



Avvertenze



IT

SICUREZZA

Avvertenze

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

Destinazione d'uso

L'inosservanza delle avvertenze di sicurezza e la mancata lettura delle istruzioni per gli utilizzatori può comportare un uso improprio dell'apparecchio e conseguenti lesioni personali.

- Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi diversi da quelli per il quale è stato concepito. L'apparecchio può essere utilizzato per mescolare, frullare vari ingredienti e tritare il ghiaccio. Ogni altro uso è improprio.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in ambienti chiusi.
- L'apparecchio e i suoi accessori sono destinati a essere utilizzati in applicazioni domestiche e similari, quali:
 - nella zona cucina per il personale in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi;
 - nei bed and breakfast e agriturismi;
 - da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
- Altri utilizzi, come in ristoranti, bar e caffetterie, sono impropri.

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dalla sua destinazione d'uso.
- L'uso di questo apparecchio non è consentito a persone (inclusi bambini) dalle ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionate o istruite da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.

Avvertenze generali di sicurezza

Seguire tutte le istruzioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati o se l'apparecchio è caduto a terra o si è danneggiato in qualche modo. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica Post-vendita per la sua sostituzione.
- Il cavo è volutamente corto per evitare incidenti. Non utilizzare una prolunga.
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con spigoli vivi.
- Non tirare il cavo per rimuovere la spina dalla presa di corrente.

IT - 1





Avvertenze

- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli gas o elettrici accesi, all'interno di un forno o in prossimità di fonti di calore.
- Non tentare mai di apportare modifiche o riparare l'apparecchio: in caso di guasto farlo riparare esclusivamente da un tecnico qualificato o contattare il servizio di assistenza tecnica.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e soffocare la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Durante il funzionamento evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, vestiti e utensili lontano dalle parti in movimento durante il funzionamento per evitare lesioni personali e/o danni all'apparecchio.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando non è in funzione, se lasciato incustodito o in caso di guasto.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di montare e smontare i componenti.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di tutte le operazioni di pulizia.
- Non utilizzare il frullatore senza il coperchio.
- Controllare che il coperchio sia ben chiuso prima di accendere il frullatore.
- Non riempire eccessivamente il frullatore

(massimo 1,5 litri).

- Non utilizzare il frullatore in combinazione con parti o accessori di altri produttori.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali del produttore. L'uso di parti di ricambio non consigliati dal produttore potrebbe provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Appoggiare il frullatore solo su superfici piane ed asciutte.
- Non azionare il frullatore con caraffa vuota per evitare di danneggiare in modo permanente il gruppo lame.
- Non utilizzare il frullatore per riporre oggetti. Tenere il frullatore vuoto prima e dopo l'uso.

Avvertenze per questo apparecchio

- Non introdurre liquidi caldi per una capacità superiore a 1 l. Se vengono introdotti liquidi caldi non processare per un tempo oltre a 1 minuto.
- Per ridurre il rischio di lesioni e non danneggiare il frullatore, non introdurre mai le mani o utensili, come ad esempio posate, nella caraffa del frullatore mentre è in funzione, ad eccezione del pressino in dotazione. Utilizzare la spatola e la spazzola pulizia in dotazione solo quando il frullatore è spento.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o oggetti taglienti per lavare o rimuovere residui dalla caraffa del frullatore.
- Le lame sono affilate: Pericolo di taglio! Evitare di toccare le lame e le parti mobili.
- Non far funzionare il frullatore senza la





Avvertenze



IT

caraffa.

- Le istruzioni per la corretta pulizia dell'apparecchio sono riportate nel paragrafo "Pulizia e Manutenzione".

Avvertenze specifiche per pompa sottovuoto*

- Non posizionare la pompa sottovuoto sopra o vicino a fornelli gas o elettrici accesi, all'interno di un forno o in prossimità di fonti di calore.
- Non frullare alcun ingrediente mentre la pompa sottovuoto è in funzione. Applicare sempre il vuoto prima di frullare.
- Non frullare senza aver posizionato correttamente il tappo per la pompa sottovuoto sul coperchio.
- Assicurarsi sempre che la pompa sottovuoto sia completamente provvista di quattro pile AA correttamente inserite prima dell'uso. L'accessorio non funziona se non correttamente assemblato.
- Assicurarsi che la pompa sottovuoto non sia in funzione prima di rimuovere o sostituire le pile.
- Usare solo pile di tipo AA inserite con la polarità indicata sulla pompa sottovuoto.
- Le pile devono essere inserite con la polarità corretta.
- Le pile scariche devono essere rimosse dall'accessorio e smaltite in modo sicuro.
- I terminali di alimentazione non devono essere cortocircuitati.
- Rimuovere sempre le batterie dalla pompa sottovuoto se questa non è stata utilizzata per sei mesi o più.
- Non tentare di far funzionare la pompa

sottovuoto con qualsiasi metodo diverso da quello descritto in questo manuale.

- Non collocare nulla sopra la pompa sottovuoto quando viene riposta.
- Tenere pulita la pompa sottovuoto.
- Seguire le istruzioni di pulizia fornite in questo manuale.
- L'uso della pompa sottovuoto non è consentito a persone (incluso bambini) dalle ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionate o istruite da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- Tenere l'accessorio fuori dalla portata dei bambini.
- Non tentare mai di apportare modifiche o riparare la pompa sottovuoto: in caso di guasto farlo riparare esclusivamente da un tecnico qualificato o contattare il servizio di assistenza tecnica.
- Questo accessorio è per uso solo domestico. Non usare questo accessorio per altri scopi diversi da quelli per il quale è stato concepito.
- Non utilizzare all'aperto. L'uso improprio può causare lesioni.
- Non utilizzare il tappo per pompa sottovuoto durante le preparazioni con liquidi caldi.
- La pompa sottovuoto è destinata all'uso esclusivo con il frullatore BLC01 e BLC02 Smeg.

*Di serie su determinati modelli. Disponibile anche come accessorio opzionale.





Avvertenze

Collegamento dell'apparecchio

Assicurarsi che la tensione e la frequenza della rete elettrica corrispondano a quelle indicate nella targa dati sul fondo dell'apparecchio. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, contattare il servizio di Assistenza Tecnica per la loro sostituzione.

Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by

I dati tecnici relativi al consumo in modalità spento/stand-by dell'apparecchio, sono reperibili sul sito www.smeg.com in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

Responsabilità del costruttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- mancanza di lettura del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali;
- inosservanza delle avvertenze di sicurezza.



Conservare accuratamente queste istruzioni. Qualora l'apparecchio venisse ceduto ad altre persone, consegnare loro anche queste istruzioni per l'uso.

Queste istruzioni possono essere scaricate dal sito Web Smeg "www.smeg.com".

SMALTIMENTO



Questo apparecchio deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti (Direttiva 2012/19/EU).

- Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.
- Le vecchie apparecchiature elettriche non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici! Nel rispetto della legislazione vigente, gli apparecchi elettrici giunti a fine vita devono essere conferiti ai centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici. Per maggiori informazioni contattare le autorità locali preposte o gli addetti dei centri di raccolta differenziata.
- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.





Descrizione



IT

DESCRIZIONE APPARECCHIO (Fig. A)

- 1** Tappo dosatore.
- 2** Coperchio con foro versatore.
- 3** Caraffa da 1,5 litri.
- 4** Tasto ON/OFF.
- 5** Pannello comandi.
- 6** Manopola di comando e display.
- 7** Corpo del motore.
- 8** Base antiscivolo.
- 9** Pompa sottovuoto.*
- 10** Tappo per pompa sottovuoto.*
- 11** Pressino.
- 12** Spatola.
- 13** Spazzola pulizia.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere eventuali etichette e adesivi da tutti i componenti e pulire la base motore con un panno umido.
- Rimuovere la caraffa dal frullatore. Lavare e asciugare accuratamente tutti i componenti (vedere "Pulizia delle parti").

DESCRIZIONE DELLE PARTI (Fig. A)

Tappo dosatore (1)

Il tappo può essere utilizzato per dosare gli ingredienti (max. 30 ml).

Coperchio con foro versatore (2)

Il coperchio è dotato di una guarnizione che chiude ermeticamente la caraffa e di un foro versatore nel centro per agevolare l'aggiunta in sicurezza di ingredienti e l'utilizzo del pressino mentre il frullatore è in funzione.

Caraffa da 1,5 litri in Tritan™ Renew (3)

Caraffa con beccuccio e gradazione in litri e tazze. Capacità minima 0,25 litri (1 tazza) e massima 1,5 litri (6 tazze).

Lame caraffa (14)

Il gruppo lame in acciaio inox permette di tritare cubetti di ghiaccio o preparare frullati, frappè, cocktail, zuppe, etc.

DESCRIZIONE ACCESSORI (Fig. A)

Pompa sottovuoto (9)*

Utilizzare la pompa sottovuoto per preservare i sapori e la consistenza della ricetta.

Applicare una pressione sottovuoto all'interno della caraffa del frullatore prima di frullare frullati verdi e salse di verdura può esaltare i sapori, la consistenza e migliorare l'esperienza gustativa complessiva.

Pressino (11)

E' possibile utilizzare il pressino per convogliare gli ingredienti nell'area di taglio. Utile per le preparazioni più dure e consistenti (es. burri di frutta secca o dessert freddi).

Spatola (12)

Utilizzare la spatola in dotazione per raccogliere eventuali residui di cibo all'interno della caraffa.

Spazzola pulizia (13)

Utilizzare la spazzola in dotazione per rimuovere eventuali residui di cibo rimasti in prossimità dell'area delle lame.



Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.

*Di serie su determinati modelli. Disponibile anche come accessorio opzionale.

IT - 5





Comandi / Display / Uso

COMANDI E DISPLAY (Fig. B e Fig. C)

Il prodotto è dotato di 5 programmi pre-impostati (Smoothie, Green Smoothie, Dessert freddi, Tritaghiaccio, Pulizia automatica) e della funzione PULSE accessibili attraverso il pannello comandi (5) (Fig. A).

Icona	Programma
 (15)	Smoothie
 (16)	Green Smoothie
 (17)	Dessert freddi
 (18)	Tritaghiaccio
 (19)	Pulizia automatica
PULSE (20)	Pulse



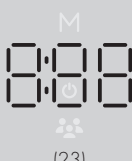


Manopola regolazione velocità (6)

La manopola permette di selezionare una delle nove velocità manuali e tramite display (6 Fig. C), di visualizzare le impostazioni settate sul frullatore.

Per maggiori informazioni vedere "Descrizione display".

DESCRIZIONE DISPLAY (Fig. C)

Il display (6) sulla manopola permette all'utente di visualizzare le funzioni impostate sul frullatore, nel dettaglio:

Icona	Significato
 (21)	Modalità stand-by
 (22)	Modalità Manuale
 (23)	Timer Count up: in modalità manuale Count down: nei programmi pre-impostati
 (24)	Modalità SINGLE SERVE
 (25)	Modalità FAMILY SERVE

USO (Fig. A, B, C, D, E)

- Posizionare il frullatore su una superficie piana e fissare la caraffa (3) alla base motore (7).
- Introdurre gli ingredienti nella caraffa (3)





Uso



IT

facendo attenzione a non superare la capacità massima (1,5 litri/6 tazze).

- Posizionare il coperchio (2) con il tappo dosatore (1) sulla caraffa (3). Assicurarsi che il coperchio (2) sia ben serrato.
- Per fornire o togliere tensione all'apparecchio, collegare il cavo di alimentazione elettrica sulla presa posta sulla parte posteriore del frullatore e l'altra estremità a una presa di corrente.
- Premere il tasto ON. I LED dei tasti si illuminano fissi e il frullatore è pronto all'uso.



Pericolo di folgorazione

Inserire la spina in una presa di corrente conforme e dotata di messa a terra.

- Non manomettere la messa a terra.
- Non utilizzare un adattatore.
- Non utilizzare una prolunga.
- L'inosservanza di queste avvertenze può provocare la morte, un incendio o la folgorazione.



Modalità Stand-by

La modalità Stand-by si attiva automaticamente nei seguenti casi:

- dopo 30 secondi di completo inutilizzo del frullatore;
 - se il frullatore viene fermato manualmente per più di 10 secondi;
 - al termine di ogni programma pre-impostato.
- Il display mostra l'icona Stand-by (21) e i led dei tasti sono spenti.
- Il display mostra di default "0" lampeggiante.
 - Selezionare la velocità desiderata tramite la manopola di comando (6) oppure un programma pre-impostato selezionando il relativo tasto.



Non operare alle velocità 1-8 per più di 3 minuti continuativamente.



È possibile aggiungere altri ingredienti durante la miscelazione rimuovendo il tappo dosatore (1) e versando gli ingredienti attraverso il foro del coperchio (2).



Attendere il completamento del ciclo prima di rimuovere la caraffa, per evitare il danneggiamento dell'accoppiamento.



L'apparecchio è provvisto di un sistema di blocco di sicurezza che arresta il motore alla rimozione della caraffa. Dispone inoltre di un dispositivo di protezione del motore che interviene in caso di sovraccarico.

Sistema Smooth Start



Sistema Avvio Graduale (Smooth Start)

All'avvio dell'apparecchio la velocità aumenta progressivamente fino al raggiungimento della velocità impostata. In questo modo si evitano danni all'apparecchio e una migliore miscelazione.

La funzione Smooth Start funziona solamente quando si seleziona una velocità compresa tra 1 e 9 e non funziona in combinazione con la modalità PULSE o ai programmi pre-impostati.





Uso

Funzione Manuale

- Ruotare la manopola in senso orario per selezionare la velocità desiderata.
- Il display mostra la velocità selezionata e l'icona "M" fissa.
- Premere la ghiera della manopola per avviare il frullatore.
- Il display mostra il tempo di utilizzo (count up) a partire da 0:00.
- Per aumentare la velocità ruotare la manopola in senso orario o in senso antiorario per diminuirla. Il motore aumenta o diminuisce la velocità di conseguenza, il display mostra per 1 secondo la velocità selezionata, dopodiché ritorna a mostrare l'avanzamento del tempo (COUNT UP).
- Per mettere in PAUSA il frullatore, premere la ghiera della manopola, il "COUNT UP" rimane fisso. Per riprendere la lavorazione premere di nuovo la ghiera.
- Per arrestare la lavorazione e tornare alla modalità manuale, premere un tasto o la manopola per 2 secondi.
- Dopo 10 secondi di inattività, il frullatore entra automaticamente in modalità Stand-by.



In modalità manuale, è possibile variare la velocità in qualsiasi momento durante il processo di miscelazione.



Nelle velocità comprese tra 1 e 8, dopo 3 minuti di funzionamento continuo, il frullatore si arresta ed entra automaticamente in modalità stand-by.



Azionando il frullatore a velocità 9 per un massimo di 6 minuti, è possibile riscaldare zuppe da temperatura ambiente e previa cottura.



Per le preparazioni più consistenti, servirsi del pressino per convogliare gli ingredienti nell'area di taglio.

Modalità Single/Family serve e programmi pre-impostati

Le modalità Single/Family consentono l'utilizzo del frullatore con quantità per porzioni singole (SINGLE serve) o multiporzioni (FAMILY serve). La modalità Single o Family si può attivare solo con i programmi pre-impostati Smoothie, Green Smoothie e Dessert freddi. Per maggiori dettagli consultare la tabella "Suggerimenti di utilizzo/Impostazioni velocità".

Per attivare una delle due modalità, procedere come segue:

- Premere il tasto di 1 dei 3 programmi desiderati. I led del tasto si illumina fisso, mentre gli altri tasti si spengono.
- Il display mostra di default l'icona (25) della modalità FAMILY SERVE e il tempo di preparazione pre-impostato.
- Per selezionare la modalità SINGLE SERVE ruotare la manopola. Il display mostra l'icona (24) e il tempo di preparazione pre-impostato.
- Premere la ghiera della manopola per avviare il programma selezionato. Il display mostra il tempo rimanente al termine del ciclo (COUNT DOWN).
- Il led del tasto selezionato rimane illuminato fisso durante tutto il ciclo di attivazione, mentre gli altri tasti sono spenti.
- Il ciclo termina automaticamente e il frullatore entra in modalità in stand-by. Il display mostra l'icona Stand-by (21) e i led dei tasti sono spenti.
- Per mettere in PAUSA il frullatore, premere la ghiera della manopola. Il count down rimane fisso e tutti i tasti si illuminano fissi. Per riprendere la lavorazione, premere nuovamente la ghiera della manopola.
- Per fermare il programma, premere uno dei tasti funzione pre-impostati oppure la manopola per 2 secondi. Il tasto selezionato si accende, mentre gli altri sono spenti.
- Per cambiare programma premere il tasto del programma desiderato.





Uso



Procedere come segue per attivare il programma Tritaghiaccio:

- Premere il tasto del programma. Il LED del tasto si illumina fisso, mentre gli altri tasti si spengono.
- Il display mostra il tempo di preparazione pre-impostato.
- Premere la ghiera della manopola per avviare il programma. Il display mostra il tempo rimanente al termine del ciclo (COUNT DOWN).
- Il LED del tasto selezionato rimane acceso fisso durante l'attivazione del ciclo, mentre gli altri tasti sono spenti.
- Il ciclo termina automaticamente ed il frullatore entra in modalità stand-by. Il display mostra l'icona Stand-by (21) ed i LED dei tasti sono spenti.
- Per mettere in PAUSA il frullatore, premere la ghiera della manopola. Il count down rimane fisso e il tasto del programma selezionato si illumina fisso. Per riprendere la lavorazione, premere nuovamente la ghiera della manopola.
- Per fermare il programma, premere il tasto del programma pre-impostato selezionato oppure la manopola per 2 secondi. Il tasto selezionato si illumina, mentre gli altri sono spenti.
- Per cambiare programma, premere il tasto del programma desiderato.

Funzione Pulse

La funzione PULSE può essere attivata quando la modalità manuale è attivata (velocità 1-8) oppure anche autonomamente.

In modalità manuale, premendo il tasto PULSE il prodotto funziona alla massima velocità e il display mostra velocità 9. Rilasciando il tasto, si ritorna alla velocità impostata precedentemente. Se si desidera attivare in modo autonomo, accertarsi che la manopola sia in modalità Manuale. Premendo il tasto PULSE il prodotto funziona alla massima velocità e il display mostra velocità 9. Il motore si arresta ma il display mostra la velocità sulla quale ci si era soffermati prima di premere Pulse.

Il tasto PULSE si illumina solo quando si entra in modalità Manuale (icona M).



La funzione PULSE non funziona in combinazione con i programmi pre-impostati.

Modo d'uso dell'accessorio pompa sottovuoto (Fig. F)*



La pompa sottovuoto deve essere azionata prima di qualsiasi ciclo di miscelazione



Attendere sempre che la pompa sottovuoto si sia arrestata prima di azionare qualsiasi ciclo.



Non frullare alcun ingrediente mentre la pompa sottovuoto è in funzione per evitare danni alla pompa.



Inoltre, se il vostro alimento non possiede elementi liquidi - per esempio erbe, spezie o noci -, la miscelazione sottovuoto non produrrà un impatto rilevante.

- Svitare la base dell'accessorio per verificare la presenza delle 4 pile all'interno (PILE NON INCLUDE).
- Inserire gli ingredienti nella caraffa e chiudere con il coperchio.
- Sostituire il tappo dosatore (1) sul coperchio con il tappo per la pompa sottovuoto (10).
- Appoggiare la pompa sottovuoto (9) sopra il tappo (10).
- Azionare la pompa premendo il suo pulsante superiore. Il LED del tasto si illumina fisso.
- L'accessorio si arresta automaticamente una volta raggiunta la pressione del vuoto all'interno della caraffa. Il led del pulsante si spegne.
- Rimuovere la pompa sottovuoto (9) dal tappo (10) del frullatore.
- Attivare il frullatore selezionando la velocità manuale o il programma pre-impostato desiderati.
- A ciclo terminato, premere la valvola del tappo per rilasciare la pressione dalla caraffa del frullatore.
- Rimuovere il tappo della caraffa.

*Di serie su determinati modelli. Disponibile anche come accessorio opzionale.



