SENCOR® SBU 9000NP

DE ▪ Multifunktions-Standmixer

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

Multifunktions-Standmixer

Wichtige Sicherheitshinweise

DIESE SIND AUFMERKSAM ZU LESEN UND FÜR KÜNFTIGE VERWENDUNG AUFZUBEWAHREN.

- Dieses Gerät dürfen Personen mit geminderten physischen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen nur dann verwenden, wenn sie unter Aufsicht arbeiten oder über die Anwendung des Gerätes auf sichere Art unterwiesen wurden und etwaige Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen dieses Gerät weder benutzen, noch mit ihm spielen. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Kindern fern.
- Das Gerät ist nur zum Einsatz im Haushalt bestimmt. Es ist nicht zur Verwendung in Bereichen bestimmt, wie:
  - Kochnischen fürs Person in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen;
  - Hotel- oder Motelzimmer und andere Wohnbereiche;
  - Ladwirtschaftsfarmen;
  - Betriebe mit Unterkünften inklusive Frühstück.
- Dieses Gerät dient zum Mixen von Lebensmitteln. Benutzen Sie das Gerät zu keinen anderen Zwecken, als zu denen es bestimmt ist.

⚠ **Warnung:**
Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in industrieller Umgebung oder im Außenbereich.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz, ob die auf seinem Typenschild angeführte Nennspannung mit der elektrischen Spannung in der Steckdose übereinstimmt.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf elektrische oder Gasherde oder in ihrer Nähe, Tischrand oder instabile Oberflächen ab. Stellen Sie das Gerät nur auf eine ebene, trockene und stabile Oberfläche.
- Verwenden Sie das Gerät nur zusammen mit dem Originalzubehör, das mitgeliefert ist.
- Befüllen Sie die Mischbehälter nicht über sein Nennvolumen.
- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes sicher, dass dieses ordnungsgemäß zusammengebaut und der Mischbehälter ordnungsgemäß geschlossen ist. Das Gerät ist mit einer Sicherung ausgestattet, die das Einschalten verhindert, wenn der Mischbehälter auf der Motoreinheit nicht richtig aufgesetzt ist.

⚠ **Warnung:**
Starten Sie niemals den Mixer, wenn der Außendeckel nicht ordnungsgemäß am Mischbehälter befestigt ist.

- Vor dem Mixen von Obst und Gemüse entfernen Sie harte Kerne, die z. B. in Aprikosen, Pfirsichen, Mango, Avokado u. ä. enthalten sind, und nicht verzehrbare Schalen von z. B. Oragen, Mandarinen, Ananas, Melonen u. ä. Nüsse müssen geschält sein, vom Fleisch sind Knochen zu entfernen.
- Seien Sie bei der Handhabung von heißen Flüssigkeiten und Lebensmitteln besonders vorsichtig. Heißer Dampf oder versprühte heiße Flüssigkeiten und Lebensmittel können Verbrühungen verursachen. Befüllen Sie den Mischbehälter nicht mit Flüssigkeiten, deren Temperatur mehr als 80 °C beträgt. Aus Gründen einer erhöhten Sicherheit ist es empfohlen, heiße Flüssigkeiten von der Mischen abkühlen zu lassen.

