



# Smoothie Maker

09710 · 09735 · 09736



DE

Gebrauchsanleitung

FR

Mode d'emploi

EN

Operating instructions

NL

Gebruikershandleiding

DE SEITE 3

EN PAGE 12

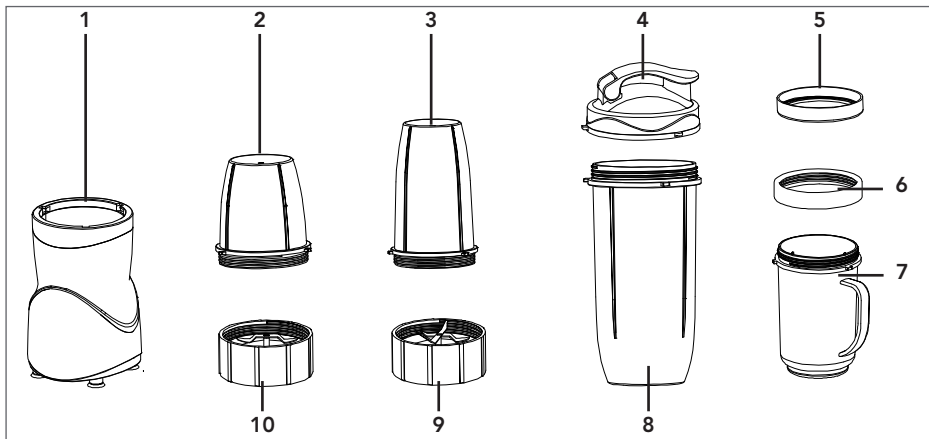
FR PAGE 21

NL PAGINA 30

## INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	3
Symbole	4
Signalwörter	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Sicherheitshinweise	5
Vor dem ersten Gebrauch	7
Benutzung	7
Reinigung und Aufbewahrung	8
Rezeptideen	9
Problembehebung	11
Entsorgung	11
Technische Daten	11

## LIEFERUMFANG



- 1 Motoreinheit 1 x
- 2 Mixbecher 300ml 1 x
- 3 Mixbecher hoch 500ml 1 x
- 4 To-Go-Deckel 1 x
- 5 Aufbewahrungsdeckel 2 x
- 6 Aufsatzring für einfacheres Trinken/  
Ausgießen 2 x
- 7 Mixbecher Party 500ml 1 x
- 8 Mixbecher 700ml 1 x
- 9 Kreuzklinaufsatz 1 x
- 10 Flachklinaufsatz 1 x  
Gebrauchsanleitung 1 x

Den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen.

**Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**

## Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für unseren **MAXXMEE Smoothie Maker** entschieden hast. Dieser kompakte Smoothie Maker eignet sich zum Mixen, Rühren, Zerkleinern, Mahlen, Hacken, Schlagen, Pürieren und Aufbewahren. Vitaminreiche Smoothies aus frischem Obst und Gemüse sind damit ebenso schnell zubereitet, wie Soßen, Dips u.v.m. Sogar Kaffeebohnen lassen sich mit diesem Gerät mahlen und auch Eiscrushen ist kein Problem – die Basis für coole Cocktails! Das XL-Zubehörpaket hält für jede Anwendung und jeden Bedarf das Passende bereit, bis hin zum praktischen To-Go-Deckel für den Frische-Kick unterwegs.

Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: [www.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.de/kundenservice)

Wir wünschen dir viel Freude an deinem **MAXXMEE Smoothie Maker**.

## Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lies vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahre sie für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

## SYMBOLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Schutzklasse II



Für Lebensmittel geeignet.



Wechselspannung

## SIGNALWÖRTER

### GEFAHR

warnt vor schweren Verletzungen und Lebensgefahr

### WARNUNG

warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr

### HINWEIS

warnt vor Sachschäden

## BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Das Gerät ist zum Zerkleinern und Mischen von Lebensmitteln, wie z. B. Obst, Gemüse, Hartkäse, Nüsse, Kaffeebohnen oder Kräuter, bestimmt.
- Das Gerät ist **nicht** für heiße Lebensmittel bzw. Flüssigkeiten geeignet.
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung, z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. 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.
- Das Gerät darf **nicht** von **Kindern** benutzt werden. Kinder und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten!
- Das Gerät ist **kein** Spielzeug!
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Die Motoreinheit und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht in Wasser fallen oder nass werden können.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Die Anschlussleitung darf nicht selbst ausgetauscht werden. Wenn das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt sind, müssen sie durch den Hersteller, Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte

Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt bzw. repariert werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Unbedingt die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Es muss mit den Schneidmessern achtsam umgegangen werden, insbesondere beim Herausnehmen des Messers aus der Schüssel, beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen.



### GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit betreiben oder lagern.
- Sollte die Motoreinheit ins Wasser fallen während sie an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** die Motoreinheit aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, sie aus dem Wasser zu ziehen, während sie an das Stromnetz angeschlossen ist!
- Die Motoreinheit und Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn die Motoreinheit an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Sollte die Motoreinheit in Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen sein, nicht verwenden. Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.



### WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.

- Die Klingen sind scharf. Vorsicht im Umgang mit den Klingenaufsätzen. Es besteht Schneidgefahr!
- Die Mixbecher niemals mit heißen Lebensmitteln oder Flüssigkeiten befüllen! Der Inhalt darf nicht wärmer als 50 °C sein. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass sie keine Stolpergefahr darstellt. Die Anschlussleitung darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.



### WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben.
- Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder in das Gerät legen.
- Keine Gegenstände in die Geräteöffnungen stecken und sicherstellen, dass sie stets frei von Schmutz oder sonstigen Verstopfungen sind.

### HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Steckdose muss auch nach

dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.

- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Das Gerät nicht ohne Inhalt betreiben, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung tragen oder ziehen.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass sie nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Das Gerät vor Hitze, offenem Feuer, direkter Sonneneinstrahlung, extremen Temperaturen und Stößen schützen. Die Motoreinheit außerdem vor Nässe und langanhaltender Feuchtigkeit schützen.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung legen oder stellen.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, die Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

## BENUTZUNG

### Beachten!

- Das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Nur dann verwenden, wenn es unbeschädigt und korrekt zusammengebaut ist!
- Die Motoreinheit niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite der Motoreinheit dürfen nicht abgedeckt sein.
- Den Klingenaufsatz niemals ohne einen Mixbecher in die Motoreinheit einsetzen.
- Dieses Gerät kann ohne Einstellung sowohl unter 50Hz als auch unter 60Hz betrieben werden.
- Das Gerät nicht während des Betriebes bewegen. Auf ausreichende Standfestigkeit achten und das Gerät festhalten.
- Den Mixbecher während des Betriebes nicht von der Motoreinheit abnehmen. Vor dem Abnehmen ausschalten und warten, bis die Klängen zum Stillstand gekommen sind.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Den Kreuzklingenaufsatz maximal 1 Minute und den Flachklingenaufsatz maximal 30 Sekunden ohne Unterbrechung betreiben, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden. Danach einige Minuten abkühlen lassen, bevor das Gerät erneut eingeschaltet wird.



Wir empfehlen, etwas Flüssigkeit mit in den Mixbehälter zu geben, wenn Gefrorenes verarbeitet werden soll.

1. Die Motoreinheit (1) auf eine Küchenebene oder eine andere trockene, ebene und stabile Fläche stellen.

2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und an eine Steckdose anschließen.
3. Einen Mixbecher (2, 3, 7 oder 8) auswählen und die gewünschten Zutaten hineingeben. Dabei die **maximale Füllmenge** (Markierung auf den Mixbechern) **nicht überschreiten!**
4. Einen Klingenaufsatz auswählen:
  - Der **Flachklingenaufsatz (10)** ist zum Mahlen harter und trockener Lebensmittel, wie z. B. Nüssen, Parmesankäse oder Kaffeebohnen, vorgesehen. Er ist **nicht für Flüssigkeiten** geeignet!
  - Der **Kreuzklingenaufsatz (9)** ist zum Zerkleinern von Eiswürfeln, Obst, Gemüse, Kräutern und sowie zum Mixen, Schlagen und Rühren von Getränken und Cremes bestimmt.
5. Den Klingenaufsatz im Uhrzeigersinn auf den Mixbecher schrauben. **WICHTIG: Im Kunststoffgehäuse des Klingenaufsatzes befindet sich ein Dichtungsring. Dieser sorgt dafür, dass der Mixbecher nicht ausläuft. Sicherstellen, dass der Dichtungsring richtig in der Nut eingelegt ist!**
6. Den Mixbecher auf den Kopf drehen und den Klingenaufsatz in die Motoreinheit stellen. Dabei müssen die drei Rastnasen am Mixbecher in die passenden Aussparungen in der Motoreinheit gesteckt werden.
7. Um das Gerät einzuschalten, die Motoreinheit mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand den Mixbecher hinunterdrücken und bis zum Widerstand im Uhrzeigersinn drehen.
8. Zum Ausschalten den Mixbecher gegen den Uhrzeigersinn drehen.
9. Warten, bis die Klängen vollständig zum Stillstand gekommen sind. Dann den Mixbecher abnehmen.
10. Den Mixbecher umdrehen und den Klingenaufsatz abschrauben.
11. Soll das Mixgut gleich verzehrt werden, einen Aufsatzring (6) auf den Mixbecher schrauben oder für den späteren Verzehr einen der Deckel (4 oder 5). **WICHTIG: Beim Deckel darauf achten, dass der Dichtungsring richtig in der Nut eingelegt ist, damit der Mixbecher nicht ausläuft.**
12. Das Zubehör sofort nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung vorzubeugen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“). Keine Lebensmittelreste antrocknen lassen.