Suggerimenti

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO / IMPOSTAZIONE VELOCITÀ

Funzione	Descrizione	Preparazioni suggerite	Quantità	Tempo	Accessorio
Manuale 1-9	Le velocità variabili 1-9 permettono il massimo controllo del frullatore.	Farine, pastelle, purea di frutta o verdure, frullati, salse e condimenti, panna montata, bibite ghiacciate miscelate, mousse, sorbetti, creme e burri di frutta secca, zuppe riscaldate*.	1,5 L	3 min max.*	Pressino
SMOOTHIE 	Il frullatore opera alla giusta velocità per ottenere risultati densi e cremosi.	Frullati/Frappè a base di frutta fresca o congelata.	500 ml	30 sec	
			1 Lt	45 sec	
GREEN SMOOTHIE 	Consente di ottenere ottimi frullati salutari.	Frullati verdi a base di spinaci, cavolo e altra frutta e verdura a foglia verde.	500 ml	35 sec	
			1 Lt	50 sec	
DESSERT FREDDI** 	Consente di ottenere dessert congelati per ogni esigenza di gusto.	Gelati, sorbetti, frozen yogurt e dessert congelati.	300 g	50 sec	Pressino
			800 g	1 min 30 sec	Pressino
TRITAGHIACCIO 	Il frullatore funziona a impulsi intensi e brevi per tritare il ghiaccio a neve.	Cubetti di ghiaccio tritati, frutta e verdura congelata sminuzzata, cocktail, granite.	100 g (min) 300 g (max)	35 sec	



* E' possibile riscaldare zuppe da temperatura ambiente e previa cottura, azionando il frullatore a velocità 9 per massimo 6 minuti.



** Funzione Dessert freddi:

- La consistenza della preparazione finale può essere influenzata dal tipo di ricetta e ingredienti utilizzati.
- In caso di preparazioni con frutta congelata, si consiglia di inserire pezzi piccoli e attendere qualche minuto prima di utilizzarli.
- Per ricette in modalità "Single Serve" si consiglia di aumentare la proporzione della parte liquida rispetto alle ricette utilizzate con modalità "Family Serve".






Suggerimenti



Il frullatore è dotato di una funzione specifica per la pulizia automatica:

Funzione	Descrizione	Preparazioni suggerite	Quantità	Tempo	Accessorio
PULIZIA AUTOMATICA 	A rapidi impulsi di potenza e velocità elevata, consente di pulire la caraffa.	Consultare il paragrafo "Utilizzo dell'opzione di pulizia automatica della caraffa" per istruzioni dettagliate.	200 ml	60 s	

Suggerimenti per utilizzare il frullatore

- Per ottenere i migliori risultati si consiglia di:
 - tagliare a cubetti il cibo da frullare.
 - Inserire prima i liquidi, poi la verdura a foglia verde, successivamente ingredienti morbidi seguiti da frutta secca/semi/cereali ed infine ghiaccio/ingredienti ghiacciati.
 - Potrebbe essere necessario interrompere il funzionamento per far scivolare con una spatola gli ingredienti lungo le pareti della caraffa del frullatore.
- Quando si frullano insieme ingredienti liquidi e secchi, si consiglia di inserire prima gli ingredienti liquidi e di aggiungere successivamente quelli secchi.
- Rimuovere eventuali elementi duri dai cibi da frullare (es. torsoli o noccioli dalla frutta, ossa dalla carne e simili).
- Non lasciare che i residui di cibo si secchino all'interno della caraffa e sulle lame per troppo tempo, in quanto potrebbero essere difficili da rimuovere. Se non è possibile rimuoverli immediatamente, versare un poco d'acqua calda e lasciare in ammollo.



Pulizia e manutenzione

PULIZIA E MANUTENZIONE (Fig. H)



Uso non corretto. Rischio di danni alle superfici.

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare sulle parti trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature), prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (ad es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.

Pulizia della base del motore

Per una buona conservazione delle superfici esterne occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare. Pulire con un panno morbido e umido e detergente neutro.



Lame affilate. Pericolo di taglio.

- Evitare di toccare le lame con le mani.

Pulizia del frullatore

- La caraffa, il coperchio del frullatore (2) e il tappo dosatore (1) possono essere lavati in lavastoviglie oppure utilizzando il programma pre-impostato Pulizia automatica (Vedere sezione "Descrizione Comandi")
- Assicurarsi che le parti siano completamente asciutte prima di riposizionarle sul frullatore.

Pulizia degli accessori



Non immergere mai la pompa sottovuoto (9)* in acqua o in qualsiasi altro liquido. Non utilizzare in lavastoviglie.

- Il tappo interno della pompa sottovuoto (10)* può essere lavato in lavastoviglie. Per un'accurata pulizia, rimuovere la valvola e lavarla a mano.
- Il corpo della pompa sottovuoto (9)* può essere lavato a mano, in acqua calda e detergente neutro, MAI in lavastoviglie. Assicurarsi che sia completamente asciutto prima di ogni utilizzo.
- Il pressino (11) e la spatola (12) possono essere lavati in lavastoviglie.
- La spazzola (13) può essere lavata a mano, in acqua calda e detergente neutro, MAI in lavastoviglie.

*Di serie su determinati modelli. Disponibile anche come accessorio opzionale.



Pulizia e manutenzione



Utilizzo dell'opzione di pulizia automatica (19)

- Inserire all'interno della caraffa 200 ml di acqua tiepida e poche gocce di detergente neutro.
- Premere il tasto del programma pulizia automatica (19). Il led del tasto si illumina fisso, mentre gli altri tasti si spengono.
- Il display mostra il tempo di durata del ciclo.
- Premere la ghiera della manopola per avviare il programma selezionato. Il display mostra il COUNT DOWN.
- Il led del tasto selezionato rimane illuminato fisso durante tutto il ciclo di attivazione, mentre gli altri tasti sono spenti.
- Il ciclo termina automaticamente e il frullatore entra in modalità Stand-by. Il display mostra l'icona Stand-by (21) e i led dei tasti sono spenti.
- Per mettere in pausa il programma, premere la ghiera della manopola. Il count down rimane fisso e il tasto del programma selezionato si illumina fisso. Per riprendere la lavorazione, premere nuovamente la ghiera della manopola.
- Per arrestare il programma premere il tasto (19).



Cosa Fare se.....

Problema	Possibili cause	Soluzione
Il motore non si avvia.	Il motore si è surriscaldato.	Disconnettere dalla corrente elettrica e lasciare raffreddare il motore.
	La spina non è correttamente inserita nella presa di corrente.	Inserire la spina nella presa di corrente. Non utilizzare adattatori o prolunghe. Controllare che l'interruttore generale sia inserito.
	Il cavo è difettoso.	Contattare il Centro Assistenza autorizzato.
	Assenza di corrente elettrica.	Controllare che l'interruttore generale sia inserito.
Il frullatore vibra.	Il frullatore non è appoggiato su un piano stabile.	Appoggiare il frullatore su una superficie stabile e piana.
	La base antiscivolo in gomma è usurata.	Fare sostituire presso un Centro Assistenza autorizzato.
	Si è impostata una velocità troppo alta o il carico è eccessivo.	Impostare una velocità più bassa e controllare di non aver sovraccaricato la caraffa.
Il frullatore si accende, ma le lame non girano.	La caraffa non è stata inserita correttamente nella propria base.	Rimuovere la caraffa ed inserirla correttamente nella propria base.
Il frullatore si ferma durante il funzionamento.	Il motore si è surriscaldato.	Disconnettere dalla corrente elettrica e lasciare raffreddare il motore.
Errore E:01	La caraffa non è inserita.	Inserire la caraffa sulla base.
Errore E:02	Protezione termica o lame bloccate.	Scollegare dalla corrente e resettare il frullatore.





Problema	Possibili cause	Soluzione
ACCESSORIO POMPA SOTTOVUOTO* Il led rosso del tasto dell'accessorio lampeggia per 5 secondi dopo l'aspirazione.	Batteria scarica. La pompa sottovuoto non è in grado di raggiungere la pressione del vuoto.	Sostituire tutte e quattro le pile.



Nel caso il problema non sia stato risolto o per altre tipologie di guasti, contattare il servizio assistenza di zona.

*Di serie su determinati modelli. Disponibile anche come accessorio opzionale.



Ricettario

SMOOTHIES

Ingredienti

- | | |
|-------------------|--------|
| - Latte | 450 ml |
| - Yogurt naturale | 150 ml |
| - Banana | 400 gr |

Procedimento

- Tagliare a pezzetti le banane e inserire gli ingredienti nella caraffa.
- Inserire gli ingredienti nella caraffa nell'ordine sopra suggerito.
- Selezionare la funzione SMOOTHIES scegliendo la modalità "Family serve".
- Attendere il termine del programma e servire subito.

GREEN SMOOTHIES

Ingredienti

- | | |
|--------------------|--------|
| - Acqua | 240 ml |
| - Uva oppure kiwi | 300 gr |
| - Ananas | 180 gr |
| - Spinaci freschi | 120 gr |
| - Banane | 110 gr |
| - Cubetti ghiaccio | 130 gr |

Procedimento

- Pulire frutta e verdura e tagliarla a pezzetti.
- Inserire gli ingredienti nella caraffa nell'ordine sopra suggerito.
- Selezionare la funzione GREEN SMOOTHIES scegliendo la modalità "Family serve".
- Attendere il termine del programma e servire subito.

DESSERT FREDDI

Ingredienti

- | | |
|-----------------------------|--------|
| - Yogurt naturale | 270 gr |
| - Frutti di bosco congelati | 540 gr |

Procedimento

- Inserire gli ingredienti nella caraffa nell'ordine suggerito e selezionare la funzione DESSERT FREDDI scegliendo la modalità "Family serve".
- Durante il funzionamento del programma, aiutarsi con il pressino per meglio convogliare gli ingredienti nell'area di taglio.
- A programma terminato, servire subito.



Important safety information



SAFETY

Warnings

This user manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety and on-hand for the whole working life of the appliance.

Intended use

Failure to comply with the safety recommendations and not reading the instruction manual can lead to improper use of the appliance by the users and consequent personal injury.

- Do not use the appliance for uses different to that for which it has been designed. The appliance can be used to mix and blend various ingredients and crush ice. All other use is considered improper.
- The appliance is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.
- Use the appliance indoors only.
- This appliance and its accessories are intended for use in the home and similar environments, such as:
 - in the kitchen area for the staff of shops, offices and other work environments;
 - in bed and breakfast and agritourism accommodation;
 - by guests at hotels and motels, and in residential environments.
- Other uses, in restaurants, bars and cafés for example, are improper.
- Do not use the appliance for purposes different to those for which it is intended.

- This appliance may not be used by people of reduced physical, sensory or mental capacity, or without sufficient experience and knowledge (including children), unless they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety.
- Children must not be allowed to play with the machine. Keep the appliance and its cable out of children's reach.

General safety warnings

Follow all safety instructions for safe use of the appliance:

- Read this user manual carefully before using the appliance.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Do not immerse the appliance, the power cable or the plug in water or any other liquid.
- Do not use the appliance when the power cable or the plug are damaged or if the appliance has fallen on the floor or is damaged in any way whatsoever. Contact the Technical After-sales Service for its replacement.
- The cable is deliberately short to prevent accidents. Do not use an extension.
- Do not allow the electrical power cord to come into contact with sharp edges.
- Do not pull the cable to remove the plug from the outlet.
- Do not position the appliance above or near gas or electric hob burners when they are in use, inside an oven or near other heat sources.

ZE



Important safety information

- Do not try to make modifications or repair the appliance: in the event of a fault, have it repaired by a qualified technician or contact the technical after-sales service.
- Never try to put out a fire/flames using water: turn off the appliance, remove the plug from the outlet and smother the flame with a lid or fire blanket.
- Do not touch moving parts during operation. Keep hands, hair, clothing and utensils away from the blades during operation, to prevent personal injury and/or damage to the appliance.
- Always disconnect the appliance from the power supply when it is not in use, if left unattended or in the case of a fault.
- Always disconnect the appliance from the power supply before assembling or removing components.
- Always disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down before all cleaning operations.
- Do not use the blender without the lid in place.
- Check that the lid is closed correctly before turning the blender on.
- Do not fill the blender excessively (maximum 1.5 litres).
- Do not use the blender with parts or accessories produced by other manufacturers.
- Only use the manufacturer's original spare parts. The use of spare parts not recommended by the manufacturer could lead to fires, electric shocks or personal injury.

- Only place the blender on level and dry surfaces.
- Do not use the blender when empty to prevent permanent damage to the blade unit.
- Do not use the blender to store objects. It must be empty before and after use.

Warnings for this appliance

- Do not introduce hot liquids in excess of 1 l. If hot liquids are introduced, do not process for over 1 minute.
- To reduce the risk of injury and not to damage the blender, do not put your hands or utensils such as cutlery into the blender jug while it is operating; with exception of the tamper supplied. Use the spatula and brush supplied only when the blender is off.
- Do not use harsh detergents or sharp objects to wash or remove residues from the blender jug.
- The blades are sharp: Cutting hazard! Do not touch the blades or moving parts.
- Do not operate the blender without the jug.
- The instructions for correct cleaning of the appliance are given in the "Cleaning and Maintenance" paragraph.

Specific warnings for the vacuum pump*

- Do not position the vacuum pump above or near gas or electric hob burners when they are in use, inside an oven or near other heat sources.
- Do not blend any ingredients while the



Important safety information



vacuum pump is operating. Always apply the vacuum before blending.

- Do not blend without having correctly positioned the vacuum pump cap on the lid.
- Make sure that the vacuum pump has four AA batteries, which are correctly introduced before use. The accessory will not work if it is not assembled correctly.
- Make sure the vacuum pump is not operating before removing or replacing the batteries.
- Use AA type batteries only, introduced with the polarity given on the vacuum pump.
- The batteries must be introduced with the correct polarity.
- Dead batteries must be removed from the accessory and disposed of safely.
- The power supply terminals must not be short circuited.
- Always remove the batteries from the vacuum pump if it has not been used for six months or more.
- Do not attempt to make the vacuum pump operate with any method different to that described in this manual.
- Do not place anything on the vacuum pump when it is put away for storage.
- Keep the vacuum pump clean.
- Follow the cleaning instructions provided in this manual.
- This vacuum pump may not be used by people of reduced physical, sensory or mental capacity, or without sufficient experience and knowledge (including children), unless they are supervised or instructed by adults who are responsible

for their safety.

- Keep the accessory out of the reach of children.
- Do not try to make modifications or repair the vacuum pump: in the event of a fault, have it repaired by a qualified technician or contact the technical after-sales service.
- This accessory is for household use only. Do not use this accessory for purposes different to those for which it has been designed.
- Do not use outdoors. Improper use can cause injury.
- Do not use the vacuum pump cap during preparations with hot liquids.
- The vacuum pump is intended for use exclusively with the Smeg BLC01 and BCL02 blender.



Connect the appliance

Make sure that the mains voltage and the frequency correspond with those indicated on the data plate on the bottom of the appliance. In the event of incompatibility between the outlet and the plug on the appliance, contact the Technical After-Sales Service for replacement.

Information on power consumption in off/stand-by mode

Technical data on the appliance's power consumption in off/stand-by mode can be found at www.smeg.com under the page corresponding to the product in question.

*Standard on certain models. Also available as optional accessory.

EN - 3





Important safety information

Manufacturer's liability

The manufacturer declines all liability for injury/damage undergone by persons and objects due to:

- use of the appliance different from that envisioned;
- the user manual not being read;
- tampering with individual parts of the appliance;
- use of non-original spare parts;
- failure to comply with safety warnings.



Keep these instructions carefully. Whenever the appliance is transferred to other persons, it must be accompanied by these user instructions.

These instructions can be downloaded from the Smeg website "www.smeg.com".

DISPOSAL



This appliance must be disposed of separately from other waste (Directive 2012/19/EU).

- This appliance does not contain substances in quantities such to be considered hazardous to health and the environment, pursuant to current European Directives.
- Old electrical appliances must not be disposed of with household waste! In compliance with current legislation, on reaching the end of their lifespan, electrical appliances must be taken to WEEE separate collection centres. For further information, contact local authorities or the separate waste disposal centres.
- Take packing materials at an appropriate recycling facility.



Description



APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. A)

- 1** Measuring cup.
- 2** Lid with pouring hole.
- 3** 1.5 litre jug.
- 4** ON/OFF key.
- 5** Control panel.
- 6** Control knob and display.
- 7** Motor body.
- 8** Non-slip base.
- 9** Vacuum pump.*
- 10** Vacuum pump cap.*
- 11** Tamper.
- 12** Spatula.
- 13** Cleaning brush.

BEFORE COMMISSIONING

- Remove any labels and stickers from all components and clean the motor base using a damp cloth.
- Remove the jug from the blender. Thoroughly wash and dry all the components (see "Cleaning the parts").

DESCRIPTION OF THE PARTS (Fig. A)

Measuring cup (1)

The cup can be used to measure ingredients (max. 30 ml).

Lid with pouring hole (2)

The lid has a gasket that closes the jug tightly and also a pouring hole in the centre to make the safe addition of ingredients easier along with use of the tamper during blender operation.

Tritan™ Renew 1.5 litre jug (3)

Jug with a lip and marked in both litres and cups. Minimum capacity of 0.25 litres (1 cup) and maximum of 1.5 litres (6 cups).

Jug blades (14)

Stainless steel blade unit allows ice cubes to be crushed and the preparation of smoothies, milkshakes, cocktails, soups, etc.

DESCRIPTION OF ACCESSORIES (Fig. A)

Vacuum pump (9)*

Use the vacuum pump to preserve the flavour and texture of the recipe.

Applying vacuum pressure inside the blender jug before mixing green smoothies and vegetable sauces can exalt flavours, texture and improve the overall taste experience.

Tamper (11)

The tamper can be used to convey the ingredients into the cutting area. Useful for denser and more consistent preparations (e.g. dried fruit butters or frozen desserts).

Spatula (12)

Use the spatula supplied to collect any food residues inside the jug.

Cleaning brush (13)

Use the brush supplied to remove any food residues remaining near to the blades area.



The accessories that may come into contact with foodstuffs are made using materials that comply with the provisions of the legislation in force.

*Standard on certain models. Also available as optional accessory.



Controls/Display/Use

CONTROLS AND DISPLAY (Fig. B and Fig. C)

The product has 5 pre-set programs (Smoothie, Green Smoothie, Frozen Dessert, Ice-Crush, Autoclean) and the PULSE function, accessible through the control panel (5) (Fig. A).

Icon	Program
 (15)	Smoothie
 (16)	Green Smoothie
 (17)	Frozen Dessert
 (18)	Ice-Crush
 (19)	Autoclean
PULSE (20)	Pulse



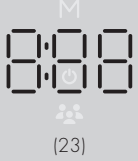

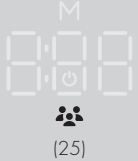
Speed adjustment knob (6)

The knob allows one of the nine manual speeds to be selected and via the display (6 Fig. C), to view the blender settings on the display.

For more information, see "Display description".

DISPLAY DESCRIPTION (Fig. C)

The display (6) on the knob allows the user to view the functions set on the blender, in detail:

Icon	Meaning
 (21)	Stand-by mode
 (22)	Manual Mode
 (23)	Timer
	Count up: in manual mode
 (24)	Count down: in the pre-set programs
	SINGLE SERVE mode
 (25)	FAMILY SERVE mode

USE (Fig. A, B, C, D, E)

- Position the blender on a flat surface and fix the jug (3) to the motor base (7).
- Introduce the ingredients into the jug (3) making sure not to exceed maximum capacity (1.5 litres/6 cups).



Use



- Position the lid (2) with the measuring cup (1) onto the jug (3). Make sure the lid (2) is screwed on tightly.
- To supply or remove voltage to/from the appliance, connect the power cable on the rear of the blender to a current outlet.
- Press the ON button. The button LEDs have a fixed light and the blender is ready for use.



Electrocution hazard
Put the plug into a compliant earthed outlet.

- Do not tamper with the earth.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension.
- Failure to comply with these warnings can cause death, a fire or electrocution.



Stand-by mode
Stand-by mode is activated automatically in the following cases:

- after 30 seconds of complete inactivity of the blender;
- if the blender is stopped manually for more than 10 seconds;
- at the end of every pre-set program.

The display shows the Stand-by icon (21) and the button LEDs are off.

- The display shows a flashing "0" by default.
- Select the desired speed using the control knob (6) or a pre-set program by selecting the relative button.



Do not operate at speeds 1-8 for more than 3 minutes continuously.



Additional ingredients can be added during blending g by removing the measuring cup (1) and pouring ingredients through the hole in the lid (2).



To avoid damaging the coupling, wait until the cycle completes before removing the pitcher.



The appliance has a safety lock system, which stops the motor when the jug is removed. It also features a motor protection device, which trips if the motor is overloaded.

Smooth Start System



Gradual Start System (Smooth Start)

On appliance start-up, the speed progressively increases until the set speed is reached. In this way damage is prevented to the appliance and improved blending is obtained.

The Smooth Start function only operates when a speed between 1 and 9 is selected and does not operate with the PULSE mode or the pre-set programs.

