défauts

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier d'abord si vous pouvez supprimer vous-même le problème.



### N'essayez pas de réparer vous-même un appareil défectueux !

Si l'appareil ne devait pas se mettre en marche, vérifiez les choses suivantes :

- Est-ce que la prise électrique est branchée ?
- Est-ce que la prise électrique est défectueuse ? Branchez dans une autre prise.
- Est-ce que le fusible de votre circuit électrique a sauté ?
- Est-ce que les lames en croix sont correctement vissées sur le bol de mixeur ?
- Est-ce que le bol de mixeur est correctement fixé sur le bloc-moteur ? L'appareil ne démarre que si le bol de mixeur est correctement placé et enclenché sur le bloc-moteur.

## Données techniques

Numéros de référence :

- 03806 (silber/rouge)
- 03191 (blanc/vert citron)
- 03196 (Royal acier inoxydable/noir)
- 04911 (Édition or)
- 05611 (émeraude/noir)

Modèle : 3186-1

Alimentation électrique : 230 V~, 50 Hz

Puissance : 400W

Catégorie de protection : II



**Service après-vente /**

**Importateur :**

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Allemagne

Tél. : +49 38851 314650

(Appel payant. Les couts varient selon le fournisseur de téléphonie.)

## Élimination



Le matériel d'emballage est recyclable. Éliminez l'emballage en respectant l'environnement et apportez-le au service de recyclage.



Éliminez l'appareil en respectant l'environnement. Il ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Éliminez-le dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques usés.

De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

## Inhoud

Reglementair gebruik _____	38
Veiligheidsinstructies _____	39
Leveringsomvang en apparaatoverzicht _____	41
Accessoires _____	42
Vóór het eerste gebruik _____	43
Gebruik _____	44
Receptideeën _____	46
Reiniging en bewaren _____	48
Oplossing van fouten _____	48
Technische gegevens _____	49
Verwijdering _____	49

## Verklaring van symbolen



Veiligheidsaanwijzingen:



Lees deze aandachtig door en houdt u zich hieraan om lichamelijk letsel en materiele schade te voorkomen.



Aanvullende informatie



Geschikt voor levensmiddelen.



Beschermingsklasse II

Geachte klant,

We zijn blij dat u deze **mixer** hebt gekozen.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u de handleiding zorgvuldig te lezen en goed te bewaren voor latere inzage. Geeft u het apparaat aan iemand anders, overhandig dan ook de handleiding.

Fabrikant en importeur zijn niet aansprakelijk als de gegevens in deze handleiding niet worden nageleefd.

Hebt u vragen betreffende het apparaat en de vervangstukken/accessoires, contacteer dan de klantenservice via onze website:

**[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)**

Houd rekening met het volgende: De afbeeldingen in deze handleiding kunnen lichtjes afwijken ten opzichte van het eigenlijke apparaat.

## Reglementair gebruik

- Het apparaat is bestemd voor het mixen, roeren, malen, pureren, fijn snijden van levensmiddelen, zoals fruit, groente, harde kaas, noten of kruiden. Het apparaat is bovendien geschikt voor het opkloppen van room.
- Het apparaat is **niet** geschikt om er ijsblokjes mee te snijden.
- Het apparaat werd ontworpen voor het privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbesturingssysteem.
- Gebruik het apparaat alleen volgens de beschrijvingen in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk gebruik.
- De garantie dekt geen gebreken die ontstaan door verkeerd gebruik, beschadiging of reparatiepogingen. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

## Veiligheidsinstructies

- Dit apparaat mag door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als ze onder toezicht staan of over het veilig gebruik van het apparaat werden geïnformeerd en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer! Bewaar het apparaat op een voor kinderen en dieren ontoegankelijke plaats!
- Het apparaat moet steeds van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is en voor de montage, demontage en reiniging.
- Wanneer het apparaat, het aansluitsnoer of de stekker van het apparaat is beschadigd, moet deze door de fabrikant of klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon (b. v. service-werkplaats) worden vervangen, om gevaren te voorkomen.