---

## REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

### Beachten!

- Die Motoreinheit und die Klingenaufsätze eignen sich **nicht** zur Reinigung in der Spülmaschine!
  - Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- 
- Die Motoreinheit (1) bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen.
  - Den Klingenaufsatz (9, 10) unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen.
  - Das übrige Zubehör mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine reinigen.
  - Alle Teile vor dem Verstauen vollständig trocknen lassen oder mit einem Geschirrtuch abtrocknen.
  - Vor Staub und direktem Sonnenlicht geschützt, kühl und trocken außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren lagern.



Einige Gemüse- oder Obstsorten können die Kunststoffteile verfärben. Dies ist normal und unbedenklich und kein Fall für die Gewährleistung.

---



## REZEPTIDEEN

### Ananas-Erdbeer Combo

Bei dieser Obstkombination mit viel Ananas und reichlich Erdbeeren behält die Süße die Oberhand. Minze und Limone sorgen für den Frische-Kick. Und gesund ist es eh...

#### Zutaten

½ Ananas, gewürfelt  
200 g Erdbeeren  
frische Minze nach Belieben  
1 Schuss Honig oder Agavendicksaft  
Saft einer Zitrone oder Limone  
5 Eiswürfel  
Zum Garnieren: 1 Limonenscheibe

#### Zubereitung

1. Alles bis auf die Eiswürfel in einen der großen Mixbecher füllen.
2. Pürieren.
3. Die Eiswürfel hinzufügen und zerkleinern.
4. Als Deko eine eingeschnittene Limonenscheibe ans Glas stecken.

### Apfel-Klassiker

#### Zutaten

2 säuerliche Äpfel  
2 - 3 süße Äpfel  
2 EL Honig bzw. Agavendicksaft  
1 TL Zimt  
½ Tasse Chia-Samen (über Nacht eingeweicht)  
1 Tasse Buttermilch  
Wasser bis zur **MAX**-Markierung

#### Zubereitung

1. Die Äpfel entkernen (wer will, kann bei Bioäpfeln alles mitpürieren), in eine der großen Mixbecher geben und grob zerteilen.
2. Den Honig, den eingeweichten Chia-samen und den Zimt hinzugeben.

3. Die Buttermilch angießen und den Rest bis zur **MAX**-Markierung mit kaltem Wasser auffüllen.
4. Pürieren und nach 60 Sekunden hat man nicht nur einen Apfel am Tag verzehrt!

### Salty Smoothie

Dieser herzhaft-grüne Smoothie hat durch den Ingwer eine gewisse Schärfe und durch das Salz einen zusätzlichen Aha-Effekt. Denn das erwartet man eigentlich nicht. Wirsing, ein Kohlgemüse, ist besonders in rohem Zustand und nach der Extraktion, ein wahres Wundermittel, enthält Vitamin A, C, E und K, die Radikalfänger sind, die Blutgerinnung verbessern und das Immunsystem stärken.

#### Zutaten

1 Handvoll Mangold  
1 Handvoll Babyspinat  
¼ Salatgurke, geschnitten  
4 zerzupfte Blätter Wirsing  
1 fingerdickes Stück Ingwer  
Stevia nach Augenmaß  
1 Prise gutes Meersalz  
Wasser bis zur **MAX**-Markierung

#### Zubereitung



Vorsicht mit dem Stevia. Dieses nach eingehenden Studien als bedenkenlos einzustufende Süßungsmittel ist wirklich verdammt süß. Und der Salty Smoothie sollte doch seinem Namen gerecht werden.

1. Alles waschen, zupfen oder zerschneiden.
2. Die Zutaten in einen der großen Mixbecher geben und pürieren.

## Banana Flip

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

### Zutaten

- 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 einen der großen Mixbecher geben.
2. Alles kurz pürieren und in ein Glas füllen.
3. Die Bananenscheiben, Ananasstücke und Cocktailkirschen auf einen Cocktailspieß stecken und damit den Drink dekorieren.

## Big Healthy Green

### Zutaten

- ½ Fenchel mit Grün
- 1 Handvoll Babyspinat
- 1 Chicorée
- ¼ Salatgurke, in Scheiben geschnitten
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Schälchen Brunnenkresse
- Saft einer ½ Limette, 2 TL Chia-Samen
- Wasser bis zur MAX-Markierung

### Zubereitung



Wer möchte, kann den Chia-Samen eine Nacht vorher einweichen, muss aber nicht sein.

Alles in einen der großen Mixbecher geben und pürieren.

## Smoothie del Mar

Algen sind ja auch Pflanzengrün, und die Spirulina-Mikroalge (in Pulverform) enthält zahlreiche Vitalstoffe und viel Eiweiß. Positive Eigenschaften: Algen wirken entzündungshemmend, stärken das Blutbild, senken den Cholesterinspiegel und reduzieren das Krebsrisiko. Im Verbund mit all den anderen guten Sachen, hat man hier einen Smoothie, der einem Hulk-Power verleiht.

### Zutaten

- 1 Orange
- 2 TL Hanfsamen
- 2 TL Spirulina Algenpulver
- ½ Ananas, gewürfelt
- einige Blätter frische Minze
- 3 Blatt Chicorée
- 1 Handvoll Giersch
- 3 Stängel Basilikum
- 5 Stängel Petersilie
- 1 Schuss Agavendicksaft
- Wasser nach Bedarf

### Zubereitung

Alle Zutaten in einen der großen Mixbecher geben und pürieren.

## PROBLEMBEHEBUNG

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen, ob ein Problem selbst behoben werden kann. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, den Kundenservice kontaktieren.



**Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!**

### Das Gerät funktioniert nicht.

Der Klingenaufsatz (9, 10) ist nicht korrekt am Mixbecher angeschraubt.

- Den Sitz korrigieren.

Der Klingenaufsatz (9, 10) sitzt nicht korrekt in der Motoreinheit (1).

- Den Sitz korrigieren.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- Den Sitz korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- Eine andere Steckdose probieren.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- Die Sicherung des elektrischen Verteilers (Sicherungskasten) überprüfen.

### Das Gerät schaltet ab.

Lebensmittel blockieren die Klingen.

- Der Klingenaufsatz (9, 10) abnehmen und die Blockade vorsichtig entfernen.

Das Gerät ist überlastet, weil der Inhalt zu dickflüssig ist oder sich etwas in den Klingen verfangen hat.

- Der Klingenaufsatz (9, 10) abnehmen und etwas vom Inhalt entnehmen oder Flüssigkeit hinzufügen bzw. die Blockade vorsichtig entfernen.

Das Gerät ist überlastet, weil es zu lange ununterbrochen eingeschaltet war.

- Den Netzstecker ziehen und das Gerät einige Minuten abkühlen lassen.

## ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Dieses Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Dieses Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern umweltgerecht über einen behördlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb entsorgen.

