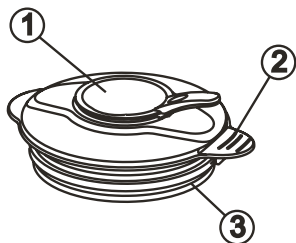


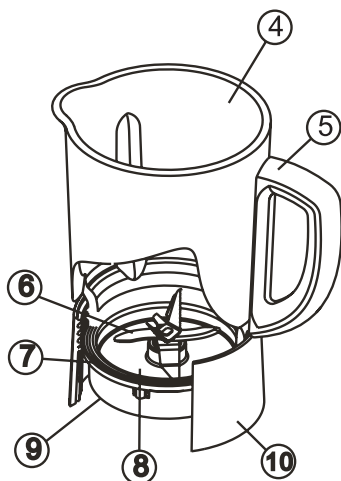


## **Standmixer HC2 „Hot&Cold“**

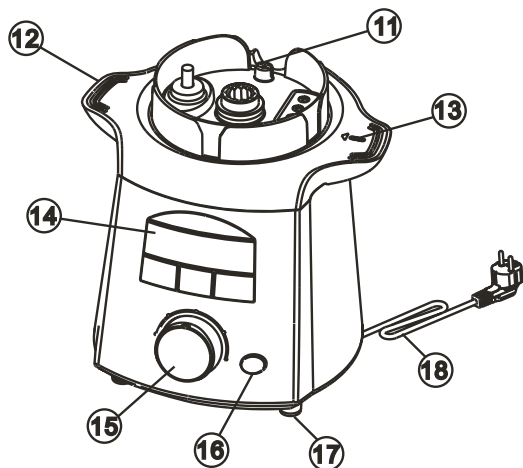
Gebrauchsanweisung	2
Rezepte	11
Instructions for use	17
Mode d'emploi	31
Gebruiksaanwijzing	46



- 1. Messbecher
- 2. Deckel
- 3. Deckeldichtung



- 4. Glaskrug
- 5. Griff
- 6. Sechsfach-Messer
- 7. Dichtung
- 8. Heizplatte
- 9. Abdeckung Heizplatte
- 10. Heizsockel



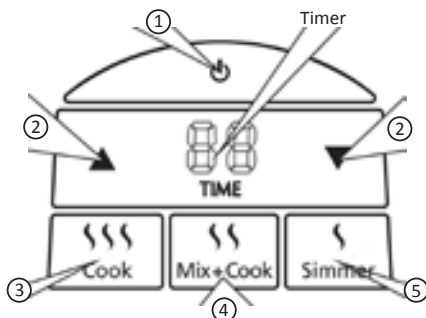
- 11. Microschalter
- 12. Gehäusegriff
- 13. LED
- 14. Bedienfeld
- 15. Geschwindigkeit
- 16. Mixknopf
- 17. GummifüÙe
- 18. Anschlussleitung

## 1. Ein-Aus-Schalter

☺ einmal drücken, es läuchtet eine rote LED. Im Display leuchtet „Timer 88“.

## 2. Timer

Durch Drücken der Pfeiltasten ▲▼ gibt man die Kochzeit in Minutenschritten ein. Die Eingestellte Zeit (z.B. 35 Minuten) blinkt Rot. Man kann jederzeit die Zeit mit den Pfeiltasten ▲▼ verändern. Nach Ablauf stellt sich das Gerät aus und piept zehn mal.



## 3. Cook

Drückt man die Taste ☺☺☺ blinkt eine blaue LED. Das Gerät kocht die Lebensmittel bei 90 - 100°C (getaktet) entsprechend der eingestellten Kochzeit. Nach Ablauf der Kochzeit stellt sich das Gerät aus. Jetzt kann man mit dem Mixer ☺ (Nr. 6) die Lebensmittel auf den Positionen I bis IIII oder Pulse mixen.

## 4. Mix + Cook

Stellt man die gewünschte Zeit ein und drückt die Taste ☺☺ blinkt die blaue LED. Das Gerät kocht bei 90 - 100°C (getaktet) und mixt im Intervall die Lebensmittel. Nach Ablauf der Zeit stellt sich das Gerät aus.

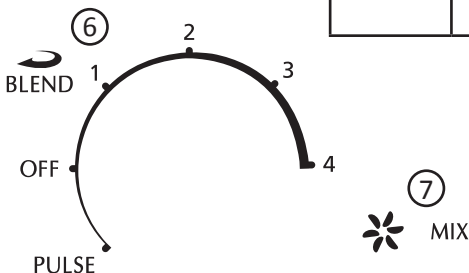
## 5. Simmer

### (Warmhalten)

Stellt man die gewünschte Zeit ein und drückt die Taste ☺ werden die Lebensmittel bei 55 - 60°C warm gehalten. Drückt man den MIX-Knopf ☺ für kurze Zeit werden diese Lebensmittel im Intervall bei niedriger Drehzahl kurzzeitig gemixt.

## 6. Geschwindigkeitseinstellung des Mixers

Dreht man den Knopf ☺ kann man Lebensmittel auf Stufe 1, 2, 3, 4 oder Pulse Mixen. Heiße Lebensmittel können nach Ablauf der Kochzeit hochtourig gemixt werden.



Position	Umdrehungen	
I	9.700 U/Min	Für weiche und flüssige Lebensmittel
II	12.000 U/Min	
III	15.000 U/Min	Für härtere Lebensmittel
IIII	19.000 U/Min	Intensives Mixen
Pulse	19.000 U/Min	Zum kurzzeitigen Zerkleinern von harten Lebensmitteln

## 7. Intervallmischen

Hat man Kochen und Mixen ☺☺ (Nr. 4) eingestellt kann man durch Drücken des Knopfes ☺ > 2 Sekunden bei reduzierter Umdrehung Intervallmischen. Es blinkt „88“ und [] abwechselnd.

## Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.


Nur diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durchführen die in der Anleitung beschrieben sind. Verwenden Sie bei Benutzung des Gerätes nur Originalteile die dafür vorgesehen sind.


## Hygiene

- Das Gerät nach dem Gebrauch einwandfrei Reinigen.
- Keine Rückstände zwischen dem sechsfach-Messersatz lassen.
- Das Gerät gut trocknen damit es nicht zu einer Schimmelbildung kommt.
- Die Lebensmittel auf sauberen Schneidbrettern schneiden und nicht in Verbindung mit rohem Hühnerfleisch bringen (Salmonellen-Gefahr).

## Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall

- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Bei Verwendung eines einwandfreien dreiadrigen Verlängerungskabels mit Schukostecker, dieses Kabel vollständig abwickeln.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Den Glaskrug nicht mehr verwenden wenn er beschädigt ist (Risse, Sprünge). Der Krug kann brechen oder undicht werden und Splitter können in die Nahrung gelangen. Das Gerät nicht mehr verwenden, wenn Flüssigkeit austritt.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.


- Das Gerät immer auf einer stabilen und ebenen Oberfläche betreiben.
-  Das Gerät immer ausschalten bevor der Deckel oder der Messbecher abgenommen werden, da heiße Flüssigkeit aus dem Glaskrug spritzen kann.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Niemals mit den Händen, Kochlöffel oder anderen Fremdkörpern in den Glaskrug langen, wenn das Gerät angeschlossen ist.
- Das Gerät bitte nicht verwenden, wenn der Glaskrug, die Kunststoffteile und die Dichtung Risse haben, undicht sind oder der Messersatz schwergängig ist.
-  **Das Gerät wird beim Erhitzen der Lebensmittel sehr heiß!** Das Gerät niemals mit dem heißen Glaskrug zusammen tragen. Nie nach dem Kochen an den Heizbereich langen. Den Glaskrug am Griff anfassen.
- Beim Abnehmen des Deckels oder des Messbechers kann heißes Kondenswasser heruntertropfen.
-  Beim Befüllen des Glaskruges die Maximal-Markierungen beachten. Niemals überfüllen da sonst Nahrungsmittel auslaufen und Schäden verursacht werden.

## Maximale Füllmengen

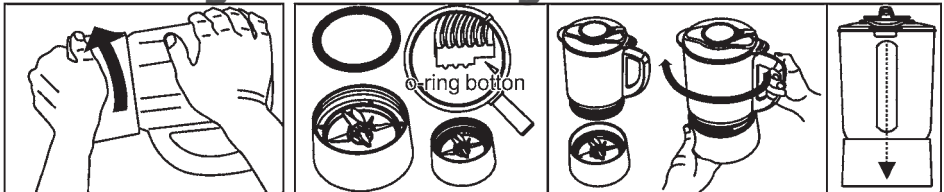
- Heiße Gerichte maximal 1.400 ml
- Kalte Speisen maximal 1.750 ml

## Reinigung

- Nach Gebrauch des Gerätes den Glaskrug mit Wasser und Spülmittel füllen und auf der Stellung ∞ (Kochen + Mixen) ca. 2 Minuten laufen lassen.
- **Den Netzstecker ziehen.**
- **Niemals das Gerät in Wasser tauchen.**
- Keine Lebensmittel im Krug eintrocknen lassen und darauf achten, dass sich keine Lebensmittelreste unter oder zwischen den Messern befinden.

- Die lösbaren Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Nach der Reinigung abtrocknen.
-  **Achtung!** **Der Glaskrugsockel kann heiß sein.**
- Beim Reinigen keine Gewalt anwenden, damit das Messer und die Antriebsachse nicht verbogen werden.

## Demontage des Glaskruges:



Keine Gewalt anwenden! Den Krug auf ein Handtuch legen und mit der rechten Hand festhalten, mit der linken Hand das Heizteil mit der beigefügten Montagehilfe lösen. Den Krug und das Heizteil reinigen. Achtung: die Messer sind scharf!

Bei der Montage den Dichtring richtig in das Heizteil einlegen. Die Seite  nach unten in das Heizteil legen.

Den Glaskrug wieder festschrauben. Darauf achten, dass der Glaskrug mit der Montagehilfe fest angezogen und dicht ist.

## Bedienung

- Das Gerät darf bei der Reinigung nicht abgeschlossen sein.
- Nie das Messer ohne den Glaskrug einsetzen. Verletzungsgefahr!
- Wischen Sie den Motoblock feucht ab und spülen Sie den Glasbehälter sowie Deckel in Seifenwasser. Teile anschließend trocknen.

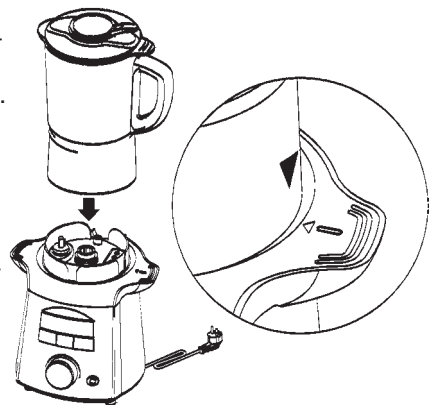


**Achtung!** Den Glaskrug richtig auf das Motorteil setzen. Der beleuchtete blaue Pfeil und der Pfeil am

Glaskrug müssen übereinander stehen.