### Verwondingsgevaren

- **Verstikkingsgevaar!** Houd kinderen en dieren weg van het verpakkingsmateriaal.
- **Gevaar voor verwondingen door scherpe snijbladen!** De snijbladen zijn scherp! Wees voorzichtig in de hantering met het accessoire met dwarse snijbladen, zodat snijwonden worden vermeden.
- Grijp nooit in de mengkom, wanneer het apparaat is ingeschakeld en houd uw haar en kleding uit de buurt! Gebruik voor het aanduwen van ingrediënten de meegeleverde stopper.
- **Verbrandingsgevaar! Vul het apparaat nooit met hete levensmiddelen of vloeistoffen! De inhoud mag niet warmer zijn dan 50 °C.**
- Zorg ervoor dat uw werkvlak steeds goed verlicht is, als u het apparaat gebruikt.
- Let erop, dat niemand over het aangesloten stroomsnoer kan struikelen. Laat het snoer niet over de rand van tafels of aanrechten hangen. Er zou iemand achter kunnen blijven hangen en het apparaat naar beneden kunnen trekken.



### Elektrocutie- en brandgevaar

- Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimten.
- Plaats het apparaat altijd op een droge, effen en vaste ondergrond.
- Bewaar voldoende afstand tot andere warmtebronnen zoals kookplaten of ovens.
- Bedek het apparaat nooit met doeken of dergelijke. Er bestaat gevaar voor verwondingen!

- Plaats het apparaat niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, textiel etc.).
- Leg geen licht ontvlambare voorwerpen, zoals papier, karton of kunststof in of op het apparaat.
- Dompel de motoreenheid nooit in water of andere vloeistoffen onder! Zorg ervoor dat de motoreenheid, het snoer of de stekker niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Valt de motoreenheid in het water, onderbreek dan meteen de stroomtoevoer.
- Raak de motoreenheid, het snoer of de stekker nooit met vochtige handen aan.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact dat reglementair is geïnstalleerd en dat overeenstemt met de technische gegevens van het apparaat. (zie hoofdstuk "Technische gegevens").
- Plaats het snoer zodanig, dat het niet geklemd of geplooid wordt en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Trek de stekker uit het stopcontact, als er tijdens het gebruik een fout optreedt of voor een onweer.
- Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, trek dan steeds aan de stekker en nooit aan het snoer.

### **Vermijden van materiële schade en schade aan het apparaat**

- Kijk het apparaat voor elk ingebruikneming na op beschadigingen. Als de motoreenheid, de accessoires, het netsnoer of de stekker zichtbare schade vertonen, mag het apparaat niet worden gebruikt. Probeer niet het apparaat eigenhandig te repareren of het snoer resp. de stekker te vervangen. Contacteer in geval van schade de klantenservice.
- Controleer voor elke ingebruikneming of het apparaat schoon en droog is en ook correct is gemonteerd en afgesloten.
- Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het volledig is gemonteerd, onbeschadigd is en goed functioneert!
- Zet de stoel altijd op een droge, vlakke en stevige ondergrond.
- Gebruik geen bijkomende accessoires. Gebruik alleen de meegeleverde onderdelen van de producent.
- Laat de motor niet draaien als het apparaat leeg is.
- Houd de motoreenheid tijdens de bereiding altijd vast met één hand.
- Gebruik het apparaat maximaal 1 minuut zonder onderbreking. Aansluitend moet het apparaat 2 minuten afkoelen.
- Maak de bekertjes en de mengkom niet te vol. Vul de grote beker en de mengkom slechts tot de MAX-markering. Vul de kleine beker slechts tot driekwart met levensmiddelen.
- Houd de deksel van de mengkom tijdens de bereiding altijd gesloten. Voor het vullen van ingrediënten kan het inzetstuk in het midden van de deksel worden verwijderd.
- Druk de vulgoederen niet met geweld in de mengkom.
- Het apparaat mag in ingeschakelde toestand niet worden getransporteerd. Trek steeds de stekker uit het stopcontact en laat de motor volledig tot stilstand komen, alvorens het apparaat te bewegen.
- Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan hevige schokken.



- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, hevige temperatuurschommelingen, directe zonnestralen of vochtigheid.

### Tips voor de hygiëne

- Op het apparaat kunnen productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u het grondig te reinigen voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk "Reiniging en bewaring").
- Reinig meteen na elk gebruik de accessoires grondig met warm water en een druppje van een reinigingsmiddel, zodat er geen bacteriën worden gevormd. Laat geen etensresten aankoeken.
- Bewaar de bereide gerechten in ieder geval in de koelkast. Nuttig geen bedorven levensmiddelen en gebruik slechts verse ingrediënten die de minimale houdbaarheidsdatum nog niet hebben overschreden.

### Leveringsomvang en apparaatoverzicht



Afbeelding soortgelijk

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>1</b> Deksel van de mengkom (2-delig)     | <b>7</b> Strooideksel            |
| <b>2</b> Stopper                             | <b>8</b> Vershouddeksel          |
| <b>3</b> Mengkom, 750 ml                     | <b>9</b> Motoreenheid            |
| <b>4</b> Zeef-inzetstuk (voor het uitpersen) | <b>10</b> Opzetstuk met kruismes |
| <b>5</b> Kleine beker, 350 ml                | <b>11</b> Grote beker, 500 ml    |
| <b>6</b> Opzetstuk met vlak mes              |                                  |

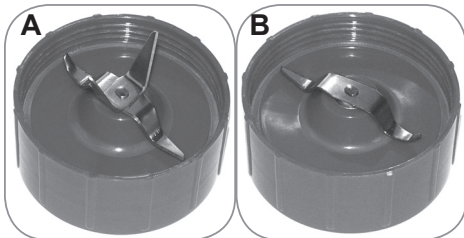
## Accessoires

### Opzetstuk met kruismes en vlak mes



LET OP!

- De mesjes zijn scherp! Wees voorzichtig in de omgang met het opzetstuk met het kruismes en vlakke mes, om snijwonden te voorkomen.



Het opzetstuk met kruismes (**A**) is geschikt voor het hakken en snijden van levensmiddelen, zoals appels, noten, uien, kruiden alsook voor het roeren en mengen van dranken, zoals milkshakes.

Het opzetstuk met het vlakke mes (**B**) is geschikt voor het kloppen en roeren van room of crèmes alsook voor het malen van harde levensmiddelen, zoals Parmezaanse kaas of koffiebonen.



- De opzetstukken met de messen zijn geschikt voor de vaatwasser.
- In de opzetstukken bevindt zich een afdichtring. Deze ring zorgt ervoor, dat de beker of de mengkom tijdens de bereiding niet gaat lekken. Controleer na elke reiniging en voor elke gebruik, of de afdichtring zich nog op de juiste plaats bevindt.

### Beker en vershouddeksel



LET OP!

- Bewaar de bereide etenswaren beslist in de koelkast. Consumeer geen bedorven levensmiddelen en gebruik alleen verse ingrediënten, waarvan de houdbaarheidsdatum nog niet is verstreken.



De bekere zijn geschikt voor kleinere porties (kleine beker: 350 ml; grote beker: 500 ml). Voor het bewaren kunt u de beker na bereiding afsluiten met een vershouddeksel.



- De bekere en deksels zijn geschikt voor de vaatwasser.
- In de vershouddeksels bevindt zich een afdichtring. Deze ring zorgt ervoor, dat een beker luchtdicht kan worden afgesloten en niet gaat lekken. Controleer na elke reiniging en voor elke gebruik, of de afdichtring zich nog op de juiste plaats bevindt.

### Strooideksel



De strooideksel is geschikt voor het strooien van gemalen ingrediënten zoals Parmezaanse kaas, nootmuskaat, kaneel of noten.