## TECHNISCHE DATEN

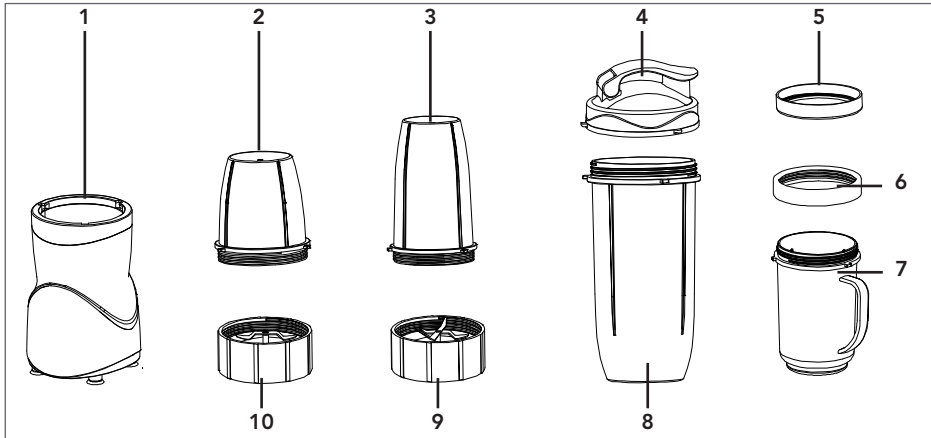
Artikelnummer:	09710: grau; Modellnummer: SBL3198AB (09710) 09735: schwarz; Modellnummer: SBL3198AB (09735) 09736: limegreen; Modellnummer: SBL3198AB (09736)
Spannungsversorgung:	220 – 240V~ 50-60Hz
Leistung:	380W
Schutzklasse:	II
ID Gebrauchsanleitung:	Z 09710_ 09735_ 09736 M DS V3 0720 md



## LIST OF CONTENTS

Items Supplied	12
Symbols	13
Signal Words	13
Intended Use	14
Safety Notices	14
Before Initial Use	16
Use	16
Cleaning and Storage	17
Recipe Ideas	18
Troubleshooting	20
Disposal	20
Technical Data	20

## ITEMS SUPPLIED



- 1 Motor unit 1 x
  - 2 Shaker 300ml 1 x
  - 3 Tall shaker 500ml 1 x
  - 4 To-go lid 1 x
  - 5 Storage lid 2 x
  - 6 Adapter ring for easier drinking/pouring 2 x
  - 7 Party shaker 500ml 1 x
  - 8 Shaker 700ml 1 x
  - 9 Cross-blade attachment 1 x
  - 10 Flat-blade attachment 1 x
- Operating instructions 1 x

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device.

**Never remove the rating plate and any possible warnings!**

## Dear Customer,

We are delighted that you have chosen our **MAXXMEE smoothie maker**. This compact smoothie maker is suitable for blending, stirring, slicing, grinding, chopping, whipping, puréeing and storage. Vitamin-rich smoothies made from fresh fruit and vegetables can thus be prepared just as quickly as sauces, dips and much more. Even coffee beans can be ground with this device and it can also be used to crush ice – the basis for cool cocktails! The XL accessory package provides the suitable option for any application and any requirement, through to the practical to-go lid for a freshness kick on the go.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website: [www.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.de/kundenservice)

We hope you have a lot of fun with your **MAXXMEE smoothie maker**.

## Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

## SYMBOLS



Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read operating instructions before use!



Protection class II



Suitable for use with food.



Alternating voltage

## SIGNAL WORDS

<b>DANGER</b>	warns of serious injuries and danger to life
<b>WARNING</b>	warns of <b>possible</b> serious injuries and danger to life
<b>NOTICE</b>	warns of material damage

## INTENDED USE

- The device is designed to be used to chop up and blend different types of food, such as fruit, vegetables, hard cheese, nuts, coffee beans or herbs.
- The device is **not** suitable for hot food or liquids.
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

## SAFETY NOTICES

- This device may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- The device must **not** be used by **children**. Keep children and animals away from the device and the connecting cable!
- The device is **not** a toy!
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Never immerse the motor unit and the connecting cable in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before it is assembled, disassembled or cleaned.
- Do not make any modifications to the device. Do not replace the connecting cable yourself. If the device or the connecting cable are damaged, they must be replaced or repaired by the manufacturer, customer service department or a similarly qualified person (e.g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.
- It is essential to follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter.

- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.



### **DANGER – Danger of Electric Shock**

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not operate or store the device in rooms with high humidity.
- If the motor unit falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you retrieve the motor unit from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power!
- Never touch the motor unit and the connecting cable with wet hands when the motor unit is connected to the mains power.
- If the motor unit has fallen into water or other liquids, do not use it. Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.



### **WARNING – Danger of Injury**

- Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation.
- The blades are sharp. Be careful when handling the blade attachments. There is a danger of cuts!
- Never fill the shakers with hot food or liquids! The contents must not be hotter than 50°C. There is a danger of burns.
- Lay the connecting cable in such a way that it does not present a trip hazard. The connecting cable may not hang down from the surface on

which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.



### **WARNING – Danger of Fire**

- Do not cover the device during operation.
- Do not operate the device in the vicinity of combustible material.
- Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, plastic, paper or candles) on or in the device.
- Do not stick any objects into the device openings and make sure that they are always kept free of dirt or other blockages.

### **NOTICE – Risk of Damage to Material and Property**

- Only connect the device to a plug socket that is properly installed. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Do not operate the device without any contents to prevent overheating.
- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation or before a thunderstorm.


- Always pull the mains plug and never the mains cable to disconnect the device from the mains power.
- Do not carry or pull the device by the connecting cable.
- Lay the connecting cable in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.
- Protect the device from heat, naked flames, direct sunlight, extreme temperatures and impacts. Also protect the motor unit from wet conditions and persistent moisture.
- Do not place or lay any heavy objects on the device or the connecting cable.
- Do not move the device during operation. Ensure sufficient stability and hold the device firmly.
- Do not detach the shaker from the motor unit during operation. Before detaching it, switch off the device and wait until the blades have come to a standstill.
- The device is not suitable for constant operation. Operate the cross-blade attachment for no more than 1 minute and the flat-blade attachment for no more than 30 seconds without interruption to prevent the motor from overheating. Then allow the device to cool down for a few minutes before it is switched on again.

## BEFORE INITIAL USE

There may still be some production residues on the device. To avoid harmful effects to your health, clean the accessories thoroughly before using them for the first time (see the "Cleaning and Storage" chapter).

## USE

### Please Note!

- Inspect the device for damage each time before you use it. Only use it if it is undamaged and has been correctly assembled!
  - Never place the motor unit on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the motor unit must not be covered.
  - Never insert the blade attachment into the motor unit without a shaker.
  - This appliance may be operated under both 50 Hz and 60 Hz without any adjustment.
-  We recommend also adding a little liquid to the mixing container when you want to process frozen ingredients.
1. Place the motor unit (1) on a kitchen unit or another dry, flat and stable surface.
  2. Fully unwind the connecting cable and connect it to a plug socket.
  3. Select a shaker (2, 3, 7 or 8) and add the ingredients you want. When you do this, do not exceed the **maximum fill level** (marking on the shakers) !
  4. Select a blade attachment:
    - The **flat-blade attachment (10)** is intended to be used for grinding hard and dry foodstuffs such as nuts, Parmesan cheese or coffee beans. It is **not suitable for liquids!**
    - The **cross-blade attachment (9)** is intended to be used for chopping up ice cubes, fruit, vegetables, herbs and for blending, whipping and stirring drinks and creams.
  5. Screw the blade attachment clockwise onto the shaker. **IMPORTANT: The plastic housing of the blade attach-**



ment contains a sealing ring. This ensures that the shaker does not leak. Make sure that the sealing ring is correctly inserted in the groove!

6. Turn the shaker upside down and place the blade attachment into the motor unit. The three locking lugs on the shaker must be placed in the matching recesses in the motor unit.
7. To switch on the device, hold the motor unit securely with one hand and use your other hand to press down the shaker and rotate it as far as it will go clockwise.
8. To switch it off, turn the shaker anti-clockwise.
9. Wait until the blades have come to a complete standstill. Then remove the shaker.
10. Turn over the shaker and unscrew the blade attachment.
11. If the blended ingredients are to be consumed straight away, screw an adapter ring (6) onto the shaker or screw on one of the lids (4 or 5) for consumption later on. **IMPORTANT: With the lid, make sure that the sealing ring is inserted correctly in the groove so that the shaker does not leak.**
12. Clean the accessories immediately after each use to prevent germ formation (see the "Cleaning and Storage" chapter). Do not allow any food residues to dry on.

---

## CLEANING AND STORAGE

---

### Please Note!

- The motor unit and the blade attachments are **not** suitable for cleaning in the dishwasher!
  - Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.
- 
- Wipe down the motor unit (1) if necessary with a damp cloth.
  - Clean the blade attachment (9, 10) under running water with a little detergent.
  - Clean the rest of the accessories with warm water and detergent or in the dishwasher.
  - Allow all parts to dry completely or dry them with a tea towel before storing them away.
  - Store the device in a cool and dry place protected from dust and direct sunlight out of the reach of children and animals.



Some types of fruit and vegetables may stain the plastic parts. This is normal and quite safe and does not constitute grounds for warranty claims.