ZE



Use

Manual Function

- Turn the knob clockwise to select the desired speed.
- The display shows the selected speed and the icon "M" steady on.
- Press the dial knob ring to start the blender.
- The display will show the time of use (count up) starting from 0:00.
- Turn the knob clockwise to increase speed or anti-clockwise to decrease it. The motor increases or decreases the speed consequently, the display shows the speed selected for 1 second, after which it goes back to showing the advancement of time (COUNT UP).
- To put the blender in PAUSE mode, press the dial knob button, the "COUNT UP" doesn't change. To resume processing, press the dial knob button again.
- To stop processing and return to manual mode, press any key or the knob for 2 seconds.
- After 10 seconds of inactivity, the blender goes automatically into Stand-by.



The speed can be changed at any time in manual mode during the blending process.



After 3 minutes of continuous operation in the speeds between 1 and 8, the blender stops and automatically goes into stand-by.



By activating the blender at speed 9 for a maximum of 6 minutes, soups can be heated from room temperature and after cooking.



For the denser preparations, use the tamper to convey the ingredients into the cutting area.

Single/Family serve mode and preset programs

The Single/Family modes allow the blender to be used with quantities for single portions (SINGLE serve) or multi-portion (FAMILY serve). The Single or Family mode can only be activated with the pre-set Smoothie, Green Smoothie and Frozen Dessert programs. For additional details, consult the "Suggestions for use/Speed settings" table.

Proceed as follows to activate one of the two modes:

- Press the button of 1 of the 3 programs desired. The LED of the button lights up with a fixed light, while the other buttons switch off.
- The display shows the FAMILY SERVE mode icon (25) by default and the pre-set preparation time.
- Turn the knob to select SINGLE SERVE mode. The display shows the icon (24) and the pre-set preparation time.
- Press the dial knob ring to start the program selected. The display shows the time remaining to the end of the cycle (COUNT DOWN).
- The LED of the button selected remains on with a fixed light during the activation cycle, while the other buttons are off.
- The cycle ends automatically and the blender goes into stand-by mode. The display shows the Stand-by icon (21) and the button LEDs are off.
- To PAUSE the blender, press the dial knob ring. The count-down doesn't change and all the keys have a fixed light. Press the dial knob ring again to resume processing.
- To stop the program, press one of the preset function keys or the knob for 2 seconds. The selected button switches on, while all the others are off.
- To change program, press the desired program button.



Use



Proceed as follows to activate the ICE CRUSH program:

- Press the button of the program. The LED of the button lights up with a fixed light, while the other buttons switch off.
- The display shows the pre-set preparation time.
- Press the dial knob ring to start the program. The display shows the time remaining to the end of the cycle (COUNT DOWN).
- The LED of the button selected remains on with a fixed light during the activation cycle, while the other buttons are off.
- The cycle ends automatically and the blender goes into stand-by mode. The display shows the Stand-by icon (21) and the button LEDs are off.
- To PAUSE the blender, press the dial knob ring. The count-down doesn't change and the button of the program selected has a fixed light. Press the dial knob ring again to resume processing.
- To stop the program, press the key of the selected preset program or the knob for 2 seconds. The selected button switches on, while all the others are off.
- To change program, press the desired program button.

Pulse function

The PULSE function can only be activated when in manual mode (speed 1-8) or also autonomously. In manual mode, by pressing the PULSE button the product operates at maximum speed and the display shows speed 9. The blender goes back to the previously set speed when the button is released.

In case it is desired to activate autonomously, make sure the knob is in Manual mode. By pressing the PULSE button the product operates at maximum speed and the display shows speed 9. The motor stops but the display shows the speed on which the appliance stopped before pressing Pulse.

The PULSE key lights up only when you enter Manual mode (M icon).

The PULSE button only lights up when the knob is turned and the speed is different than 0.



The PULSE function does not work with pre-set programs.



How to use the vacuum pump accessory (Fig. F)*



The vacuum pump must be activated before any blending cycle.



Always wait for the vacuum pump to stop before activating any cycle.



Do not blend any ingredients while the vacuum pump is operating, to prevent damage to the pump.



Also, if your food doesn't have a liquid element - herbs, spices, or nuts, for example - vacuum blending will not have a noticeable impact.

- Unscrew the base of the accessory to check for the presence of the 4 batteries inside (BATTERIES NOT INCLUDED).
- Introduce the ingredients into the jug and close with the lid.
- Replace the measuring cup (1) on the lid with the vacuum pump cap (10).
- Place the vacuum pump (9) above the cap (10).
- Activate the pump by pressing its upper button.
The button LED lights up with a fixed light.
- The accessory stops automatically once the vacuum pressure inside the jug has been reached. The button LED switches off.
- Remove the vacuum pump (9) from the cap (10) of the blender.
- Activate the blender by selecting the manual speed or the desired pre-set program.
- When the cycle has ended, press the cap valve to release the pressure of the blender jug.
- Remove the jug cap.

*Standard on certain models. Also available as optional accessory.



Suggestions

SUGGESTIONS FOR USE/SPEED SETTING

Function	Description	Preparations suggested	Quantity	Time	Accessory
Manual 1-9	The variable speeds 1-9 allow maximum control of the blender.	Flours, batters, fruit or vegetable purées, smoothies, sauces and dressings, whipped cream, blended iced drinks, mousses, sorbets, creams and dried fruit butters, warmed soups*.	1.5 L	3 min max.*	Tamper
SMOOTHIE 	The blender operates at the correct speed to obtain dense and creamy results.	Fresh and frozen fruit-based smoothies/milkshakes.	 500 ml	 30 sec	
			 1 L	 45 sec	
GREEN SMOOTHIE 	It makes healthy smoothies.	Green smoothies with spinach, cabbage and other green-leaved fruit and vegetables.	 500 ml	 35 sec	
			 1 L	 50 sec	
FROZEN DESSERT** 	Allows you to make frozen desserts for all tastes.	Ice creams, sorbets, frozen yoghurt and frozen desserts.	 300 g	 50 sec	Tamper
			 800 g	 1 min 30 sec	Tamper
ICE-CRUSH 	The blender operates with short bursts of power to crush the ice to a powder.	Crushed ice cubes, chopped frozen fruit and vegetables, cocktails, slushies.	100 g (min) 300 g (max)	35 sec	



* It is possible to heat soups from room temperature and after cooking, by activating the blender at speed 9 for a maximum of 6 minutes.



** FROZEN DESSERT function:

- The texture of the final preparation can be affected by the type of recipe and ingredients used.
- If frozen food is used for preparation, it is advised to introduce small pieces and wait a few minutes before using them.
- For recipes in "Single Serve" mode, it is advised to increase the proportion of the liquid part with respect to the recipes used in "Family Serve" mode.






Suggestions



The blender has a specific automatic cleaning function:

Function	Description	Preparations suggested	Quantity	Time	Accessory
AUTOMATIC CLEANING 	Short bursts of power and high speed allow the jug to be cleaned.	Consult the "Use of the automatic jug cleaning option" paragraph for detailed instructions.	200 ml	60 sec	

ZE

Advices for use of the blender

- To obtain the best results, it is advised to:
 - cut the food to be mixed into cubes.
 - Insert the liquids first, then the leafy greens, then soft ingredients followed by dried fruit/seeds/cereals and lastly ice/frozen ingredients.
 - It may be necessary to interrupt operation to let the ingredients slide along the walls of the blender jug with a spatula.
- When liquid and dry ingredients are mixed together, it is advised to insert liquid ingredients first, then to add dry ones.
- Remove possible hard elements from the foods to be mixed (ex. cores or kernels from fruit, bones from meat and similar).
- Do not let food residues dry inside the jug and on the blades for a long period of time, as it may result difficult to remove them. If it is not possible to remove them immediately, pour some warm water and leave soaking.



Cleaning and maintenance

CLEANING AND MAINTENANCE (Fig. H)



Incorrect use. Risk of damage to the surfaces.

- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Do not use cleaning products containing chlorine, ammonia or bleach on parts with metal surface finishes (e.g. anodised, nickel or chrome-plated).
- Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. powder products, stain removers and metal scourers).
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers.

Cleaning the motor base

To keep the external surfaces in good condition, they must be cleaned regularly after all use and when they have cooled down. Clean with a soft, damp cloth and neutral detergent.



Sharp blades. Cutting hazard.

- Do not touch the blades.

Cleaning the blender

- The blender, the jug lid (2) and the measuring cup (1) are dishwasher safe or can be washed using the pre-set Autoclean program (See "Controls Description")
- Make sure that the parts are completely dry before fitting them back on the blender.

Cleaning the accessories



Never immerse the vacuum pump (9)* in water or any other liquid. It is not dishwasher safe.

- The vacuum pump (10)* internal cap is dishwasher safe. For thorough cleaning, remove the valve and wash it by hand.
- The vacuum pump (9)*body can be washed by hand in hot water and neutral detergent, NEVER in the dishwasher. Make sure it is completely dry before every use.
- The tamper (11) and the spatula (12) are dishwasher safe.
- The brush (13) can be washed by hand in hot water and neutral detergent, NEVER in the dishwasher.

*Standard on certain models. Also available as optional accessory.



Cleaning and maintenance



Using the self-clean option (19)

- Introduce 200 ml of warm water and a few drops of neutral detergent into the jug.
- Press the automatic cleaning program button (19). The LED of the button lights up with a fixed light, while the other buttons switch off.
- The display shows the cycle duration time.
- Press the dial knob button to start the program selected. The display shows COUNT DOWN.
- The LED of the button selected remains on with a fixed light during the activation cycle, while the other buttons are off.
- The cycle ends automatically and the blender goes into Stand-by. The display shows the Stand-by icon (21) and the button LEDs are off.
- To pause the program, press the dial knob button. The count-down doesn't change and the button of the program selected has a fixed light. Press the dial knob button again to resume processing.
- Press the button (19) to stop the program.





What To Do If.....

Problem	Possible causes	Solution
The engine does not start.	The motor has overheated.	Unplug the blender and leave the motor to cool.
	Plug not correctly inserted in the electrical outlet.	Insert the plug into the electrical outlet. Do not use adaptors or extensions. Check that the master switch is connected.
	The cable is faulty.	Contact the Authorised After-sales Service Centre.
	No electricity.	Check that the master switch is connected.
The blender vibrates.	The blender is not resting on a stable surface.	Place the blender on a flat, stable surface.
	The non-slip rubber base is worn.	Have it replaced at an authorised After-sales Centre.
	The speed set is too high or the load is excessive.	Set a lower speed and check the jug has not been overfilled.
The blender switches on, but the blades do not turn.	The jug has not been correctly introduced into its base.	Remove the jug and introduce it correctly into the base.
The blender stops while operating.	The motor has overheated.	Unplug the blender and leave the motor to cool.
Error E:01	The jug is not inserted.	Put the jug onto the base.
Error E:02	Thermal protection tripped or blades jammed.	Disconnect from the power supply and reset the blender.
VACUUM PUMP ACCESSORY* The accessory button red LED flashes for 5 seconds after suction.	Battery dead. The vacuum pump cannot reach the vacuum pressure.	Replace the four batteries.



Contact local technical support if the problem is not solved or in case of other types of faults.

*Standard on certain models. Also available as optional accessory.





Recipe book



SMOOTHIES

Ingredients

- | | |
|-------------------|--------|
| - Milk | 450 ml |
| - Natural yoghurt | 150 ml |
| - Banana | 400 g |

Preparation

- Cut the bananas into pieces and introduce the ingredients into the jug.
- Introduce the ingredients into the jug in the order suggested above.
- Select the SMOOTHIES function with the "Family serve" mode.
- Wait until the program ends and serve immediately.

GREEN SMOOTHIES

Ingredients

- | | |
|------------------|--------|
| - Water | 240 ml |
| - Grapes or kiwi | 300 g |
| - Pineapple | 180 g |
| - Fresh spinach | 120 g |
| - Banana | 110 g |
| - Ice cubes | 130 g |

Preparation

- Clean the fruit and vegetables and cut them into pieces.
- Introduce the ingredients into the jug in the order suggested above.
- Select the GREEN SMOOTHIES function with the "Family serve" mode.
- Wait until the program ends and serve immediately.

FROZEN DESSERT

Ingredients

- | | |
|--------------------------|-------|
| - Natural yoghurt | 270 g |
| - Frozen woodland fruits | 540 g |

Preparation

- Introduce the ingredients into the jug in the order suggested and select the FROZEN DESSERT function and then the "Family serve" mode.
- During program operation, use the tamper to better convey the ingredients into the cutting area.
- When the program ends, serve immediately.

ZE





Mises en garde



SÉCURITÉ

Mises en garde

Ce mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil et doit être conservé intact et à portée de main de l'utilisateur pendant toute sa durée de vie.

Destination d'usage

Le non-respect des avertissements de sécurité et la non-lecture des instructions d'utilisation peuvent entraîner une mauvaise utilisation de l'appareil et des blessures corporelles.

- Il ne faut pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. L'appareil peut être utilisé pour mélanger, mixer divers ingrédients et piler la glace. Toute autre utilisation n'est pas conforme.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries externes ou des systèmes de commande à distance.
- Utiliser l'appareil uniquement à l'intérieur.
- L'appareil et ses accessoires sont destinés à être utilisés dans des applications domestiques et similaires, telles que :
 - par les employés dans l'espace cuisine des magasins, dans les bureaux et autres environnements de travail ;
 - dans les chambres d'hôtes et les gîtes ruraux ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et les locaux résidentiels.
- D'autres utilisations, comme dans les restaurants, les bars et cafétérias, sont inappropriées.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des buts

différents de ceux pour lesquels il est prévu.

- L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances en matière de fonctionnement des équipements électriques, à moins d'être surveillées ou instruites par des adultes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.

Consignes générale de sécurité

Suivre toutes les consignes de sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil :

- Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas laisser l'électroménager sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans n'importe quel autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Contactez le service d'assistance technique/service après-vente pour un remplacement.
- Le câble est volontairement court pour éviter les accidents. Ne pas utiliser de rallonge.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec les arêtes vives.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.

FR

FR - 1



Mises en garde

- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique allumée, à l'intérieur d'un four ou près de sources de chaleur.
- Ne jamais tenter de modifier ou de réparer l'appareil : en cas de panne, confier la réparation uniquement à un technicien qualifié ou contacter le service technique.
- Ne jamais essayer d'éteindre une flamme/ un incendie avec de l'eau : éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles pendant le fonctionnement. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les outils à l'écart des pièces mobiles pendant le fonctionnement afin d'éviter toute blessure corporelle et/ou tout dommage à l'appareil.
- Il faut toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, s'il est laissé sans surveillance ou en cas de panne.
- Il faut toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant d'assembler et de démonter les composants.
- Il faut toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et le laisser refroidir avant toute opération de nettoyage.
- Il ne faut pas utiliser le blender sans son couvercle.
- Vérifiez que le couvercle est bien fermé avant de mettre le blender en marche.
- Il ne faut pas remplir le blender plus que prévu (1,5 litre maximum).

- Ne pas utiliser le blender en combinaison avec des pièces ou des accessoires d'autres fabricants.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine du fabricant. L'utilisation de pièces de rechange non recommandées par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Ne posez le blender que sur des surfaces plates et sèches.
- Ne faites pas fonctionner le bol mélangeur du blender à vide pour éviter d'endommager définitivement les lames.
- N'utilisez pas le blender pour ranger des objets. Conserver le blender vide avant et après utilisation.

Mises en garde concernant cet appareil

- Ne remplissez pas de liquides chauds d'une capacité supérieure à 1 l. Ne pas mixer les liquides chauds pendant plus d'une minute.
- Pour réduire le risque de blessure et éviter d'endommager le blender, ne mettez jamais vos mains ou des ustensiles (comme des couverts) dans le bol mélangeur du blender pendant qu'il fonctionne, à l'exception du poussoir prévu à cet effet. N'utilisez la spatule et la brosse de nettoyage fournies que lorsque le blender est éteint.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou d'objets pointus pour laver ou enlever les résidus du bol mélangeur du blender.
- Les lames sont tranchantes : Danger de coupure !





Mises en garde



- Éviter de toucher les lames avec les mains.
- Ne faites pas fonctionner le blender sans le bol mélangeur.
 - Les instructions sur la manière de nettoyer correctement l'appareil sont disponibles dans le § Nettoyage et entretien.

Consignes concernant la pompe sous vide*

- Ne pas placer la pompe sous vide sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique allumée, à l'intérieur d'un four ou près de sources de chaleur.
- Ne mixer aucun ingrédient pendant que la pompe sous vide est en marche pour éviter des dégâts à la pompe. Il faut toujours évacuer l'air emprisonné à l'intérieur du bol mélangeur avant de mixer.
- Ne pas mixer avant d'avoir correctement positionné le bouchon de la pompe à vide sur le couvercle.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que les quatre piles AA de la pompe à vide ont été correctement insérées. L'accessoire ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.
- Assurez-vous que la pompe à vide est bien à l'arrêt avant de retirer ou de remplacer les piles.
- Utilisez uniquement des piles AA insérées en respectant la polarité indiquée sur la pompe à vide.
- Respecter la polarité des piles.
- Les piles déchargées doivent être retirées de l'accessoire et éliminées en toute sécurité.
- Les bornes d'alimentation ne doivent pas être court-circuitées.

- Retirez toujours les piles de la pompe à vide si elle n'a pas été utilisée pendant six mois ou plus.
- N'essayez pas de faire fonctionner la pompe à vide d'une autre façon que celle décrite dans ce manuel.
- Ne posez rien sur la pompe à vide lorsqu'elle est rangée.
- Maintenez la pompe à vide propre.
- Suivez les instructions de nettoyage données dans ce manuel.
- L'utilisation de la pompe à vide est interdite aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances en matière de fonctionnement des équipements électriques, à moins d'être surveillées ou instruites par des adultes responsables de leur sécurité.
- Gardez l'accessoire hors de portée des enfants.
- Ne jamais tenter de modifier ou de réparer la pompe sous vide : en cas de panne, confier la réparation uniquement à un technicien qualifié ou contacter le service technique.
- Cet accessoire est destiné à un usage domestique uniquement. L'accessoire ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne pas utiliser en plein air. Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures.
- N'utilisez pas le bouchon de la pompe à vide lorsque vous préparez des liquides chauds.
- La pompe à vide est destinée à être utilisée uniquement avec le mixeur BLC01 et BLC02 Smeg.

FR

*De série sur certains modèles. Également disponible en tant qu'accessoire.

FR - 3



Mises en garde

Branchement de l'appareil

S'assurer que la tension et la fréquence du réseau électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque de données au fond de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, contacter le service d'assistance technique pour procéder à leur remplacement.

Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site www.smeg.com à la page consacrée au produit en question.

Responsabilité du constructeur

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages subis par des personnes et des choses causés par :

- utilisation de l'appareil autre que celle prévue ;
- manque de lecture du mode d'emploi ;
- altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- utilisation de pièces de rechange non originales ;
- non-respect des consignes de sécurité.



Conserver soigneusement ces instructions. Si l'appareil devait être cédé à d'autres personnes, leur remettre également ces instructions d'utilisation.

Ces consignes peuvent être téléchargées du site Web Smeg « www.smeg.com ».

MISE AU REBUT



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directive 2012/19/UE).

- Cet appareil ne contient aucune substance dans des quantités considérées comme dangereuses pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.
- Les vieux appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères ! Conformément à la législation en vigueur, les appareils électriques en fin de vie doivent être apportés dans des centres de collecte séparés pour les déchets électriques et électroniques. Pour plus d'informations, veuillez contacter les autorités locales compétentes ou les employés des centres de collecte sélective.
- Apportez les matériaux d'emballage aux centres de collecte sélective appropriés.





Description



DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. A)

- 1 Bouchon doseur.
- 2 Couvercle avec orifice verseur.
- 3 Bol mélangeur de 1,5 litre.
- 4 Bouton de marche/arrêt ON/OFF.
- 5 Panneau de commandes.
- 6 Bouton de commande et affichage.
- 7 Corps du moteur.
- 8 Base antidérapante.
- 9 Pompe sous vide.*
- 10 Bouchon pour pompe sous vide.*
- 11 Poussoir.
- 12 Spatule.
- 13 Brosse de nettoyage.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer les éventuelles étiquettes et adhésifs de tous les éléments et nettoyer la base moteur avec un chiffon humide.
- Retirer le bol mélangeur du blender. Laver et sécher soigneusement tous les éléments (voir « Nettoyage des pièces »).

DESCRIPTION DES PIÈCES (Fig. A)

Bouchon doseur (1)

Le bouchon peut être utilisé pour doser les ingrédients (max. 30 ml).

Couvercle avec orifice verseur (2)

Le couvercle, muni de joint, ferme hermétiquement le bol mélangeur et dispose d'un orifice pour faciliter l'ajout d'ingrédients sans aucun risque ou pour l'utilisation du poussoir pendant que le blender est en marche.

