

SENCOR®

SBU 8800NP

SBU 8850NP



DE ▪ Multifunktions-Standmixer

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 Personal 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 zusammgebaut 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:

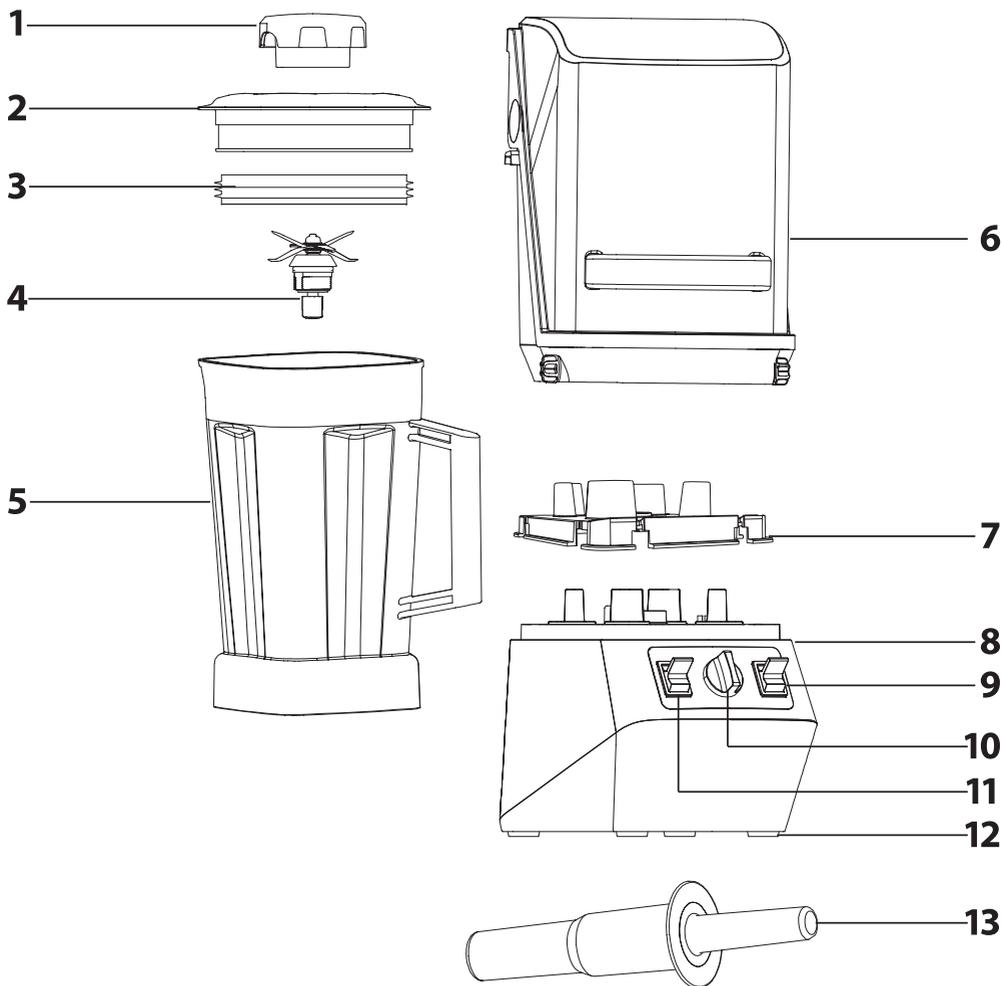
Starten Sie niemals den Mixer, wenn der Außendeckel nicht ordnungsgemäß am Mischbehälter befestigt ist.

- 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. Orangen, Mandarinen, Ananas, Melonen u. ä. Nüsse müssen geschält sein, vom Fleisch sind Knochen zu entfernen.

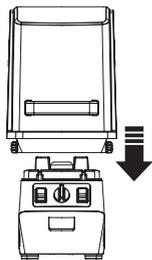
- Seien Sie bei der Handhabung von heißen Flüssigkeiten und Lebensmitteln besonders vorsichtig. Heißer Dampf oder versprühte heiße Flüssigkeiten und Lebensmittel können Verbrühungen verursachen. Befüllen Sie den Mischbehälter nicht mit Flüssigkeiten, deren Temperatur mehr als 80 °C beträgt. Aus Gründen einer erhöhten Sicherheit ist es empfohlen, heiße Flüssigkeiten von der Mischen abkühlen zu lassen.
- Mischen Sie heiße Flüssigkeiten und Lebensmittel nur mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe. Heißer Dampf wird natürliche über die Lüftungsöffnungen im Deckel entweichen.
- Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten und Lebensmitteln darf der Lärmschutzdeckel nicht verwendet werden, damit es zu keiner Kondensation vom heißen Dampf im Innenbereich vom Deckel kommt.
- 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 begeben 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 $\frac{2}{3}$ 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.
- Die maximale Zeit für einen ununterbrochenen Betrieb des Gerätes beträgt 3 Minuten. Danach schaltet das Gerät automatisch ab, damit es zu keiner Überhitzung kommt. Vor einem erneuten Start 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 30 Sekunden 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. 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 der Manipulation mit der Messereinheit, beim 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 den Behälter von der Motoreinheit herunternehmen, stellen Sie sicher, dass die drehenden Teile stillstehen.
- 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.