---

## RECIPE IDEAS

### Pineapple/Strawberry Combo

This combination of fruit with lots of pineapple and plenty of strawberries is all about sweetness. Mint and lime add a freshness kick. And it is healthy anyway...

#### Ingredients

½ pineapple, diced  
 200 g of strawberries  
 Fresh mint to suit your taste  
 1 shot of honey or agave syrup  
 Juice of one lemon or lime  
 5 ice cubes  
 To garnish: 1 slice of lime

#### Preparation

1. Pour everything apart from the ice cubes into one of the large shakers.
2. Purée.
3. Add the ice cubes and chop them up.
4. Place a notched slice of lime on the glass as decoration.

### Apple Classic

#### Ingredients

2 sour apples  
 2 - 3 sweet apples  
 2 tbsp. of honey or agave syrup  
 1 tsp. of cinnamon  
 ½ cup of Chia seeds (soaked overnight)  
 1 cup of buttermilk  
 Water up to the **MAX** marking

#### Preparation

1. Remove the cores from the apples (if you want, with organic apples you can also purée the whole lot), place in one of the large shakers and divide them up roughly.
2. Add the honey, the soaked Chia seeds and the cinnamon.

3. Pour on the buttermilk and top up the rest to the **MAX** marking with cold water.
4. Purée and after 60 seconds you will have devoured not just one apple a day!

### Salty Smoothie

This hearty green smoothie has a certain sharpness thanks to the ginger and the salt also gives it an extra wow factor. For you really do not expect it. Savoy, a type of cabbage, is a real panacea, particularly when raw and following extraction, contains vitamins A, C, E and K, which are radical scavengers that improve clotting of the blood and boost the immune system.

#### Ingredients

1 handful of chard  
 1 handful of baby spinach  
 ¼ cucumber, sliced  
 4 plucked savoy leaves  
 1 finger-thick piece of ginger  
 Stevia as you see fit  
 1 pinch of good sea salt  
 Water up to the **MAX** marking

#### Preparation



Be careful with the Stevia. This sweetener, which according to in-depth studies is classified as harmless, is really very sweet. And the Salty Smoothie really should live up to its name.

1. Wash, pluck or cut up everything.
2. Pour the ingredients into one of the large shakers and purée.

## Banana Flip

In this recipe, the famous "Banana Milk" is pepped up with egg yolk and ice to make the "Flip".

### Ingredients

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

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

### Preparation

1. Separate the egg. Pour the egg yolk with the other ingredients into one of the large shakers.
2. Briefly purée everything and pour into a glass.
3. Stick the banana slices, pineapple pieces and cocktail cherries on a cocktail stick and use it to decorate the drink.

## Big Healthy Green

### Ingredients

- ½ fennel with greenery
- 1 handful of baby spinach
- 1 chicory
- ¼ cucumber, cut into slices
- ½ bunch of flat parsley
- ½ small bowl of watercress
- Juice of ½ a lime, 2 tsp. of Chia seeds
- Water up to the **MAX** marking

### Preparation



If you wish, you can soak the Chia seeds for a night beforehand, but you do not have to.

Pour everything into one of the large shakers and purée.

## Smoothie del Mar

Algae are also plants, and the spirulina microalgae (in powder form) contains numerous vital substances and lots of protein. Positive properties: Algae have an anti-inflammatory effect, increase the blood count, lower cholesterol and reduce the risk of cancer. As well as all the other good qualities, here you have a smoothie that gives you the power of Hulk.

### Ingredients

- 1 orange
- 2 tsp. of hemp seeds
- 2 tsp. of spirulina algae powder
- ½ pineapple, diced
- A few fresh mint leaves
- 3 chicory leaves
- 1 handful of ground elder
- 3 stems of basil
- 5 stems of parsley
- 1 shot of agave syrup
- Water as required

### Preparation

Pour all ingredients into one of the large shakers and purée.

## TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



**Do not attempt to repair an electrical device yourself!**

### The device does not work.

The blade attachment (9, 10) is not correctly screwed on the shaker.

- ▶ Correct the fit.

The blade attachment (9, 10) is not fitted correctly in the motor unit (1).

- ▶ Correct the fit.

The mains plug is not inserted in the plug socket correctly.

- ▶ Correct the fit.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- ▶ Check the fuse of the electrical distributor (fuse box).

### The device switches off.

Food is blocking the blades.

- ▶ Detach the blade attachment (9, 10) and carefully remove the blockage.

The device is overloaded because the contents are too thick or something has become caught in the blades.

- ▶ Detach the blade attachment (9, 10) and remove some of the contents or add liquid and carefully remove the blockage.

The device is overloaded because it was switched on for too long without a break.

- ▶ Pull out the mains plug and allow the device to cool down for a few minutes.

## DISPOSAL



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



This device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of this device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

## TECHNICAL DATA

Article number:	09710: grey; Model number: SBL3198AB (09710) 09735: black; Model number: SBL3198AB (09735) 09736: lime green; Model number: SBL3198AB (09736)
Voltage supply:	220 – 240V~ 50-60 Hz
Power:	380W
Protection class:	II
ID of operating instructions:	Z 09710_ 09735_ 09736 M DS V3 0720 md

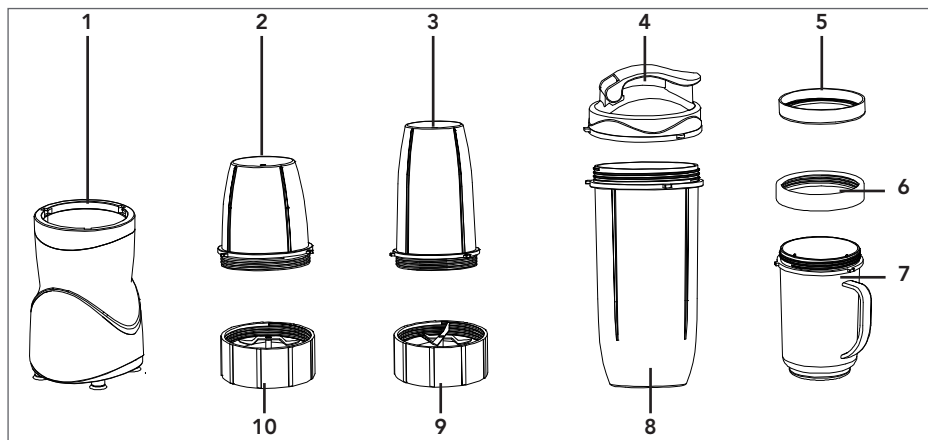


All rights reserved.

## SOMMAIRE

Composition	21
Symboles	22
Mentions d'avertissement	22
Utilisation conforme	23
Consignes de sécurité	23
Avant la première utilisation	25
Utilisation	25
Nettoyage et rangement	26
Idées de recettes	27
Résolution des problèmes	29
Mise au rebut	29
Caractéristiques techniques	29

## COMPOSITION



- 1 Unité moteur 1 x
  - 2 Bol mixeur, 300 ml 1 x
  - 3 Bol mixeur haut, 500 ml 1 x
  - 4 Couvercle à emporter 1 x
  - 5 Couvercle de conservation 2 x
  - 6 Bague de rehausse pour boire et servir plus facilement 2 x
  - 7 Bol mixeur de fête, 500 ml 1 x
  - 8 Bol mixeur, 700ml 1 x
  - 9 Embout à lames cruciformes 1 x
  - 10 Embout à lames plates 1 x
- Mode d'emploi 1 x

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service après-vente. Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.**

## Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de notre **Smoothie Maker MAXXMEE**. Ce Smoothie Maker compact permet de mixer, mélanger, émincer, moudre, hacher, battre, réduire en purée et conserver. Les smoothies vitaminés à base de fruits frais et de légumes sont ainsi préparés rapidement, de même que les sauces, les dips, etc. Cet appareil permet même de moudre le café en grain et de piler la glace sans aucun problème – de quoi confectionner de super cocktails ! Le pack XL d'accessoires fournit le nécessaire à chaque application et chaque besoin, avec bien sûr le pratique couvercle « à emporter » pour profiter de son rafraîchissement en déplacement.

Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

[www.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.de/kundenservice)

Nous espérons que votre **Smoothie Maker MAXXMEE** vous donnera entière satisfaction !

## Informations sur le mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans le mode d'emploi.

## SYMBOLES



Symboles de danger : ces symboles signalent des possibles dangers. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Classe de protection II



Pour usage alimentaire.