Bol mélangeur de 1,5 litre en Tritan™ Renew (3)

Bol mélangeur avec bec et gradation en litres et tasses. Capacité minimale de 0,25 litre

(1 tasse) et maximale de 1,5 litre (6 tasses).

Lames du bol mélangeur (14)

Le groupe lames en acier inox permet de piler des glaçons ou de préparer des smoothies, milkshakes, cocktails, soupes, etc.

DESCRIPTION ACCESSOIRES (Fig. A)

Pompe sous vide (9)*

Utiliser la pompe sous vide pour préserver les saveurs et la consistance de la recette.

L'application d'une pression sous vide à l'intérieur du bol mélangeur du blender avant de préparer des smoothies verts et des sauces végétales peut renforcer les saveurs, la texture et améliorer l'expérience gustative globale.

Poussoir (11)

Le poussoir peut être utilisé pour diriger les ingrédients dans l'espace de découpe. Il est utile pour les préparations plus dures et consistantes (ex. beurres de fruits secs ou desserts glacés).

Spatule (12)

Utiliser la spatule fournie pour collecter les éventuels résidus d'aliments dans le bol mélangeur.

Brosse de nettoyage (13)

Utiliser la brosse fournie pour enlever les éventuels résidus d'aliments qui sont restés près de la zone des lames.



Les accessoires pouvant entrer en contact avec les aliments sont fabriqués dans des matériaux conformes à la législation en vigueur.

*De série sur certains modèles. Également disponible en tant qu'accessoire.

FR





FR - 5



Commandes / Affichage/ Utilisation

COMMANDES ET AFFICHAGE (Fig. B et Fig. C)

Le produit comprend 5 programmes prédéfinis (Smoothie, Smoothie vert, desserts glacés, broyeur de glace, nettoyage automatique) et la fonction PULSE accessibles à travers le panneau de commandes (5) (Fig. A).

Icône	Programme
 (15)	Smoothie
 (16)	Smoothie vert
 (17)	Desserts glacés
 (18)	Broyeur de glace
 (19)	Nettoyage automatique
PULSE (20)	Pulse



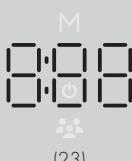


Bouton de réglage de la vitesse (6)

Le bouton permet de sélectionner une des neuf vitesses manuelles et, à travers l'affichage (6 Fig. C), de visualiser les paramètres définis sur le blender.

Pour plus d'informations voir « Description de l'affichage ».

DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE (Fig. C)

L'affichage (6) sur le bouton permet à l'utilisateur de visualiser les fonctions programmées sur le blender, dans le détail :

Icône	Signification
 (21)	Mode veille
 (22)	Mode manuel
 (23)	Minuterie
	Count up : en mode manuel
 (24)	Count down : dans les programmes prédéfinis
	Mode SINGLE SERVE
 (25)	Mode FAMILY SERVE

UTILISATION (Fig. A, B, C, D, E)

- Positionner le blender sur une surface plate et fixer le bol mélangeur (3) à la base moteur (7).



Utilisation



- Introduire les ingrédients dans le bol mélangeur (3) en faisant attention à ne pas dépasser la capacité maximale (1,5 litre/6 tasses).
- Placer le couvercle (2) avec le bouchon doseur (1) sur le bol mélangeur (3). S'assurer que le couvercle (2) est correctement serré.
- Pour fournir ou couper le courant à l'appareil, connecter le câble d'alimentation électrique à la prise située à l'arrière du blender et l'autre extrémité à une prise de courant.
- Appuyer sur la touche ON. Les LEDs des boutons s'éclairent de façon fixe et le blender est prêt à l'emploi.



Danger d'électrocution

Introduire la fiche dans une prise de courant conforme et munie de mise à la terre.

- Ne pas altérer la mise à la terre.
- Ne pas utiliser d'adaptateur.
- Ne pas utiliser de rallonge.
- Le non-respect de ces avertissements peut entraîner la mort, un incendie ou une décharge électrique.



Mode veille

Le mode Veille s'active automatiquement dans les cas suivants :

- 30 secondes après l'inutilisation complète du blender ;
 - si le blender est arrêté manuellement pendant plus de 10 secondes ;
 - à la fin de chaque programme prédéfini.
- L'affichage montre l'icône Veille (21) et les leds des touches sont éteintes.

- L'écran affiche par défaut « 0 ».

- Sélectionner la vitesse désirée à travers le bouton de commande (6) ou bien un programme prédéfini en sélectionnant la touche correspondante.



Ne pas opérer aux vitesses 1-8 pendant plus de 3 minutes continuellement.



Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients durant le mélange en retirant le bouchon verseur (1) en versant les ingrédients à travers l'orifice du couvercle (2).



Attendre l'achèvement du cycle avant d'enlever la carafe, pour éviter d'endommager le couplage.



L'appareil est muni d'un blocage de sécurité qui arrête le moteur automatiquement au moment du retrait du bol mélangeur. Il dispose en outre d'un dispositif de protection du moteur qui intervient en cas de surcharge.

Système Smooth Start



Fonction de démarrage graduel (Smooth Start)

Au moment du démarrage de l'appareil la vitesse augmente progressivement jusqu'à atteindre la vitesse programmée. De cette façon on évite des dégâts à l'appareil et un meilleur mélange. La fonction Smooth Start fonctionne seulement quand on sélectionne une vitesse comprise entre 1 et 9 et ne fonctionne pas en combinaison avec le mode PULSE ou aux programmes prédéfinis.

FR



Utilisation

Fonction Manuelle

- Tourner le bouton vers la droite pour sélectionner la vitesse désirée.
- L'écran affiche la vitesse sélectionnée et l'icône fixe M.
- Appuyez sur la bague du bouton pour mettre en marche le blender.
- L'écran affiche le temps d'utilisation (count-up) à compter de 0:00.
- Pour augmenter la vitesse, tourner le bouton vers la droite ou vers la gauche pour la diminuer. Le moteur augmente ou diminue la vitesse en conséquence, l'affichage montre la vitesse sélectionnée pendant 1 seconde, après quoi il montre de nouveau la progression du temps (COUNT-UP).
- Pour mettre le blender en PAUSE appuyez sur le poussoir du bouton, le message « COUNT UP » reste éclairé en mode fixe. Pour reprendre le travail appuyer de nouveau sur le poussoir.
- Pour arrêter le travail et revenir au mode manuel, maintenir le bouton enfoncé pendant 2 secondes.
- Après 10 secondes d'inactivité, le blender se met automatiquement en mode Veille.



En mode manuel, il est possible de varier la vitesse de n'importe quel moment durant le processus de mélange.



Dans les vitesses comprises entre 1 et 8, après 3 minutes de fonctionnement continu, le blender s'arrête et entre automatiquement en mode veille.



En actionnant le blender à la vitesse 9 pendant 6 minutes au maximum, il est possible de réchauffer les soupes à la température ambiante et après cuisson.



Pour les préparations plus consistantes, utilisez le poussoir fourni pour diriger les ingrédients dans la zone de découpe.

Mode Single/Family et programmes prédéfinis

Les modes Single/Family permettent d'utiliser le blender avec des quantités appropriées à des portions individuelles (SINGLE serve) ou à plusieurs portions (FAMILY serve).

Le mode Single ou Family peut être activé uniquement avec les programmes prédéfinis Smoothie, Smoothie vert et desserts glacés. Pour plus de détails, consulter le tableau « Conseils d'utilisation/Programmation de vitesse ». Pour activer un des modes, procéder comme suit :

- Appuyer sur la touche 1 des 3 programmes désirés. Les leds de la touche s'allument, tandis que les autres touches s'éteignent.
- L'affichage montre par défaut l'icône (25) du mode FAMILY SERVE et le temps de préparation prédéfini.
- Pour sélectionner le mode SINGLE SERVE tourner le bouton. L'affichage montre l'icône (24) e le temps de préparation prédéfini.
- Appuyer sur le poussoir du bouton pour démarrer le programme sélectionné. L'écran affiche le temps restant à la fin du cycle (COUNT DOWN).
- La led de la touche sélectionnée reste allumée durant tout le cycle d'activation, tandis que les autres touches sont éteintes.
- Le cycle termine automatiquement et le blender entre dans le mode Veille. L'affichage montre l'icône Veille (21) et les leds des touches sont éteintes.
- Pour mettre le blender en PAUSE, appuyer sur le poussoir du bouton. Le compte à rebours reste éclairé en mode fixe et toutes les touches s'allument en mode fixe. Pour recommencer le travail, appuyer de nouveau sur le poussoir du bouton.
- Pour arrêter le programme, appuyez pendant 2 secondes sur l'une des touches de fonction prédéfinies ou sur le bouton rotatif. La touche sélectionnée s'allume, tandis que les autres sont éteintes.
- Pour changer de programme appuyer sur la touche du programme désiré.





Utilisation



Pour activer le programme broyeur de glace, procédez comme suit :

- Appuyez sur le bouton correspondant au programme. La led de la touche s'allume, tandis que les autres touches s'éteignent..
- L'écran affiche le temps de préparation prédéfini.
- Appuyer sur le poussoir du bouton pour lancer le programme sélectionné. L'écran affiche le temps restant à la fin du cycle (COUNT DOWN).
- La led de la touche sélectionnée reste allumée durant le cycle d'activation, tandis que les autres touches sont éteintes.
- Le cycle termine automatiquement et le blender entre dans le mode Veille. L'écran affiche l'icône Veille (21) et les leds des touches sont éteintes.
- Pour mettre le blender en PAUSE, appuyer sur le poussoir du bouton. Le compte à rebours reste éclairé en mode fixe et la touche du programme sélectionné s'allume en mode fixe. Pour recommencer le travail, appuyer de nouveau sur le poussoir du bouton.
- Pour arrêter le programme, appuyez sur la touche du programme prédéfini sélectionné ou sur le bouton pendant 2 secondes. La touche sélectionnée s'allume, tandis que les autres sont éteintes.
- Pour changer de programme, appuyer sur la touche du programme désiré.

Fonction PULSE

La fonction PULSE peut être activée quand le mode manuel est activé (vitesse 1-8) ou bien même de manière autonome.

En mode manuel, en appuyant sur la touche PULSE le produit fonctionne à la vitesse maximale et l'écran affiche la vitesse 9. En lâchant la touche, on revient à la vitesse précédemment programmée..

Pour activer de manière autonome, s'assurer que le bouton est positionné sur le mode manuel. En appuyant sur la touche PULSE l'appareil fonctionne à la vitesse maximale et l'écran affiche la vitesse 9. Le moteur s'arrête mais l'écran affiche la vitesse à laquelle il était avant d'appuyer sur Pulse.

Le bouton PULSE ne s'allume que lorsque vous

passiez en mode manuel (icône M).



La fonction PULSE ne fonctionne pas en combinaison avec les programmes prédéfinis.

Mode d'emploi de l'accessoire pompe sous vide (Fig. F)*



La pompe sous vide doit être actionnée avant n'importe quel cycle de mélange



Attendre toujours que la pompe sous vide s'arrête avant d'actionner n'importe quel cycle.



Ne mixer aucun ingrédient pendant que la pompe sous vide est en marche pour éviter des dégâts à la pompe.



De même, si votre aliment ne contient pas d'éléments liquides (comme des herbes, des épices ou des noix) le mélange sous vide n'aura pas beaucoup d'impact.

- Dévissez la base de l'accessoire pour vérifier la présence des 4 piles à l'intérieur (PILES NON INCLUSES).
- Introduire les ingrédients dans le bol mélangeur et fermer avec le couvercle.
- Remplacer le bouchon doseur (1) du couvercle avec le bouchon pour la pompe sous vide (10).
- Placer la pompe sous vide (9) sous le bouchon (10).
- Actionner la pompe en appuyant sur son bouton supérieur.
La LED de la touche s'éclaire.
- L'accessoire s'arrête automatiquement une fois que la pression a été atteinte dans le bol mélangeur. Le voyant du bouton s'éteint.
- Retirer la pompe sous vide (9) du bouchon (10) du blender.
- Activer le blender en sélectionnant la vitesse manuelle ou le programme prédéfini désiré.
- À la fin du cycle, appuyer sur la vanne du bouchon pour relâcher la pression du bol mélangeur du blender.
- Enlever le bouchon du bol mélangeur.

*De série sur certains modèles. Également disponible en tant qu'accessoire.

















FR

FR - 9



Conseils

CONSEILS D'UTILISATION / PROGRAMMATION DE LA VITESSE

Fonction	Description	Préparations suggérées	Quantité	Temps	Accessoire
Manuel 1-9	Les vitesses variables 1-9 permettent le contrôle maximum du blender.	Farines, pâtes à frire, purée de fruits ou légumes verts, milkshakes, sauces et condiments, crème fouettée, boissons glacées mélangées, mousses, sorbets, crèmes et beurres de fruits secs, soupes réchauffées*.	1,5 L	3 min max.*	Poussoir
SMOOTHIE 	Le blender opère à la bonne vitesse pour obtenir des résultats denses et crémeux.	Smoothies/milkshakes à base de fruits frais ou congelés.	 500 ml	 30 secondes	
			 1 L	 45 secondes	
SMOOTHIE VERT 	Permet d'obtenir d'excellents smoothies sains.	Smoothies verts à base d'épinards, chou et d'autres fruits et légumes à feuille verte.	 500 ml	 35 secondes	
			 1 L	 50 secondes	
DESSERTS GLACÉS** 	Permet d'obtenir des desserts congelés pour tous les goûts.	Glaces, sorbets, yogourts glacés et desserts congelés.	 300 g	 50 secondes	Poussoir
			 800 g	 1 minute et 30 secondes	Poussoir
BROYEUR DE GLACE 	Le blender fonctionne par impulsions intenses et brèves pour piler finement la glace.	Petits cubes de glace pilée, fruits et légumes verts congelés émincés, cocktails, granités.	100 g (min) 300 g (max)	35 secondes	



* Il est possible de réchauffer des soupes de la température ambiante et après cuisson, en actionnant le mixeur à la vitesse 9 pendant 6 minutes au maximum.



** Fonction desserts glacés :

- La consistance de la préparation finale peut être influencée par le type de recette et les ingrédients utilisés.
- En cas de préparation avec des fruits congelés, il est conseillé d'introduire des petits morceaux et attendre quelques minutes avant de les utiliser.
- Pour les recettes en mode « Single Serve » il est conseillé d'augmenter la proportion de la partie liquide par rapport aux recettes utilisées avec le mode « Family Serve ».






Conseils



Le blender a une fonction spécifique pour le nettoyage automatique :

Fonction	Description	Préparations suggérées	Quantité	Temps	Accessoire
NETTOYAGE AUTOMATIQUE 	Avec des impulsions rapides de puissance et une vitesse élevée, il permet de nettoyer le bol mélangeur.	Consulter le paragraphe « Utilisation de l'option de nettoyage automatique du bol mélangeur » pour des instructions détaillées.	200 ml	60 s	

FR

Conseils pour l'utilisation du blender

- Pour de meilleurs résultats, nous recommandons :
 - coupez les aliments à mixer en cubes.
 - Insérez d'abord les liquides, puis les légumes à feuilles vertes, puis les ingrédients mous, puis les fruits secs/graines/grains et enfin les ingrédients glacés/réfrigérés.
 - Il peut être nécessaire d'arrêter le fonctionnement afin de faire glisser les ingrédients le long des parois du bol mélangeur avec une spatule.
- Lorsque vous mélangez des ingrédients liquides et secs, nous conseillons de mettre d'abord les ingrédients liquides, puis d'ajouter les ingrédients secs.
- Retirez les éléments durs des aliments à mixer (par exemple, les trognons ou les noyaux des fruits, les os de la viande et autres).
- Ne laissez pas les résidus alimentaires sécher trop longtemps à l'intérieur du bol mélangeur et sur les lames, car ils pourraient être difficiles à enlever. Si vous ne pouvez pas les retirer immédiatement, versez un peu d'eau chaude et laissez tremper.



Nettoyage et entretien

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (Fig. H)



Usage non correct. Risque de dégâts sur les surfaces.

- Ne pas utiliser de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser sur les parties traitées superficiellement avec des finitions métalliques (par ex. anodisations, nickelage, chromages), des produits contenant du chlore, de l'ammoniac ou de la Javel.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs (par exemple, produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rugueux, abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants.

Nettoyage de la base du moteur

Pour une bonne conservation des surfaces externes, il est nécessaire de les nettoyer régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir. Nettoyer soigneusement avec un chiffon doux et humide et du détergent neutre.



Lames affûtées. Danger de coupure.

- Éviter de toucher les lames avec les mains.

Nettoyage du blender

- Le bol mélangeur, le couvercle du blender (2) et le bouchon doseur (1) peuvent être lavés dans le lave-vaisselle ou bien en utilisant le programme prédéfini Nettoyage automatique (voir la section Description des commandes)
- S'assurer que les pièces sont complètement sèches avant de les replacer sur le blender.

Nettoyage des accessoires



Ne jamais plonger la pompe (9)* sous vide dans l'eau ou dans n'importe quel autre liquide. Ne pas laver dans le lave-vaisselle.

- Le bouchon interne de la pompe (10)* sous vide peut être lavé dans le lave-vaisselle. Pour un nettoyage complet, retirer la vanne et la laver à la main.
- Le corps de la pompe (9)* sous vide peut être lavé à la main, dans de l'eau chaude et du produit nettoyant neutre, JAMAIS dans le lave-vaisselle. S'assurer qu'il est parfaitement sec avant de le réutiliser.
- Le poussoir (11) et la spatule (12) peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
- La brosse (13) peut être lavée à la main, dans de l'eau chaude et du produit nettoyant neutre, JAMAIS dans le lave-vaisselle.

*De série sur certains modèles. Également disponible en tant qu'accessoire.



Nettoyage et entretien



Utilisation de l'option de nettoyage automatique (19)

- Dans le bol mélangeur introduire 200 ml d'eau tiède et quelques gouttes de produit nettoyant neutre.
- Appuyer sur la touche du programme nettoyage automatique (19). Les leds de la touche s'allument, tandis que les autres touches s'éteignent.
- L'affichage montre le temps de durée du cycle.
- Appuyer sur le poussoir du bouton pour démarrer le programme sélectionné. L'affichage montre le COUNT DOWN. (COMPTE À REBOURS).
- La led de la touche sélectionnée reste allumée durant tout le cycle d'activation, tandis que les autres touches sont éteintes.
- Le cycle termine automatiquement et le blender entre dans le mode Veille. L'affichage montre l'icône Veille (21) et les leds des touches sont éteintes.
- Pour mettre le programme en pause, appuyer sur le poussoir du bouton. Le compte à rebours reste éclairé en mode fixe et la touche du programme sélectionné s'allume en mode fixe. Pour recommencer le travail, appuyer de nouveau sur le poussoir du bouton.
- Pour arrêter le programme, appuyez sur la touche (19).

FR



Que faire si...

Problème	Causes possibles	Solution
Le moteur ne démarre pas.	Le moteur s'est surchauffé.	Débrancher du courant électrique et laisser refroidir le moteur.
	La fiche n'est pas bien introduite dans la prise de courant.	Introduire la fiche dans la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateurs ou de rallonges. Contrôler que l'interrupteur général est enclenché.
	Le câble est défectueux.	Contacteur un centre d'assistance autorisé.
	Interruption de courant électrique.	Contrôler que l'interrupteur général est enclenché.
Le blender vibre.	Le blender n'est pas posé sur une surface stable.	Poser le blender sur une surface stable et plate.
	La base antidérapante en caoutchouc est usée.	Faites-la remplacer par un centre de service agréé.
	La vitesse programmée est trop élevée ou la charge est excessive.	Programmer une vitesse plus basse et contrôler que le bol mélangeur n'est pas surchargé.
Le blender s'allume, mais les lames ne tournent pas.	Le bol mélangeur est mal positionné sur la base.	Retirer le bol mélangeur et l'introduire correctement dans sa base.
Le blender s'arrête durant le fonctionnement.	Le moteur s'est surchauffé.	Débrancher du courant électrique et laisser refroidir le moteur.
Erreur E:01	Le bol mélangeur n'est pas installé.	Mettre le bol mélangeur sur la base.
Erreur E:02	Protection thermique ou lames bloquées.	Débrancher et réinitialiser le blender.





Problème	Causes possibles	Solution
ACCESSOIRE POMPE SOUS VIDE*	La batterie est déchargée. La pompe sous vide n'est pas en mesure d'atteindre la pression du vide.	Remplacer les quatre piles.
La LED de la touche de l'accessoire clignote pendant 5 secondes après l'aspiration.		

FR



Si le problème n'a pas été résolu ou pour d'autres types de défauts, contacter le service d'assistance de votre zone.

*De série sur certains modèles. Également disponible en tant qu'accessoire.