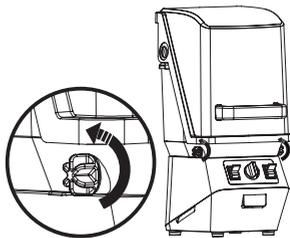
A



B 1



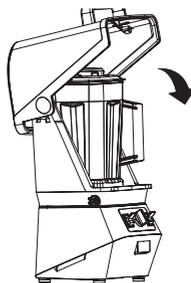
2



C



D



Multifunktions- DE 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 originalen 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 Mischvorgang zu beschleunigen.
- A3** Dichtung
- A4** Messereinheit mit 6 Schneiden
aus Edelstahl mit Titan-Oberflächenbehandlung
- A5** Mischbehälter aus Titan mit 2 L Volumen
- A6** Deckel*
zur Lärmdämpfung.
- A7** Unterlage
- A8** Motoreinheit
- A9** ON/OFF-Schalter zum Ein-/Ausschalten der Motoreinheit
- A10** Drehschalter zur Einstellung der Geschwindigkeit (max. 33 000 U./Min.) und des Mischprogramms
DESSERT (Nachspeisen) – SMOOTHIE (Smoothie-Getränke) – ICE CRUSH (Eiszerkleinerung) – STOP (Betriebsstopp) – LOWER (niedrige Geschw.) – MIDDLE (mittlere Geschw.) – HIGH (hohe Geschw.)
- A11** PULSE-Schalter
zum kurzfristigen Pulsmixen.
- A12** Rutschhemmende Füße
- A13** Pressdorn
dessen Länge so angepasst ist, dass nach dem Einschieben in die Öffnung im Außendeckel es zu keinem Kontakt mit der Messereinheit kommen kann.



*Anmerkung:

Der Deckel **A6** wird nur zusammen mit dem Modell SBU 8850NP geliefert.



Anmerkung:

Der Mischbehälter **A5** ist aus „BPA Free“ Material hergestellt. Dies ist ein Material, der kein gesundheitsschädliches Bisphenol A enthält.

VERWENDUNGSZWECK UND EIGENSCHAFTEN DES GERÄTES

- Dieser Multifunktions-Standmixer stellt die revolutionäre Lösung für die Verarbeitung von Lebensmitteln dar. Binnen weniger Momente können Sie mit 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 Sahneis oder Sorbet zubereiten. Dank dem leistungsfähigen 2000W Motor bewältigt dieser Mixer auch größere Obst- und Gemüsestücke inklusive weicher Kerne und Schalen. Ihrem Körper geben Sie dadurch in Form von leicht verzehrbaren, nahrhaften Getränken kostbare Stoffe bei, die sich im Fruchtfleisch, 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. Die Messereinheit aus Edelstahl mit Titan-Oberflächenbehandlung verhindert eine schnelle Oxidation der nahrhaften Getränke. Der spezielle Deckel ermöglicht beim Mischen eine Lärmdämmung um 20 %. 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 **A5** mit der Messereinheit **A4**, sind spülmaschinentauglich (im oberen Korb).
- Die Motoreinheit **A8** darf nicht mit Wasser abgespült oder in dieses getaucht werden.



Hinweis:

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

ZUSAMMENBAU UND DEMONTAGE DES GERÄTES

- Bevor Sie mit dem Zusammenbau oder Demontage vom Gerät beginnen, prüfen Sie, dass die Motoreinheit **A8** ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist und dass die drehenden Teile stillstehen.
- Stellen Sie die Motoreinheit **A8** auf eine ebene, trockene und stabile Oberfläche, z. B. auf die Arbeitsplatte einer Küchenzeile, und setzen Sie von oben die Unterlage **A7** auf sie auf.
- Setzen Sie auf die Motoreinheit den Deckel **A6** auf und sichern Sie ihn durch Drehen der Arretierschrauben gegen den Uhrzeigersinn, siehe Abbildung B1 und B2. Klappen Sie den vorderen Teil vom Deckel **A6** bis zum Anschlag auf, siehe Abbildung C.
- Vergewissern Sie sich, dass auf dem Außendeckel **A2** die Dichtung **A3** aufgesetzt ist. Befestigen Sie den Außendeckel **A2** am Mischbehälter **A5** und drücken Sie ihn ordentlich nach unten, damit er im ganzen Umfang am Rand des Behälters anliegt.
- In den Außendeckel **A2** legen Sie den Innendeckel **A1** hinein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Dadurch wird dieser arretiert.
- An der Motoreinheit **A8** befestigen Sie den zusammengebauten Mischbehälter. Das Gerät ist mit einer Sicherung ausgestattet, die das Einschalten verhindert, wenn der Mischbehälter **A5** auf der Motoreinheit **A8** nicht richtig aufgesetzt ist.