**Vergewissern Sie sich, vor einschalten des Gerätes, dass immer etwas Flüssigkeit oder Fett im Gerät ist.**

- Achten Sie darauf, dass der Messereinsatz mit Dichtungsring fest in die Glasbehälterfassung geschraubt wird, da dieser sonst ausläuft.



- Wenn dies passiert, das Gerät sofort ausschalten und abtrocknen.
- Sollte Flüssigkeit in den Motorblock eingedrungen sein, das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.
- Bei Erstbenutzung kann es zu einem leichten Geruch kommen. Das ist normal und lässt nach einiger Benutzung nach.
- **Das Gerät nur im komplett zusammengebauten Zustand benutzen!**
- **Niemals ohne Lebensmittel oder Flüssigkeit betreiben.**
- **Niemals hochprozentige, brennbare Flüssigkeit verarbeiten.**
- **Bei eingeschaltetem Gerät nie den Glaskrug abnehmen. Der Motor muss vollständig stehen.**
- **Keine Flüssigkeiten, die heißer als 60°C sind, in den kalten Krug geben, damit das Glas nicht reißt.**
- **Füllen Sie den Glasbehälter nicht zu voll, damit nichts herauspritzen kann.**
- **Niemals die Heizung einschalten, wenn der Glaskrug leer ist. Es muss sich immer ausreichend Flüssigkeit oder Fett im Krug befinden.**

## Arbeitsplatz

Das Gerät oder den Glasbehälter auf eine ebene, trockene und ausreichende Arbeitsfläche stellen. Niemals an den Rand der Arbeitsfläche stellen.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker angeschlossen ist.

Wenn das Gerät

- nicht benutzt wird
- gereinigt wird
- bewegt wird

den Netzstecker ziehen!

## Sicherheitsschaltung

Das Gerät hat eine Sicherheitsfunktion und schaltet nach 3 Minuten im Dauerbetrieb ab. In diesem Fall eine Minute warten und erneut starten.

Die Ursache kann sein, dass zu viele oder zu große Zutaten in das Gerät eingefüllt wurden.



# Zubereitung von Speisen

Das Gerät kann nicht zum Entsaften oder zur Hackfleischherstellung verwendet werden.

Stufe 1 bis 3	Für Cocktails, flüssige Mischungen wie Mayonnaise, Marinaden	
Stufe 4	Pürieren von Suppen Schaumig schlagen von Flüssigkeiten	Erst eine Teilmenge mixen und dann weitere Zutaten über die Nachfüllöffnung zugeben.
Smoothie	Mixen von Drinks mit Flüssigkeiten und Obst	Flüssige Zutaten zuerst in den Mixer geben.
Ice crush	Zerkleinern von Eiswürfeln. Nicht zu große Mengen einfüllen (max. 250 gr.)	Das Gerät pulsiert dabei.
Pulse	Für Lebensmittel, die nur kurzfristig bei hoher Geschwindigkeit bearbeitet werden dürfen	Das Programm erfolgt über Tastendruck

- Flüssige Zutaten zuerst in den Krug geben, Lebensmittel nicht länger als notwendig verarbeiten.
- Bei größeren Mengen das Gerät nicht länger als 2 Minute laufen lassen.
- Den Glaskrug nicht überfüllen – feste Lebensmittel nach und nach in kleineren Portionen über die Nachfüllöffnung in den Krug geben.
- Den Deckel immer fest verschließen, damit nichts herauspritzen kann.
- Wenn Lebensmittel an der Wand des Glasbehälters anhaften, das Gerät ausschalten und diese mit einem Teigschaber lösen.
- Obst muss immer entkernt sein.

## Das Gerät ist nicht geeignet für:

- Entsaften von Früchten und Gemüse
- Eierschaum schlagen
- Feste Teigsorten mixen
- Gekochte Kartoffeln pürieren

Sollte das Gerät blockieren oder ungewöhnlich langsam arbeiten, bitte ausschalten, Netzstecker ziehen und die feststehenden Lebensmittel mit einem Kunststoff-Kochlöffel entfernen.

# Tips

## Für Suppen und Saucen

Zuerst einen halben Liter Flüssigkeit sowie einen Gemüse- oder Fleischbrühewürfel in das Gefäß geben. Die kleingeschnittenen Lebensmittel zugeben. Nicht mehr als bis zur MAX-Markierung befüllen. Den Deckel mit dem Messbecher sicher schließen. Das Gerät auf Kochen √√√ stellen. Nach 10 Minuten kann man die Lebensmittel bei geschlossenem Deckel kurzzeitig bei Stufe 1 mixen. Falls notwendig auf Stufe 2 und 3 steigern. Dann - abhängig von den Zutaten - das Gerät auf Mixen und Kochen √√ stellen. Nach weiteren 10 Minuten das Gerät ausstellen und die Konsistenz und Würzung prüfen. Danach kann man die Suppen oder Saucen auf Warmhalten √ stellen.

## Smoothie

Kleingeschnittene Früchte ohne Kerne und drei Tassen Flüssigkeit in den Behälter geben. Den Deckel mit dem Messbecher sicher schließen. Beginnend auf Stufe 1 bis Stufe 4 kurz mixen.

## Eis-Crusher

Acht bis Zehn Standardeiswürfel in den Behälter geben und den Deckel mit dem Messbecher sicher schließen. Vier bis Sechs mal mit der Puls-Stufe kurz mixen. Dann auf Stufe 2 weitermixen bis die Konsistenz der Eiswürfel wie Schnee ist.

## Babykost

Wenn man diese in dem Gerät zubereiten will ist auf absolute Hygiene zu achten. Fragen Sie den Kinderarzt welche Lebensmittel für das Baby geeignet sind. Als Beispiel geben Sie eine Tasse Gemüse, Früchte oder weiches Fleisch mit einer halben Tasse abgekochtem Wasser in den Mixer und kochen es weich. Mixen Sie die Lebensmittel auf Stufe 2 bis die richtige Konsistenz erreicht wurde. Falls notwendig geben Sie noch mal etwas Flüssigkeit zu.



**Achtung:**  
**Lebensmittel wird heiß**

## Zerkleinern von Hartkäse

Die Rinde vom Käse abschneiden und in kleine Stücke schneiden. Nicht zu viel in das Gefäß geben. Mit der Puls-Funktion den Käse drei bis vier mal ca. 5 Sekunden zerkleinern. Dann auf Stufe 3 bis 4 den Käse mixen bis er die gewünschte Struktur hat.

# Rezepte: DRINKS

## Grüner Smoothie

- 1 1/2 Tassen Apfelsaft
- 1 Tasse Ananassaft
- 2 Tassen geschnittene Mango
- 2 geschnittene Bananen
- 3 geschälte Kiwi
- 1 Tasse Petersilie
- 2 handvoll Babyspinat

Die Lebensmittel ohne den Spinat in den Krug gießen und stufenweise von 1 - 4 eine Minute mixen. Dann auf Stufe 1 Stellen und durch die Deckelöffnung den Spinat eingeben. Die Geschwindigkeit auf Stufe 4 stellen und ca. 1 Minute mixen. Evtl. Eiswürfel bei Stufe 2 dazugeben. Sofort servieren.

## Frucht Smoothie

- 2 Tassen Orangensaft
- 1 Tasse gestückelte Melone
- 1 geschnittene Banane
- 1 Tasse geschnittene Mango
- 1 1/2 Tassen geschnittene Ananas a.d. Dose
- 1 Tasse Himbeeren oder gemischte Beeren TK
- 1 Tasse halbierte Erdbeeren
- 6 Würfel Eis
- Honig oder Süßstoff nach Bedarf

Die Lebensmittel in den Krug geben und auf Stufe 4 ca 75 Sekunden mixen. Sofort servieren.

**Tipp: Die Früchte sollten reif sein!**

## Schoko Smoothie

- 450 ml Milch
- 60 g Haferflocken
- 3 EL Kakaopulver
- 3 Bananen
- 15 Erdbeeren
- etwas Joghurt
- Honig oder Süßstoff nach Bedarf

Die Lebensmittel in den Krug geben und auf stufe 4 ca 75 Sekunden mixen. Sofort servieren.

## Apfel-Smoothie

- 4 Äpfel, geschält und in Stücke geschnitten
- 2 Bananen
- 1 Schale Himbeeren
- 2 Gläser Apfelsaft
- Vanillzucker
- 1 Priesen Zimt
- 4 Eiswürfel

Stufenweise von 1 - 4 eine Minute lang mixen. Sofort servieren.

## Iced Chai Tea

- 3 Tassen kalten schwarzen Tee
- 4 Tassen Milch
- 1 Löffelspitze Vanilleextrakt
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- 2 kleine Stückchen geschälter Ingwer
- 1/2 TL Orangenzesten
- 4 - 6 Eiswürfel
- Honig oder Süßstoff nach Bedarf

Die Milch mit dem Vanilleextrakt 1 Minute auf Stufe 2 mixen. Den Tee und die Gewürze zugeben und 1 Minute schaumig mixen. Dann 4 - 6 Eiswürfel beginnend bei 1 stufenweise bis 4 mixen.



## Basilikum-Erdbeer-Limonade

- 300 g Erdbeeren
- 2 TL Zitronensaft
- 6 große Basilikumblätter
- 100 g Zuckersirup
- 0,5 Liter Mineralwasser
- 6 - 8 Eiswürfel

Die Lebensmittel in den Krug geben und mit dem Eiswürfeln stufenweise von Stufe 1 bis 4 ca. 2 Minuten mixen.

# Rezepte: SUPPEN

## Tomaten-Mango-Suppe

- 1 große gewürfelte Zwiebel
- 1 - 2 gewürfelte Knoblauchzehen
- 850g geschälte Tomaten a.d. Dose
- 400g Mangostücke a.d. Dose
- oder 1 frische Mango
- 3 TL Olivenöl
- 1/4 Liter Wasser
- Brühwürfel
- Salz, Pfeffer, Zucker,
- Basilikum
- 30 g Butter

Öl, Zwiebeln und Knoblauch in den Behälter geben und auf Stufe  $\lll$  anrösten. Wasser, Brühwürfel, Gewürze, Tomaten und Mango zugeben und auf Stufe  $\ll$  ca. 15 Minuten kochen und mixen.

Butter und grob gehackter Basilikum zugeben und auf Stufe Pulse 2 - 3 mal kurz aufmixen.