Courant alternatif

## MENTIONS D'AVERTISSEMENT

**DANGER**

Avertit d'un risque de blessures graves et mortelles

**AVERTISSEMENT**

Avertit d'un risque **potentiel** de blessures graves et mortelles

**AVIS**

Avertit d'un risque de dégâts matériels

## UTILISATION CONFORME

- L'appareil est conçu pour mixer et mélanger les aliments, tels que par ex. les fruits, les légumes, le fromage à pâte dure, les noix, les grains de café ou encore les aromates.
- L'appareil n'est **pas** destiné à la transformation d'aliments ou de liquides chauds.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- L'appareil ne doit **pas** être utilisé par des **enfants**. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des animaux et des enfants.
- L'appareil n'est **pas** un jouet !
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne jamais plonger l'unité moteur ni le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. Ne pas remplacer soi-même le cordon de raccordement. Si l'appareil ou son cordon de raccordement 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 les remplacer ou de les réparer afin d'éviter tout danger.

- Il est essentiel d'observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».
- Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires qui sont déplacés pendant le fonctionnement, l'appareil doit être éteint et déconnecté de l'alimentation électrique.
- Les couteaux doivent être manipulés avec soin, en particulier lors du retrait du couteau du bol, lors de la vidange du bol et lors du nettoyage.



#### DANGER – Risque d'électrocution

- Utiliser et ranger l'appareil uniquement à l'intérieur.
- Ne pas faire fonctionner ni stocker l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Si l'unité moteur devait tomber à l'eau pendant qu'elle est encore raccordée au secteur, retirer immédiatement la fiche de la prise. Extraire **ensuite seulement** l'unité moteur de l'eau. Ne jamais essayer de l'extraire de l'eau tant qu'elle est encore raccordée au réseau électrique !
- Ne jamais saisir l'unité moteur ni le cordon de raccordement à mains humides lorsque l'unité moteur est raccordée au réseau électrique.
- Si l'unité moteur est tombée à l'eau ou dans d'autres liquides, ne pas l'utiliser. Avant toute remise en service, la faire contrôler par le fabricant, le service après-vente ou un représentant agréé afin d'éviter tout danger.



#### AVERTISSEMENT – Risque de blessure

- Ne pas laisser les emballages à la portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !

- Les lames sont tranchantes. Attention lors de la manipulation des embouts à lames ! Risque de coupures !
- Ne jamais remplir le bol mixeur d'ingrédients ou de liquides chauds ! La température du contenu ne doit pas dépasser 50 °C. Risque de brûlure !
- Afin que personne ne risque de trébucher, faire cheminer le cordon de raccordement de sorte qu'il ne gêne pas le passage. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.



#### AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique ou des bougies) sur l'appareil, ni à l'intérieur.
- N'introduire aucun objet dans les ouvertures de l'appareil et s'assurer qu'elles ne sont jamais obstruées par la salissure ou d'autres blocages.



## AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Brancher l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.
- Afin d'éviter toute surchauffe, ne pas enclencher l'appareil lorsqu'il est vide.
- Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient en cours d'utilisation ou en cas d'orage.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche, jamais sur le cordon.
- Ne pas tirer ni porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Faire cheminer le cordon de raccordement de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le maintenir loin de toute flamme, ne pas l'exposer au rayonnement direct du soleil ni à des températures extrêmes. L'unité moteur doit en outre être protégée de toute humidité prolongée et ne pas être mouillée.
- Ne pas déposer d'objets lourds sur l'appareil ou le cordon de raccordement.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, soigneusement nettoyer les accessoires avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

## UTILISATION

### À observer !

- Contrôler l'appareil avant chaque mise en service et s'assurer qu'il ne présente aucun dommage. N'utiliser l'appareil que s'il est en parfait état et correctement assemblé.
- Ne jamais placer l'unité moteur sur une surface molle. Les orifices d'aération en face inférieure de l'unité moteur de l'appareil ne doivent pas être recouverts.
- Ne jamais placer l'embout à lames sur l'unité moteur sans bol mixeur !
- Cet appareil peut fonctionner à la fois sous 50 Hz et sous 60 Hz sans réglage.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement. Veiller à ce que l'appareil soit suffisamment stable et le maintenir.
- Ne pas retirer le bol mixeur de l'unité moteur pendant son fonctionnement. Arrêter l'appareil et attendre que les lames soient immobilisées avant de retirer le bol.
- L'appareil n'est pas adapté à un fonctionnement en continu. L'embout à lames cruciformes ne doit fonctionner au maximum qu'une minute et l'embout à lames plates ne doit fonctionner au maximum que 30 secondes en continu sans interruption afin d'éviter la surchauffe du moteur.

L'appareil laisser ensuite refroidir quelques minutes avant de l'enclencher à nouveau.



Nous recommandons de verser un peu de liquide dans le bol mixeur pour la transformation d'aliments congelés.

1. Placer l'unité moteur (1) sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre surface sèche, plane et stable.
2. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche sur une prise.
3. Choisir un bol mixeur (2, 3, 7 ou 8) et y verser les ingrédients désirés. En l'occurrence, ne pas dépasser la **capacité de remplissage maximale** (repère sur les bols mixeurs) !
4. Choisir un embout à lames :
  - L'**embout à lames plates (10)** sert à broyer les aliments durs et secs, comme par ex. les noix, le Parmesan ou les grains de café. Il ne convient **pas pour les liquides**.
  - L'**embout à lames cruciformes (9)** est destiné à piler la glace, à mixer les fruits, les légumes et les aromates et à mixer, battre et brasser les boissons et les crèmes.
5. Visser l'embout à lames sur le bol mixeur en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. **IMPORTANT : dans le boîtier en plastique de l'embout à lames se trouve une bague d'étanchéité. Celle-ci sert à garantir l'étanchéité du bol mixeur. S'assurer que la bague d'étanchéité est correctement enfoncée dans la rainure.**
6. Renverser le bol mixeur et placer l'embout à lames sur l'unité moteur. À cet effet, les trois crans d'arrêt du bol mixeur doivent s'engager dans les évidements correspondants de l'unité moteur.

7. Pour enclencher l'appareil, tenir l'unité moteur fermement d'une main et de l'autre main presser le bol mixeur et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
8. Pour l'arrêter, tourner le bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
9. Attendre l'arrêt complet des lames pour retirer ensuite le bol mixeur.
10. Renverser le bol mixeur et dévisser l'embout à lames.
11. Si la préparation doit être consommée dans l'immédiat, visser une bague de rehausse (6) sur le bol mixeur ou bien un des couvercles (4 ou 5) pour une consommation ultérieure. **IMPORTANT : pour le couvercle, veiller à ce que la bague d'étanchéité soit correctement enfoncée dans la rainure afin que le bol mixeur ne fuit pas.**
12. Nettoyer l'accessoire immédiatement après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes (voir paragraphe « Nettoyage et rangement ») Ne pas laisser de résidus alimentaires sécher.

## NETTOYAGE ET RANGEMENT

### À observer !

- L'unité moteur et les embouts à lames ne sont **pas** conçus pour être lavés au lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage qui pourraient endommager les surfaces.

- Au besoin, l'unité moteur (1) peut s'essuyer avec un chiffon humide.
- L'embout à lames (9, 10) se lave sous l'eau courante avec un peu de produit vaisselle.

- Nettoyer les accessoires restants au lave-vaisselle ou bien à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
- Laisser sécher complètement toutes les pièces ou les essuyer avec un torchon avant de les ranger.
- Protéger l'appareil de la poussière et des rayonnements directs du soleil et le stocker au sec et au frais, hors de portée des enfants et des animaux.



Certaines sortes de fruits ou de légumes peuvent colorer les pièces en matière plastique. Cela est normal et inoffensif et ne constitue pas un motif de réclamation.

## IDÉES DE RECETTES

### Mélange ananas-fraise

Avec cette combinaison de fruits qui contient beaucoup d'ananas et de fraises, le côté sucré domine. La menthe et le citron assurent la touche fraîcheur. En plus, c'est sain...

#### Ingrédients

½ ananas, en dés  
 200 g de fraises  
 Menthe fraîche à volonté  
 1 trait de miel ou de jus d'agave concentré  
 Jus d'un citron jaune ou vert  
 5 glaçons  
 En décoration : 1 tranche de citron

#### Préparation

1. Verser tous les ingrédients – glaçons mis à part – dans l'un des grands bols mixeurs.
2. Réduire en purée
3. Ajouter les glaçons et les piler.
4. Poser une tranche de citron à cheval sur le verre en guise de décoration.