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

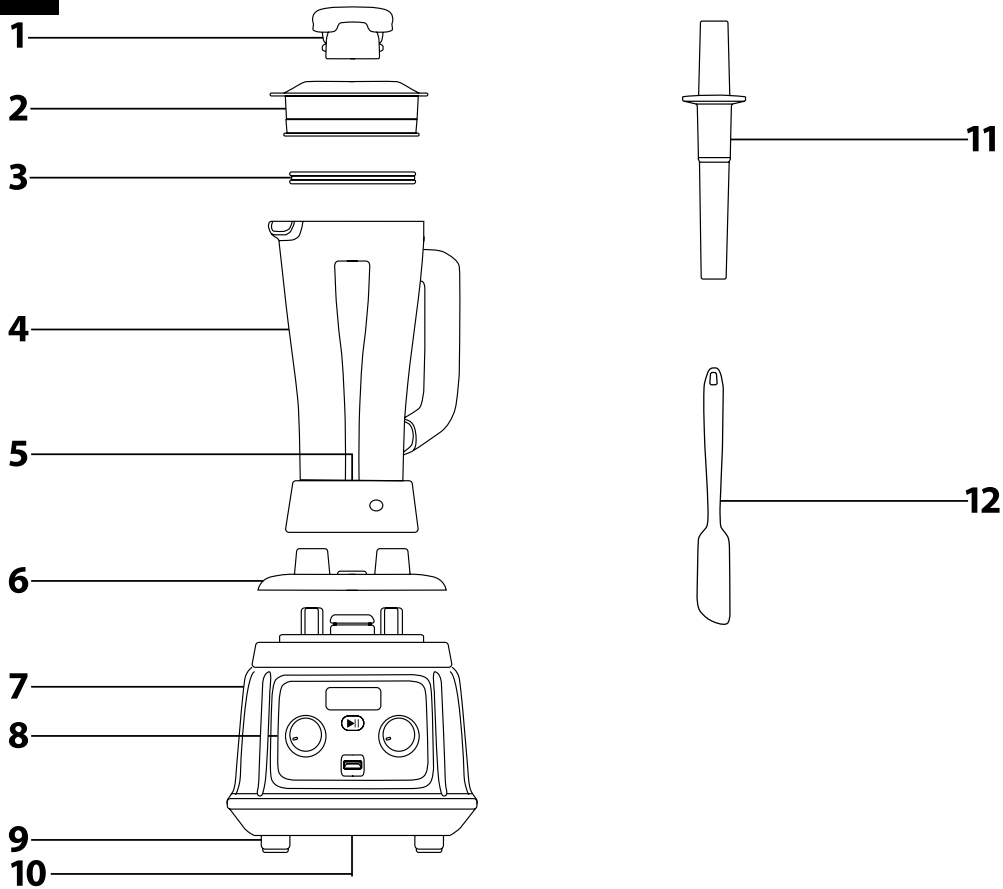
- Mischen Sie heiße Flüssigkeiten nur mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe. Heißer Dampf wird natürliche über die Lüftungsöffnungen im Deckel entweichen.
- Halten Sie beim Mischen immer den Mixerbehälter von oben mit einer Hand fest. Ist der Behälter heiß oder entweicht Dampf aus ihm, seien Sie besonders vorsichtig und benutzen Sie Ofenhandschuh.
- Vermeiden Sie Kontakt mit heißen Oberflächen. Zum Transport vom Mischerbehälter benutzen Sie den Tragegriff.
- Während des Mischvorgangs können Sie Zutaten in den Mischbehälter durch den äußeren Deckel beigeben oder den Pressdorn zur Beschleunigung vom Mischvorgang verwenden. Bei der Verwendung vom Pressdorn muss der Außendeckel auf dem Mischbehälter aufgesetzt und der Mischbehälter höchstens bis zu $^{2}/_{3}$ seiner maximalen Kapazität befüllt sein. Beim Mischen von heißen Flüssigkeiten muss der Innendeckel aus Sicherheitsgründen geschlossen bleiben.
- Schieben Sie während des Mischvorgangs in den Mischbehälter keine Hände oder Gegenstände, wie z. B. Küchenmesser, Gabel oder Kochlöffel. Es besteht die Gefahr von Verletzungen oder Beschädigungen vom Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht mehr als 3 Minuten im ununterbrochenen Betrieb laufen. Danach lassen Sie es mindestens 1 Minute abkühlen. Lassen Sie nach fünf nacheinander folgenden Zyklen das Gerät für 30 Minuten abkühlen.
- Bei der Verwendung des Pressdorns lassen Sie das Gerät nicht mehr als 1 Minute im ununterbrochenen Betrieb laufen, damit es zu keiner Überlastung des Motors kommt.
- Bei der Herstellung von Erdnussbutter oder Verarbeitung von Speisen mit hohem Fettgehalt lassen Sie das Gerät nicht mehr als 30 Sekunden ab dem Augenblick in Betrieb, in dem das Gemisch im Behälter zu zirkulieren beginnt. Sonst kann es zur Überhitzung vom Gerät kommen.
- Trockene Zutaten (Getreide u. ä.) sollten Sie nicht mehr als 45 Sekunden mischen, sonst kann es zur Beschädigung vom Mixer kommen. Durch häufiges Mixen von trockenen Lebensmitteln, wie z. B. Getreidekörner, kommt es zum erhöhten Verschleiß der Messereinheit und auch die Optik des Mischbehälters wird beeinträchtigt.
- Das Gerät ist mit einer Thermosicherung ausgestattet, die den Motor vor Beschädigungen schützt, wenn dieser einer überhöhten Belastung ausgesetzt ist. Kommt es zur automatischen Abschaltung des Gerätes infolge einer Motorüberlastung, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es mindestens 30 Minuten abkühlen. Um die Thermosicherung zurück zu setzen, drücken Sie die Taste RESET auf der Geräteunterseite. Danach können Sie das Gerät wieder benutzen.
- Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen. Unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann einen negativen Einfluss auf seine Lebensdauer haben.
- Falls die Lebensmittel an der Messereinheit oder an den Wänden des Behälters haften bleiben, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Prüfen Sie, dass die Messereinheit stillsteht. Demontieren Sie den Behälter vorsichtig von der Motoreinheit. Öffnen Sie den Deckel und reinigen Sie mit einem Abstreifer die Messereinheit und die Wände des Behälters. Schließen Sie den Deckel wieder ordnungsgemäß und montieren Sie den Behälter wieder auf die Motoreinheit. Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an und fahren Sie mit dem Mischen fort.
- Seien Sie bei dem Entleeren des Behälters und seiner Reinigung besonders vorsichtig, damit Sie sich nicht an den Schneiden der Messereinheit verletzen.
- Der Mischbehälter ist nicht zum Erwärmen von Lebensmitteln im Mikrowellenherd oder zu ihrer Lagerung bestimmt.
- Vor Montage, Demontage oder Reinigung, oder wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es verlagern oder unbeaufsichtigt lassen wollen, schalten Sie es stets aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Bevor Sie die Motoreinheit von dem Behälter herunternehmen, stellen Sie sicher, dass die Motoreinheit ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt ist und dass die drehenden Teile stillstehen.