- Nach der Installation des Behälters **A5** klappen Sie den vorderen Teil des Deckels **A6** nach unten, siehe Abbildung D.
- Bei der Demontage gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



Anmerkung:

Beim Modell SBU 8800NP überspringen Sie die Schritte zum Aufsetzen vom Deckel **A6**.

ANWENDUNG VOM GERÄT

1. Prüfen Sie, dass der Wahlschalter **A9** in der Position OFF (AUS) steht, der Wahlschalter **A10** in der Position STOP steht und dass die Motoreinheit **A8** vom Stromnetz getrennt ist. Legen Sie in den Mischbehälter **A5** die Zutaten hinein, die Sie verarbeiten wollen, und bauen Sie das Gerät nach den Anweisungen im Kapitel Zusammenbau und Demontage des Gerätes zusammen.



Hinweis:

Die maximale Kapazität des Mixerbehälters **A5** beträgt 2 L. Befüllen Sie ihn niemals über die Höchststandsmarke.

Um optimale Mischergebnisse zu erhalten, sollte der Behälter **A5** mindestens zu $\frac{1}{4}$ befüllt sein.

Falls Sie den Pressdorn **A13** verwenden wollen, muss der Mischbehälter **A5** höchstens zu $\frac{2}{3}$ des Nennvolumens befüllt sein.

2. Verbinden Sie das Netzkabel mit der Stromsteckdose, stellen Sie den Wahlschalter **A9** in die Position ON (Ein) und mit dem Wahlschalter **A10** wählen Sie entweder die gewünschte Geschwindigkeit LOWER (niedrigere Geschw.), MIDDLE (mittlere Geschw.) und HIGH (hohe Geschw.), oder eines der voreingestellten Mischprogramme aus.

Voreingestelltes Programm	Verwendungszweck
DESSERT	Zum Mischen von Nachspeisen, Sorbets und Eis
SMOOTHIE	Für die Zubereitung von Obst- und Gemüse-Smoothies
ICE CRUSH	Zum Zerkleinern von Eis und Zubereitung von Eisbröckeln

Es ist empfohlen, die Zutaten zuerst mit niedriger Geschwindigkeit zu mischen und dann diese je nach Bedarf zu erhöhen. In dem voreingestellten Mischprogramm wird die Drehzahl automatisch geregelt. Um den Betrieb zu stoppen, stellen Sie den Wahlschalter **A10** in die Position STOP um.



Hinweis:

Die maximale Zeit für einen ununterbrochenen Betrieb des Gerätes beträgt 3 Minuten. Danach schaltet das Gerät automatisch ab, damit es zu keiner Überhitzung kommt. Vor einem erneuten Start lassen Sie es mindestens 1 Minute abkühlen. Lassen Sie nun fünf nacheinander folgenden Zyklen das Gerät für 30 Minuten abkühlen.

Bei der Verwendung des Pressdorns lassen Sie das Gerät nicht mehr als 30 Sekunden 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 **A5** zu zirkulieren beginnt. Sonst kann es zur Überhitzung vom Gerät kommen.

3. Der Pulsschalter **A11** wird zum kurzen Pulsmischen verwendet. Zum Start vom Pulsmodus drücken Sie den Schalter **A11** nach unten und halten Sie ihn in dieser Position kurz fest. Sobald Sie den Schalter **A11** loslassen, stoppt das Gerät automatisch und der Schalter **A11** kehrt in die Ausgangsposition zurück.

4. Falls die Zutaten beim Mixen im Mischbehälter **A5** nicht zirkulieren, nehmen Sie den Innendeckel **A1** ab und verwenden Sie den Pressdorn **A13** zum Herunterdrücken der Lebensmittel in Richtung der Messereinheit **A4**. Die Länge vom Pressdorn **A13** ist so angepasst, damit dieser nach dem Einlegen in die Öffnung im Außendeckel **A2** die Messereinheit **A4** nicht berührt. Legen Sie niemals den Pressdorn **A13** in den Behälter **A5**, wenn dieser nicht mit dem Außendeckel **A2** verschlossen ist. Während des Mischvorgangs können Sie die Zutaten in den Behälter **A5** über die Öffnung im Deckel **A2** begeben. Dies gilt jedoch nicht beim Mixen von heißen Flüssigkeiten, wo der Innendeckel **A1** in der verschlossenen Position gesichert bleiben muss.