### Classique à la pomme

#### Ingrédients

2 pommes acidulées  
 2 ou 3 pommes sucrées  
 2 cuillères à soupe de miel ou de jus concentré d'agave  
 1 cuillère à café de cannelle  
 ½ tasse de graines de chia (à faire tremper une nuit au préalable)  
 1 tasse de babeurre  
 Eau jusqu'au repère **MAX**

#### Préparation

1. Épépiner les pommes (les inconditionnels des pommes bio peuvent mixer l'intégralité du fruit), les verser dans l'un des grands bols mixeurs et les couper grossièrement.
2. Ajouter le miel, les graines de chia trempées et la cannelle.
3. Verser le babeurre et compléter avec de l'eau froide jusqu'au repère **MAX**.
4. Réduire en purée et savourer en 60 secondes tous les bienfaits de plus d'une pomme par jour !

### Salty Smoothie

Ce smoothie fondamentalement vert présente une certaine puissance grâce au gingembre et offre un effet de surprise supplémentaire grâce au sel. En effet, on ne s'y attend pas. Le chou frisé est un véritable légume miracle, cru et après extraction, qui contient des vitamines A, C, E et K, des capteurs de radicaux libres améliorant la coagulation sanguine et renforçant le système immunitaire.

#### Ingrédients

1 poignée de blettes  
 1 poignée de jeunes pousses d'épinard  
 ¼ concombre, coupé  
 4 feuilles de chou frisé, émiettées  
 1 morceau de gingembre de l'épaisseur d'un doigt

Stevia, à l'appréciation de chacun  
 1 pincée de bon sel de mer  
 Eau jusqu'au repère **MAX**

### Préparation



Attention au Stevia. Cet édulcorant qui a été classé comme inoffensif par des études récentes est extrêmement sucré. Et le smoothie Salty (salé) doit quand même mériter son nom.

1. Laver, émietter ou couper en morceaux le tout.
2. Verser les ingrédients dans l'un des grands bols mixeurs et les réduire en purée.

### Banana flip

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

### Ingrédients

1 œuf  
 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. Séparer le blanc du jaune de l'œuf. Verser le jaune d'œuf avec les autres ingrédients dans l'un des grands bols mixeurs.
2. Réduire le tout rapidement en purée et verser le mélange dans un verre.
3. Fabriquer une brochette à cocktail avec les tranches de banane, les morceaux d'ananas et les cerises cocktail, ce qui servira à garnir la boisson.

### Big Healthy Green

#### Ingrédients

½ fenouil avec feuilles  
 1 poignée de jeunes pousses d'épinard  
 1 endive  
 ¼ concombre coupé en tranches  
 ½ bouquet de persil plat  
 ½ coupelle de cresson de fontaine  
 Jus d'½ citron vert, 2 cuillères à café de graines de chia  
 Eau jusqu'au repère **MAX**

### Préparation



Ceux qui le souhaitent peuvent faire tremper une nuit au préalable les graines de chia, mais ce n'est pas une obligation.

Verser le tout dans l'un des grands bols mixeurs et réduire l'ensemble en purée.

### Smoothie del Mar

Les algues sont des plantes vertes et la microalgue spiruline (en poudre) contient de nombreuses substances vitales et protéines. Propriétés : les algues ont un effet anti-inflammatoire, stimulent la formule sanguine, font baisser le taux de cholestérol et réduisent le risque de cancer. Ainsi, en association avec toutes les autres bonnes choses, on obtient donc ici un smoothie qui donne la force de Hulk !

#### Ingrédients

1 orange  
 2 cuillères à café de graines de chanvre  
 2 cuillères à café d'algue spiruline en poudre  
 ½ ananas, en dés  
 quelques feuilles de menthe fraîche  
 3 feuilles d'endive  
 1 poignée d'égo-pode  
 3 branches de basilic  
 5 branches de persil  
 1 trait de jus d'agave concentré  
 Eau si nécessaire

## Préparation

Verser tous les ingrédients dans l'un des grands bols mixeurs et les réduire en purée.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examiner le problème pour constater s'il est possible d'y remédier soi-même. À défaut de résoudre le problème selon les indications suivantes, prière de s'adresser au service après-vente.



**Ne pas essayer de réparer soi-même un appareil électrique !**

### L'appareil ne fonctionne pas.

L'embout à lames (9, 10) n'est pas correctement vissé sur le bol mixeur.

- ▶ Corriger sa position.

L'embout à lames (9, 10) n'est pas correctement en place dans l'unité moteur (1).

- ▶ Corriger sa position.

La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de courant.

- ▶ Corriger sa position.

La prise est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise.

Il n'y a pas de tension secteur.

- ▶ Contrôler le fusible au tableau électrique (boîte à fusibles).

### L'appareil s'arrête.

Des denrées bloquent les lames.

- ▶ Retirer l'embout à lames (9, 10) et éliminer délicatement la cause du blocage.

L'appareil est en surcharge parce que le contenu est trop épais ou que quelque chose s'est pris dans les lames.

- ▶ Retirer l'embout à lames (9, 10) et prélever un peu du contenu ou ajouter un peu de liquide ou éliminer délicatement la cause du blocage.

L'appareil est en surcharge parce qu'il a fonctionné trop longtemps sans discontinuer.

- ▶ Retirer la fiche de la prise et laisser l'appareil refroidir quelques minutes.

## MISE AU REBUT



Se débarrasser des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Cet appareil est assujéti à la directive européenne 2012/19/UE applicable aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être mis au rebut dans le respect de l'environnement par une entreprise de recyclage agréée.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article : 09710 : gris ; N° modèle : SBL3198AB (09710)  
09735 : noir ; N° modèle : SBL3198AB (09735)  
09736 : vert citron ; N° modèle : SBL3198AB (09736)

Tension d'alimentation : 220 – 240V~ 50-60 Hz

Puissance : 380W

Classe de protection : II

ID mode d'emploi : Z 09710\_ 09735\_ 09736 M DS V3 0720 md

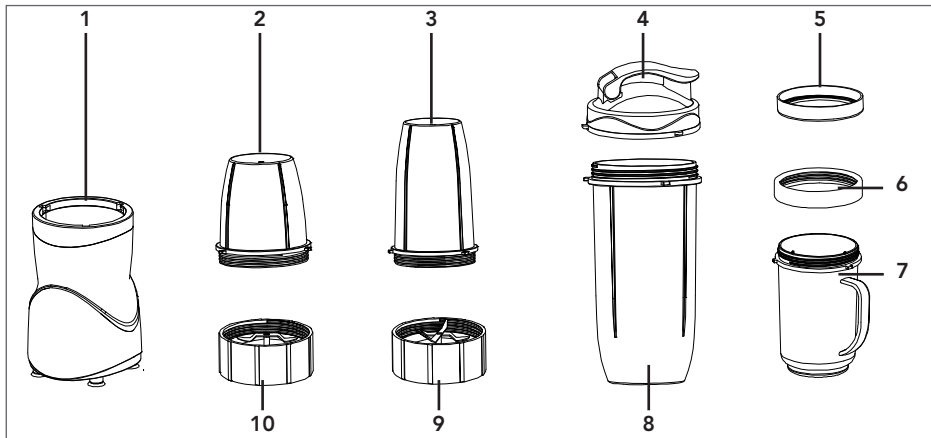


Tous droits réservés.

## INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	30
Symbolen	31
Signaalwoorden	31
Doelmatig gebruik	32
Veiligheidsaanwijzingen	32
Vóór het eerste gebruik	34
Gebruik	34
Reinigen en opbergen	35
Receptsuggesties	36
Oplossen van problemen	37
Verwerking	38
Technische gegevens	38

## OMVANG VAN DE LEVERING



- 1 Motorblok 1 x
  - 2 Mixbeker 300ml 1 x
  - 3 Mixbeker hoog 500ml 1 x
  - 4 To-Go deksel 1 x
  - 5 Bewaardeksel 2 x
  - 6 Opzetting om eenvoudiger te drinken/uit te gieten 2 x
  - 7 Mixbeker party 500ml 1 x
  - 8 Mixbeker 700ml 1 x
  - 9 Opzetstuk met kruisklingen 1 x
  - 10 Opzetstuk met vlakke klingen 1 x
- Gebruikershandleiding 1 x

Controleer of de levering volledig is en of de onderdelen transportschade hebben opgelopen. Gebruik het apparaat niet als dit is beschadigd, maar neem contact op met de klantenservice.

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbeveiliging van het apparaat.

**Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!**

**Beste klant,**

wij danken je dat je hebt gekozen voor de aankoop van onze **MAXXMEE smoothie maker**. Deze compacte smoothie maker is geschikt om te mixen, roeren, verkleinen, malen, hakken, kloppen, pureren en bewaren. Vitaminerijke smoothies van vers fruit en groente zijn daarmee net zo snel bereid als sauzen, dips e.v.m. Zelfs koffiebonen kunnen met dit apparaat worden gemaald en ook ijs crushen is geen probleem – de basis voor coole cocktails! Het XL-toebehorenpakket houdt voor elke toepassing en elke smaak het passende klaar, tot en met het praktische To-Go deksel voor de frisse kick onderweg.