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

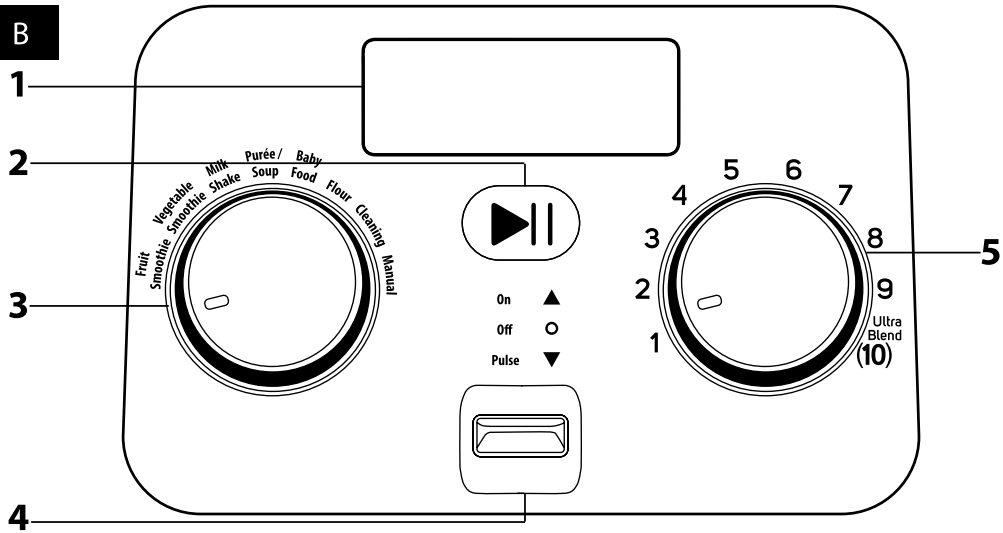
- Führen Sie die Reinigung nach den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Instandhaltung durch. Die Motoreinheit und das Netzkabel dürfen nicht ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht oder unter laufendem Wasser gewaschen werden.
- Achten Sie darauf, dass der Stecker des Netzkabels nicht in Kontakt mit Feuchtigkeit kommt. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Achten Sie darauf, dass es nicht über die Tischkante hängt oder heiße Oberflächen berührt.
- Trennen Sie das Gerät von der Steckdose durch Ziehen am Stecker und nicht am Netzkabel. Das Netzkabel oder die Steckdose könnten beschädigt werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch eine autorisierte Servicestelle oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um das Entstehen von Gefahrensituationen zu vermeiden. Ein Gerät mit beschädigtem Netzkabel darf nicht benutzt werden.
- Falls das Gerät nicht richtig funktioniert oder Anzeichen von Beschädigungen aufweist, verwenden Sie es nicht. Um das Entstehen von Gefahrensituationen zu verhindern, reparieren Sie das Gerät nicht selbst und modifizieren Sie es nicht. Sämtliche Reparaturen müssen einer autorisierten Servicestelle anvertraut werden. Durch einen Eingriff in das Gerät riskieren Sie den Verlust von gesetzlichen Rechten auf Grund von mangelhafter Leistung, ggf. einer Qualitätsgarantie.