Livre de recettes

SMOOTHIES

Ingrédients

- | | |
|-------------------|--------|
| - Lait | 450 ml |
| - Yogourt naturel | 150 ml |
| - Banane | 400 g |

Procédure

- Couper les bananes en petits morceaux et introduire les ingrédients dans le bol mélangeur.
- Introduire les ingrédients dans le bol mélangeur dans l'ordre conseillé plus haut.
- Sélectionner la fonction SMOOTHIES en choisissant le mode « Family serve ».
- Attendre la fin du programme et servir immédiatement.

SMOOTHIES VERTS

Ingrédients

- | | |
|-----------------------|--------|
| - Eau | 240 ml |
| - Raisin ou bien kiwi | 300 g |
| - Ananas | 180 g |
| - Épinards frais | 120 g |
| - Banane | 110 g |
| - Glaçons | 130 g |

Procédure

- Nettoyer les fruits et les légumes verts et les couper en petits morceaux.
- Introduire les ingrédients dans le bol mélangeur dans l'ordre conseillé plus haut.
- Sélectionner la fonction SMOOTHIES VERTS en choisissant le mode « Family serve ».
- Attendre la fin du programme et servir

immédiatement.

DESSERTS GLACÉS

Ingrédients

- | | |
|--------------------------|-------|
| - Yogourt naturel | 270 g |
| - Fruits rouges congelés | 540 g |

Procédure

- Introduire les ingrédients dans le bol mélangeur selon l'ordre conseillé et sélectionner la fonction DESSERTS GLACÉS en choisissant le mode Family serve.
- Durant le fonctionnement du programme, s'aider avec le poussoir pour mieux diriger les ingrédients dans la zone de découpe.
- À la fin du programme, servir immédiatement.



Wichtige Erhaltungsmaßnahmen



SICHERHEIT

Hinweise

Diese Gebrauchsanweisung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Geräts dar und ist unversehrt und in Griffweite des Kunden für das gesamte Leben des Geräts aufzubewahren.

Gebrauchsbestimmung

Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und das mangelnde Lesen der Gebrauchsanweisungen kann zu einem unsachgemäßen Gebrauch des Geräts und zu daraus folgenden Körperverletzungen führen.

- Das Gerät nicht für andere Zwecke als denen, für die es entworfen wurde, verwenden. Das Gerät kann benutzt werden, um verschiedene Zutaten zu mischen, zu verquirlen und um Eis zu mahlen. Jeglicher andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, mit externen Timern oder mit Fernsteuerungssystemen zu funktionieren.
- Das Gerät ausschließlich in geschlossenen Räumen verwenden.
- Das Gerät und dessen Zubehör ist für die Nutzung in Haushaltumgebungen und vergleichbaren bestimmt, wie:
 - Im Küchenbereich für Beschäftigte in Geschäften, Büros und sonstigem Arbeitsumgebungen;
 - In Bed-and-Breakfast-Einrichtungen und Urlaubs-Bauernhöfen;
 - Von Kunden in Hotels, Motels und

Wohnanlagen.

- Andere Nutzungen, wie in Restaurants, Bars und Cafés, sind missbräuchlich.
- Das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Gebrauch verwenden.
- Die Benutzung dieses Geräts ist Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis im Gebrauch elektrischer Geräte nicht gestattet, es sei denn, sie werden von erwachsenen und für deren Sicherheit verantwortlichen Personen überwacht oder unterwiesen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern halten.

DE

Allgemeine Sicherheitshinweise

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts, sämtliche Sicherheitshinweise befolgen:

- Vor Gebrauch des Geräts diese Gebrauchsanweisung sorgfältig lesen.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn es in Betrieb ist.
- Das Gerät, das Zuleitungskabel, den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät zu Boden gefallen ist oder irgendwie beschädigt wurde. Den technischen Kundendienst zwecks dessen Austausch kontaktieren.
- Das Netzkabel ist bewusst kurz gehalten, um

DE - 1





Wichtige Erhaltungsmaßnahmen

Unfälle zu vermeiden. Keine Verlängerung verwenden.

- Vermeiden, dass das Netzkabel mit scharfen Kanten in Berührung kommt.
- Das Netzkabel nicht ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe von eingeschalteten Gas- oder Elektro-Kochstellen, im Inneren eines Ofens oder in der Nähe von Wärmequellen platzieren.
- Niemals versuchen, am Gerät Veränderungen oder Reparaturen vorzunehmen: Dieses im Fall eines Defekts ausschließlich von einem Fachmann reparieren lassen oder den technischen Kundendienst kontaktieren.
- Niemals versuchen, eine Flamme, bzw. einen Brand mit Wasser zu löschen: Das Gerät ausschalten, das Kabel aus der Steckdose ziehen und die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke bedecken.
- Während des Betriebs, den Kontakt mit den beweglichen Teilen vermeiden. Hände, Haare, Kleidung und Werkzeuge während des Betriebs fern von den beweglichen Teilen halten, um Körperverletzungen und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Das Gerät stets vom Netz trennen, wenn es nicht in Betrieb, unbeaufsichtigt oder defekt ist.
- Das Gerät vor der Montage und dem Ausbau der Bestandteile stets vom Netz trennen.
- Vor sämtlichen Reinigungsmaßnahmen, das Gerät stets vom Netz trennen.
- Den Mixer nicht ohne den Deckel benutzen.

- Den guten Verschluss des Deckels überprüfen, bevor der Mixer eingeschaltet wird.
- Den Mixer nicht übermäßig befüllen (höchstens 1,5 Liter).
- Den Mixer nicht mit Teilen oder Zubehör von anderen Herstellern benutzen.
- Nur Originalersatzteile des Herstellers verwenden. Bei Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Ersatzteilen kann es zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen kommen.
- Den Mixer nur auf ebenen und trockenen Oberflächen abstellen.
- Den Mixer nicht mit leerer Karaffe betätigen, um die dauerhafte Beschädigung der Messergruppe zu vermeiden.
- Den Mixer nicht benutzen, um Gegenstände abzulegen. Den Mixer vor und nach Gebrauch leer halten.

Hinweise für dieses Gerät

- Keine heißen Flüssigkeiten von mehr als 1 l eingeben. Werden heiße Flüssigkeiten eingeführt, diese nicht länger als 1 Minute bearbeiten.
- Um das Verletzungsrisiko zu verringern und das Gerät nicht zu beschädigen, niemals die Hände oder Küchenutensilien, wie z. B. Besteck, während des Betriebs in die Karaffe einführen, mit Ausnahme des mitgelieferten Stößels. Den mitgelieferten Spatel und die Bürste nur verwenden, wenn der Mixer ausgeschaltet ist.
- Für die Beseitigung von Rückständen aus der Karaffe des Mixers keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände

DE - 2





Wichtige Erhaltungsmaßnahmen



verwenden.

- Die Klingen sind scharf: Schnittgefahr! Vermeiden, die Klingen und die beweglichen Teile mit den Händen zu berühren.
- Den Mixer nicht ohne die Karaffe betreiben.
- Die Anweisungen für die richtige Reinigung des Geräts sind im Absatz „Reinigung und Wartung“ enthalten.

Spezielle Hinweise für Vakuumpumpe*

- Die Vakuumpumpe nicht auf oder in die Nähe von eingeschalteten Gas- oder Elektro-Kochstellen, im Inneren eines Ofens oder in der Nähe von Wärmequellen platzieren.
- Keinerlei Zutat mixen, solange die Vakuumpumpe in Betrieb ist. Stets das Vakuum herstellen, bevor das Mixen beginnt.
- Nicht mixen, ohne den Verschluss für die Vakuumpumpe auf dem Deckel richtig platziert zu haben.
- Sich stets vergewissern, dass die Vakuumpumpe vor Verwendung mit vier korrekt eingesetzten Batterien des Typs AA versehen ist. Das Zubehör funktioniert nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt ist.
- Sich vergewissern, dass die Vakuumpumpe nicht in Betrieb ist, bevor die Batterien entfernt oder ersetzt werden.
- Nur Batterien des Typs AA, die gemäß der auf der Vakuumpumpe angegebenen Polarität eingesetzt sind, verwenden.
- Die Batterien müssen mit der richtigen

Polarität eingesetzt werden.

- Die verbrauchten Batterien sind aus dem Zubehör zu entfernen und sicher entsorgt werden.
- Die Versorgungsanschlüsse dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- Wurde die Vakuumpumpe sechs Monate lang oder länger nicht benutzt, stets die Batterien herausnehmen.
- Nicht versuchen, die Vakuumpumpe auf andere als die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Weise zu betreiben.
- Nichts auf die Vakuumpumpe stellen, wenn diese abgestellt wird.
- Die Vakuumpumpe sauber halten.
- Die in dieser Gebrauchsanweisung gelieferten Hinweise befolgen.
- Die Benutzung dieses Geräts ist Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis im Gebrauch elektrischer Geräte nicht gestattet, es sei denn, sie werden von erwachsenen und für deren Sicherheit verantwortlichen Personen überwacht oder unterwiesen.
- Von Kindern fernhalten.
- Niemals versuchen, an der Vakuumpumpe Veränderungen oder Reparaturen vorzunehmen: Dieses im Fall eines Defekts ausschließlich von einem Fachmann reparieren lassen oder den technischen Kundendienst kontaktieren.

DE

*In bestimmten Modellen serienmäßig. Auch als optionales Zubehör erhältlich.

DE - 3



Wichtige Erhaltungsmaßnahmen

- Dieses Zubehör ist nur für den Haushaltsgebrauch gedacht. Dieses Zubehör nicht für andere Zwecke als denen, für die es entworfen wurde, verwenden.
- Nicht im Freien verwenden. Der unsachgemäße Gebrauch des Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Den Verschluss für die Vakuumpumpe nicht für Zubereitungen mit heißen Flüssigkeiten verwenden.
- Die Vakuumpumpe ist ausschließlich für den Gebrauch mit den Mixern BLC01 und BLC02 von Smeg bestimmt.

Geräteanschluss

Sicherstellen, dass die Netzspannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild am Boden des Geräts übereinstimmen.

Falls der Netzstecker und die Steckdose nicht kompatibel sind, vom technischen Kundendienst auswechseln lassen.

Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/Stand-by-Modu

Die technischen Daten zum Stromverbrauch des Geräts im Aus-Zustand/Stand-by-Modus finden Sie unter www.smeg.com auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite.

Herstellerhaftung

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- und Sachschäden, die verursacht wurden durch:

- Eine vom vorgesehenen Gebrauch abweichende Gerätenutzung;

- Nicht-Lesen der Gebrauchsanleitung;
- Manipulationen des Geräts, auch einzelner Teile;
- Verwendung nicht originaler Ersatzteile;
- Missachtung der Sicherheitshinweise.



Diese Gebrauchsanweisung sorgfältig aufbewahren. Bei Weitergabe des Geräts an andere Personen, muss diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt werden.

Diese Gebrauchsanweisungen können von der Webseite „www.smeg.com“ herunter geladen werden.

ENTSORGUNG



Dieses Gerät ist getrennt von den anderen Abfällen zu entsorgen (Richtlinie 2012/19/EU).

- In Entsprechung der derzeitigen europäischen Richtlinien enthält dieses Gerät keine Stoffe in ausreichender Menge, um für die Gesundheit und die Umwelt als gefährlich anzusehen sind.
- Die gebrauchten Elektrogeräte dürfen nicht gemeinsam mit dem Hausmüll entsorgt werden! Unter Einhaltung der geltenden Gesetzgebung, müssen die an ihr Lebensende gelangten Elektrogeräte an die Sammelstelle der elektrischen und elektronischen Altgeräte übergeben werden. Für weitergehende Informationen, bitte die örtlichen zuständigen Behörden oder die Beschäftigten der Sammelstellen kontaktieren.
- Das Verpackungsmaterial den geeigneten Sammelstellen übergeben.





Beschreibung



GERÄTEBESCHREIBUNG (Abb. A)

- 1 Dosierverschluss.
- 2 Deckel mit Einfüllöffnung.
- 3 Karaffe zu 1,5 Liter.
- 4 EIN/AUS-Taste.
- 5 Bedienfeld.
- 6 Steuerungs-Drehknopf und Display.
- 7 Motorgehäuse.
- 8 Rutschfester Sockel.
- 9 Vakuumpumpe.*
- 10 Verschluss für Vakuumpumpe.*
- 11 Stößel.
- 12 Spatel.
- 13 Reinigungsbürste.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Eventuelle Etiketten und Aufkleber von sämtlichen Bestandteilen entfernen und das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Karaffe vom Mixer abnehmen. Sämtliche Bestandteile spülen und sorgfältig trocknen (siehe „Reinigung der Teile“).

BESCHREIBUNG DER TEILE (Abb. A)

Dosierverschluss (1)

Der Verschluss kann verwendet werden, um die Zutaten zu dosieren (max. 30 ml).

Deckel mit Einfüllöffnung (2)

Der mit einer Dichtung versehene Deckel verschließt die Karaffe und ist mit einer mittigen Öffnung versehen, um das sichere Hinzufügen von Zutaten oder die Verwendung des Stößels zu erleichtern, während der Mixer in Betrieb ist.

Karaffe zu 1,5 Liter aus Tritan™ Renew (3)

Karaffe mit Schnabel und Skala in Litern und Tassen. Fassungsvermögen mindestens 0,25 l (1 Tasse) und höchstens 1,5 l (6 Tassen).

Klingen der Karaffe (14)

Die Klingengruppe aus Edelstahl ermöglicht das Mahlen von Eiswürfeln oder die Zubereitung von Smoothies, Fruchtsakes, Cocktails, Suppen usw.

BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS (Abb. A)

Vakuumpumpe (9)*

Die Vakuumpumpe verwenden, um den Geschmack und die Konsistenz des Rezepts zu bewahren.

Einen Unterdruck im Inneren der Karaffe des Mixers vor dem Verquirlen von Smoothies und Gemüsesaucen aufbauen, kann den Geschmack, die Beschaffenheit und die allgemeine Geschmackserfahrung erhöhen.

Stößel (11)

Es ist möglich, den Stößel zu benutzen, um die Zutaten in den Schnittbereich zu leiten. Nützlich für die härteren und festeren Vorbereitungen (z.B. Trockenobstbutter oder Frozen Dessert).

Spatel (12)

Den mitgelieferten Spatel benutzen, um eventuelle Speisereste im Inneren der Karaffe zu entfernen.

Reinigungsbürste (13)

Die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden, um eventuelle, im Bereich der Klingen verbliebene Speisereste zu beseitigen.



Die Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Werkstoffen gefertigt, die den geltenden Gesetzesvorschriften entsprechen.

*In bestimmten Modellen serienmäßig. Auch als optionales Zubehör erhältlich.

DE



Bedienelemente / Display / Gebrauch

BEDIENELEMENTE UND DISPLAY (Abb. B und Abb. C)

Das Gerät ist mit 5 voreingestellten Programmen (Smoothie, Green Smoothie, Frozen Dessert, Ice-Crush, Autoclean) und mit der Funktion PULSE ausgestattet, die mittels des Bedienfelds (5) (Abb. A) zugänglich sind.

Icon	Programm
 (15)	Smoothie
 (16)	Green Smoothie
 (17)	Frozen Dessert
 (18)	Ice-Crush
 (19)	Autoclean
PULSE (20)	Pulse






Drehknopf Geschwindigkeitsregler (6)

Der Drehknopf ermöglicht die Wahl einer der neun manuellen Geschwindigkeiten und mittels Display (6 Abb. C) die Anzeige der auf dem Mixer getätigten Einstellungen.

Für weitere Informationen, siehe „Beschreibung des Displays“.

BESCHREIBUNG DES DISPLAYS (Abb. C)

Das Display (6) auf dem Drehknopf ermöglicht dem Benutzer die Anzeige der auf dem Mixer eingestellten Funktionen, im Einzelnen:

Icon	Bedeutung
 (21)	Stand-by-Modus
 (22)	Betriebsart „Manuell“
 (23)	Timer
	Count up: Betriebsart „Manuell“
	Count down: Mittels voreingestellter Programme
 (24)	Betriebsart SINGLE SERVE
 (25)	Betriebsart FAMILY SERVE

GEBRAUCH (Abb. A, B, C, D und E)

- Den Standmixer auf eine ebene Fläche stellen und die Karaffe (3) auf dem Motorgehäuse (7) befestigen.



Gebrauch



- Die Zutaten in die Karaffe (3) einführen, dabei darauf achten, das maximale Füllmenge (1,5 Liter bzw. 6 Tassen) nicht zu überschreiten.
- Den Deckel (2) mit dem Dosierverschluss (1) auf die Karaffe (3) aufsetzen. Sicherstellen, dass der Deckel (2) fest sitzt.
- Das eine Ende des Netzkabels an die Steckbuchse hinten am Gerät und das andere Ende an eine Netzsteckdose anschließen.
- Die seitliche Taste „ON“ drücken. Die LED der Tasten leuchten dauerhaft und der Mixer ist betriebsbereit.



Stromschlaggefahr.

Den Stecker in eine normgerechte und mit Erdung versehene Steckdose stecken.

- Die Erdleitung nicht verändern.
- Keinen Adapter verwenden.
- Keine Verlängerung verwenden.
- Die Missachtung dieser Hinweise kann Tod, Brand oder Stromschlag verursachen.



Stand-by-Modus

Der Stand-by-Modus wird in folgenden Fällen automatisch aktiviert:

- Nach 30 Sekunden vollständiger Nichtbenutzung des Mixers;
- Wenn der Mixer manuell länger als 10 Sekunden angehalten wird;
- Nach Beendigung jeden voreingestellten Programms.

Das Display zeigt das Icon Stand-by (21) an und die LED der Tasten sind erloschen.

- Das Display zeigt standardmäßig „0“ blinkend an.
- Die gewünschte Geschwindigkeit mit dem Drehknopf (6) oder ein voreingestelltes Programm mittels der entsprechenden Taste auswählen.



Bei den Geschwindigkeiten 1-8 nicht länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung laufen lassen.



Während des Mischvorgangs können durch Entfernen des Dosierverschlusses (1) und Einführung von Zutaten durch die Öffnung des Deckels (2) weitere Zutaten hinzugefügt werden.



Bevor die Karaffe abgenommen wird, warten, bis der Kreislauf abgeschlossen ist, um die Fassung nicht zu beschädigen.



Der Mixer ist mit einer Sicherheitssperre versehen, die den Motor automatisch abstellt, wenn die Karaffe abgenommen wird. Weiterhin verfügt er über eine Motorschutzvorrichtung, die im Fall einer Überlast einschreitet.

Smooth Start-System



Sanftanlauf-Vorrichtung (Smooth Start)

Beim Start des Geräts erhöht sich die Geschwindigkeit stufenweise, bis die eingestellte Geschwindigkeit erreicht wird. Auf diese Weise wird eine Beschädigung des Geräts vermieden und eine bessere Mischung erzielt.

Die Funktion Smooth Start funktioniert nur, wenn eine Geschwindigkeit zwischen 1-9 gewählt wird und nicht in Verbindung mit der Betriebsart PULSE oder mit den voreingestellten Programmen.

Manuelle Funktion

- Den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, um die gewünschte Geschwindigkeit auszuwählen.

DE

DE - 7



Gebrauch

- Das Display zeigt die gewählte Geschwindigkeit und dauerhaft das Icon „M“ an.
- Den Ring des Drehknopfes drücken, um den Mixer zu starten.
- Das Display zeigt die Nutzungszeit (count up) beginnend mit 0:00 an.
- Um die Geschwindigkeit zu erhöhen, den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen und um diese zu verringern, gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Motor steigert oder verringert entsprechend die Geschwindigkeit, das Display zeigt 1 Sekunde lang die gewählte Geschwindigkeit an, wonach es zum Fortschritt der Nutzungszeit (COUNT UP) zurückkehrt.
- Um den Mixer in PAUSE zu versetzen, den Ring des Drehknopfes drücken, der „COUNT UP“ leuchtet dauerhaft. Um den Betrieb wieder aufzunehmen, den Ring des Drehknopfes erneut drücken.
- Um die Bearbeitung zu stoppen und in den Handbetrieb zurückzukehren, eine beliebige Taste oder den Drehknopf 2 Sekunden lang drücken.
- Nach einem Stillstand von 10 Sekunden wechselt der Mixer automatisch in den Stand-by-Modus.



In der Betriebsart Manuell kann die Geschwindigkeit zu jedem Zeitpunkt des Mischvorgangs verändert werden.



Bei den Geschwindigkeiten zwischen 1 und 8 stoppt der Mixer nach 3 Minuten Dauerbetrieb und wechselt automatisch in den Stand-by-Modus.



Betätigt man den Mixer bei Geschwindigkeit 9 für höchstens 6 Minuten, können Suppen von Raumtemperatur und vorbehaltlich des Kochvorgangs erwärmt werden.