Mocht je vragen hebben over het apparaat en over onderdelen/toebehoren, neem dan contact op met de klantenservice via onze website: [www.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.de/kundenservice)

Wij wensen je veel plezier met je **MAXXMEE smoothie maker**.

**Informatie over de gebruikershandleiding**

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruikershandleiding zorgvuldig door, en bewaar deze voor latere vragen en andere gebruikers. Deze is een bestanddeel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruikershandleiding niet in acht wordt genomen.

**SYMBOLLEN**

Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees de gebruikershandleiding vóór gebruik!



Beschermingsklasse II



Geschikt voor levensmiddelen.



Wisselspanning

**SIGNAALWOORDEN**

**GEVAAR**

waarschuwt voor ernstig letsel en levensgevaar

**WAARSCHUWING**

waarschuwt voor mogelijk ernstig letsel en levensgevaar

**LET OP**

waarschuwt voor materiële schade

## DOELMATIG GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld voor het verkleinen en mengen van levensmiddelen, zoals bijv. fruit, groente, harde kaas, noten, koffiebonen of kruiden.
- Het apparaat is **niet** geschikt voor hete levensmiddelen resp. vloeistoffen.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik, niet voor commercieel of huishoudelijk gebruik, bijvoorbeeld in hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat alleen voor het vermelde doel en uitsluitend zoals in de gebruikershandleiding beschreven. Elk ander gebruik geldt als ondoelmatig.
- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

## VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.
- Het apparaat mag **niet** door **kinderen** worden gebruikt. Kinderen en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en de aansluitkabel!
- Het apparaat is **geen** speelgoed!
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Dompel het motorblok en de aansluitkabel nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Het apparaat moet als het niet onder toezicht staat en vóór het ineenzetten, uiteen halen of reinigen altijd van het net worden geïsoleerd.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. De aansluitkabel mag niet zelf worden vervangen. Wanneer het apparaat of de aansluitkabel zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden vervangen resp. gerepareerd door



de fabrikant, de klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon (bijv. in een professionele werkplaats).

- Neem absoluut de instructies in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht.
- Voordat u accessoires of extra onderdelen wijzigt die tijdens het gebruik worden verplaatst, moet het apparaat worden uitgeschakeld en moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
- De snijmesses moeten voorzichtig worden behandeld, vooral bij het verwijderen van het mes uit de kom, bij het legen van de kom en bij het schoonmaken.



#### GEVAAR – Gevaar van een elektrische schok

- Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes en berg het alleen daar op.
- Gebruik het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid en berg het daar niet op.
- Trek onmiddellijk de stekker uit de contactdoos wanneer het motorblok in het water valt terwijl het nog is aangesloten op het stroomnet. Haal het motorblok **pas daarna** uit het water. Probeer nooit om het uit het water te trekken terwijl het is aangesloten op het stroomnet!
- Raak het motorblok en de aansluitkabel nooit aan met vochtige handen als het motorblok is aangesloten op het stroomnet.
- Mocht het motorblok in het water of andere vloeistoffen zijn gevallen, gebruik het apparaat dan niet. Laat het om eventuele gevaren te vermijden vóór hernieuwde ingebruikname controleren door de fabrikant, de klantenservice of een geautoriseerde specialzaak.



#### WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- De klingen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren van de opzetstukken voor klingen. Er bestaat gevaar van snijwonden!
- Vul de mixbeker nooit met hete levensmiddelen of vloeistoffen! De inhoud mag niet warmer zijn dan 50 °C. Er bestaat verbrandingsgevaar.
- Leg de aansluitkabel zo, dat niemand erover kan struikelen. De aansluitkabel mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.



#### WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Dek het apparaat niet af tijdens het bedrijf.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal.
- Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of in het apparaat.
- Steek geen voorwerpen in de openingen van het apparaat en zorg dat

deze altijd vrij zijn van vuil of andere verstoppingen.

### LET OP – Risico van materiële schade

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerde contactdoos. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden verbroken. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat.
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te benadelen en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.
- Laat het apparaat om oververhitting te vermijden niet werken zonder inhoud.
- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos, wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt of vóór een onweersbui.
- Trek altijd aan de netstekker en nooit aan het netsnoer om het apparaat te isoleren van het stroomnet.
- Draag of trek het apparaat niet aan de aansluitkabel.
- Leg de aansluitkabel zo, dat deze niet wordt afgekneld of geknikt en niet in contact komt met hete oppervlakken.
- Bescherm het apparaat tegen hitte, open vuur, direct invallend zonlicht, extreme temperaturen en stoten. Bescherm het motorblok bovendien tegen natheid en lang aanhoudend vocht.
- Leg of plaats geen zware voorwerpen op het apparaat of de aansluitkabel.

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Het apparaat kan productieresten bevatten. Reinig het toebehoren vóór het eerste gebruik grondig om schade aan de gezondheid te vermijden (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

## GEBRUIK

### Opgelet!

- Controleer het apparaat vóór elke inbedrijfstelling op beschadigingen. Gebruik het alleen wanneer het onbeschadigd is en correct werd gemonteerd!
- Plaats het motorblok nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieopeningen aan de onderkant van het motorblok mogen niet worden afgedekt.
- Zet het opzetstuk voor klingen nooit zonder een mixbeker in het motorblok.
- Dit apparaat kan zonder instelling zowel onder 50 Hz als onder 60 Hz worden gebruikt.
- Beweeg het apparaat niet tijdens het bedrijf. Zorg voor voldoende stabiliteit en houd het apparaat vast.
- Neem de mixbeker tijdens het bedrijf niet van het motorblok af. Schakel het apparaat alvorens deze eraf te nemen uit, en wacht tot de klingen tot stilstand zijn gekomen.
- Het apparaat is niet geschikt voor continu bedrijf. Laat het opzetstuk met kruisklingen maximaal 1 minuut en het opzetstuk met vlakke klingen maximaal 30 seconden zonder onderbreking werken, om te vermijden dat de motor oververhit raakt. Laat het daarna enkele minuten afkoelen alvorens het opnieuw in te schakelen.



Wij raden aan om wat vloeistof mee in het mixreservoir te doen, wanneer bevroren levensmiddelen moeten worden verwerkt.

1. Plaats het motorblok (1) op een keukenblok of een andere droge, vlakke en stabiele ondergrond.
2. Wikkel de aansluitkabel helemaal af en sluit deze aan op een contactdoos.
3. Selecteer een mixbeker (2, 3, 7 of 8) en doe de gewenste ingrediënten erin. Overschrijd daarbij niet de **maximale vulhoeveelheid** (markering op de mixbekers)!
4. Selecteer een opzetstuk voor klingen:
  - Het **opzetstuk voor vlakke klingen** (10) is voorzien om harde en droge levensmiddelen, zoals bijv. noten, parmezaan of koffiebonen, te malen. Het is **niet geschikt voor vloeistoffen**!
  - Het **opzetstuk voor kruisklingen** (9) is bedoeld om ijsblokjes, fruit, groente en kruiden te verkleinen, en om dranken en crème te mixen, kloppen en roeren.
5. Schroef het opzetstuk voor klingen met de klok mee op de mixbeker. **BELANGRIJK: In de kunststof behuizing van het opzetstuk voor klingen zit een afdichtingsring. Deze zorgt ervoor dat de mixbeker niet uitloopt. Zorg ervoor dat de afdichtingsring goed in de groef is gelegd!**
6. Draai de mixbeker op de kop en zet het opzetstuk voor klingen op het motorblok. Daarbij moeten de drie grendelnokken in de passende uitsparingen in het motorblok worden gestoken.
7. Houd om het apparaat in te schakelen het motorblok vast met een hand en druk met de andere hand de mixbeker naar beneden, en draai deze met de klok mee tot je weerstand voelt.
8. Draai om het apparaat uit te schakelen de mixbeker tegen de klok in.

9. Wacht tot de klingen volledig tot stilstand zijn gekomen. Neem dan de mixbeker eraf.
10. Draai de mixbeker om en schroef het opzetstuk voor klingen eraf.
11. Als het gemengde voedsel meteen wordt geconsumeerd, schroef dan een opzetting (6) op de mixbeker, of voor later gebruik een van de deksels (4 of 5). **BELANGRIJK: Let er bij het deksel op dat de afdichtingsring juist in de groef is gelegd**, opdat de mixbeker niet uitloopt.
12. Reinig het toebehoren na elk gebruik om kiemvorming te voorkomen (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'). Laat etensresten niet indrogen.