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

A



B



Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

DE Multifunktions-Standmixer

Bedienungsanleitung

- Machen Sie sich bitte vor der Anwendung dieses Gerätes mit seiner Bedienungsanleitung bekannt, und zwar auch in dem Fall, dass Sie die Bedienung von Geräten ähnlichen Typs bereits kennen. Verwenden Sie das Gerät nur so, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Die Bedienungsanleitung ist für weitere Gebrauchszwecke aufzubewahren.
- Es ist empfohlen, mindestens für die Dauer des gesetzlichen Rechts auf Grund von mangelhaften Leistungen, ggf. für die Garantiezeit, den originellen Transportkarton, Verpackungsmaterial, den Kassenbeleg und die Bestätigung des Haftungsumfangs des Verkäufers oder den Garantieschein aufzubewahren. Für einen Transport empfehlen wir, das Gerät in die Originalverpackung vom Hersteller einzupacken.

GERÄTEBESCHREIBUNG

A1 Innendeckel
kann zum Beigeben von Zutaten in den Mixerbehälter während des Mischvorgangs verwendet werden.

A2 Außendeckel mit Öffnung
Nach dem Herausnehmen vom Innendeckel können Sie Zutaten in den Mixerbehälter während des Mischvorgangs beigeben oder den Pressdorn verwenden, um den Mischorgang zu beschleunigen.

A3 Dichtring

A4 Mischbehälter mit 2 L Volumen
ist aus hochbeständigem Kunststoff Tritan hergestellt.

A5 Messereinheit mit 6 Schneiden

A6 Silikonunterlage

A7 Motoreinheit

A8 Bedientafel

A9 Rutschhemmende Füße

A10 RESET-Taste (ohne Abbildung)
befindet sich auf der Geräteunterseite.

A11 Pressdorn
dessen Länge so angepasst ist, dass nach dem Einschieben in die Öffnung im Außendeckel es zu keinem Kontakt mit der Messereinheit kommen kann.

A12 Abstreifer

Anmerkung:
Werkstoffe, die zum Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, werden aus „BPA Free"-Materialien hergestellt. Dies bedeutet, dass sie das gesundheitsschädliche Bisfenol A nicht enthalten.

BESCHREIBUNG DER BEDIENTAFEL MIT DEM DISPLAY

B1 LED-Display
zeigt die abgelaufene Zeit oder die bis zum Betriebsende verbleibende Zeit und den Betriebsmodus AUTO oder MANUAL an.

B2 Taste START/PAUSE ▶||
zur Inbetriebsetzung des Gerätes oder Betriebsunterbrechung

B3 Drehschalter zur Programmauswahl:
– FRUIT SMOOTHIE (Obst-Smoothies),
– VEGETABLE SMOOTHIE (Gemüse-Smoothies),
– MILKSHAKE (Milchcocktails),
– PURÉE/SOUP (Püree und Suppen),
– BABY FOOD (Kindernahrung und -speisen),
– FLOUR (Mehl),
– CLEANING (Reinigung),
– MANUAL (manuelle Einstellung).

B4 Wahlschlater ON / OFF / PULSE
zum Ein-/Ausschalten des Gerätes und Pulsmischen

B5 10stufige stufenlose Geschwindigkeitsregelung
max. 33 000 U/min

VERWENDUNGSZWECK UND EIGENSCHAFTEN DES GERÄTES

- Dieser Multifunktions-Standmixer stellt die revolutionäre Lösung für die Verarbeitung von Lebensmitteln dar. Binnen weniger Momente können Siemit ihm nämlich eine Vielzahl von ausgezeichneten Speisen und Getränken wie frische Smoothies, Milchcocktails, Cremesuppen, Soßen, Aufstriche, Kinderspeisen, gemahlenes Fleisch, Nüsse und Getreide oder Sojamilch, zerkleinertes Eis oder ausgezeichnetes Sahneeis oder Sorbet zubereiten. Dank dem leistungsfähigen 1 200W Motor bewältigt dieser Mixer auch größere Obst- und Gemüsestücke inklusive weicher Kerne und Schalen. Ihrem Körper geben Sie dadurch n Form von leicht verzehrbaren Smoothiegetränken kostbare Stoffe bei, die sich im Früchtefleisch, Kernen und Schalen befinden, ohne dass Sie das Obst oder Gemüse zuvor mühsam in kleine Stücke schneiden müssen. Der Mischbehälter ist aus dem Tritan-Werkstoff hergestellt. Dies ist ein sehr hochwertiger Kunststoff, der sich durch sehr lange Lebensdauer auszeichnet und keine Gerüche oder Düfte absorbiert. Der Pressdorn vereinfacht das Mixen von größeren Lebensmittelstücken und beschleunigt das Mischen von gefrorenen Rohstoffen, damit diese nicht auftauen. Der doppelte Deckel ermöglicht die Beigabe von Zutaten in den Mischbehälter während des Mischvorgangs, oder die Zubereitung von heißen Speisen im Mischbehälter, und zwar dank der Öffnung für die Dampfableitung. Die rutschhemmenden Füße sorgen für Stabilität des Mixers während seinem Betrieb.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie vom Gerät und seinem Zubehör sämtliche Verpackungen inklusive Werbeschilder und Etiketten.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile, die zum Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, gründlich mit warmem Wasser und neutralem Geschirrspülmittel ab. Danach spülen Sie die Teile mit sauberem Wasser ab und lassen Sie sie im Freien abtrocknen, oder wischen Sie diese mit einem feinen Tuch gründlich trocken. Alle abnehmbaren Teile, ausgenommen des Mischbehälters **A4** mit der Messereinheit **A5**, sind spülmaschinentauglich (im oberen Korb).
- Die Motoreinheit **A7** darf nicht mit Wasser abgespült oder in dieses getaucht werden.