- De strooideksels zijn geschikt voor de vaatwasser.

## Mengkom



**LET OP!**

- Het maximale vulgewicht van de mengkom bedraagt bij vaste levensmiddelen 350 g.
- Grijp nooit in de mengkom, wanneer het apparaat is ingeschakeld en houd uw haar en kleding uit de buurt! Gebruik voor het aanduwen van ingrediënten de meegeleverde stopper.



De mengkom is geschikt voor grote porties (tot 750 ml). U kunt er bijv. milkshakes, fruit- en groentesappen of ijskoffie in bereiden.



- De deksel is tweedelig. Voor het vullen van ingrediënten kan het inzetstuk in het midden van de deksel worden verwijderd.
- De deksel heeft twee uitgietopeningen in verschillende maten. Plaats de gewenste uitgietopening rechts naast de tuit en draai de deksel vast met de wijzers van de klok mee.
- De bodem van de mengkom kan worden afgeschroefd (deze bodemkap kan bij behoefte ook worden gebruikt als vershouddeksel). In de bodemkap bevindt zich een afdichtring. Deze ring zorgt ervoor, dat de mengkom niet gaat lekken. Controleer na elke reiniging, of de afdichtring zich nog op de juiste plaats bevindt.

## Zeef-inzetstuk en stopper



**LET OP!**

- Druk de vulgoederen niet met geweld in de mengkom.



Het zeef-inzetstuk en de stopper maken van de mengkom een sappers: Het zeef-inzetstuk filtert alle vaste bestanddelen, zoals pitjes en steeltjes uit het sap. Met de stopper kunt u steeds ingrediënten tijdens de bereiding bijvullen.

## Vóór het eerste gebruik



**LET OP!**

- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verstikkingsgevaar!
- Pak alle onderdelen uit en controleer of de levering volledig is (zie hoofdstuk 'Leveringsomvang en apparaatoverzicht') en geen transportschade heeft opgelopen.

Wanneer de onderdelen zijn beschadigd, gebruik ze dan niet(!), maar neem contact op met de klantenservice.

- Reinig het apparaat en de accessoires (zie hoofdstuk 'Reiniging en bewaren')

## Gebruik



### LET OP!

- De mesjes zijn scherp! Wees voorzichtig in de omgang met het opzetstuk met het kruismes en vlakke mes, om snijwonden te voorkomen.
- Grijp nooit in de mengkom, wanneer het apparaat is ingeschakeld en houd uw haar en kleding uit de buurt! Gebruik voor het aanduwen van ingrediënten de meegeleverde stopper.
- Houd de motoreenheid tijdens de bereiding altijd vast met één hand.
- Trek altijd de netstekker uit het stopcontact en laat de mesjes volledig tot stilstand komen, voordat u de beker of mengkom verwijderd en/of verwisselt.
- Het apparaat mag in ingeschakelde toestand niet worden bewogen of getransporteerd.
- Gebruik het apparaat maximaal 1 minuut zonder onderbreking. Aansluitend moet het apparaat 2 minuten afkoelen.
- Vul het apparaat nooit met kokend hete levensmiddelen of vloeistoffen! De inhoud mag niet warmer zijn dan 50 °C.
- Het maximale vulgewicht van de mengkom bedraagt bij vaste levensmiddelen 350 g.
- Maak de bekertjes en de mengkom niet te vol. Vul de grote beker en de mengkom slechts tot de MAX-markering. Vul de kleine beker slechts tot driekwart met levensmiddelen.
- Houd de deksel van de mengkom tijdens de bereiding altijd gesloten. Voor het vullen van ingrediënten kan het inzetstuk in het midden van de deksel worden verwijderd.
- Druk de vulgoederen niet met geweld in de mengkom.

1. Plaats de motoreenheid op een droge, vlakke en stevige ondergrond. Leg evt. een onderlegger onder de motoreenheid, zodat het oppervlak niet kan worden beschadigd.
2. Maak een keuze, of u een beker of de mengkom wilt gebruiken (zie hoofdstuk 'Accessoires', hoofdstukken 'Beker en vershoudeksel' en 'Mengkom').