## REINIGEN EN OPBERGEN

### Opgelet!

- Het motorblok en het opzetstuk voor klingen zijn **niet** geschikt voor reiniging in de vaatwasser!
  - Gebruik voor het reinigen geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.
- 
- Veeg het motorblok (1) indien nodig af met een vochtige doek.
  - Reinig het opzetstuk voor klingen (9, 10) onder stromend water met wat afwasmiddel.
  - Reinig het overige toebehoren met warm water en afwasmiddel of in de vaatwasser.
  - Laat alle delen vóór het opbergen volledig drogen of droog deze af met een vaatdoek.
  - Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en direct zonlicht, koel en droog buiten het bereik van kinderen en dieren.



Door sommige soorten groente of fruit kunnen de kunststof delen verkleuren. Dit is normaal en vormt geen probleem, en is geen reden voor reclamatie.

## RECEPTSUGGESTIES

### Ananas-aardbeien combo

Bij deze fruitcombinatie met veel ananas en een hoop aardbeien behoudt de zoetheid de overhand. Munt en limoen zorgen voor de frisse kick. En het is gezond, he...

#### Ingrediënten

½ ananas, in blokjes gesneden  
200 g aardbeien  
verse munt naar believen  
1 scheut honing of dik agave sap  
sap van één citroen of limoen  
5 ijsblokjes  
Om te garneren: 1 limoenschijf

#### Bereiding

1. Doe alles, behalve de ijsblokjes, in de grote mixbeker.
2. Pureren.
3. Voeg de ijsblokjes toe en maak deze klein.
4. Steek als decoratie een ingesneden limoenschijf aan het glas.

### Appel klassieker

#### Ingrediënten

2 zure appels  
2 - 3 zoete appels  
2 EL honing resp. dik agave sap  
1 TL kaneel  
½ kop chia zaden ('s nachts ingeweekt)  
1 kop karnemelk  
water tot aan de **MAX**-markering

#### Bereiding

1. Ontpit de appels (wie wil kan bij bio appels alles mee pureren), doe ze in de grote mixbeker en snij ze grof in stukken.
2. Doe de honing, de ingeweekte chia zaden en de kaneel erbij.
3. Giet de karnemelk erbij en vul de rest tot aan de **MAX**-markering met koud water.
4. Pureren en na 60 seconden heb je meer dan één appel per dag verteerd!

### Salty smoothie

Deze hartige groene smoothie bezit dankzij de gember een zekere scherpte en door het zout een extra aha effect. Want dat verwacht men eigenlijk niet. Savoiekiel is met name rauw en na de extractie een echt wondermiddel, bevat vitamine A, C, E en K, die vrije radicalen bestrijden, de bloedstolling verbeteren en het immuunsysteem versterken.

#### Ingrediënten

1 handvol snijbiet  
1 handvol babyspinazie  
¼ komkommer, gesneden  
4 uit elkaar geplukte bladeren savoiekiel  
1 vingerdik stuk gember  
stevia naar gevoel  
1 snufje goed zeezout  
water tot aan de **MAX**-markering

#### Bereiding



Voorzichtig met de stevia. Dit volgens grondige studies als onschadelijk te classificeren voedingsmiddel is echt verdomd zoet. En de salty smoothie moet toch recht doen aan zijn naam.

1. Alles wassen, plukken of in stukken snijden.

2. Doe de ingrediënten in de grote mixbeker en pureer ze.

### Banana flip

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

#### Ingrediënten

- 1 ei
- 1 kleine banaan (rijp)
- 18 cl koude melk
- 1 bol room- of vanille ijs
- 2 TL honing

Om te garneren: bananenschijven, stukken ananas en 1 - 2 cocktailkersen

#### Bereiding

1. Scheid het eigeel van het eiwit. Doe het eigeel met de andere ingrediënten in een van de grote mixbekers.
2. Pureer alles kort en giet het in een glas.
3. Steek de bananenschijven, de stukken ananas en de cocktailkersen op een cocktailspie en decoreer daarmee het drankje.

### Big Healthy Green

#### Ingrediënten

- ½ venkel met groen
- 1 handvol babyspinazie
- 1 witlof
- ¼ komkommer, in schijven gesneden
- ½ bos platte peterselie
- ½ schaaltje waterkers
- sap van ½ limoen, 2 TL chia zaden
- water tot aan de MAX-markering

#### Bereiding



Wie wil kan de chia zaden een nacht ervoor inweken, maar dit hoeft niet per se.

Doe alles in de grote mixbeker en pureer.

### Smoothie del Mar

Algen zijn immers ook plantengroen, en de spirulina microalg (in poedervorm) bevat talrijke vitale stoffen en veel eiwit. Positieve eigenschappen: algen werken ontstekingsremmend, versterken het bloedbeeld, verlagen de cholesterolspiegel en verminderen het risico van kanker. In combinatie met al de andere goede stoffen heeft men hier een smoothie, die Hulk power verleent.

#### Ingrediënten

- 1 sinaasappel
- 2 TL hennepzaden
- 2 TL spirulina algenpoeder
- ½ ananas, in blokjes gesneden
- een paar blaadjes verse munt
- 3 bladen witlof
- 1 handvol zevenblad
- 3 stengels basilicum
- 5 stengels peterselie
- 1 scheut dik agave sap
- water naar wens

#### Bereiding

Doe alle ingrediënten in de grote mixbeker en pureer ze.

## OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, kun je nagaan of je een probleem zelf kunt oplossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de hieronder genoemde stappen niet kan worden opgelost.



**Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!**

#### Het apparaat werkt niet.

Het opzetstuk voor klingen (9, 10) is niet correct aan de mixbeker geschroefd.

- Corrigeer de zitting.

Het opzetstuk voor klingen (9, 10) zit niet correct in het motorblok (1).

- ▶ Corrigeer de zitting.

De netstekker steekt niet goed in de contactdoos.

- ▶ Steek hem goed in het contact.

De contactdoos is defect.

- ▶ Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- ▶ Controleer de zekering van de elektrische verdeler (zekeringkast).

### Het apparaat schakelt uit.

Levensmiddelen blokkeren de klingen.

- ▶ Neem het opzetstuk voor klingen (9, 10) eraf en verwijder de blokkade voorzichtig.

Het apparaat is overbelast, omdat de inhoud te dikvloeibaar is of er iets vastgeklemd is geraakt in de klingen.

- ▶ Neem het opzetstuk voor klingen (9, 10) eraf en neem iets van de inhoud

eruit, of voeg vloeistof toe resp. verwijder de blokkade voorzichtig.

Het apparaat is overbelast, omdat het te lang ononderbroken was ingeschakeld.

- ▶ Trek de netstekker uit en laat het apparaat enkele minuten afkoelen.

## VERWERKING



Verwerk het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk en breng dit naar een recyclepunt.



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (Waste Electrical and Electronical Equipment - WEEE). Dit apparaat mag niet bij het normale huisafval worden gedaan, maar moet milieuvriendelijk worden verwerkt door een van overheidswege erkend afvalverwerkingsbedrijf.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	09710: grijs; Modellnummer: SBL3198AB (09710) 09735: zwart; Modellnummer: SBL3198AB (09735)) 09736: limegreen; Modellnummer: SBL3198AB (09736)
Spanningsvoorziening:	220 – 240V~ 50-60Hz
Vermogen:	380W
Beschermingsgraad:	II
ID gebruikershandleiding:	Z 09710_ 09735_ 09736 M DS V3 0720 md







**DE** KUNDENSERVICE  
IMPORTEUR

DS Produkte GmbH • Am Heisterbusch 1 • 19258 Gallin • Deutschland  
☎ +49 38851 314650\*

\* Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif Ihres Anbieters.

**EN** CUSTOMER SERVICE  
IMPORTER

DS Produkte GmbH • Am Heisterbusch 1 • 19258 Gallin • Germany  
☎ +49 38851 314650\*

\* Calls to German landlines are subject to your provider's charges.

**FR** SERVICE APRÈS-VENTE  
IMPORTATEUR

DS Produkte GmbH • Am Heisterbusch 1 • 19258 Gallin • Allemagne  
☎ +49 38851 314650\*

\* Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand au tarif de votre fournisseur.

**NL** KLANTENSERVICE  
IMPORTEUR

DS Produkte GmbH • Am Heisterbusch 1 • 19258 Gallin • Duitsland  
☎ +49 38851 314650\*

\* Bellen naar het Duitse telefoonnetwerk volgens het tarief van uw provider.