Hinweis:
Seien Sie bei der Reinigung des Mischbehälters **A4** besonders vorsichtig, damit Sie sich nicht an den Schneiden der Messereinheit **A5** verletzen.

ZUSAMMENBAU UND DEMONTAGE DES GERÄTES

- Bevor Sie mit dem Zusammenbau oder Demontage vom Gerät beginnen, prüfen Sie, dass die Motoreinheit **A7** ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist und dass die drehenden Teile stillstehen.
- Stellen Sie die Motoreinheit **A7** auf eine ebene, trockene und stabile Oberfläche, z. B. auf die Arbeitsplatte einer Küchenzeile. Setzen Sie auf die Motoreinheit **A7** von oben die Silikonunteralage **A6** auf. Befestigen Sie den Mischbehälter **A4** an der Motoreinheit **A7**. Das Gerät ist mit einer Sicherung ausgestattet, die das Einschalten verhindert, wenn der Mischbehälter **A4** auf der Motoreinheit **A7** nicht richtig aufgesetzt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Außendeckel **A2** mit dem Dichtungsring **A3** versehen ist und setzen Sie ihn auf den Mischbehälter **A4** auf. Drücken Sie ihn ordentlich nach unten, damit er in der ganzen Fläche auf dem Hals des Mischbehälters **A4** aufsitzt.
- In den Außendeckel **A2** legen Sie den Innendeckel **A1** hinein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Dadurch wird dieser arretiert.
- Bei der Demontage gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

ANWENDUNG VOM GERÄT

1. Prüfen Sie, dass der Wahlschalter **B4** in der Position OFF (AUS) steht und dass die Motoreinheit **A7** vom Stromnetz getrennt ist. Legen Sie in den Mischbehälter **A4** die Zutaten hinein, die Sie verarbeiten wollen, und bauen Sie das Gerät nach den Anweisungen im Kapitel Zusammenbau und Demontage des Gerätes zusammen.

Hinweis:
Um optimale Mischergebnisse zu erhalten, sollte der Behälter **A4** mindestens zu ¼ befüllt sein.
Die maximale Kapazität des Mixerbehälters **A4** beträgt 2 L. Befüllen Sie ihn niemals über die Höchststandsmarke.
Falls Sie den Pressdorn **A11** verwenden wollen, muss der Mischbehälter **A4** mindestens zu ²/₃ des Nennvolumens befüllt sein.

2. Verbinden Sie die Motoreinheit **A7** mit dem Stromsteckdose. Ist der Behälter **A4** richtig auf der Motoreinheit **A7** aufgesetzt, wird nach der Einstellung des Wahlschalters **B4** in die Position ON (EIN) das Display **B1** aufleuchten. Mit dem Drehschalter **B3** können Sie eines der voreingestellten Programme aus der nachstehenden Tabelle auswählen. Zum Start des ausgewählten Programms drücken Sie die Taste START/PAUSE **B2**. Auf dem Display **B1** wird die Angabe „AUTO" angezeigt und Restzeit zum Betriebsende wird heruntergezählt. In dem voreingestellten Programm wird die Drehzahl automatisch geregelt. Nach dem Ablauf der voreingestellten Zeit wird der Betrieb des Gerätes automatisch beendet. Um den Gerätebetrieb zu unterbrechen, drücken Sie die Taste START/PAUSE **B2**. Um den Betrieb wieder aufzunehmen, drücken Sie die Taste **B2** noch einmal. Falls Sie das Programm vorzeitig unterbrechen möchten, stellen Sie im Pausenmodus den Wahlschalter **B4** in die Position OFF (AUS).