## Paprika-Suppe

- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 3 TL Olivenöl
- 800 g Paprikaschoten, gewürfelt
- 700 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Paprika
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Becher Sahne

Zwiebeln, Knoblauch und Öl in den Behälter geben und auf Stufe  $\lll$  anrösten. Die Gemüsebrühe und die Paprika zugeben und auf Stufe Kochen  $\lll$  5 Minuten kochen. Gewürze zugeben und auf Stufe Mixen und Kochen  $\ll$  10 Minuten kochen. Die Sahne zugeben und mit Stufe Pulse 2 - 3 mal kurz mixen.

## Grüne Erbsensuppe

- 100 g gewürfelte Zwiebeln
- 500 g TK Erbsen
- 600 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker, flüssige Sahne,
- 3 TL Olivenöl
- geschnittene Petersilie

Öl und Zwiebelwürfel in den Behälter geben und auf Stufe  $\lll$  anrösten. Die Gemüsebrühe und die TK Erbsen zufügen und auf Stufe  $\ll$  1/4 Stunde Mixen und Kochen. Petersilie und Sahne dazugeben und auf Stufe Puls 2 - 3 mal kurz aufmixen.

## Kartoffel-Brokkoli-Suppe

- 1 große gewürfelte Zwiebel
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 3 TL Olivenöl
- 400 g Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
- 300 g Brokkoli in Stücken
- 6 Tassen Gemüsebrühe
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer

Zwiebeln, Knoblauch und Öl in den Behälter geben und auf Stufe  $\lll$  anrösten. Die Gemüsebrühe, Kartoffeln und Brokkoli zufügen und auf Stufe Kochen  $\lll$  ca 10 Minuten kochen. Die Gewürze zugeben und auf Stufe 2 - 3 ca 15 Sekunden mixen. Dann Stufe  $\ll$  Kochen + Mixen einstellen und 10 Minuten kochen.

**Tipp: Zur Verfeinerung kann man etwas Zitronenzesten untermixen.**

# Rezepte: DRESSING

## Majonaise

4 Eigelb  
4 TL Senf  
1 TL Weisweinessig  
Salz, Pfeffer  
250 ml Olivenöl

Das Eigelb mit den Gewürzen auf Stufe 2 mixen und durch die Einfüllöffnung das Öl langsam zugeben. Ca 1 Minute aufschlagen.

---

## Kräutersoße

2 kleingeschnittene Paprikaschoten  
2 handvoll gemischte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Liebstöckel, Basilikum)  
1 - 2 Knoblauchzehen  
10 EL Olivenöl  
1 TL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
4 hart gekochte, gehackte Eier

Alle Zutaten in den Mixer geben und auf Stufe 1 - 3 mixen. Die Eier dann unterheben.

## Ananas Koriander

1 frische Ananas geschält und ohne Strunk  
2 TL geriebener Ingwer  
2 kleine rote Chili geschnitten, bei Bedarf entkernt  
1 EL Zitronensaft  
40 g frischer Koriander  
2 EL süßer Sherry  
2 EL Honig  
2 TL helle Sojasauce

Alle Zutaten in den Mixer und auf Stufe 1 bis 4 grob zerkleinern.

---

## Toskanische Brotsoße

1 große Zwiebel, grob geschnitten  
6 Knoblauchzehen geschält  
1/2 Tasse Mandeln  
3 Scheiben gewürfeltes Weißbrot  
1 Dose ganze Tomaten, abgegossen  
3 TL Olivenöl  
2 Peperoni geschnitten  
1/4 Tasse Weisweinessig  
1 Tasse Gemüsebrühe  
1 TL geräucherte Paprika  
1 TL Salz  
1/4 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

Das Öl in den Mixer geben und bei geschlossenem Deckel die Zwiebel und die Knoblauchzehen auf Stufe 1 Kochen anbraten. Wenn die Zwiebeln weich sind die Mandeln zugeben. Auf Stufe 1 ca. 15 Sekunden mixen. Die anderen Zutaten zugeben und auf Stufe 1 Kochen und Mixen 10 Minuten kochen. Danach 1 Minute die Soße stufenweise von 1 - 4 aufmixen.

## Schnelles Eis

300 g gefrorene Früchte  
100 g Puderzucker - nach Geschmack  
bzw. Fruchtsort  
100 g flüssige Schlagsahne  
Eiswürfel aus Milch oder Sahne  
evtl. mit frischer Minze verfeinern

Früchte mit Zucker und der Schlag-  
sahne stufenweise von Stufe 1 - 4 ca 1  
Minute durchmischen. Eiswürfel je nach  
gewünschter Konsistenz hinzugeben.

## Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

### Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

## Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein. **Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!**

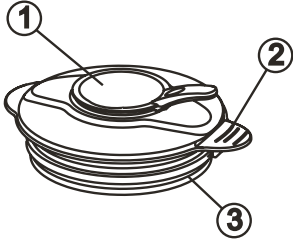
STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

E-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

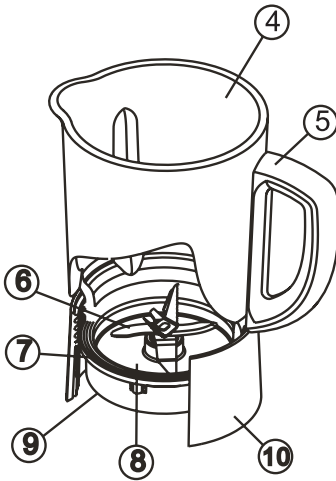




1. Measuring jug

2. Lid

3. Sealing joint



4. Glass jar

5. Handle

6. 6-wing blade

7. Sealing joint

8. Heating surface

9. Cover of heating plate

10. Base

11. Micro switch

12. Handle

13. LED

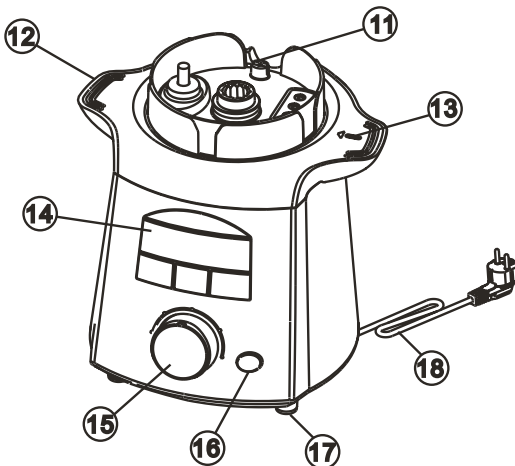
14. Panel

15. Speed

16. Mix

17. Rubber feet

18. Connecting cable

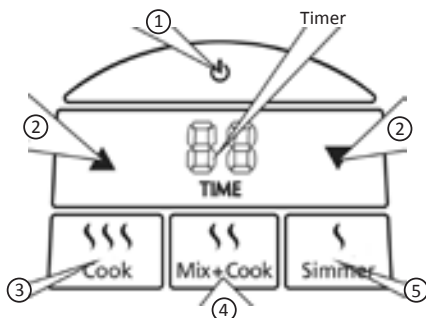


## 1. On-Off Switch

⏻ Press once, a red LED shines. The display shows „Time 88“.

## 2. Timer

By pressing the arrow keys ▲▼ the cooking time can be set in steps of 1 minute. The set time (e.g. 35 minutes) flashes in red. Time can be changed anytime by pressing the arrow keys. After time runs out the device turns off and beeps 10 times.



## 3. Cook

By pressing the button ≡≡≡ a blue LED flashes. The food is cooked with 90 – 100°C for the set time. After the time runs out the device turns off. Now the food can be mixed with speed I to III or with the pulse button.

## 4. Mix & Cook

By setting the desired time and pressing the button ≡≡ the blue LED flashes. The device cooks and mixes the food with 90 – 100°C in time interval. After the time runs out the device turns off.

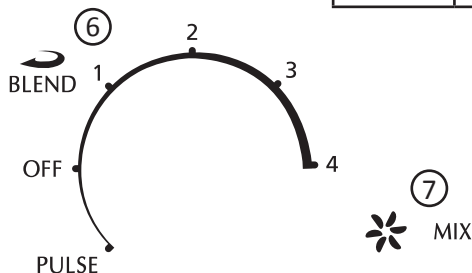
## 5. Simmer (keep warm)

By setting the desired time and pressing the button ≡ the food will be kept warm with 55 – 60°C. By pressing the mix button \* shortly, the food will be mixed in intervals and low r.p.m. for short time.

## 6. Speed of the mixer

By turning the switch ⤴ the food can be mixed on level 1, 2, 3, 4 or with the pulse function. Hot food can be mixed at higher speeds.

Position	r.p.m.	
I	9.700 U/Min	For soft and liquid food
II	12.000 U/Min	
III	15.000 U/Min	For medium-hard food
IIII	19.000 U/Min	Intensive mixing
Pulse	19.000 U/Min	For short mixing of hard food



## 7. Mixing in intervals

If mix + cook ≡≡ (no. 4) is set, mixing in intervals is possible by pressing the button \* >2 seconds. "88" and () flashes alternately.

## Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.


Only use the device for the purposes described in this manual. Only use original parts of the devices which are intended for this appliance.




## Hygiene

- The device needs to be cleaned perfectly after each use.
- Don't leave any food particles between the blades.
- Let the device to dry in order to avoid mold formation.
- Cut all food on a clean chopping board and not together with raw chicken (danger of salmonella)

## Safety information

- The appliance must be used and plugged in only according to the requirements shown on the rating label.
- Use the appliance only if the cord shows no damages. Check this before every use!
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.


- The appliance must be used and plugged in only according to the requirements shown on the rating label.
- Use the appliance only if the cord shows no damages. Check this before every use!
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
- When using a faultless three-wire extension cord, this cable needs to be completely unwound.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that they are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a plaything. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Don't keep the appliance outside or in a humid environment.
- Never immerse the appliance in water.
- Use the appliance never after a malfunction, e.g. when it fell down or was damaged in any other way.
- Don't use the glass jug anymore if broken (cracked). The jug might break or become leaky; shivers might fall into the food. Don't use the device anymore if leaky.
- The producer takes no responsibility for wrong use, which comes from not obeying the instruction manual
- To avoid any dangers, any repairs at the appliance, e.g. an exchange of the cord, must only be done by an authorised repair service.
- The appliance must be used on a stable and even surface.

-  Always turn off the device before removing the lid or the measuring cup – hot liquid might splash out of the glass jug.
- The appliance is only for the intended use described in the instruction manual.
- Never put hands, spoons or other items into the glass jar, when the appliance is plugged in or is working.
- Please do not use the appliance if the jar, the plastic parts and the gasket have cracks, are leaky or the knife is hard-steering.
-  The device becomes very hot! Never transport the device with the hot jug on it. Never touch the heating plate after cooking. Transport the glass jug only on the handles.
- Hot condensed water might drip down by taking of the lid or the measuring cup.
-  Only fill the device up to the max-marking. Never overload the device, food might splash out and cause damage.