#### Wanneer u een beker wilt gebruiken:

- Doe de gewenste hoeveelheden in de beker van uw keuze.
- Schroef, afhankelijk van de behoefte, het opzetstuk met het kruismes of vlakke mes op de beker (zie hoofdstuk 'Accessoires', paragraaf 'Opzetstuk met kruismes of vlak mes').

#### Wanneer u de mengkom wilt gebruiken:

- Schroef de bodemkap van de mengkom af en schroef, afhankelijk van de behoefte, het opzetstuk met kruismes of vlak mes op de mengkom (zie hoofdstuk 'Accessoires', paragraaf 'Opzetstuk met kruismes of vlak mes').
- Draai de deksel van de mengkom tegen de wijzers van de klok in en haal deze eraf.
- Doe de gewenste ingrediënten in de mengkom en sluit de deksel weer. Let erop, dat de deksel zo op de kom zit, dat de tuit volledig gesloten is!



- Wanneer u het zeef-inzetstuk wilt gebruiken, plaats dan eerst het inzetstuk in de (lege!) mengkom. Let erop, dat het verbindingsstuk in het binnenste van de kom correct in de kerven van het zeef-inzetstuk vallen.
- Voor het uitpersen moet u de stukken fruit en groente pas na het inschakelen van het apparaat in de mengkom doen (zie stap 5).



3. Plaats nu de gevulde kom in de motoreenheid (de opzetstuk met de messen wordt 'verzonken'; zie afbeelding). Let erop, dat de palletjes van de beker resp. van de mengkom correct in de uitsparingen van de motoreenheid liggen.
4. Steek de netstekker in een correct geïnstalleerde, goed toegankelijke contactdoos.
5. Voor het inschakelen drukt u de kom licht naar beneden en draait u hem gelijktijdig met de wijzers van de klok mee tot hij vastklikt. Houd de motoreenheid tijdens de toebereiding altijd vast met één hand!



Wanneer u de mengkom gebruikt, haalt u voor het vullen van ingrediënten het inzetstuk in het midden van de deksel eruit. Met de stopper kunt u steeds ingrediënten bijvullen.

6. Voor het uitschakelen draait u de kom weer tegen de wijzers van de klok in tot u weerstand bespeurt. Wacht altijd tot de messen volledig tot stilstand zijn gekomen, voordat u de kom eraf haalt.

## Receptideeën

### Banana flip

De bekende 'banana milk' wordt in dit recept met eidooier en ijs tot 'flip' opgepept.

#### Ingrediënten (voor één drankje)

- 1 ei
- 1 kleine banaan (zacht)
- 18 cl koude melk
- 1 bolletje room- of vanille-ijs
- 2 tl honing

Ter garnering: plakjes banaan, schijfjes ananas en 1-2 cocktailkersen

#### Bereiding

1. Scheid de eidooier van het eiwit. De eidooier met de andere ingrediënten in de mengkom doen.
2. Alles kort doormengen en in een glas vullen.
3. De plakjes banaan, stukjes ananas en cocktailkersen op een cocktailprikker steken en daarmee het drankje decoreren.

### Mai tai

Smaakt duivels lekker, maar is niet zo onschuldig als hij lijkt.

#### Ingrediënten (voor één drankje)

- 1 citroen
- 6 ijsblokjes (reeds fijngemaakt met het kruismes)
- 2 cl rum (70%)
- 6 cl witte of bruine rum
- 4 cl limoensap
- 3 ijsblokjes

Ter garnering: blaadjes munt

#### Bereiding

1. Een glas met het (reeds) fijngemaakte ijs vullen en in de koelkast zetten.
2. De citroen uitpersen.
3. De rum, het limoensap en citroensap in een beker kort door elkaar mengen en de ijsblokjes in de beker doen.
4. Het glas uit de koelkast halen en de inhoud van de beker door een strooideksel in het glas gieten.
5. Het drankje met blaadjes munt garneren.