Voreingestelltes Programm	Verwendungszweck	Geschwin-digkeit	Programmdauer
FRUIT SMOOTHIE	Für die Zubereitung von Obst-Smoothies	8	45 s
VEGETABLE SMOOTHIE	Für die Zubereitung von Gemüse-Smoothies	8	60 s
MILKSHAKE	Für die Zubereitung von Milchcocktails und Eis	4	40 s (1 s bei Geschwindigkeit 4 –> 1 s Pause, Zykluswiederholung bis zum Programmablauf)

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

PURÉE/SOUP	Für die Zubereitung von Pürees und Mixen von Cremesuppen	8, 10	42 s (15 s bei Geschwindigkeit 10 –> 1 s Pause –> 10 s bei Geschwindigkeit 8 –> 1 s Pause –> 15 s bei Geschwindigkeit 10)
BABY FOOD	Für die Zubereitung von Kindersnacks und -nahrung	8	35 s
FLOUR	Zur Herstellung vom hausgemachten Mehl und Zerkleinerung von Nüssen	10	45 s

3. Wenn Sie keines der voreingestellten Programme verwenden wollen, stellen Sie den Drehwahlschalter **B3** in die Position MANUAL um und mit dem Geschwindigkeitsregler **B5** legen Sie die gewünschte Geschwindigkeit im Bereich von 1 bis 10 fest. Zum Start des Gerätes drücken Sie die Taste START/PAUSE **B2**. Auf dem Display **B1** wird die Angabe „MANUAL" angezeigt und Restzeit zum Betriebsende wird heruntergezählt. Sie können die Drehzahl während des Betriebes beliebig ändern. Zu Beginn empfehlen wir jedoch die Geschwindigkeit 1 einzustellen. Um den Gerätebetrieb zu unterbrechen, drücken Sie die Taste START/PAUSE **B2**. Um den Betrieb wieder aufzunehmen, drücken Sie die Taste **B2** noch einmal. Falls Sie den Gerätebetrieb beenden wollen, drücken Sie die Taste START/PAUSE **B2** und dann stellen Sie den Wahlschalter **B4** in die Position OFF (AUS) um. Nach einer Minute Betrieb im MANUAL-Modus schaltet das Gerät automatisch ab.

Zutaten	Empfohlene Geschwindigkeitseinstellung	Empfohlene Mischzeit
Mixen von sehr weichen und weichen Zutaten (Apfelsinen, Tomaten, Bananen u. ä.), Flüssigkeiten, viskosen Soßen u. ä.	1–4	30–60 s
Mixen von härteren Zutaten, wie Möhren u. ä., gekochten Gerteidekörnern u. ä.	5–7	30–45 s
Mixen von Nüssen, trockenen Gerteidekörnern und getrockneten Bohnen u. ä.	8–10	45 s

4. Der Modus „PULSE" wird zum Zerhacken von Eis und kurzem Pulsmixen verwendet. Nach dem Einstellen des Wahlschalters **B4** in die Position PULSE wird das Gerät in Betrieb gesetzt. Halten Sie den Wahlschalter **B4** in der Position PULSE, solange Sie die Lebensmittel mixen wollen. Nach dem Lösen des Wahlschalters **B4** wird der Betrieb des Gerätes gestoppt.

Hinweis:
Lassen Sie das Gerät nicht mehr als 3 Minuten im ununterbrochenen Betrieb laufen. Danach lassen Sie es mindestens 1 Minuten abkühlen. Lassen Sie nach fünf nacheinander folgenden Zyklen das Gerät für 30 Minuten abkühlen.
Die maximale Dauer für ununterbrochenen Betrieb bei der Verwendung des Pressdorns **A11** ist 1 Minute. Sonst kann es zur Überlastung des Motors kommen.
Bei der Herstellung von Erdnussbutter oder Verarbeitung von Speisen mit hohem Fettgehalt lassen Sie das Gerät nicht mehr als 30 Sekunden ab dem Augenblick in Betrieb, in dem das Gemisch im Behälter **A4** zu zirkulieren beginnt. Sonst kann es zur Überhitzung vom Gerät kommen.