Für die härteren und festeren Zubereitungen kann der mitgelieferte Stößel verwendet werden, um die Zutaten besser in den Klingbereich zu leiten.

Single bzw. Family Serve und voreingestellte Programme

Die Betriebsarten Single bzw. Family gestatten den Gebrauch des Mixers für Einzelportionen (SINGLE serve) oder Mehrfachportionen (FAMILY serve). Die Betriebsart Single oder Family kann nur mit den voreingestellten Programmen Smoothie, Green Smoothie und Frozen Dessert betätigt werden. Für weitere Einzelheiten wird auf die Tabelle „Gebrauchsempfehlungen bzw. Geschwindigkeitseinstellungen“ verwiesen. Um eine der beiden Betriebsarten zu aktivieren, wie folgt vorgehen:

- Die Taste eines der 3 gewünschten Programme drücken. Die LED der Taste leuchten ständig auf, während die anderen Tasten erlöschen.
- Das Display zeigt standardmäßig das Icon (25) der Betriebsart FAMILY SERVE und die voreingestellte Zubereitungsdauer an.
- Um die Betriebsart SINGLE SERVE auszuwählen, den Drehknopf drehen. Das Display zeigt das Icon (24) und die voreingestellte Zubereitungsdauer an.
- Den Ring des Drehknopfes drücken, um das gewählte Programm zu starten. Das Display zeigt die bis zum Ende des Vorgangs verbliebene Zeit (COUNT DOWN) an.
- Die LED der gewählten Taste leuchtet während des gesamten Vorgangs ständig, während die anderen Tasten erloschen sind.
- Der Vorgang endet automatisch und der Mixer wechselt in den Stand-by-Modus. Das Display zeigt das Icon Stand-by (21) an und die LED der Tasten sind erloschen.
- Um den Mixer anzuhalten (PAUSE), den Ring des Drehknopfes drücken. Der Count-down steht still und sämtliche Tasten leuchten ständig. Den Ring des Drehknopfes erneut drücken, um den Betrieb wieder aufzunehmen.





Gebrauch



- Um das Programm anzuhalten, eine der voreingestellten Funktionstasten oder den Drehknopf 2 Sekunden lang drücken. Die gewählte Taste leuchtet auf, während alle anderen ausgeschaltet sind.

- Um Programm zu wechseln, die Taste des gewünschten Programms drücken.

Folgendermaßen vorgehen, um das ICE CRUSH-Programm zu starten:

- Die Taste des Programms drücken. Die LED der Taste leuchtet ständig auf, während die anderen Tasten erlöschen.
- Das Display zeigt die voreingestellte Zubereitungsdauer an.
- Den Ring des Drehknopfes drücken, um das Programm zu starten. Das Display zeigt die bis zum Ende des Zyklus verbliebene Zeit an (COUNT DOWN).
- Die LED der gewählten Taste leuchtet beständig während des Zyklus, während die anderen Tasten ausgeschaltet sind.
- Der Zyklus endet von selbst und der Mixer versetzt sich in den Standby-Modus. Das Display zeigt das Standby-Icon (21) an und die LED der Tasten sind ausgeschaltet.
- Um den Mixer anzuhalten (PAUSE), den Ring des Drehknopfes drücken. Der Countdown steht still und die Taste des ausgewählten Programms leuchtet ständig. Den Ring des Drehknopfes erneut drücken, um den Betrieb wieder aufzunehmen.
- Um das Programm anzuhalten, die Taste des gewählten voreingestellten Programms oder den Drehknopf 2 Sekunden lang drücken. Die gewählte Taste leuchtet auf, während alle anderen ausgeschaltet sind.
- Um Programm zu wechseln, die gewünschte Programmtaste drücken.

Pulsierfunktion

Die Funktion PULSE kann betätigt werden, wenn die Betriebsart Manuell aktiviert ist (Geschwindigkeit 1-8) oder auch unabhängig davon.

In der Betriebsart Manuell, läuft das Gerät bei Drücken der Taste PULSE mit höchster Geschwindigkeit und das Display zeigt Geschwindigkeit 9 an. Bei Loslassen der Taste kehrt das Gerät zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück. Möchte man dies

selbstständig aktivieren, sicherstellen, dass sich der Drehknopf im manuellen Modus befindet. Bei Drücken der Taste PULSE läuft das Gerät mit höchster Geschwindigkeit und das Display zeigt Geschwindigkeit 9 an. Bei Loslassen der Taste, hält der Mixer an. Der Motor hält an, jedoch zeigt das Display die Geschwindigkeit an, die vor dem Drücken von PULSE vorlag. Die Taste PULSE leuchtet nur auf, wenn man sich im manuellen Modus befindet (Icon „M“). Die Taste PULSE leuchtet nur auf, wenn der Drehknopf gedreht wird und die Geschwindigkeit von 0 verschieden ist.



Die Funktion PULSE funktioniert nicht in Verbindung mit den voreingestellten Programmen.

Gebrauchsweise des Zubehörs Vakuumpumpe (Abb. F)*



Die Vakuumpumpe muss vor einem beliebigen Mischvorgang betätigt werden.



Stets abwarten, dass die Vakuumpumpe angehalten hat, bevor ein beliebiger Vorgang betätigt wird.



Keinerlei Zutat mixen, solange die Vakuumpumpe in Betrieb ist, um Beschädigung derselben zu vermeiden.



Wenn die Speisen keine flüssigen Elemente beinhalten, wie zum Beispiel Kräuter, Gewürze oder Nüsse, wird das Vakuum-Mixen keine nennenswerte Auswirkung haben.

- Den Sockel des Zubehörs abschrauben, um das Vorliegen der 4 Akkus im Inneren zu überprüfen (AKKUS NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN).
- Die Zutaten in die Karaffe einführen und mit dem Deckel verschließen.
- Den Dosierverschluss (1) des Deckels durch den Verschluss für die Vakuumpumpe (10) ersetzen.
- Die Vakuumpumpe (9) auf den Deckel (10) aufsetzen.
- Die Pumpe durch Drücken dessen oberen Druckknopfes betätigen. Die LED der Taste leuchtet dauerhaft auf.
- Das Zubehör stoppt automatisch, sobald

*In bestimmten Modellen serienmäßig. Auch als optionales Zubehör erhältlich.

DE

DE - 9



Empfehlungen

das Vakuum im Inneren der Karaffe erreicht ist. Die Led der Taste erlischt.

- Die Vakuumpumpe (9) vom Verschluss (10) des Mixers abnehmen.
- Den Mixer durch Auswahl der manuellen Geschwindigkeit oder des gewünschten voreingestellten Programms in Gang setzen.
- Nach Beendigung des Vorgangs, das Ventil des Verschlusses drücken, um den Druck aus der Karaffe des Mixers entweichen zu lassen.
- Den Verschluss von der Karaffe abnehmen.

GEBRAUCHSEMPFEHLUNGEN bzw. GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG

Funktion	Beschreibung	Empfohlene Zubereitungen	Menge	Dauer	Zubehör
Manuell 1-9	Die veränderliche Geschwindigkeiten 1-9 gestatten die maximale Steuerung des Mixers.	Mehle, flüssige Teige, püriertes Obst oder Gemüse, Fruchtsakes, Saucen und Dressings, Eismixgetränke, Mousses, Sorbets, Cremes und Trockenobstbutter, erwärmte Suppen*.	1,5 l	3 min max.*	Stößel
SMOOTHIE 	Der Mixer läuft mit optimaler Geschwindigkeit, um sämige und cremige Ergebnisse zu erhalten.	Frucht- bzw. Milchshakes mit frischem oder gefrorenem Obst.	 500 ml	 30 sec	
			 1 l	 45 sec	
GREEN SMOOTHIE 	Erlaubt die Zubereitung gesunder Smoothies.	Smoothies aus Spinat, Kohl und anderen grünblättrigem Gemüse und Obst.	 500 ml	 35 sec	
			 1 l	 50 sec	


Funktion	Beschreibung	Empfohlene Zubereitungen	Menge	Dauer	Zubehör
FROZEN DESSERT** 	Ermöglicht die Zubereitung von gefrorenen Desserts für jeden Geschmack.	Speiseeis, Sorbets, Frozen Joghurt und gerorene Desserts.	 300g	 50 sec	Stößel
			 800g	 1 min 30 sec	Stößel





Empfehlungen



Funktion	Beschreibung	Empfohlene Zubereitungen	Menge	Dauer	Zubehör
EISZERKLEINERER 	Der Mixer läuft mit intensiven und kurzen Impulsen, um das Eis zu Eisschnee zu zerkleinern.	Eiswürfel, kleingeschnittenes gefrorenes Obst oder Gemüse, Cocktails, Granita.	100 g (min) 300 g (max)	35 sec	



* Es ist möglich, Suppen von Raumtemperatur nach dem Kochen zu erwärmen, indem der Mixer bei Geschwindigkeit 9 höchstens 6 Minuten betätigt wird.




** Funktion FROZEN DESSERT:

- Die Festigkeit der endgültigen Zubereitung kann von der Art des Rezepts und den verwendeten Zutaten beeinflusst werden.
- Im Fall der Zubereitung mit gefrorenem Obst, wird geraten, kleine Stücke einzuführen und einige Minuten vor der weiteren Verwendung zu warten.
- Für Rezepte in der Betriebsart „Single Serve“ wird geraten, das Verhältnis des flüssigen Teils gegenüber dem mit der Betriebsart „Family Serve“ verwendeten Rezept zu erhöhen.

DE

Der Mixer ist mit einer spezifischen Funktion zur automatischen Reinigung versehen.

Funktion	Beschreibung	Empfohlene Zubereitungen	Menge	Dauer	Zubehör
AUTOMATISCHE REINIGUNG 	Ermöglicht mit schnellen Leistungsimpulsen und hoher Geschwindigkeit, die Karaffe zu reinigen.	Für Einzelheiten wird auf den Absatz „Verwendung der Option Automatische Reinigung der Karaffe“ verwiesen.	200 ml	60 s	

Empfehlungen zur Benutzung des Mixers

- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, wird geraten:
 - Die zu mixenden Speisen in Würfel zu schneiden.
 - Zunächst die Flüssigkeiten eingeben, anschließend weiche Zutaten, gefolgt von Trockenobst bzw. Samen bzw. Getreide und zuletzt Eiswürfel bzw. gefrorene Zutaten.
 - Es könnte erforderlich sein, den Betrieb zu unterbrechen, um mit einem Schaber die Zutaten entlang der Wand der Karaffe des Mixers abzustreifen.



Reinigung und Wartung

- Werden flüssige und trockene Zutaten gemeinsam gemixt, wird geraten, zunächst die flüssigen Zutaten hineinzugeben und anschließend die trockenen.
- Etwaige harte Elemente aus den zu mixenden Speisen entfernen (z. B., Kerngehäuse oder Kerne aus dem Obst, Knochen aus dem Fleisch und Ähnliches).
- Die Speisereste nicht im Inneren der Karaffe und auf den Klingen zulange trocknen lassen, da diese schwierig zu entfernen sein könnten. Ist es nicht möglich, diese unverzüglich zu entfernen, ein bisschen warmes Wasser eingießen und einweichen lassen.

REINIGUNG UND WARTUNG (Abb. H)



Unsachgemäßer Gebrauch.
Risiko von Beschädigungen der Oberflächen.

- Das Gerät nicht mit dem Dampfstrahler reinigen.
- Keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Reinigungsmittel auf metallisch oberflächenbehandelten Teilen (z. B. eloxiert, vernickelt, verchromt) verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel (z. B. pulverförmige Produkte, Fleckenentferner und Metallschwämme) verwenden.
- Keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfe Metallsachtel verwenden.

Reinigung des Motorgehäuses

Um die Außenflächen in gutem Zustand zu erhalten, müssen diese regelmäßig nach jeder Verwendung und nachdem diese abgekühlt sind, gereinigt werden. Mit einem weichen, feuchten Lappen und neutralem Reinigungsmittel abwischen.



Scharfe Messerklingen.
Schnittgefahr!

- Vermeiden, die Klingen mit den Händen zu berühren.

Reinigung des Mixers

- Die Karaffe, der Deckel des Mixers (2) und der Dosierverschluss(1) können in der Spülmaschine oder mithilfe des voreingestellten Programms Autoclean (Siehe Abschnitt „Beschreibung der Bedienungen“) gereinigt werden.
- Sich vergewissern, dass die Teile vor der erneuten Montage auf dem Mixer vollkommen trocken sind.

Reinigung des Zubehörs



Die Vakuumpumpe (9)*niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Nicht in der Geschirrspülmaschine spülen.

- Der innere Verschluss der Vakuumpumpe (10)* kann in der Spülmaschine gespült werden. Für eine gründliche Reinigung, das Ventil entfernen und von Hand spülen.

*In bestimmten Modellen serienmäßig. Auch als optionales Zubehör erhältlich.



Reinigung und Wartung



- Der Korpus der Vakuumpumpe (9)*kann in warmem Wasser mit neutralem Reinigungsmittel gespült werden, NIEMALS in der Spülmaschine. Vor dem erneuten Gebrauch sicherstellen, dass er vollkommen trocken ist.
- Der Stößel (11) und der Spatel (12) können in der Spülmaschine gespült werden.
- Die Bürste (13) kann in warmem Wasser mit neutralem Reinigungsmittel gespült werden, NIEMALS in der Spülmaschine.

Verwendung der Option Automatische Reinigung (19)

- In das Innere der Karaffe 200 ml lauwarmes Wasser und wenige Tropfen neutrales Reinigungsmittel einführen.
- Die Taste des Programms der automatischen Reinigung (19) drücken. Die LED der Taste leuchten ständig auf, während die anderen Tasten erlöschen.
- Das Display zeigt die Dauer des Vorgangs an.
- Um das ausgewählte Programm zu starten, den Ring des Drehknopfes drücken. Das Display zeigt den COUNT DOWN an.
- Die LED der gewählten Taste leuchtet während des gesamten Vorgangs ständig, während die anderen Tasten erloschen sind.
- Der Vorgang endet automatisch und der Mixer wechselt den Stand-by-Modus. Das Display zeigt das Icon Stand-by (21) an und die LED der Tasten sind erloschen.
- Um das Programm in Pause zu versetzen, den Ring des Drehknopfes drücken. Der Countdown steht still und die Taste des ausgewählten Programms leuchtet ständig. Um die Bearbeitung wieder aufzunehmen, erneut den Ring des Drehknopfes drücken.
- Um das Programm anzuhalten, die Taste (19) drücken.

DE



Was ist zu tun, wenn....

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Der Motor startet nicht.	Der Motor ist überhitzt.	Vom Netz trennen und den Motor abkühlen lassen.
	Der Stecker ist nicht ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt.	Den Stecker in die Steckdose stecken. Keine Adapter oder Verlängerungen benutzen. Überprüfen, ob der Hauptschalter eingeschaltet ist.
	Das Kabel ist defekt.	Sich an den vertraglichen Kundendienst wenden.
	Fehlende Stromversorgung.	Überprüfen, ob der Hauptschalter eingeschaltet ist.
Der Mixer vibriert.	Der Mixer ist nicht auf einer stabilen und ebenen Oberfläche aufgestellt.	Den Mixer auf eine stabile und ebene Oberfläche stellen.
	Der rutschfeste Sockel ist abgenutzt.	In einem zugelassenen Kundendienstcenter auswechseln lassen.
	Es wurde eine zu hohe Geschwindigkeit eingestellt oder die Last ist zu groß.	Eine niedrigere Geschwindigkeit einstellen und prüfen, die Karaffe nicht zu sehr beladen zu haben.
Der Mixer ist eingeschaltet, aber die Klingen drehen sich nicht.	Die Karaffe ist nicht ordnungsgemäß in ihre Aufnahme eingesetzt worden.	Die Karaffe abnehmen und ordnungsgemäß in ihre Aufnahme einsetzen.
Der Mixer stoppt während des Betriebs.	Der Motor ist überhitzt.	Vom Netz trennen und den Motor abkühlen lassen.
Fehler E:01	Die Karaffe ist nicht eingesetzt.	Die Karaffe in den Sockel einsetzen.
Fehler E:02	Überlastungsschutz oder blockierte Klingen.	Vom Netz trennen und den Mixer zurücksetzen.





Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
ZUBEHÖR VAKUUMPUMPE* Die rote LED der Zubehörtaste blinkt 5 Sekunden lang nach dem Absaugen.	Akku leer. Die Vakuumpumpe ist nicht in der Lage, den Unterdruck aufzubauen.	Sämtliche vier Akkus austauschen.



Falls das Problem weiterhin besteht oder bei anderen auftretenden Störungen, wenden Sie sich an den nächsten Kundendienst.

*In bestimmten Modellen serienmäßig. Auch als optionales Zubehör erhältlich.

DE

Rezepte



SMOOTHIES

Zutaten

- Milch	450 ml
- Natur-Joghurt	150 ml
- Bananen	400 g

Zubereitung

- Die Bananen in Stücke schneiden und in die Karaffe einführen.
- Die Zutaten in der oben empfohlenen Reihenfolge in die Karaffe geben.
- Die Funktion SMOOTHIES und die Betriebsart „Family serve“ wählen.
- Die Beendigung des Programms abwarten und sofort servieren.

GREEN SMOOTHIES

Zutaten

- Wasser	240 ml
- Trauben oder Kiwi^	300 g
- Ananas	180 g
- Frischer Spinat	120 g
- Bananen	110 g
- Eiswürfel	130 gr

Zubereitung

- Das Obst und das Gemüse säubern und in Stücke schneiden.
- Die Zutaten in der oben empfohlenen Reihenfolge in die Karaffe geben.
- Die Funktion GREEN SMOOTHIES und die Betriebsart „Family serve“ wählen.
- Die Beendigung des Programms abwarten und sofort servieren.

FROZEN DESSERT

Zutaten

- Natur-Joghurt	270 ml
- Gefrorene Waldbeeren	540 g

Zubereitung

- Die Zutaten in der oben empfohlenen Reihenfolge in die Karaffe geben und die Funktion FROZEN DESSERT mit der Betriebsart „Family serve“ wählen.
- Während des Verlaufs des Programms, den Stößel benutzen, um die Zutaten in die Nähe des Schnittbereichs zu leiten.
- Nach dem Programmende sofort servieren.

DE - 15





Informationen zur Entsorgung

FÜR DEUTSCHLAND GELTENDE

Die folgenden Informationen zur Entsorgung ersetzen die Bestimmungen im User Manual Benutzerinformationen mit Wirkung ab dem 01.01.2022

• Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

• Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

• Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.





Waarschuwingen



VEILIGHEID

Waarschuwingen

De gebruikershandleiding vormt een onderdeel van het apparaat en moet daarom intact worden gehouden en gedurende de hele levensduur van het apparaat binnen handbereik van de gebruiker blijven.

Bedoeld gebruik

De veronachtzaming van de veiligheidsvoorschriften en het niet lezen van de instructies voor de gebruikers, kan oneigenlijk gebruik van het apparaat met daaruit voortvloeiend persoonlijk letsel tot gevolg hebben.

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan die waarvoor het ontworpen is. Het apparaat mag gebruikt worden voor het mengen, blenden van diverse ingrediënten en voor het fijnmalen van ijs. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Het apparaat is niet ontworpen om met externe timers of met bedieningssystemen op afstand te werken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in een gesloten ruimte.
- Het apparaat en de accessoires zijn bestemd voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - in de keuken voor werknemers van winkels, in kantoren en in andere werkomgevingen;
 - in bed and breakfasts en op vakantieboerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en residences.
- Elk ander gebruik, zoals in restaurants, bars en andere horecagelegenheden, is verboden.

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoelde gebruik.
- Het gebruik van dit apparaat is niet toegestaan aan mensen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of zonder ervaring met en kennis van het gebruik van elektrische apparatuur, tenzij zij onder toezicht staan van of geïnstrueerd worden door volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen.