## Café frappé de Paris

Kruidige koffie, ijskoud geserveerd.

### Ingrediënten (voor 2 drankjes)

- 600 ml vers gezette, sterke koffie  
(Tip: gebruik bij het zetten van de koffie een dubbele hoeveelheid koffiepoeder.)
- 2 kaneelstokjes
- 4 kruidnagels
- 4 pimentkorrels
- 150 g room
- 6 ijsblokjes
- suiker naar smaak

Ter garnering: geraspte chocolade

### Bereiding

1. De hete koffie in een kan van 1 liter gieten en kort laten afkoelen.
2. De kaneelstokjes, kruidnagels en pimentkorrels toevoegen en de kan minimaal 1 uur in de koelkast zetten.
3. Een half uur voor het serveren de glazen in het vriesvak leggen.
4. De kan uit de koelkast halen en de inhoud van de kan door een zeef in de mengkom gieten.
5. De room, ijsblokjes en de suiker toevoegen en alles zolang mengen, tot het mengsel schuimig en glad is.
6. De glazen uit het vriesvak halen en de inhoud van de mengkom in de glazen gieten.
7. De drankjes decoreren met geraspte chocolade.

## Reiniging en bewaren



### LET OP!

- Trek vóór elke reiniging de netstekker uit het stopcontact!
  - Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen! Zorg ervoor, dat het apparaat, de kabel of de stekker niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
  - Reinig de accessoires direct na elk gebruik grondig met warm water en indien nodig met een mild afwasmiddel, om de vorming van ziektekiemen te voorkomen. Laat geen levensmiddelenrestanten opdrogen.
  - Alle toebehoren, behalve de motoreenheid (!) zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
  - Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze zouden het oppervlak kunnen beschadigen.
- 
- Reinig alle toebehoren met schoon, warm water en een beetje mild afwasmiddel. De toebehoren kunnen ook in de vaatwasmachine worden gereinigd.
  - Veeg de motoreenheid slechts af met een licht vochtige doek en droog vervolgens goed na.
  - Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat u het product weer monteert en/of opbergt. Berg het apparaat op een droge, schone en voor kinderen ontoegankelijke plaats op.

OPMERKING: De plastic onderdelen kunnen na verloop van tijd verkleuren. Dit heeft echter geen negatieve invloed op uw gezondheid of de werking van de onderdelen van het apparaat.

## Oplossing van fouten

Functioneert het apparaat niet naar behoren, controleer dan eerst of u het probleem zelf kunt oplossen.



### Probeer niet een defect apparaat eigenhandig te repareren!

Kan het apparaat niet worden ingeschakeld, controleer dan het volgende:

- Steekt de stekker correct in het stopcontact?
- Is het stopcontact defect? Probeer een ander stopcontact.
- Werd de zekering van uw elektriciteitsnet geactiveerd?
- Is het accessoire met snijbladen correct op de mengbeker vastgedraaid?
- Zit de mengbeker correct in de motoreenheid? Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld, als de mengbeker correct op de motoreenheid is geplaatst en vastgeklikt.



## Technische gegevens

Artikelnummers:

- 03806 (zilver/rood)
- 03191 (wit/lime groen)
- 03196 (Royal roestvrij staal/zwart)
- 04911 (Goud editie)
- 05611 (emerald/zwart)

Model: 3186-1

Stroomvoorziening: 230 V~, 50 Hz

Vermogen: 400 W

Veiligheidsklasse: II



### Kundenservice/Importeur:

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Duitsland

Tel.: +49 38851 314650

(Niet gratis. Kosten variëren naargelang de provider.)

## Verwijdering



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en geef ze mee met de inzameling van recycleerbare materialen.



Verwijder het apparaat op een milieuvriendelijke manier. Het behoort niet bij het huisvuil. Breng het naar een recyclagepark voor elektrische en elektronische oude apparaten.

Meer informatie krijgt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.