5. Falls die Zutaten im Mischbehälter **A4** nicht zirkulieren, nehmen Sie den Innendeckel **A1** ab und verwenden Sie den Pressdorn **A11** zum Herunterdrücken der Lebensmittel in Richtung der Messereinheit **A5**. Die Länge vom Pressdorn **A11** ist so angepasst, damit dieser nach dem Einlegen in die Öffnung im Außendeckel **A2** die Messereinheit **A5** nicht berührt. Legen Sie niemals den Pressdorn **A11** in den Behälter **A4**, wenn dieser nicht mit dem Außendeckel **A2** verschlossen ist. Während des Mischvorgangs können Sie die Zutaten in den Behälter **A4** über die Öffnung im Deckel **A2** beigeben. Dies gilt jedoch nicht beim Mixen von heißen Flüssigkeiten, wo der Innendeckel **A1** in der verschlossenen Position gesichert bleiben muss.
6. Falls die Lebensmittel an der Messereinheit **A5** oder an den Wänden des Behälters **A4** haften bleiben, schalten Sie das Gerät durch Drehen des Reglers **B4** in die Position OFF (AUS) aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Prüfen Sie, dass die Messereinheit **A5** stillsteht. Nehmen Sie den Behälter **A4** vorsichtig von der Motoreinheit **A7** herunter. Klappen Sie den Deckel auf und teinigen Sie mit dem Abstreifer **A12** die Messereinheit **A5** und die Wände des Behälters **A4**. Klappen Sie den Deckel wieder zu und montieren Sie den Behälter **A4** wieder auf die Motoreinheit **A7**. Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an und fahren Sie mit dem Mischen fort.
7. Nach dem Gebrauch stellen Sie den Wahlschalter **B4** in die Position OFF (AUS) und trennen Sie das Netzkabel von der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass die Messereinheit **A5** stillsteht und nehmen Sie den Behälter von der Messereinheit **A7**. Zum Entfernen von Lebensmitteln aus dem Behälter **A4** verwenden Sie den Abstreifer **A12**.
8. Reinigen Sie dann alle verwendeten Teile nach den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Instandhaltung.

THERMOSICHERUNG MIT RESET-FUNKTION

- Die eingebaute Thermosicherung schützt den Motor vor Überhitzung. Falls es zur automatischen Abschaltung des Gerätes infolge der Aktivierung der Thermosicherung kommt, stellen Sie den Wahlschalter **B4** in die Position OFF (AUS) und trennen Sie das Netzkabel vom Stromnetz. Nehmen Sie den Behälter **A4** von der Motoreinheit **A7** herunter und prüfen Sie, ob die Messereinheit **A5** nicht durch Zutaten im Behälter **A4** blockiert ist. Warten Sie ungefähr 30 Minuten, bis die Motoreinheit **A7** abgekühlt ist. Danach drücken Sie die Taste RESET **A10** und Sie können den Mixer wieder in Betrieb nehmen. Falls es Ihnen nicht gelingt, lassen Sie das Gerät noch weitere 10 Minuten abkühlen.

ÜBERSICHT VON FEHLERMELDUNGEN

Meldungen auf dem Display	Fehlerbeschreibung	Behebung
Err1	Spannung zu niedrig	Kontrollieren Sie, ob die Spannung im Stromnetz der auf dem Typenschild des Gerätes angeführten Spannung entspricht.
Err2	Spannung zu hoch	Kontrollieren Sie, ob die Spannung im Stromnetz der auf dem Typenschild des Gerätes angeführten Spannung entspricht.
Err3	Strom zu hoch	Kontrollieren Sie, ob die Messereinheit nicht durch Fremdgegenstände oder zu harte Lebensmittel blockiert ist.
Err4	Temperatur zu hoch	Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Lassen Sie es 30 Minuten abkühlen und drücken Sie danach die Taste RESET **A10**.

TIPPS UND TRICKS FÜR DAS MIXEN

- Größere Obst- und Gemüsestücke, gefrorene Zutaten, Püree und Erdnussbutter mixen Sie kurz und mit niedriger Geschwindigkeit, danach erhöhen Sie sie kurz auf die mittlere Stufe und zuletzt stellen Sie die hohe Geschwindigkeit ein. Dank dem leistungsfähigen Motor, der hohe Drehzahlen erreichen kann, reichen üblicherweise 30 Sekunden zu einer vollkommenen Bearbeitung der Zutaten. In ein paar Augenblicken erreichen Sie eine glatte Konsistenz und gefrorene Lebensmittel tauen nicht auf.
- Falls Sie mit einer hohen Geschwindigkeit mixen und die Zutaten zirkulieren im Behälter nicht, verwenden Sie den Pressdorn **A11** oder versuchen Sie die Geschwindigkeit zu reduzieren. Sobald die Zutaten im Behälter zu zirkulieren beginnen, passen Sie die Geschwindigkeit dem Bedarf an.
- Mischen Sie heiße Flüssigkeiten nur mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe.
- Trockene Zutaten (Getreide u. ä.) mischen Sie niemals länger als 45 Sekunden.
- Die Eiswürfel müssen sofort nach dem Herausnehmen aus dem Tiefkühlfach verarbeitet werden. Sobald das Eis aufzutauen beginnt, verschmelzen sie und man wird sie nicht mehr mixen können.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist und dass die rotierenden Teile stillstehen.
- Zerlegen Sie das Gerät in Einzelteile. Waschen Sie die abnehmbaren Teile gründlich mit warmem Wasser und neutralem Geschirrspülmittel ab. Dann spülen Sie sie gründlich mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sie ordentlich mit einem Wischtuch ab. Alle abnehmbaren Teile, ausgenommen des Mischbehälters **A4** mit der Messereinheit **A5**, sind spülmaschinentauglich (im oberen Korb).