Algemene veiligheidsvoorschriften

Volg alle veiligheidsvoorschriften voor een veilig gebruik van het apparaat:

- Lees deze gebruikershandleiding aandachtig door, voordat het apparaat wordt gebruikt.
- Laat het werkende apparaat nooit onbewaakt achter.
- Dompel het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet in water of in ongeacht welke andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd blijken te zijn of als het apparaat op de grond gevallen is of op enige andere manier beschadigd geraakt is.
Neem voor de vervanging contact op met de Technische Assistentiedienst Klantenservice.
- De kabel is opzettelijk kort, om ongevallen te vermijden. Gebruik geen verlengsnoer.
- Voorkom dat de voedingskabel met scherpe randen in aanraking komt.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker



NL - 1



Waarschuwingen

- uit het stopcontact te trekken.
- Plaats het apparaat niet boven of in nabijheid van werkende elektrische of gasfornuizen, in een oven of in nabijheid van een warmtebron.
- Probeer nooit om het apparaat te wijzigen of te repareren: laat het bij een defect uitsluitend repareren door een gekwalificeerd technicus of neem contact op met de technische assistentiedienst.
- Probeer brand/open vuur nooit te blussen met water: schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en doof het open vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Vermijd tijdens de werking contact met bewegende delen. Houd tijdens de werking handen, haar, kleding en gereedschap ver van de bewegende delen om persoonlijk letsel en/of beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- Sluit het apparaat altijd af van de voeding wanneer het niet gebruikt wordt, onbeheerd achtergelaten wordt of een defect heeft.
- Sluit het apparaat altijd af van de voeding alvorens onderdelen te monteren of te demonteren.
- Sluit het apparaat altijd af van de voeding en laat het afkoelen alvorens alle reinigingswerkzaamheden uit te voeren.
- Gebruik de blender niet zonder het deksel.
- Controleer of het deksel goed gesloten is alvorens de blender in te schakelen.
- Vul de blender niet overmatig (maximaal 1,5 liter).
- Gebruik de blender niet in combinatie met accessoires of onderdelen van andere fabrikanten.

- Gebruik uitsluitend originele onderdelen van de fabrikant. Het gebruik van onderdelen die niet door de fabrikant aanbevolen worden, kan brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel veroorzaken.
- Plaats de blender uitsluitend op vlakke en droge oppervlakken.
- Activeer de blender niet met lege kan om te voorkomen dat de messengroep permanent beschadigd raakt.
- Gebruik de blender niet om voorwerpen in op te bergen. Laat de blender leeg voor en na het gebruik.

Voorschriften voor dit apparaat

- Giet niet meer dan 1 liter warme vloeistof naar binnen. Als warme vloeistof naar binnen gegoten wordt, bewerk die dan niet langer dan 1 minuut.
- Steek nooit uw handen of gereedschap, zoals bijvoorbeeld bestek, in de kan van de blender terwijl die in werking is, met uitzondering van de bijgeleverde stamper, om het risico op letsel te beperken en de blender geen schade te berokkenen. Gebruik de bijgeleverde spatel en de reinigingsborstel alleen wanneer de blender uitgeschakeld is.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen om de kan van de blender te wassen of residu te verwijderen.
- De messen zijn scherp: Gevaar voor snijwonden! Vermijd het de messen en de beweegbare delen aan te raken.
- Laat de blender niet zonder de kan werken.
- De instructies voor de correcte reiniging van de machine staan in de paragraaf





Waarschuwingen



“Reiniging en Onderhoud”.

Specifieke voorschriften voor de vacuümpomp*

- Plaats de vacuümpomp niet boven of in nabijheid van werkende elektrische of gasfornuizen, in een oven of in nabijheid van een warmtebron.
- Blend geen enkel ingrediënt terwijl de vacuümpomp in werking is. Schakel het vacuüm altijd voorafgaand aan het blenden in.
- Blend niet zonder de dop voor de vacuümpomp correct op het deksel in positie te hebben gebracht.
- Controleer altijd of de vacuümpomp volledig voorzien is van de vier AA-batterijen die voorafgaand aan het gebruik correct geplaatst zijn. Het accessoire werkt niet als het niet correct samengesteld is.
- Controleer of de vacuümpomp niet in werking is alvorens de batterijen te verwijderen of te vervangen.
- Gebruik alleen batterijen van het type AA met de polariteit aangeduid op de vacuümpomp.
- De batterijen moeten met de correcte polariteit geplaatst worden.
- Lege batterijen moeten uit het accessoire gehaald en op veilige wijze verwijderd worden.
- De voedingsaansluitpunten mogen geen kortsluiting hebben.
- Verwijder de batterijen altijd uit de vacuümpomp als deze gedurende zes maanden of langer niet gebruikt wordt.

- Probeer de vacuümpomp niet te laten werken met ongeacht welke andere methode dan de in deze handleiding beschreven methode.
- Plaats niets op de vacuümpomp wanneer deze opgeborgen wordt.
- Houd de vacuümpomp schoon.
- Volg de instructies voor de reiniging die in deze handleiding verstrekt worden.
- Het gebruik van de vacuümpomp is niet toegestaan aan mensen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of zonder ervaring met en kennis van het gebruik van elektrische apparatuur, tenzij zij onder toezicht staan van of geïnstrueerd worden door volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Houd het accessoire buiten het bereik van kinderen.
- Probeer nooit om de vacuümpomp te wijzigen of te repareren: laat het bij een defect uitsluitend repareren door een gekwalificeerd technicus of neem contact op met de technische assistentiedienst.
- Dit accessoire is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit accessoire niet voor andere doeleinden dan die waarvoor het ontworpen is.
- Niet buiten gebruiken. Oneigenlijk gebruik kan letsel veroorzaken.
- Gebruik de dop voor de vacuümpomp niet tijdens bereidingen met warme vloeistoffen.

*Standaard op bepaalde modellen. Ook beschikbaar als optioneel accessoire.



NL - 3



Waarschuwingen

- De vacuümpomp is bestemd om uitsluitend gebruikt te worden met de blender BLC01 en BLC02 van Smeg.

Aansluiting van het apparaat

Controleer of de netspanning en -frequentie overeenstemmen met de gegevens van het typeplaatje dat op de onderkant van het apparaat aangebracht is.

Neem contact op met de Technische Assistentie om de stekker van het apparaat te laten vervangen als die niet op het stopcontact kan worden aangesloten.

Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by

De technische gegevens met betrekking tot het verbruik in de uitgeschakelde stand/stand-by van het apparaat zijn te vinden op www.smeg.com op de speciale pagina voor het betreffende product.

Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan is voorzien;
- het niet lezen van de gebruikershandleiding;
- het knoeien aan zelfs maar een enkel onderdeel van het apparaat;
- gebruik van niet-originele reserveonderdelen;
- veronachtzaming van de veiligheidsvoorschriften.



Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Overhandig tevens deze gebruiksaanwijzing als de machine wordt doorverkocht.

Deze instructies kunnen gedownload worden van de website van Smeg "www.smeg.com".

VERWIJDERING



Dit apparaat moet apart van ander afval verwijderd worden (Richtlijn 2012/19/EU).

- Dit apparaat bevat geen stoffen in dergelijke hoeveelheden dat die als gevaarlijk beschouwd worden voor de gezondheid en het milieu, in naleving van de huidige Europese richtlijnen.
- Oude elektrische apparaten mogen niet samen met het huisvuil worden verwijderd! In naleving van de van kracht zijnde wetgeving moeten elektrische apparaten die het einde van de levensduur bereikt hebben overgebracht worden naar centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval. Neem voor meer informatie contact op met de betreffende plaatselijke instanties of de medewerkers van centra voor gescheiden inzameling.
- Breng de verpakkingsmaterialen naar de geschikte centra voor gescheiden inzameling.





Beschrijving



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Afb. A)

- 1 Doseerdop.
- 2 Deksel met vulgat.
- 3 Kan van 1,5 liter.
- 4 ON/OFF-toets.
- 5 Bedieningspaneel.
- 6 Bedieningsknop en display.
- 7 Motorbehuizing.
- 8 Antislipbasis.
- 9 Vacuümpomp.*
- 10 Dop voor vacuümpomp.*
- 11 Stamper.
- 12 Spatel.
- 13 Reinigingsborstel.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder eventuele etiketten en stickers van alle onderdelen en reinig de motorbehuizing met een vochtige doek.
- Verwijder de kan van de blender. Was en droog zorgvuldig alle onderdelen (zie "Reiniging van de onderdelen").

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN (Afb. A)

Doseerdop (1)

De dop kan gebruikt worden voor het doseren van de ingrediënten (max. 30 ml).

Deksel met vulgat (2)

Het deksel is voorzien van een pakking die de kan hermetisch sluit, en heeft in het midden een vulgat waardoor het makkelijk is ingrediënten veilig toe te voegen en de stamper te gebruiken terwijl de blender in werking is.

Kan van 1,5 liter van Tritan™ Renew (3)

Kan met tuit en schaalverdeling in liters en koppen. Minimuminhoud 0,25 liter (1 kop) en maximuminhoud 1,5 liter (6 koppen).

Messen kan (14)

De messengroep van inox staal maakt het mogelijk ijsblokjes fijn te malen of om smoothies, shakes, cocktails, soep, enz., te bereiden.

BESCHRIJVING VAN DE ACCESSOIRES (Afb. A)

Vacuümpomp (9)*

Gebruik de vacuümpomp om de smaken en de consistentie van het recept te behouden.

De toepassing van een vacuümdruk in de kan van de blender, alvorens groene smoothies en groentesauzen te blenden, kan de smaak en de consistentie versterken en de algehele smaakervaring verbeteren.

Stamper (11)

Het is mogelijk de stamper te gebruiken om de ingrediënten naar het snijgebied te voeren. Nuttig voor de meer harde en consistente bereidingen (bijv. notenboter of koude desserts).

Spatel (12)

Gebruik de bijgeleverde spatel om eventuele voedselresten in de kan te verzamelen.

Reinigingsborstel (13)

Gebruik de bijgeleverde borstel om eventuele voedselresten te verwijderen die vlakbij het messengebied achtergebleven zijn.



De accessoires die met levensmiddelen in aanraking kunnen komen zijn geconstrueerd met materialen die in overeenstemming zijn met de voorschriften van de van kracht zijnde wetten.

*Standaard op bepaalde modellen. Ook beschikbaar als optioneel accessoire.










Bedieningen / Display / Gebruik

BEDIENINGEN EN DISPLAY (Afb. B en Afb. C)

Het product heeft 5 standaardprogramma's (Smoothie, Green Smoothie, Koude desserts, Ijs fijnmalen, Automatische reiniging) en een PULSE-functie, alle toegankelijk via het bedieningspaneel (5) (Afb. A).

Icoon	Programma
 (15)	Smoothie
 (16)	Green Smoothie
 (17)	Koude desserts
 (18)	Ijs fijnmalen
 (19)	Automatische reiniging
PULSE (20)	Pulse

Knop snelheidsregeling (6)






De knop maakt het mogelijk een van de negen handbediende en via het display instelbare snelheden te selecteren (6 Afb. C) en om de instellingen te zien die op de blender ingesteld zijn.

Zie voor meer informatie "Beschrijving dis-

play".

BESCHRIJVING DISPLAY (Afb. C)

Het display (6) op de knop stelt de gebruiker in staat om de op de blender ingestelde functies weer te geven, meer precies:

Icoon	Betekenis
 (21)	Stand-by-modus
 (22)	Handmatige modus
 (23)	Timer Count up: in handmatige modus Count down: in de standaardprogramma's
 (24)	SINGLE SERVE-modus
 (25)	FAMILY SERVE-modus

GEBRUIK (Afb. A, B, C, D, E)

- Zet de blender op een vlakke ondergrond en zet de kan (3) vast op de motorbehuizing (7).





Gebruik



- Doe de ingrediënten in de kan (3) en let op dat de maximuminhoud (1,5 liter/6 koppen) niet overschreden wordt.
- Plaats het deksel (2) met de doseerdop (1) op de kan (3). Controleer of het deksel (2) goed vastgezet is.
- Om spanning naar het apparaat in te schakelen of uit te schakelen: sluit de elektrische voedingskabel aan op de aansluiting op de achterkant van de blender en sluit het andere uiteinde aan op een stopcontact.
- Druk op de toets ON. De LEDS van de toetsen gaan vast branden en de blender is klaar voor gebruik.



Elektrocutiegevaar

Steek de stekker in een conform stopcontact die uitgerust is met een aarding.

- Maak de aarding niet ongedaan.
- Gebruik geen adapter.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- De veronachtzaming van deze waarschuwingen kan de dood, brand of elektrische schokken veroorzaken.



Stand-by-modus

De Stand-by-modus wordt in de volgende gevallen automatisch geactiveerd:

- na 30 seconden van volledig niet-gebruik van de blender;
 - als de blender langer dan 10 seconden met de hand gestopt wordt;
 - aan het einde van ieder standaardprogramma.
- Het display toont de Stand-by-icoon (21) en de leds van de toetsen zijn uit.

- Het display toont standaard een knipperende "0".

- Selecteer de gewenste snelheid met de bedieningsknop (6) of een standaardprogramma door de betreffende toets te selecteren.



Niet langer dan 3 minuten achter elkaar gebruiken bij de snelheden 1-8 gebruiken.



Wacht tot de cyclus voltooid is alvorens de kan te verwijderen, om te voorkomen dat de koppeling beschadigd raakt.



Het is mogelijk om tijdens het mengen andere ingrediënten toe te voegen door de doseerdop (1) te verwijderen en de ingrediënten via het gat in het deksel (2) naar binnen te gieten.



Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsblokkeersysteem dat de motor stopt wanneer de kan verwijderd wordt. Het beschikt bovendien over een motorbescherming die in werking treedt in geval van overbelasting.

Smooth Start-systeem



Geleidelijk Startstelsysteem (Smooth Start)

Bij het starten van het apparaat neemt de snelheid geleidelijk toe tot de ingestelde snelheid bereikt wordt. Op deze wijze wordt schade aan het apparaat vermeden en wordt een betere menging verkregen.

De Smooth Start-functie werkt alleen wanneer een snelheid tussen 1 en 9 geselecteerd wordt en werkt niet in combinatie met de PULSE-modus of met de standaardprogramma's.



NL - 7



Gebruik

Handmatige Functie

- Draai de knop rechtsonder om de gewenste snelheid te selecteren.
- Het display toont de geselecteerde snelheid en de icoon "M" brandt vast.
- Druk op de ring van de knop om de blender te starten.
- Het display toont de gebruikstijd (count up) vanaf 0:00.
- Draai de knop rechtsonder om de snelheid te verhogen of linksom om deze te verlagen. De motor verhoogt of verlaagt de snelheid overeenkomstig, het display toont gedurende 1 seconde de geselecteerde snelheid om daarna terug te keren naar de weergave van de verstrekke tijd (COUNT UP).
- Druk om de blender op PAUZE te zetten op de ring van de knop, "COUNT UP" blijft vast staan. Druk opnieuw op de ring om de bewerking te hervatten.
- Druk om de bewerking te stoppen en naar de handmatige modus terug te keren gedurende 2 seconden op een toets of op de knop.
- De blender gaat na 10 seconden inactiviteit automatisch op de Stand-by-modus staan.



In de handmatige modus is het mogelijk de snelheid op ieder gewenst moment te variëren tijdens het mengproces.



Bij de snelheden tussen 1 en 8 stopt de blender na 3 minuten continue werking en gaat automatisch op de stand-by-modus staan.



Door de blender gedurende maximaal 6 minuten op snelheid 9 te activeren, kan reeds gekookte soep vanaf omgevingstemperatuur opgewarmd worden.



Gebruik voor bereidingen met meer consistentie de stamper om de ingrediënten naar het snijgebied te voeren.

Single/Family Serve-modus en standaardprogramma's

De Single/Family-modi maken het mogelijk de blender te gebruiken met hoeveelheden voor enkele porties (SINGLE serve) of meerdere porties (FAMILY serve). De Single of Family-modus kan alleen geactiveerd worden met de standaardprogramma's Smoothie, Green Smoothie en Koude desserts. Raadpleeg voor meer details de tabel "Gebruikstips/Snelheidsinstellingen". Handel als volgt om een van de twee modi in te stellen:

- Druk op de toets van 1 van de 3 gewenste programma's. De led van de toets gaat vast branden terwijl die van de andere toetsen uit zijn.
- Het display toont standaard icoon (25) van de FAMILY SERVE-modus en de standaardbereidingstijd.
- Draai aan de knop om de SINGLE SERVE-modus te selecteren. Het display toont icoon (24) en de standaardbereidingstijd.
- Druk op de ring van de knop om het geselecteerde programma te starten. Het display toont de resterende tijd tot het einde van de cyclus (COUNT DOWN).
- De led van de geselecteerde toets blijft tijdens de gehele activeringscyclus vast branden terwijl die van de andere toetsen uit zijn.
- De cyclus eindigt automatisch en de blender gaat op de stand-by-modus staan. Het display toont de Stand-by-icoon (21) en de leds van de toetsen zijn uit.
- Druk om de blender op PAUZE te zetten op de ring van de knop. De count down blijft vast staan en de lampjes van alle toetsen branden vast. Druk opnieuw op de ring van de knop om de bewerking te hervatten.
- Druk om het programma te stoppen gedurende 2 seconden op een van de standaardfunctietoetsen of op de knop. De geselecteerde toets gaat aan terwijl de andere uit zijn.
- Druk om van programma te veranderen op de toets van het gewenste programma. Handel als volgt om het programma l/s fijnma-





Gebruik



len te activeren:

- Druk op de toets van het programma. De LED van de toets gaat vast branden terwijl die van de andere toetsen uit gaan.
- Het display toont de standaardbereidingstijd.
- Druk op de ring van de knop om het programma te starten.
Het display toont de resterende tijd tot het einde van de cyclus (COUNT DOWN).
- De LED van de geselecteerde toets blijft tijdens de activering van de cyclus vast branden terwijl die van de andere toetsen uit zijn.
- De cyclus eindigt automatisch en de blender gaat op de stand-by-modus staan. Het display toont de Stand-by-icoon (21) en de LED's van de toetsen zijn uit.
- Druk om de blender op PAUZE te zetten op de ring van de knop. De count down blijft vast staan en de toets van het geselecteerde programma brandt vast. Druk opnieuw op de ring van de knop om de bewerking te hervatten.
- Druk om het programma te stoppen gedurende 2 seconden op de toets van het standaardprogramma of op de knop. De geselecteerde toets gaat branden terwijl de andere uit zijn.
- Druk om van programma te veranderen op de toets van het gewenste programma.

Pulse-functie

De PULSE-functie kan geactiveerd worden wanneer de handmatige modus geactiveerd is (snelheid 1-8) of ook autonoom.

Door in de handmatige modus op de PULSE-knop te drukken, werkt het product op de maximumsnelheid en toont het display snelheid 9. Door de toets los te laten, wordt teruggekeerd naar de eerder ingestelde snelheid.

Als men de functie in de autonome modus wilt activeren, controleer dan of de knop in de handmatige modus staat. Door op de PULSE-knop te drukken, werkt het product op de maximumsnelheid en toont het display snelheid 9. De motor stopt maar het display toont de snelheid die men had voordat op Pulse gedrukt werd. De PULSE-toets wordt alleen verlicht wanneer men de handmatige modus

binnengaat (icoon M).



De PULSE-functie werkt niet in combinatie met de standaardprogramma's.

Gebruiksmodus van het accessoire vacuümpomp (Afb. F)*



De vacuümpomp moet geactiveerd worden voorafgaand aan ongeacht welke mengcyclus



Wacht altijd tot de vacuümpomp gestopt is alvorens ongeacht welke cyclus te activeren.



Blend geen enkel ingrediënt terwijl de vacuümpomp in werking is om beschadiging van de pomp te vermijden.



Als het levensmiddel bovendien geen vloeibare elementen bevat - bijvoorbeeld kruiden, specerijen of noten -, zal het mengen onder vacuüm geen belangrijk effect sorteren.

- Schroef de basis van het accessoire los om de aanwezigheid van de 4 batterijen erin te controleren (BATTERIJEN NIET INBEGREPEN).
- Doe de ingrediënten in de kan en sluit die met het deksel.
- Vervang de doseerdop (1) op het deksel door de dop voor de vacuümpomp (10).
- Zet de vacuümpomp (9) op de dop (10).
- Activeer de pomp door op diens bovenste knop te drukken.
De LED van de toets brandt vast.
- Het accessoire stopt automatisch zodra de vacuümdruk in de kan eenmaal bereikt is. De led van de knop gaat uit.
- Verwijder de vacuümpomp (9) van de dop (10) van de blender.
- Activeer de blender door de gewenste handmatige snelheid of het gewenste standaardprogramma te selecteren.
- Is de cyclus beëindigd, druk dan op het ventiel van de dop om de druk uit de kan van de blender af te laten.
- Verwijder de dop van de kan.

*Standaard op bepaalde modellen. Ook beschikbaar als optioneel accessoire.