5. Falls die Lebensmittel an der Messereinheit **A4** oder an den Behälterwänden **A5** kleben bleiben, schalten Sie das Gerät durch Umstellen des Wahlschalters **A10** in die Position STOP (Betriebsstopp) und Verschieben des Schalters **A9** in die Position OFF (Aus) aus. Trennen Sie die Motoreinheit **A8** von der Stromsteckdose und vergewissern Sie sich, dass die Messereinheit **A4** sich nicht mehr dreht. Nehmen Sie den Behälter **A5** vorsichtig von der Motoreinheit **A8** herunter. Klappen Sie den zusammengebauten Deckel auf und reinigen Sie mit einem Kunststoffabstreifer die Messereinheit **A4** und die Wände des Behälters **A5**. Klappen Sie den Deckel wieder zu und montieren Sie den Behälter **A5** wieder auf die Motoreinheit **A8**. Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an und fahren Sie mit dem Mischen fort.

6. Nach dem Gebrauch stellen Sie den Wahlschalter **A10** in die Position STOP (Betriebsstopp) und den Wahlschalter **A9** in die Position OFF (Aus) um. Trennen Sie das Netzkabel von der Stromsteckdose und vergewissern Sie sich, dass die Messereinheit **A4** sich nicht mehr dreht. Nehmen Sie den Behälter **A5** vorsichtig von der Motoreinheit **A8** herunter. Zum Entfern von Lebensmitteln aus dem Behälter **A5** verwenden Sie einen Kunststoffabstreifer.

7. Demontieren und reinigen Sie das Gerät nach den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Instandhaltung.

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 bis 60 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 **A13** 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 und Lebensmittel mit der niedrigen 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.

EIN SCHNELLER FÜHRER BEI DER VERARBEITUNG VON ZUTATEN

Zutaten/Speisen	Wachschaltereinstellung	Empfohlene Mischzeit
Obstnachspeisen, Sorbets und Eis	Modus DESSERT	60 Sek.
Smoothie-Getränke	Modus SMOOTHIE	60 Sek.
Eiswürfel	Modus ICE CRUSH	15 Sek.
Obst und Gemüse	Hohe Geschwindigkeit	35 Sek.
Soßen und Suppen	Mittlere Geschwindigkeit	40 Sek.
Aufstriche	Mittlere Geschwindigkeit	15 Sek.
Mahlen von Nüssen, Getreide u. ä.	Mittlere Geschwindigkeit	15–45 s
Mahlen von Fleisch	Mittlere Geschwindigkeit	50 Sek.
Gefrorene Zutaten	Hohe Geschwindigkeit	30–60 s
Herstellung von Sojamilch	Mittlere bis hohe Geschwindigkeit	90 Sek.



Anmerkung:

Die o. a. Verarbeitungszeiten der Zutaten dienen nur zur Orientierung. Die tatsächliche Verarbeitungsdauer hängt von der Größe der Lebensmittel, ihrer Menge und der gewünschten Konsistenz ab.

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 **A5** mit der Messereinheit **A4**, sind spülmaschinentauglich (im oberen Korb).



Hinweis:

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

- Den Mischbehälter **A5** kann man auch so reinigen, dass er nach dem Gebrauch mit 1 L sauberem Wasser mit ein paar Tropfen neutralem Geschirrspülmittel befüllt und für 20 Sekunden in Betrieb gesetzt wird. Danach schalten Sie das Gerät aus, trennen es vom Stromnetz und - nachdem die drehenden Teile zum Stillstand gekommen sind - demontieren Sie es. Spülen Sie danach den Mischbehälter **A5** gründlich mit sauberem Wasser aus und trocknen Sie ihn ab.
- Zum Reinigen der äußeren Oberflächen der Motoreinheit **A8** 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 **A8** oder das Netzkabel ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Verdünnungen, Lösemittel oder schleifende Reinigungsmittel. Sonst kann die Oberfläche 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 **A5** leicht geöffnet zu lagern, damit die Luft in ihm zirkulieren kann und dadurch die Bildung unerwünschter Gerüche im Behälterinneren vermieden wird.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannungsbereich220–240 V
Nennfrequenz.....50–60 Hz

Nennleistung 2.000 W
Schutzklasse (vor Stromschlag)..... II
Lärmpegel (SBU 8800NP/SBU 8850NP)..... 84/78 dB(A)

Der deklarierte Lärmemissionswert bei diesem Gerät (SBU 8800NP/ SBU 8850NP) beträgt 84/78 dB(A), was den Schallleistungspegel A im Hinblick zur referenzierten Schalleistung von 1 µW 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 Begleitedokumenten 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.