## Maximum capacity

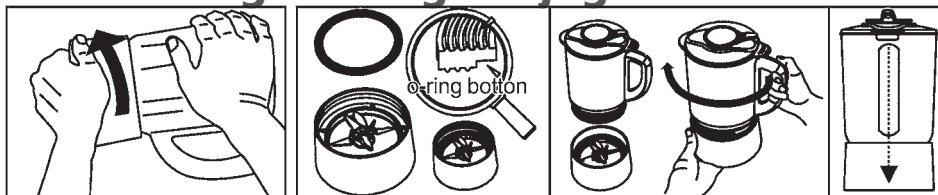
- Hot food max: 1.400ml
- Cold food max: 1.750ml

## Cleaning

- After usage fill the jug with water and washing-up liquid and let the device run for about 2 minutes with the program mix + cook.
- Unplug the device
- Never immerse the device into water
- Don't let food dry up into the device, pay attention that no food particles remain between the blades.
- Don't clean parts of the device into the dish-washer. Leave parts for drying.
-  Attention!  
The glass base may become hot.


Don't be too powerful while cleaning in order not to deform the blades or the drive axle.

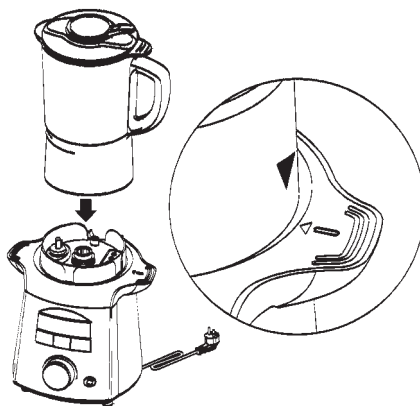
## Dismantling of the glass jug:



Don't be too powerful! Place the jug on a towel and hold it with your right hand. With the left hand detach the heating element with the attached dismantling help. Then clean both parts. Attention: blades are sharp! For the assembly, place the sealing joint correctly into the heating element. Tighten the jug on the heating element. Pay attention that the jug is fastened tightly and dense.

## Usage:

- The appliance must not be plugged in during operation.
- Never try to insert the mixing insert without the glass jar into the appliance! Danger of injury!
- Wipe the motor base with a damp cloth, rinse the glass jar and dry all parts.
-  **Attention!** Place the jug correctly on the motor element. The illuminated arrow and the arrow on the jug need to be on top of each other. **Please make sure before turn on the device, that some liquid or fat is in the jug.**
- The complete assembled glass jar can be easily put on the motor base with a rotary motion.
- Take care, that the mixing insert is always screwed tightly to the glass jar, else a leakage can occur.
- When that happens, the appliance must be switched off and dried instantly.
- If liquid ran into the appliance, the appliance must be checked by an authorized service person.
- By the first use, there might be a slight odor. This is normal and fades after some use.
- **Use the appliance only if completely assembled!**
- **The appliance must never be used without food or liquids.**
- **Never use high proof or flammable liquids.**



- **The glass jar and the lid must only be removed when the whole appliance fully stopped.**
- **Do not fill liquids, hotter than 60°C in the jar, otherwise the glass may break.**
- **Never overfill the jar to avoid splashes.**
- **Never remove the jar holder of the jar.**
- **Niemals die Heizung einschalten, wenn der Glaskrug leer ist. Es muss sich immer ausreichend Flüssigkeit oder Fett im Krug befinden.**

## Working place

Place the appliance and the jar on an even, dry and sufficient surface. Never place on the edges of the surface.

Never leave the appliance unattended when operating.

Unplug the power cord, if the appliance should be cleaned, moved or will not be used anymore.

## Safety shut-off

For safety reasons the appliance shuts off after 2 minutes continuous operation. In this case wait one minute and restart the device.

This may be caused by too many or too big ingredients filled into the appliance.

## Food preparation

The appliance is not suitable as a juice extractor or to make minced meat!

Step Min. to 3 4-5000 rpm	For cocktails, liquid mixtures as mayonnaise, marinades	
Step 4 to Max.	Mashing soups Fluffy beating of liquids	First mix parts and add further ingredients through the refill opening
Smoothie	Mix drinks with liquids and fruits	First add the liquid ingredients
Ice crush	Shredding of ice cubes. Do not immerse too much (max. 250 gr.)	The appliance pulsates.
Pulse	For food which can be treated only short time at high speed.	The program starts by pushing the button

- First insert liquid ingredients into the jar, do not treat food longer than necessary.
- Do not run the appliance longer than 2 minutes if larger amounts should be prepared.
- Do not overfill the jar – refill food in smaller amounts step by step.
- Close the lid tightly to avoid splashes.
- If food sticks on the wall of the jar, shut off the device and release them using a bench scraper.
- Fruits need to be seeded.

**The device is not suitable for:**

Juice extracting of fruits and vegetables

Beating egg whites

Mixing hard doughs

Mashing potatoes

Should the appliance get blocked or work unusually slow, the appliance must be switched off, get unplugged and jamming food must be removed carefully by using a long spoon made from plastic.




# Rezepte: DRINKS

## Green Smoothie

- 1 ½ cup apple juice
- 1 cup pineapple juice
- 2 cups mango, cut
- 2 cups banana, cut
- 3 kiwi, peeled
- 1 cup parsley
- 2 handful of young spinach


Mix all ingredients, except the spinach in steps from 1 to 4 for about 1 minute. Turn the device on level 1 and fill in the spinach through the opening in the lid. Turn to level 4 and mix for 1 minute. Possibly, add some ice cubes on level 2. Serve immediately.



## Chocolate Smoothie

- 450ml milk
- 60g porridge oats
- 2 tbsp. Cocoa
- 3 bananas
- 15 strawberries
- Some yoghurt
- Honey or sweetening as needed


Mix all ingredients at level 4 for about 75 seconds. Serve immediately.



## Fruit Smoothie

- 2 cups orange juice
- 1 cup melon, cut
- 1 banana, cut
- 1 cup mango, cut
- 1 ½ cups pineapple, canned and cut
- 1 cup frozen raspberries, or other berries
- 1 cup strawberries, halved
- 6 ice cubes
- Honey or sweetening as needed


Mix all ingredients at level 4 for about 75 seconds. Serve immediately.



## Apple Smoothie

- 4 apples, peeled and cut
- 2 bananas
- 1 handful raspberries
- 2 cups apple juice
- Vanilla sugar
- 1 pinch cinnamon
- 4 ice cubes

Mix in steps from 1 to 4 for about 1 minute. Serve immediately.



## Iced Chai Tea

3 cups of black tee, cold  
4 cups milk  
Some vanilla extract  
1 tsp. cinnamon  
1 knife point of ground cloves  
2 little pieces of peeled ginger  
½ tsp. orange zests  
4 – 6 ice cubes  
Honey or sweetening as needed

Mix milk and vanilla extract for 1 minute on level 2, then add tea and spices and stir for 1 minute. Add the ice cubes one after another on level 1 to 4.



## Basil-Strawberry-Lemonade

300g strawberries  
2 tsp. lemon juice  
6 large leaves of basil  
100g sugar syrup  
0,5 l mineral water  
6 – 8 ice cubes

Mix all ingredients in steps from 1 to 4 for about 2 minutes.



# Rezepte: SUPPEN

## Tomato-Mango-Soup

1 big onion, cut  
1 – 2 garlic cloves, cut  
850g tomatoes, canned and cut  
400g mango, canned and cut  
Or 1 fresh mango  
3 tsp. olive oil  
¼ l water  
1 bouillon cube  
Salt, pepper, sugar  
Basil  
30g butter

Roast gently oil, onion and garlic at level 111  
Add water, bouillon cube, spices, tomatoes and mango and mix & cook on level 11 for about 15 minutes. Add butter and roughly chopped basil and mix on pulsation for 1 to 3 times.

## Green Pea Soup

100g onion, cut  
500g peas, frozen  
600ml vegetable stock  
Salt, pepper, nutmeg, sugar, cream  
3 tsp. olive oil  
Parsley, chopped

Roast gently oil and onions on level 111  
. Add vegetable stock and peas and mix & cook on level 11 for 15 minutes. Add parsley and cream and mix on pulsation for 1 to 3 times.

## Sweet pepper Soup

1 big onion, cut  
1 – 2 garlic cloves  
3 tsp. olive oil  
800g sweet pepper, cut  
700ml vegetable stock  
1 tsp. paprika spice  
Salt, pepper, sugar  
1 cup cream

Roast gently oil, garlic and onions on level 111. Add vegetable stock and sweet pepper and cook at level 111. for about 5 minutes. Add spices and mix & cook 11 for about 10 minutes. Add the cream and mix on pulsation for 1 to 3 times.

## Potato- Broccoli-Soup

1 big onion, cut  
1 – 2 garlic cloves  
3 tsp. Olive oil  
400g potatoes, peeled and cut  
300g broccoli, cut  
6 cups vegetable stock  
½ tsp. salt  
½ tsp. Pepper


Roast gently oil, garlic and onions on level 111. Add vegetable stock, potatoes and broccoli and cook at level 111 for about 10 minutes. Add spices and mix at level 2-3 for 15 seconds. Then mix & cook 11 for 10 minutes.

# Rezepte: DRESSING

## Mayonnaise

4 egg yolks  
4 tsp. Mustard  
1 tsp. White wine vinegar  
Salt, pepper  
250ml olive oil


Mix the egg yolks with the spices on level 2 and stir in gently the olive oil through the refill opening in the lid. Beat for about 1 minute.



## Herb Sauce

2 sweet pepper, cut  
2 handful herbs (parsley, chives, chervil, lovage, basil)  
1 – 2 garlic cloves  
10 tbsp. Olive oil  
1 tsp. Lemon juice  
Salt, pepper  
4 boiled eggs, chopped

Mix all ingredients at level 1 to 3. Then add the eggs.



## Pineapple- Coriander Sauce

1 fresh pineapple, peeled and cut  
2 tsp. ginger, grated  
2 little chili, cut  
1 tbsp. Lemon juice  
40g fresh coriander  
2 tbsp. Sherry  
2 tbsp. Honey  
2 tsp. Soy sauce


Mix all ingredients at level 1 to 4.



## Tuscan Bread Sauce

1 big onion, cut  
6 garlic cloves  
½ cup almonds  
3 slices of white bread  
1 can whole tomatoes  
3 tsp. Olive oil  
2 chili, cut  
¼ cup white wine vinegar  
1 cup vegetable stock  
1 tsp. Paprika spice  
1 tsp. Salt  
¼ tsp. ground pepper

Roast gently oil, garlic and onions on level 4. Add the almonds and mix on level 1 for about 15 seconds. Add the other ingredients and mix & cook 4 for about 10 minutes. Then mix the soup on levels 1 to 4 gently.



## Fast Ice Cream

300g frozen fruits

100g sugar powder as needed

100g cream

Ice cubes made from milk or cream

Mix the fruits, sugar and cream in steps from 1 to 4 for about 1 minute. Add the ice cubes up to the desired consistency.

## Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

**Packaging disposal:** Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.

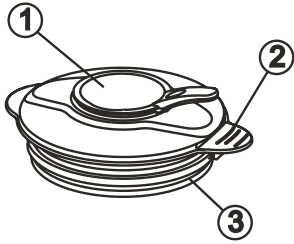


Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.  
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

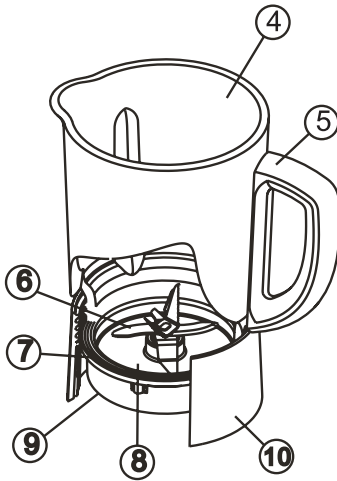
## Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

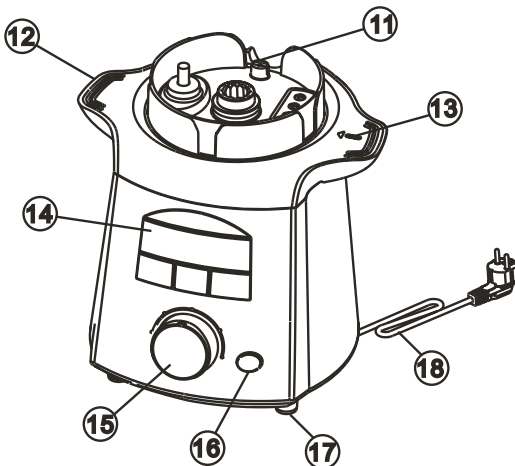
STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,  
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>



1. Gobelet gradué
2. Couvercle
3. Joint d'étanchéité



4. Verre
5. Poignée
6. Couteau à 6 ailettes
7. Joint d'étanchéité
8. Plaque chauffante
9. Revêtement de plaque chauffant
10. Embase



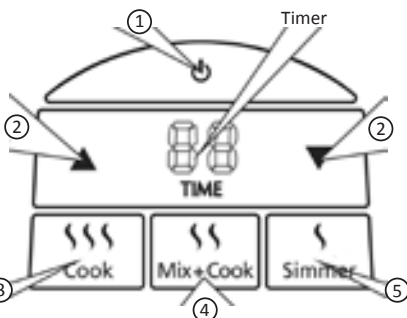
11. Microrupteur
12. Poignée
13. DEL
14. Panel
15. Vitesse
16. Mixer
17. Pieds caoutchouté
18. Ligne

## 1. Commutateur marche/arrêt



⏻ Appuyer une fois, un DEL rouge s'allume. Le panel affiche „Time 88“.

## 2. Minuterie


En appuyant sur les touches fléchées ▲▼ le temps de cuisson peut être ajuster en niveaux de 1 minute. Le temps ajouté (par exemple 35 min.) clignote en rouge. Vous pouvez changer le temps toujours avec les touches fléchées ▲▼. Si le temps s'écoule, l'appareil s'éteint et émet un piep10 fois.



## 3. Cuire

En appuyant sur la touche  une DEL bleu clignote. L'appareil cuit les aliments à 90-100°C, selon le temps désiré. Si le temps s'écoule, l'appareil s'éteint. Maintenant, vous pouvez mélanger  (no 6) la nourriture aux positions de I à IIII ou avec la touche à impulsion.


## 4. Mix + Cuire

En ajoutant le temps désiré et appuyant sur la touche  une DEL bleu clignote. L'appareil cuit les aliments à 90-100°C et mélange en intervalle. Si le temps s'écoule, l'appareil s'éteint.

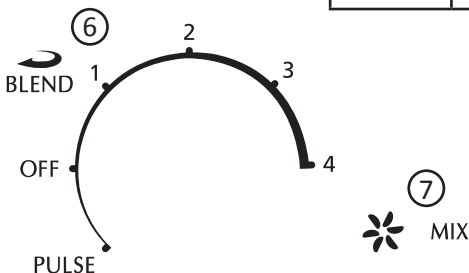
## 5. Garder au chaud

En ajoutant le temps désiré et appuyant sur la touche  la nourriture aura gardé au chaud à 55 – 60°C. En appuyant sur la touche MIX  pour un court laps, les aliments sont brièvement mélangés à intervalles à faible vitesse.



## 6. Vitesses

En tournant le bouton , vous pouvez mixer les aliments en niveaux 1, 2, 3, 4 ou avec la touche à impulsion. Les aliments chauds peuvent être mélangés à haute vitesse après le temps de cuisson.

Position	trs/min	
I	9.700 U/Min	Pour des aliments mous et liquides
II	12.000 U/Min	
III	15.000 U/Min	Pour des aliments moyennement dur
IIII	19.000 U/Min	Mélanger intense
Pulse	19.000 U/Min	Pour brève broyage des aliments durs



## 7. Mixer en intervalles

Si vous avez ajouté Mix + Cuire  (no. 4) vous pouvez mixer en intervalles avec tours réduits par appuyer sur la touche  pour >2 seconds. »88 « et ( ) clignote tour à tour.



## Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.


Travaillez avec l'appareil seulement comme décrit dans les instructions. Lorsque vous travaillez avec l'appareil, utilisez uniquement des pièces originales.




## Hygiène

- L'appareil doit être nettoyé correctement après utilisation.
- Ne laisser rien de résidus entre les couteaux.
- Laisser sécher bien l'appareil pour éviter la formation de moisissure
- Coupez les aliments sur un planche à découper propre et ne faire en contact avec le poulet cru (risque de salmonelle).

## Consignes de sécurité

- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.

- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
- Lorsque vous utilisez un rallonge trilobé et impeccable, déroulez ce câble complètement.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Ne conserver pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce très humide.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne jamais utiliser l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple s'il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.
- N'utiliser pas le verre s'est endommagée (fissures, sauts). Le verre peut craquer ou devenir fuyant et les éclats peuvent tomber dans la nourriture. N'utilisez jamais l'appareil si le liquide coule.
- Le fabricant n'est pas garant des dommages provoqués lors d'une mauvaise ou d'une fautive manipulation de l'appareil, survenus par le non-respect des consignes indiquées dans le mode d'emploi.
- Afin d'éviter tous risques de danger, toutes réparations, comme le changement du câble d'alimentation, doivent se faire uniquement par un service clientèle compétent.


- Utiliser l'appareil sur une surface de travail stable et plane.
-  Éteint l'appareil toujours avant le couvercle et le gobelet gradué sont détachent, les liquides chauds peuvent rejailir du verre.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour les usages décrits dans le mode d'emploi.
- Ne jamais saisir avec les mains, des cuillères en bois ou d'autres corps étrangers dans le bol en verre quand l'appareil est branché ou fonctionne !
- N'utilisez pas l'appareil si le verre, les parties en plastiques et le joint ont des accrocs, sont fissurés ou le couteau est coincé.
-  L'appareil devient très chaud quand le chauffage de la nourriture! Ne garder jamais l'appareil et le verre chaud ensemble. Ne toucher jamais les éléments du chauffage après la cuisson. Prendre le verre avec la poignée.
- Lorsque vous retirez le couvercle ou le gobelet gradué, l'eau de condensation chaude peut goutter.
-  Lors du remplissage du récipient en verre observer la note maximale. Ne remplissez jamais trop, les aliments peuvent s'écouler et causer des dommages.

## Quantités maximales

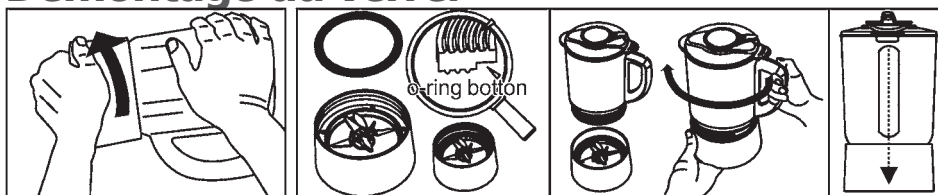
- Aliments chauds max: 1.400ml
- Aliments froids max: 1.750ml

## Nettoyage

- Après utilisation d'appareil, nettoyer le verre avec eau et liquide vaisselle avec le programme Mix + Cuire ☹☹ pour 2 minutes
- **Débrancher l'appareil.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Ne laisser jamais sécher les aliments dans le verre. Ne laisser rien de résidus entre les couteaux.
- Ne nettoyer pas les parties amovibles dans le lave-vaisselle. Laisser sécher les parties.

-  **Attention!** La base de pot en verre peut être chaude.
- Soyez prudent lors du nettoyage, de sorte que les couteaux et l'axe d'entraînement ne sont pas pliés.

## Démontage du verre:



Mettre le verre sur un serviette et maintenez-le avec votre main droite avec sa main gauche résoudre l'éléments du chauffage avec l'aide de montage. Nettoyer le verre et le chauffage. Attention : les couteaux sont tranchants ! Mettre le joint d'étanchéité correctement dans l'élément de chauffage. Visser le verre. Assurez-vous que le verre est fixé et dense à l'aide de montage.

## Mise en service

- Ne nettoyer jamais l'appareil si brancher.
- Ne placer jamais le couteau sans verre. Vous risquez de vous blesser !
- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide, rincez le réservoir en verre et sécher tous les éléments.

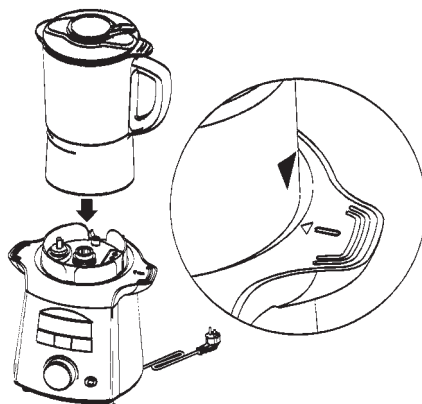


**Attention!** Mettre le verre correctement sur la base avec le moteur. La flèche illuminée bleue et la flèche sur le verre doivent être superposées.

**Assurez-vous avant allumer**

**l'appareil, qu'il y a toujours un peu de liquide ou de graisse dans l'appareil.**

- Le bol complet prend l'encoche sur le bloc moteur en tournant légèrement
- Veillez à ce que la garniture de couteaux soit vissée fermement sur le bol, sinon celui-ci déborde.
- Si cela arrive, débrancher immédiatement l'appareil et le sécher.
- Si du liquide a pénétré dans le bloc moteur, faire vérifier l'appareil par un atelier spécialisé.