Hinweis:
Seien Sie bei der Reinigung des Mischbehälters **A4** besonders vorsichtig, damit Sie sich nicht an den Schneiden der Messereinheit **A5** verletzen.

- Den Mischbehälter **A4** kann man auch so reinigen, dass er nach dem Gebrauch mit 1 L sauberem Wasser mit ein paar Tropfen neutralem Geschirrspülmittel befüllt wird, das Gerät wird zusammengebaut und ans Stromnetz angeschlossen und das voreingestellte Programm CLEANING (Reinigung) wird gestartet. Dieses Programm dauert 42 Sekunden. Nach Programmablauf schalten Sie das Gerät ab, trennen Sie es vom Stromnetz und demontieren Sie es. Spülen Sie den Mischbehälter **A4** gründlich mit sauberem Wasser aus und trocknen Sie ihn ab.
- Zum Reinigen der äußeren Oberflächen der Motoreinheit **A7** benutzen Sie ein mit schwacher Spülmittellösung leicht befeuchtetes Tuch. Nach der Anwendung der Spülmittellösung wischen Sie die Oberfläche mit einem mit reinem Wasser leicht befeuchteten Tuch ab und danach wischen Sie sie gründlich trocken.
- Tauchen Sie niemals die Motoreinheit **A7** oder das Netzkabel ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Verdünnungen, schleifende Reinigungsmittel u. ä., sonst kann die Oberflächenbehandlung des Gerätes beschädigt werden.

LAGERUNG

- Sollten Sie das Gerät nicht benutzen wollen, lagern Sie es an einem sauberen, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern. Es ist empfohlen, den Behälter **A4** leicht geöffnet zu lagern, damit die Luft in ihm zirkulieren kann und dadurch die Bildung unerwünschter Gerüche im Behälterinneren vermieden wird.

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

TECHNSICHE DATEN

Nennspannungsbereich ..... 220–240 V
Nennfrequenz ..... 50/60 Hz
Nennleistung ..... 1 200 W
Schutzklasse (vor Stromschlag) II
Lärmpegel ..... 90 dB(A)

Der deklarierte Lärmemissionswert bei diesem Gerät beträgt 90 dB(A), was den Schallleistungspegel A im Hinblick zur referenzierten Schallleistung von 1 pW darstellt.

Erklärung von technischen Begriffen

Schutzklasse vor Stromschlag:
Klasse II – der Schutz vor einem Stromschlag ist durch eine doppelte oder verstärkte Isolierung sichergestellt

Änderungen von Texten und technischen Parametern vorbehalten.

HINWEISE UND INFORMATIONEN ZUM UMGANG MIT GEBRAUCHTEN VERPACKUNGEN

Geben Sie das gebrauchte Verpackungsmaterial bei der entsprechenden Sammelstelle ab.

ENTSORGUNG VON GEBRAUCHTEN ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN

Dieses Symbol auf den Produkten oder in den Begleitdokumenten bedeutet, dass die gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräte nicht in den Hausmüll geworfen werden dürfen. Geben Sie diese Produkte zu einer sachgerechten Entsorgung, Wiederverwendung und Recycling bei den entsprechenden Sammelstellen ab. Alternativ können Sie in einigen EU-Ländern und außerhalb der EU diese Produkte bei dem örtlichen Händler beim Kauf eines anderen ähnlichen Gerätes abgeben.

Durch eine sachgerechte Entsorgung des produktes tragen Sie zur Erhaltung von wertvollen Naturressourcen bei und helfen bei der Prävention möglicher negativer Einflüsse auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, was die Folgen einer unsachgemäßen Abfallentsorgung sein könnten. Weitere Details können Sie bei der örtlichen Behörde oder der nächsten Sammelstelle einholen.
Bei einer unsachgemäßen Entsorgung dieser Abfallart können in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften Bußgelder auferlegt werden.

Für gewerbliche Subjekte in EU-Ländern

Falls Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen wollen, holen Sie die entsprechenden Informationen von Ihrem Händler oder Lieferanten ein.

Entsorgung außerhalb der EU-Länder

Dieses Symbol ist un der Europäischen Union gültig. Falls Sie dieses Produkt entsorgen wollen, holen Sie entsprechende Informationen über eine ordnungsgemäße Entsorgung bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Händler ein.

Dieses Produkt erfüllt alle sämtlichen Grundanforderungen von EU-Richtlinien, die sich auf dieses Produkt beziehen.