- Lors de la première utilisation, il peut être une légère odeur. C'est normal et décroître après certains usages.
- **Utiliser l'appareil seulement à l'état assemblé.**
- **Ne pas faire fonctionner l'appareil sans denrées alimentaires!**
- **N'utilisez jamais des liquides de haute teneur et inflammables.**
- **Ne retirer le bol en verre et le couvercle si l'appareil est en marche. Le moteur doit être en arrêt complètement.**
- **Ne verser pas les liquides plus chauds que 60°C dans le verre pour éviter les accros.**
- **Ne remplir pas le verre trop plein pour éviter les éclaboussures.**
- **Ne retire pas la châssis-support du verre.**
- **N'allume jamais l'appareil si le verre est vide. Il doit être toujours suffisamment liquide ou de graisse dans le verre.**

## Place de travail

Poser l'appareil et le verre sur une surface plain, stable et suffisant. Ne poser jamais en bordure de surface.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

Débrancher l'appareil pour nettoyage, transposition ou si vous le n'utilisez plus.

## Circuit de sécurité

L'appareil possède une fonction de sécurité et arrête après 2 minutes de fonctionnement continu. Dans ce cas attendre 1 minute et met en marche l'appareil.

La cause peut-être que de trop nombreux ou trop grands ingrédients ont été verser dans l'appareil.

## Préparation des plates

Cet appareil ne peut pas être utilisé pour extraire le jus ou pour préparer de la viande hachée !

Position de Min. à 3 4-5000 tours	Pour cocktails, mélange liquide comme mayonnaise, marinades	
Position 4 à Max.	Réduire en purée des soupes Battre en mousse des liquides	Mixer un partie, premièrement et ajouter le reste par orifice de remplissage.
Smoothie	Mixer des drinks avec liquides et fruits	Ajouter les liquides premièrement dans appareil.
Ice crush	Concasser des glaçons. Ne remplissez pas trop grandes quantités (max. 250gr.)	L'appareil pulse.
Pulse	Pour des aliments qui doivent manier pour en peu de temps à grandes vitesse.	Met en marche par appuyer la touche.

- Remplissez le verre premièrement avec les ingrédients liquides, ne mixez pas les denrées alimentaire plus longtemps que nécessaire.
- Pour grande quantités, ne mettez pas l'appareil en fonction pour plus de 2 minutes.
- Ne remplir pas le verre trop plein – mettre les denrées alimentaire progressivement en petites portions dans le verre.
- Fermer le couvercle fixe toujours pour éviter les éclaboussures.
- Les fruits doivent être dénoyautés toujours.

**Cet appareil ne peut pas être utilisé pour :**

- Extraire le jus des fruits et légumes
- Battre des œufs
- Pâtisser
- Battre neige des pommes de terre

Dans le cas où l'appareil se bloquerait ou travaillerait plus lentement que d'habitude, le débrancher, le mettre hors circuit et retirer les denrées alimentaires éventuellement coincées avec une cuillère en plastique en prenant des précautions.

# Rezepte: DRINKS

## Smoothie Vert

1 ½ mug jus de pommes  
1 mug jus d'ananas  
2 mugs mangue, coupé  
2 mugs banane, coupé  
3 kiwis, pelés  
1 mug persil  
2 poignées épinards

Mixez tous les ingrédients, sans l'épinard, pour 1 minute aux niveaux 1–4. Mettez à niveau 1 et ajoutez les épinards par l'orifice de remplissage. Mettez la vitesse à niveau 4 et mixez pour 1 minute. Servir immédiatement.

## Smoothie à Chocolat

450ml lait  
60g flocon d'avoine  
2 CS cacao en poudre  
3 bananes  
15 fraises  
Yaourt  
Miel ou édulcorant selon les besoins

Mixez tous les ingrédients à niveau 4 pour 75 seconds. Servir immédiatement.

## Smoothie à Fruits

2 mugs jus d'orange  
1 mug melon, coupé  
1 banana, coupé  
1 mug mangue, coupé  
1 ½ mug ananas de canette, coupé  
1 mug framboise, gelées  
1 mug fraises  
6 glaçons  
Miel ou édulcorant selon les besoins

Mixez tous les ingrédients à niveau 4 pour 75 seconds. Servir immédiatement.

## Smoothie à Pommes

4 pommes, pelés et coupés  
2 bananes  
1 poignée framboise  
2 mugs jus de pommes  
Sucre vanillé  
Cannelle  
4 glaçons

Mixez en niveaux 1 – 4 pour 1 minute. Servir immédiatement.

# Rezepte: DRINKS

## Iced Chai Tea

3 mugs thé noir, froid  
4 mugs lait  
Extrait de vanille  
1 CC cannelle  
1 point de couteau poudre de clou de girofle  
2 petites pièces gingembre  
½ CC zeste d'orange râpé  
4 – 6 glaçons

Miel ou édulcorant selon les besoins  
Mixez le lait et l'extrait de vanille pour 1 minute à niveau 2. Ajoutez le thé et épices et mixez pour 1 minute. Ajoutez les glaçons aux niveaux 1–4.

---

## Basilic-Fraise-Limonade

300g fraises  
2 CC jus de citron  
6 feuilles de basilic  
100g sirop de sucre  
0,5l d'eau minérale  
6 – 8 glaçons

Mixez en niveaux 1 – 4 pour 2 minutes.  
Servir immédiatement.

---



# Rezepte: SUPPEN

## Tomate-Mangue-Soupe

1 oignon, coupé  
1 – 2 gousses d'ail, coupé  
850g tomates, canette et coupé  
400g mangues, canette et coupé  
Ou 1 mangue fraîche  
3 CC huile d'olive  
1/4l eau  
1 bouillon cube  
Sel, poivre, sucre  
Basilic  
30g beurre

Faire revenir huile, oignon et ail à niveau  $\text{\textasciitilde}$  $\text{\textasciitilde}$ . Ajoutez l'eau, bouillon cube, épices, tomates et mangue et mixer & cuire à niveau  $\text{\textasciitilde}$  pour 15 minutes. Ajoutez beurre et feuilles de basilic et mixez en pulsation 1 – 3 fois.

## Soupe de pois cassés

100g oignon, coupé  
500g pois, gelées  
600ml bouillon des légumes  
Sel, poivre, muscade, sucre, crème  
3 CC huile d'olive  
Persil, coupé

Faire revenir huile et oignon à niveau  $\text{\textasciitilde}$  $\text{\textasciitilde}$ . Ajoutez bouillon des légumes et pois et mixer & cuire à niveau  $\text{\textasciitilde}$  $\text{\textasciitilde}$  pour 15 minutes. Ajoutez persil et crème et mixez en pulsation 1 – 3 fois.

## Soupe à Paprika

1 oignon, coupé  
1 – 2 gousses d'ail  
3 CC huile d'olive  
800g paprika, coupé  
700ml bouillon des légumes  
1 CC piment  
Sel, poivre, sucre  
1 mug crème

Faire revenir huile, oignon et ail à niveau  $\text{\textasciitilde}$  $\text{\textasciitilde}$ . Ajoutez bouillon des légumes et paprika et mixer & cuire à niveau  $\text{\textasciitilde}$  $\text{\textasciitilde}$  pour 5 minutes. Ajoutez épices et mixez & cuire  $\text{\textasciitilde}$  pour 10 minutes. Ajoutez crème et mixez en pulsation 1 – 3 fois.

## Pommes de terres-Brocoli-Soupe

1 oignon, coupé  
1 – 2 gousses d'ail  
3 CC huile d'olive  
400g pommes de terres, pelées et coupés  
300g brocoli, coupé  
6 mugs bouillon des légumes  
1/2 CC sel  
1/2 CC poivre


Faire revenir huile, oignon et ail à niveau  $\text{\textasciitilde}$  $\text{\textasciitilde}$ . Ajoutez bouillon des légumes et brocoli et mixer & cuire à niveau  $\text{\textasciitilde}$  $\text{\textasciitilde}$  pour 10 minutes. Ajoutez épices et mixez aux niveaux 2-3 pour 15 seconds. Mixez & cuire  $\text{\textasciitilde}$  pour 10 minutes.

# Rezepte: DRESSING

## Mayonnaise

4 jaunes d'œufs  
4 CC moutarde  
1 CC vinaigre à vin blanc  
Sel, poivre  
250ml huile d'olive


Mixez les jaunes d'œufs et les épices à niveau 2 et ajoutez huile d'olive lentement par l'orifice de remplissage. Mixez pour 1 minute.



## Sauce à herbes

2 paprikas, coupés  
2 poignées herbes (persil, cive, cerfeuil, livèche, basilic)  
1 - 2 gousses d'ail  
10 CS huile d'olive  
1 CC jus de citron  
Sel, poivre  
4 œufs, cuite et coupé


Mixez tous les ingrédients à niveau 1 – 3. Ajoutez les œufs.



## Ananas-Coriandre Sauce

1 ananas, pelé et coupé  
2 CC gingembre, gradué  
2 petites piments rouges, coupé  
1 CS jus de citron  
40g coriandre  
2 CS sherry  
2 CS miel  
2 CS sauce soja


Mixez tous les ingrédients à niveau 1 – 4.



## Soupe à pain toscane

1 oignon, coupé  
6 gousses d'ail  
½ mug amandes  
3 tranches du pain blanc  
1 canette tomates entière  
3 CC huile d'olive  
2 piments rouges, coupé  
¼ mug vinaigre à vin blanc  
1 CC piment  
1 CC sel  
¼ CC poivre

Faire revenir huile, oignon et ail à niveau 1. Ajoutez les amandes et mixer à niveau 1 pour 15 secondes. Ajoutez tour les ingrédients et mixez & cuire 10 pour 10 minutes. Mixez la soupe aux niveaux 1–4 lentement.



## Crème glacée

300g fruits, gelées

100g sucre glace selon les besoins

100g crème

Glaçons du lait ou crème

Mixez les fruits, sucre et crème aux niveaux 1 – 4 pour 1 minute. Ajouter les glaçons jusqu' à la consistance désirée.

## Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

### Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

### Emballage de l'appareil

- Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
- Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



### Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

## Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

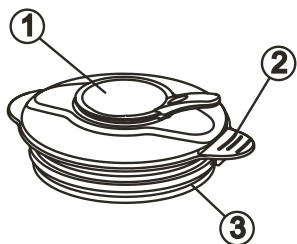
STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

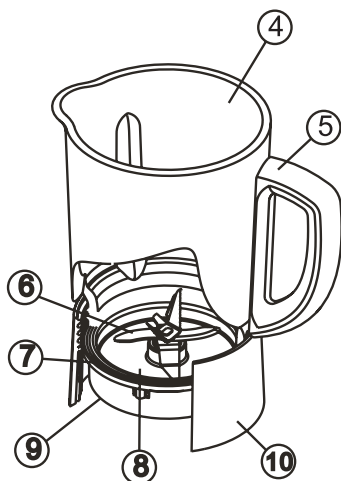
tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

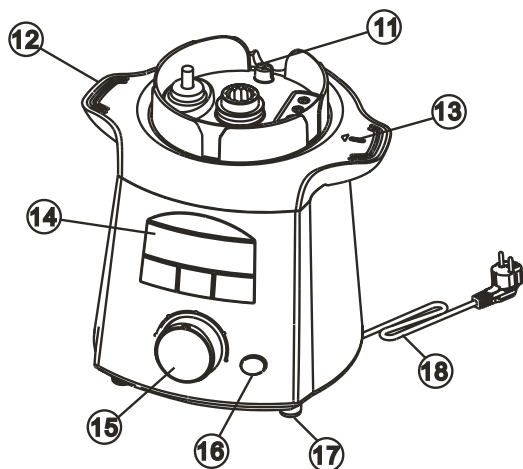




- 1. Maatbeker
- 2. Deksel
- 3. Afdichting deksel



- 4. Glazen kan
- 5. Handvat
- 6. Zesvoudig mes
- 7. Afdichting
- 8. Verwarmende oppervlakte
- 9. Bedekking hete plaat
- 10. Basis







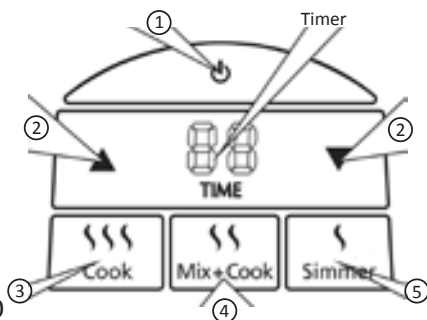
- 11. Micro-schakelaar
- 12. Handvat
- 13. LED verlichting
- 14. Bedienings-paneel
- 15. Snelheid
- 16. Mixknop
- 17. Rubberen voeten
- 18. aansluitkabel

## 1. Aan/uit-schakelaar

Rode LED verlichting verschijnt bij het eenmaal indrukken van de schakelaar . Het display toont "Time 88".

## 2. Timer

Door middel van de pijltjestoetsen   kan de bereidingstijd worden ingesteld in stappen van 1 minuut. De ingestelde tijd (bijv. 35 minuten) knippert in het rood. De tijd kan op elk moment worden gewijzigd door middel van de pijltjestoetsen  . Wanneer de tijd om is, schakelt het apparaat zichzelf uit en piept 10 keer.



## 3. Koken

Door op de knop te drukken , zal een blauw LED lampje knipperen. Het voedsel wordt gekookt met een temperatuur van 90 – 100°C voor de ingestelde tijd. Wanneer de tijd om is, zal het apparaat zichzelf uitschakelen. Het voedsel kan nu worden gemengd  (nr. 6) met snelheid I tot en met IIII, of met de pulsknop.


## 4. Mixen & Koken

Door het instellen van de gewenste tijd en een druk op de knop , zal een blauw LED lampje knipperen. Het apparaat kookt en mixt het voedsel met een temperatuur van 90 – 100°C in het tijdsinterval. Wanneer de tijd om is, schakelt het apparaat zichzelf uit.

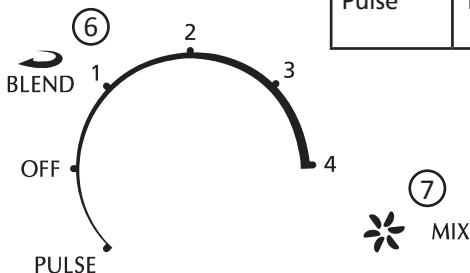
## 5. Sudderren (warm houden)

Door het instellen van de gewenste tijd en een druk op de knop , zal het voedsel warm worden gehouden met een temperatuur van 55 – 60°C. Door kort op de mix-knop  te drukken, zal het voedsel voor korte tijd met een lage snelheid in intervallen gemixt worden.



## 6. Snelheid van de mixer

Door de knop  te draaien, kan het voedsel worden gemengd op niveau 1, 2, 3, 4 of met de puls functie. Warm eten kan niet worden gemengd bij hogere snelheden.

Position	r.p.m.	
I	9.700 U/Min	Voor zachte en vloeibare voedingsmiddelen
II	12.000 U/Min	
III	15.000 U/Min	Voor middelgroot, hard voedsel
IIII	19.000 U/Min	Gebruiken om intensief te mengen
Pulse	19.000 U/Min	Voor een korte menging van hard voedsel



## 7. Mixen in intervallen

Wanneer mixen + koken  (nr. 4) is ingesteld, is het mogelijk om in intervallen van minder dan 2 seconden te mixen door op de knop  te drukken. "88" en [] knipperen afwisselend.

## Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Gebruik het apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden. Gebruik alleen de originele onderdelen van het apparaat welke bestemd zijn voor dit apparaat.

## Hygiëne




- Het apparaat moet na gebruik grondig worden gereinigd.
- Laat geen etensresten tussen de messen zitten.
- Laat het apparaat goed drogen om schimmelvorming te voorkomen.
- Snijd al het voedsel op een schone snijplank en niet samen met rauwe kip (gevaar voor salmonella).

## Veiligheidsinstructies

- Het apparaat moet worden aangesloten en gebruikt volgens de eisen vermeld op het typeplaatje.
- Alleen gebruiken als het snoer of het apparaat is beschadigd zijn. Controleer vóór elk gebruik!
- De stekker niet met natte handen aanraken.
- Plaats de stekker alleen in een goed geïnstalleerd en makkelijk bereikbaar stopcontact.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken, niet aan de kabel.
- Verwijder na elk gebruik, of in geval van een fout de stekker
- Trek niet aan het snoer, trek deze niet over de randen en buig deze niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete delen.




- Bij gebruik van een geaard verlengsnoer, moet de kabel volledig uitgerold zijn.
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderricht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Gebruik dit apparaat niet buiten of in een vochtige omgeving
- Dompel het apparaat nooit in water
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld wanneer deze is gevallen of op een andere manier beschadigd is.
- Gebruik de kan niet meer wanneer deze gebroken of gescheurd is. De mogelijkheid bestaat dat de kan breekt of lekt; glasscheren kunnen in uw voedsel terecht komen. Gebruik het apparaat niet meer wanneer de kan lekt.
- De producent neemt geen enkele verantwoordelijkheid voor verkeerd gebruik welke wordt veroorzaakt door het niet raadplegen van de gebruiksaanwijzing
- Om eventuele gevaren te voorkomen, dienen eventuele reparaties aan het apparaat, bijvoorbeeld vervanging van het snoer, alleen worden uitgevoerd door een erkende reparateurs.
- Het apparaat dient te worden gebruikt op een stabiele en vlakke ondergrond
- Het apparaat is alleen voor het beoogde gebruik bedoeld zoals beschreven in de handleiding.
- Nooit handen, lepels of andere objecten in de glazen kan stoppen wanneer het apparaat is aangesloten of aanstaat.

- Gebruik het apparaat niet wanneer het mes niet soepel kan bewegen, of wanneer de kan of plastic onderdelen scheuren bevatten of lekken.
-  Schakel het apparaat altijd uit voordat u de deksel of maatbeker verwijderd – hete vloeistoffen kunnen uit de glazen kan vliegen.
-  Het apparaat wordt erg heet! Verplaats het apparaat nooit met de hete kan op de basis. Raak de verwarmende plaat niet aan nadat deze gebruikt is. Verplaats de glazen kan alleen door middel van de handgrepen.
- Heet condenswater kan naar beneden druppelen bij het verwijderen van de deksel of maatbeker.
-  Vul het apparaat nooit meer dan de max-markering. Overbelast het apparaat niet. Voedsel kan uit de kan vliegen en schade veroorzaken.

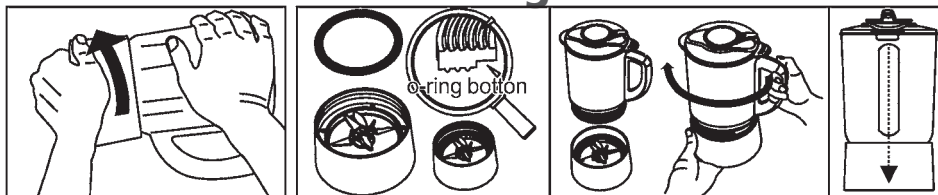
## Maximale capaciteit

- Heet voedsel: maximaal 1.400 ml
- Koud voedsel: maximaal 1.750 ml

## Schoonmaak


- Vul de kan na gebruik met water en afwasmiddel en laat het apparaat ongeveer 2 minuten mixen met het programma Mixen + Koken ☺☺
- **Haal de stekker uit het stopcontact**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water**
- Laat geen voedsel opdrogen in het apparaat; let er op dat er geen voedsel tussen de messen blijft zitten
- Was de onderdelen niet in de vaatwasser. Laat de onderdelen liggen om te drogen
-  Let op!  
De glazen basis kan heet worden
- Zet niet veel kracht tijdens het reinigen. Zo voorkomt u vervormingen aan de aandrijfjas en messen.

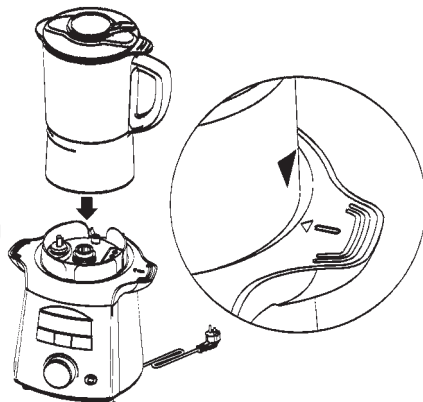
## Het demonteren van de glazen kan:



Zet niet te veel kracht! Zet de kan op en handdoek en houd deze vast met uw rechterhand. Maak met uw linkerhand het verwarmingselement los met het bijgevoegde demontage-accessoire. Reinig beide onderdelen. **LET OP:** De messen zijn scherp! Plaats voor de montage de afdichting correct terug op het verwarmingselement. Draai de kan op het verwarmingselement. Zorg er voor dat de kan goed vast zit.

## Gebruik:

- Het apparaat mag niet aangesloten zijn terwijl deze gedemonteerd is.
- Probeer nooit het mixende deel zonder de glazen kan te monteren! Gevaar voor verwondingen!
- Veeg het motoronderdeel schoon met een vochtige doek, spoel de glazen kan om en droog vervolgens alle onderdelen af.
-  **Let op!** Plaats de kan op de correcte manier op het motorelement. De verlichte pijl en de pijl op de kan moeten boven elkaar zitten. **Zorg er voor dat er wat vloeistof of vet in de kan zit, voordat u het apparaat aanzet.**
- Met een roterende beweging kan de glazen kan gemakkelijk op het motoronderdeel worden aangesloten.
- Let er op dat het mixende deel altijd strak op de glazen kan is geschroefd, omdat er anders een lek kan ontstaan.
- Mocht dit gebeuren, moet het apparaat worden afgesloten en onmiddellijk worden gedroogd.
- Mocht er vloeistof in het apparaat zijn gelopen, moet het apparaat gecontroleerd worden door een geautoriseerd persoon.
- Bij het eerste gebruik kan er een rare geur ontstaan. Dit is normaal en vervaagd na enig gebruik.
- **Gebruik het apparaat alleen wanneer het volledig in elkaar is gezet!**
- **Het apparaat mag nooit gebruikt worden zonder voedsel of vloeistof.**



- **Gebruik nooit licht ontvlambare vloeistoffen.**
- **De glazen kan en deksel mogen alleen verwijderd worden nadat het hele apparaat tot stilstand is gekomen.**
- **Vul de glazen kan niet met vloeistoffen heter dan 60°C, omdat deze anders kan breken.**
- **Vul de kan nooit tot de rand om zo spetters te voorkomen.**
- **Verwijder nooit de hendel van de kan.**
- **Zet het verwarmingselement nooit aan als de glazen kan leeg is. Er moet altijd voldoende vloeistof in de kan aanwezig zijn.**

## Werkplek

Plaats het apparaat en de kan op een gelijkmatig, droog en vrij oppervlak. Nooit in de buurt van randen plaatsen.

Laat het apparaat nooit onbeheerd achter bij gebruik.

Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat moet worden schoongemaakt, verplaatst of niet meer wordt gebruikt.

## Veiligheidsuitschakeling

Om veiligheidsredenen wordt het apparaat afgesloten na 2 minuten onafgebroken gebruik. Mocht dit gebeuren, wacht dan 1 minuut en start het apparaat vervolgens opnieuw op.

Dit kan veroorzaakt worden door te veel of te grote ingrediënten in het apparaat.

## Voedselbereiding

Het apparaat is niet geschikt als sapcentrifuge of om gehakt te maken!

Stap Min. tot 3 4-5000 rpm	Voor cocktails en vloeibare mengsels zoals mayonaise en marinades	
Stap 4 tot Max.	Het mengen van soep Rustig kloppen van vloeistoffen	Eerste delen mengen en voeg verdere ingrediënten toe via de vulopening
Smoothie	Mix drankjes met andere vloeistoffen en fruit	Voeg eerst de vloeistoffen toe
Ice crush	Versnipperen van ijsblokjes Niet te veel ijsblokjes tegelijkertijd toevoegen (max. 250 gr.)	Het apparaat pulseert
Pulse	Voor voedsel dat slechts korte tijd behandeld kan worden op hoge snelheid.	Het programma start wanneer u op de knop drukt

- Voeg eerst de vloeibare ingrediënten toe. Behandel het voedsel niet langer dan nodig.
- Laat het apparaat niet langer dan 2 minuten draaien wanneer er grotere hoeveelheden bereidt moeten worden.
- Vul de kan niet te vol – voeg stap voor stap kleinere porties voedsel toe
- Sluit de deksel goed af om spetters te voorkomen.
- Mocht er voedsel aan de zijkanten van de kan kleven, sluit het apparaat af en verwijder de voedselresten met een schraper.
- Fruit alleen gebruiken zonder zaden/pitten.

**Het apparaat is niet te gebruiken voor:**

- Het extraheren van sap, fruit en groente
- Het kloppen van eiwit
- Het mixen van hard deeg
- Het fijnstampen van aardappelen

Wanneer het apparaat wordt geblokkeerd of ongewoon traag werkt, moet deze worden afgesloten en uit het stopcontact worden gehaald. Verwijder vervolgens voorzichtig het voedsel dat het apparaat blokkeert met een lange, plastic lepel.

# Recepte: DRINKS

## Groene Smoothie


1½ kop appelsap  
1 kop ananassap  
2 kopjes mango, gesneden  
2 kopjes banaan, gesneden  
3 kiwi's, gesneden  
1 kop peterselie  
2 handen jonge spinazie

Mix alle ingrediënten, behalve de spinazie, in de stappen 1 – 4, gedurende 1 minuut.

Zet het apparaat op niveau 1 en gooi de spinazie er bij door de opening in de deksel.

Zet het apparaat op niveau 4 en mix de ingrediënten gedurende 1 minuut.


Voeg indien gewenst ijsblokjes toe op niveau 2. Onmiddellijk serveren.



## Chocolade Smoothie

450ml melk  
60g havermout  
2 eetlepels cacao  
3 bananen  
15 aardbeien  
Yoghurt  
Honing of andere zoetstoffen indien gewenst


Mix alle ingrediënten op niveau 4 voor ongeveer 75 seconden. Onmiddellijk serveren.



## Fruit Smoothie

2 kopjes sinaasappelsap  
1 kop meloen, gesneden  
1 banaan, gesneden  
1 kop mango, gesneden  
1½ kop ananas uit blik, gesneden  
1 kop bevroren frambozen of andere bessen  
1 kop aardbeien, gehalveerd  
6 ijsblokjes  
Honing of andere zoetstoffen indien gewenst

Mix alle ingrediënten op niveau 4 voor ongeveer 75 seconden. Onmiddellijk serveren.



## Appel Smoothie

4 appels, geschild en gesneden  
2 bananen  
1 handvol frambozen  
2 kopjes appelsap  
Vanillesuiker  
1 snufje kaneel  
4 ijsblokjes

Mixen in de stappen 1 – 4 voor ongeveer 1 minuut. Onmiddellijk serveren.



## Iced Chai Thee

3 kopjes zwarte thee, koud  
4 kopjes melk  
Vanille-extract  
1 theelepels kaneel  
1 mespunt gemalen kruidnagel  
2 kleine stukjes geschilde gember  
½ theelepels sinaasappelschillen  
4 – 6 ijsblokjes  
Honing of andere zoetstoffen indien  
gewenst

Mix de melk en vanille-extract gedurende 1 minuut op niveau 2. Voeg vervolgens de thee en kruiden toe en laten mixen gedurende 1 minuut. Voeg de ijsblokjes na elkaar toe op niveau 1 – 4.



## Basilicum-Aardbeien Limonade

300g aardbeien  
2 theelepels citroensap  
6 grote bladeren basilicum  
100g suikerstroop  
0,5l mineraalwater  
6 – 8 ijsblokjes

Mix alle ingrediënten in de stappen 1 – 4 gedurende 2 minuten.



# Recepte: SUPPEN

## Tomaat-Mango Soep

1 grote ui, gesneden  
1 – 2 teentjes knoflook, gesneden  
850g tomaten uit blik, gesneden  
400g mango uit blok, gesneden – of 1 verse mango  
3 theelepels olijfolie  
¼l water  
1 bouillonblokje  
Zout, peper, suiker  
Basilicum  
30g boter

\\\ Braadt de ui, knoflook en olie. Voeg het water, bouillonblokjes, kruiden, tomaten en mango toe en zet het apparaat op Mix & Koken \\\ gedurende 15 minuten. Voeg boter en grof gehakte basilicum toe. 1 – 3 keer mixen door middel van de puls functie.

## Groene Erwtensoepp

100g uien, gesneden  
500g erwten, bevroren  
600ml groentebouillon  
Zout, peper, nootmuskaat, suiker, room  
3 theelepels olijfolie  
Peterselie, fijngesneden

\\\ Braadt de ui en olie. Voeg de groentebouillon en erwten toe en zet het apparaat op Mix & Koken \\\ gedurende 15 minuten. Voeg vervolgens de peterselie en room toe en mix deze 1-3 keer door middel van de puls functie.

## Zoete Paprika Soep

1 grote ui, gesneden  
1 – 2 teentjes knoflook  
3 theelepels olijfolie  
800g paprika, gesneden  
700ml groentebouillon  
1 theelepel paprika specerijen  
Zout, peper, suiker  
1 kop room

\\\ Braadt de uien, knoflook en olie. Voeg de groentebouillon en paprika toe en bak deze ongeveer 5 minuten. Voeg de specerijen toe en zet het apparaat op Mix & Koken \\\ gedurende 10 minuten. Voeg vervolgens de room toe en mix deze 1 – 3 keer door middel van de puls functie.

## Aardappel-Broccoli Soep

1 grote ui, gesneden  
1 -2 teentjes knoflook  
3 theelepel olijfolie  
400g aardappelen, geschild en gesneden  
300g broccoli, gesneden  
6 kopjes groentebouillon  
½ theelepel zout  
½ theelepel peper

\\\ Braadt de uien, knoflook en olie. Voeg de aardappelen, broccoli en groentebouillon toe en bak deze gedurende \\\ 10 minuten. Voeg de specerijen toe en mix deze op niveau 2 – 3 gedurende 15 seconden. Zet het apparaat vervolgens op Mix & Koken \\\ gedurende 10 minuten.




# Recepte: DRESSING

## Mayonaise

4 eierdooiers  
4 theelepels mosterd  
1 theelepel witte wijnazijn  
Zout en peper  
250ml olijfolie


Meng de eidooiers met de kruiden op niveau 2 en roer de olijfolie er voorzichtig bij door de opening in de deksel. Gedurende 1 minuut laten mixen.



## Kruidensaus

2 zoete paprika's, gesneden  
2 handvol kruiden (peterselie, bieslook, kervel, lavas, basilicum)  
1 – 2 teentjes knoflook  
10 eetlepels olijfolie  
1 theelepel citroensap  
Zout en peper  
4 gekookte eieren, gehakt

Mix alle ingrediënten op niveau 1 tot en met 3. Voeg vervolgens de eieren toe.



## Ananas-Koriander Saus

1 verse ananas, geschild en gesneden  
2 theelepels gember, geraspt  
2 kleine chilipepers, gesneden  
1 eetlepel citroensap  
40g verse koriander  
2 eetlepels cherry  
2 eetlepels honing  
2 theelepels sojasaus


Mix alle ingrediënten op niveau 1 – 4.



## Toscaanse Brood Saus

1 grote ui, gesneden  
6 teentjes knoflook  
½ kop amandelen  
3 sneetjes wit brood  
1 blik hele tomaten  
3 theelepels olijfolie  
2 Spaanse pepers, gesneden  
¼ kop witte wijnazijn  
1 kopje groentebouillon  
1 theelepel paprika specerijen  
1 theelepel zout  
¼ theelepel gemalen peper

§§§ Braadt de uien, knoflook en olie. Voeg de amandelen toe en mix deze op niveau 1 gedurende 15 seconden. Voeg de overige ingrediënten toe en zet het apparaat op Mix & Koken §§ gedurende 10 minuten. Mix de soep vervolgens op niveaus 1 – 4.



## Snel recept voor ijs

300g bevroren fruit

100g poedersuiker indien gewenst

100g room

Ijsblokjes gemaakt van melk of room

Mix de vruchten, suiker en room in  
stappen 1 – 4 gedurende 1 minuut.

Voeg vervolgens de ijsblokjes toe tot u  
de gewenste structuur bereikt.

## Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

### Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

## Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

### Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,  
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

# Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf  
Elektro@steba.com

**www.steba.com**

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18