NL - 9





Tips

GEBRUIKSTIPS/SNELHEIDSINSTELLING

Functie	Beschrijving	Aangeraden bereidingen	Hoeveelheid	Tijd	Accessoire
Handmatig 1-9	De variabele snelheden 1-9 maken de maximale controle van de blender mogelijk.	Meel, beslag, vruchten- of groentepuree, smoothies, sauzen en kruidensauzen, geklopte slagroom, gemengde ijsdranken, mousses, sorbets, crèmes en notenboter, verwarmde soep*.	1,5 L	3 min max.*	Stamper
SMOOTHIE 	De blender werkt op de juiste snelheid voor het verkrijgen van een dik en romig resultaat.	Smoothies/Shakes op basis van vers of bevroren fruit.	 500 ml	 30 sec	
			 1 L	 45 sec	
GREEN SMOOTHIE 	Maakt het mogelijk uitstekende gezonde smoothies te verkrijgen.	Groene smoothies op basis van spinazie, kool en andere groene vruchten en bladgroenten.	 500 ml	 35 sec	
			 1 L	 50 sec	
KOUDE DES-SERTS** 	Maakt het mogelijk om bevroren desserts te verkrijgen voor iedere smaakbehoefte.	Ijs, sorbets, frozen yoghurt en bevroren desserts.	 300 g	 50 sec	Stamper
			 800 g	 1 min 30 sec	Stamper
IJS FIJNWALEN 	De blender werkt met intense en korte impulsen om ijs tot sneeuw fijn te malen.	Fijn gemalen ijsblokjes, bevroren, fijngehakt fruit en groente, cocktails, schaafijs.	100 g (min) 300 g (max)	35 sec	



* Het is mogelijk om reeds gekookte soep vanaf de omgevingstemperatuur op te warmen door de blender gedurende maximaal 6 minuten op snelheid 9 te activeren.



** Functie Koude desserts:

- De consistentie van de eindbereiding kan beïnvloed worden door het type recept en de gebruikte ingrediënten.
- In geval van bereidingen met bevroren fruit wordt aangeraden kleine stukjes in de kan te doen en enkele minuten te wachten alvorens ze te gebruiken.
- Voor recepten in de "Single Serve"-modus wordt aangeraden de verhouding van het vloeibare deel te vergroten ten opzichte van de recepten die gebruikt worden in de "Family Serve"-modus.






Tips



De blender is uitgerust met een specifieke functie voor de automatische reiniging:

Functie	Beschrijving	Aangeraden bereidingen	Hoeveelheid	Tijd	Accessoire
AUTOMATISCHE REINIGING 	Maakt het mogelijk de kan te reinigen met snelle krachtpulsen en hoge snelheid.	Raadpleeg de paragraaf "Gebruik van de automatische reinigingsoptie van de kan" voor gedetailleerde instructies.	200 ml	60 s	

Tips voor het gebruik van de blender

- Om de beste resultaten te verkrijgen wordt aangeraden om:
 - het te blenden voedsel in blokjes te snijden.
 - Eerst de vloeistof naar binnen te gieten, dan de groene bladgroenten, vervolgens zachte ingrediënten gevolgd door droog fruit/granen en tenslotte ijs/bevroren ingrediënten.
 - Het zou nodig kunnen zijn de werking te onderbreken om de ingrediënten met een spatel langs de wanden van de blenderkan te laten glijden.
- Wanneer vloeibare en droge ingrediënten samen geblend worden, wordt aangeraden eerst de vloeibare ingrediënten naar binnen te gieten en om daarna de droge toe te voegen.
- Verwijder eventuele harde elementen uit het te blenden voedsel (bijv. klokhuizen of pitten uit fruit, botjes uit vlees en dergelijke).
- Zorg ervoor dat geen voedselresten te lang binnenin de kan en op de messen opdrogen omdat die dan mogelijk moeilijk te verwijderen zijn. Als het niet mogelijk is ze onmiddellijk te verwijderen, giet dan een beetje warm water in de kan en laat weken.





Reiniging en onderhoud

REINIGING EN ONDERHOUD (Afb. H)



Onjuist gebruik. Risico op schade aan de oppervlakken.

- Gebruik geen stoomstralen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen reinigingsproducten met chloor, ammoniak of bleekmiddel voor de reiniging van onderdelen die een oppervlaktebehandeling ondergaan hebben met metalen afwerkingen (bijv. anodisering, vernikkeling, verchroming).
- Gebruik geen schurende of corrosieve reinigingsmiddelen (bijv. producten in poedervorm, vlekverwijderaars en metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapertjes.

Reiniging van de motorbehuizing

Maak de uitwendige oppervlakken regelmatig na elk gebruik schoon, na ze te hebben laten afkoelen, om ze in goede staat te houden. Maak ze schoon met een zachte en vochtige doek en een neutraal reinigingsmiddel.



Scherpe messen. Gevaar voor snijwonden.

- Vermijd het de messen met de handen aan te raken.

Reiniging van de blender

- De kan, het deksel van de blender (2) en de doseerdop (1) kunnen in de vaatwasmachine gewassen worden of door het standaardprogramma Automatische reiniging te gebruiken (zie de paragraaf "Beschrijving Bedieningen")
- Controleer of de onderdelen volledig droog zijn alvorens ze weer op de blender terug te plaatsen.

Reiniging van de accessoires



Dompel der vacuümpomp (9)* nooit onder in water of in ongeacht welke andere vloeistof. Niet in de vaatwasmachine gebruiken.

- De interne dop van de vacuümpomp (10)* kan in de vaatwasmachine gewassen worden. Verwijder het ventiel en was hem met de hand voor een grondige reiniging.
- De behuizing van de vacuümpomp (9)* kan met de hand gewassen worden, in warm water met een neutraal reinigingsmiddel, NOOIT in de vaatwasmachine. Controleer of het volledig droog is voorafgaand aan ieder gebruik.
- De stamper (11) en de spatel (12) kunnen in de vaatwasmachine gewassen worden.
- De borstel (13) kan met de hand gewassen worden, in warm water met een neutraal reinigingsmiddel, NOOIT in de vaatwasmachine.

*Standaard op bepaalde modellen. Ook beschikbaar als optioneel accessoire.



Reiniging en onderhoud



Gebruik van de automatische reinigingsoptie (19)

- Giet 200 ml lauw water en enkele druppels neutraal reinigingsmiddel in de kan.
- Druk op de toets van het automatische reinigingsprogramma (19). De led van de toets gaat vast branden terwijl die van de andere toetsen uit zijn.
- Het display toont de tijdsduur van de cyclus.
- Druk op de ring van de knop om het geselecteerde programma te starten. Het display toont de COUNT DOWN.
- De led van de geselecteerde toets blijft tijdens de gehele activeringscyclus vast branden terwijl die van de andere toetsen uit zijn.
- De cyclus eindigt automatisch en de blender gaat op de Stand-by-modus staan. Het display toont de Stand-by-icoon (21) en de leds van de toetsen zijn uit.
- Druk om het programma op pauze te zetten op de ring van de knop. De count down blijft vast staan en de toets van het geselecteerde programma brandt vast. Druk opnieuw op de ring van de knop om de bewerking te hervatten.
- Druk op toets (19) om het programma te stoppen.





Wat te doen als.....

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De motor start niet.	De motor is oververhit.	Sluit het apparaat af van de elektrische stroom en laat de motor afkoelen.
	De stekker is niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in het stopcontact. Gebruik geen adapters of verlengsnoeren. Controleer of de hoofdschakelaar ingeschakeld is.
	De kabel is defect.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
	Afwezigheid van elektrische stroom.	Controleer of de hoofdschakelaar ingeschakeld is.
De blender trilt.	De blender staat niet op een stabiel vlak.	Zet de blender op een stabiel en vlak oppervlak.
	De antislipbasis van rubber is versleten.	Door een erkend servicecentrum laten vervangen.
	Er is een te hoge snelheid ingesteld of de lading is excessief.	Stel een lagere snelheid in en controleer of de kan niet overbelast is.
	De blender wordt ingeschakeld maar de messen draaien niet.	De kan is niet correct in zijn basis geplaatst. Verwijder de kan en plaats hem correct in zijn basis.
De blender stopt tijdens de werking.	De motor is oververhit.	Sluit het apparaat af van de elektrische stroom en laat de motor afkoelen.
Fout E:01	De kan is niet geplaatst.	Plaats de kan op de basis.
Fout E:02	Thermische beveiliging of geblokkeerde messen.	Sluit de blender af van de stroom en verricht een reset.





Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
A C C E S S O I R E VACUÛMPOMP* De rode led van de toets van het accessoire knippert gedurende 5 seconden na de afzuiging.	Batterij leeg. De vacuümpomp is niet in staat om de vacuümdruk te bereiken.	Vervang alle vier de batterijen.



Neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum als het probleem niet kan worden verholpen of andere defecten zijn opgetreden.



*Standaard op bepaalde modellen. Ook beschikbaar als optioneel accessoire.



Recepten

SMOOTHIES

Ingrediënten

- | | |
|-----------------------|--------|
| - Melk | 450 ml |
| - Natuurlijke yoghurt | 150 ml |
| - Banaan | 400 gr |

Procedure

- Snij de bananen in stukjes en doe de ingrediënten in de kan.
- Doe de ingrediënten in de kan in de hierboven aangeraden volgorde.
- Selecteer de SMOOTHIES-functie en kies de "Family serve"-modus.
- Wacht tot het programma klaar is en serveer onmiddellijk.

GREEN SMOOTHIES

Ingrediënten

- | | |
|---------------------|--------|
| - Water | 240 ml |
| - Druiven of kiwi's | 300 gr |
| - Ananas | 180 gr |
| - Verse spinazie | 120 gr |
| - Bananen | 110 gr |
| - Ijsblokjes | 130 gr |

Procedure

- Maak het fruit en de groente schoon en snij het in stukjes.
- Doe de ingrediënten in de kan in de hierboven aangeraden volgorde.
- Selecteer de GREEN SMOOTHIES-functie en kies de "Family serve"-modus.
- Wacht tot het programma klaar is en serveer onmiddellijk.

KOUDE DESSERTS

Ingrediënten

- | | |
|------------------------|--------|
| - Natuurlijke yoghurt | 270 gr |
| - Bevroren bosvruchten | 540 gr |

Procedure

- Doe de ingrediënten in de kan in de aangeraden volgorde, selecteer de functie KOUDE DESSERTS en kies de "Family serve"-modus.
- Gebruik de stamper tijdens de werking van het programma om de ingrediënten beter naar het snijgebied te voeren.
- Is het programma klaar, serveer dan onmiddellijk.



Advertencias



SEGURIDAD

Advertencias

Este manual de uso forma parte del aparato y debe conservarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

Destino de uso

El incumplimiento de las advertencias de seguridad y la falta de lectura de las instrucciones para los usuarios pueden dar lugar a un uso inadecuado del aparato y, en consecuencia, a lesiones personales.

- No utilizar el aparato para ningún otro fin que no sea el previsto. El aparato puede emplearse para mezclar, licuar ingredientes varios y picar hielo. Cualquier otro uso se considera impropio.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Utilizar el aparato exclusivamente en ambientes cerrados.
- El aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como:
 - Por el personal en la zona cocina de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo
 - En bed and breakfast y casas rurales
 - Por clientes de hoteles, moteles y residencias.
- Otros usos, como, por ejemplo, en restaurantes, bares y cafeterías, se consideran inadecuados.
- No utilizar el aparato para fines diferentes

del previsto.

- El uso de este aparato no está permitido a personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o bien con falta de experiencia y conocimiento sobre el uso de aparatos eléctricos, excepto que sean vigilados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar nunca con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

Advertencias generales sobre la seguridad

Respetar todas las instrucciones de seguridad relativas al uso seguro de este aparato:

- Antes de utilizar el aparato leer atentamente este manual de uso.
- No dejar el aparato sin vigilancia mientras está funcionando.
- No sumergir el aparato, el cable de alimentación o la clavija en agua o cualquier otro líquido.
- No utilizar el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados o si el aparato se ha caído al suelo o dañado de algún modo.
Contactar el Servicio de Asistencia Técnica post venta para su reemplazo.
- El cable es deliberadamente corto para evitar accidentes. No utilizar un prolongador.
- No dejar que el cable de alimentación quede en contacto con bordes afilados.
- No tirar del cable para desconectar la clavija de la toma de corriente.

ES

ES - 1



Advertencias

- No colocar el aparato sobre o cerca de placas de gas o eléctricas encendidas, dentro de un horno o cerca de fuentes de calor.
- No intentar nunca modificar o reparar el aparato: en caso de avería, hacerlo reparar únicamente por un técnico cualificado o contactar con el servicio de asistencia técnica.
- Nunca intentar apagar una llama o incendio con agua: apagar el aparato, desconectar la clavija de la toma de corriente y apagar la llama con una tapa o manta ignífuga.
- Durante el funcionamiento evitar el contacto con las partes en movimiento. Mantener manos, cabellos, ropa y utensilios alejados de las partes en movimiento mientras el aparato funciona, a fin de evitar lesiones personales y/o que el aparato se averíe.
- Desconectar siempre el aparato de la alimentación si no está en uso, si se deja desatendido o en caso de avería.
- Desconectar siempre el aparato de la alimentación antes de montar y desmontar los componentes.
- Desconectar siempre el aparato de la alimentación y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.
- Nunca utilizar la licuadora sin colocar la tapa.
- Controlar que la tapa esté bien cerrada antes de encender la licuadora.
- No llenar excesivamente la licuadora (máximo 1,5 litros).
- No utilizar el aparato combinando piezas o accesorios de otros fabricantes.

- Usar exclusivamente repuestos originales del fabricante. El uso de piezas de repuesto no aconsejadas por el fabricante podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Disponer el aparato sobre superficies planas y secas.
- No poner en marcha la licuadora con el vaso vacío a fin de evitar dañar de forma irreversible el grupo cuchillas.
- No utilizar la licuadora para guardar objetos. Mantener la licuadora vacía antes y después del uso.

Advertencias respecto a este aparato

- No introducir líquidos calientes superando la capacidad de 1 l. Si se introducen líquidos calientes no procesar por un tiempo superior a 1 minuto.
- Para reducir el riesgo de lesiones y no dañar la licuadora, nunca introducir las manos o utensilios, como cubiertos, en el vaso de la licuadora cuando está en funcionamiento, excepto el prensador en dotación. Utilizar la espátula y la espátula de limpieza en dotación solo cuando la licuadora está apagada.
- No utilizar detergentes agresivos u objetos cortantes al lavar o eliminar residuos del vaso de la licuadora.
- Las cuchillas están afiladas: ¡Peligro de corte!
Evitar tocar las cuchillas y las partes móviles.
- No hacer funcionar la licuadora sin el vaso.





Advertencias



- Las instrucciones para la limpieza correcta del aparato se encuentran en el párrafo "Limpieza y Mantenimiento".

Advertencias específicas sobre la bomba de vacío*

- No colocar la bomba de vacío sobre o cerca de placas de gas o eléctricas encendidas, dentro de un horno o cerca de fuentes de calor.
- No licuar ningún ingrediente mientras la bomba de vacío está funcionando. Accionar siempre el vacío antes de licuar.
- No licuar sin antes colocar la tapa para la bomba de vacío en la tapa.
- Asegurarse siempre que la bomba de vacío contenga las cuatro pilas AA correctamente colocadas para su uso. El accesorio no funciona si no se monta correctamente.
- Asegurarse que la bomba de vacío no esté funcionando antes de quitar y reemplazar las pilas.
- Utilizar solo pilas tipo AA colocadas con la polaridad indicada en la bomba de vacío.
- Las pilas deben colocarse con la polaridad correcta.
- Las pilas descargadas deben extraerse del accesorio y eliminarse de modo seguro.
- Los terminales de alimentación no se deben cortocircuitar.
- Eliminar siempre las pilas de la bomba de vacío si ésta no se ha utilizado durante seis meses o más.
- No intentar hacer funcionar la bomba de vacío con métodos diferentes de aquel descrito en este manual.
- No colocar nada sobre la bomba de vacío cuando monta.
- Mantener limpia la bomba de vacío.
- Seguir las instrucciones de limpieza contenidas en este manual.
- El uso de esta bomba de vacío no está permitido a personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o bien con falta de experiencia y conocimiento sobre el uso de aparatos eléctricos, excepto que sean vigilados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Mantener el accesorio alejado del alcance de los niños.
- Nunca intentar modificar o reparar el aparato: en caso de avería, hacerlo reparar únicamente por un técnico cualificado o contactar con el servicio de asistencia técnica.
- Este accesorio es solo para uso doméstico. No utilizar este accesorio para otros fines diferentes de aquellos previstos.
- No emplear al aire libre. El uso inadecuado del aparato puede causar lesiones.
- No utilizar el tapón de la bomba de vacío durante la preparación con líquidos calientes.
- La bomba de vacío está destinada al uso exclusivo con la licuadora BLC01 y BLC02 Smeg.

*De serie en determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

ES

ES - 3



Advertencias

Conexión del aparato

Asegurarse que la corriente y la frecuencia de la red eléctrica sean las mismas que las indicadas en la placa de datos del aparato. En caso de incompatibilidad entre la toma y la clavija del aparato, contactar el servicio de Asistencia Técnica para cambiarlas.

Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web www.smeg.com, en la página dedicada al producto en cuestión.

Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños sufridos por personas y cosas causados por:

- Uso del aparato diferente del previsto
- No haber leído el manual de uso
- Manipulación aunque solo sea de una parte del aparato
- Uso de repuestos no originales
- Incumplimiento de las advertencias de seguridad.



Guardar estas instrucciones adecuadamente. Si el aparato se cede a otras personas, entregarles también estas instrucciones de uso.

Estas instrucciones pueden descargarse de la página Web de Smeg "www.smeg.com".

ELIMINACIÓN



Este aparato debe eliminarse por separado de los otros residuos (Directiva 2012/19/EU).

- Este aparato no contiene sustancias en cantidades tales que se consideren peligrosas para la salud y el medioambiente, en conformidad con las actuales directivas europeas.
- ¡Los aparatos eléctricos viejos no deben eliminarse junto con los residuos! A fin de respetar la legislación vigente, al final de su vida útil, los aparatos eléctricos deben entregarse a los centros de recolección diferenciada de residuos eléctricos y electrónicos. Si se desea más información, contactar con las autoridades locales competentes o los encargados de los centros de recolección diferenciada.
- Entregar el material de embalaje a los centros de recolección diferenciada idóneos.





Descripción



DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. A)

- 1** Tapón dosificador.
- 2** Tapa con orificio vertedor.
- 3** Vaso de 1,5 litros.
- 4** Botón ON/OFF.
- 5** Panel de mando.
- 6** Pomo de mando y pantalla.
- 7** Cuerpo del motor.
- 8** Base antideslizante.
- 9** Bomba de vacío.*
- 10** Tapón para bomba de vacío.*
- 11** Prensador.
- 12** Espátula.
- 13** Cepillo limpieza.

ANTES DEL PRIMER USO

- Quitar las etiquetas y adhesivos de todos los componentes y limpiar la base motor con un paño húmedo.
- Quitar el vaso de la licuadora. Lavar y secar cuidadosamente todos los componentes (véase «Limpieza de las piezas»).

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS (Fig. A)

Tapón dosificador (1)

El tapón puede emplearse para dosificar los ingredientes (máx. 30 ml).

Tapa con orificio vertedor (2)

La tapa posee una guarnición que cierra herméticamente el vaso y un orificio vertedor en el centro para facilitar el agregado, en condiciones de seguridad, de ingredientes y el uso del prensador mientras la licuadora está funcionando.

Vaso de 1,5 litros de Tritan™ Renew (3)

Vaso con pico, graduada en litros y tazas. Capacidad mínima 0,25 litros (1 taza) y máxima 1,5 litros (6 tazas).

Cuchillas vaso (14)

El grupo cuchillas de acero inoxidable permite picar cubitos de hielo o preparar licuados, batidos, cócteles, sopas, etc.

DESCRIPCIÓN ACCESORIOS (Fig. A)

Bomba de vacío (9)*

Emplear la bomba de vacío para mantener los sabores y la consistencia de la receta.

Aplicar una presión en vacío dentro del vaso de la licuadora antes de preparar licuados verdes y salsas de verduras puede exaltar los sabores, la consistencia y mejorar la experiencia gustativa en su conjunto.

Prensador (11)

Se puede utilizar el prensador para acompañar los ingredientes al área de corte. Útil para las preparaciones más duras y consistentes (ej.: mantequillas de frutas secas o postres fríos).

Espátula (12)

Emplear la espátula en dotación para recoger los residuos de alimentos que quedan dentro del vaso.

Cepillo limpieza (13)

Emplear el cepillo en dotación para eliminar posibles residuos de alimentos que permanezcan cerca del área de las cuchillas.



Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos se fabrican con materiales conformes con cuanto establecido por la ley vigente.

*De serie en determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

ES

ES - 5



Mandos / Pantalla/ Uso

MANDOS Y PANTALLA (Fig. B y Fig. C)

El producto está dotado de 5 programas pre-programados (Batidos, Batidos verdes, Postres fríos, Picar hielo, Limpieza automática) y de la función PULSE a los que se accede mediante el panel de mandos (5) (Fig. A).

Icono	Programa
 (15)	Batido
 (16)	Batido Verde
 (17)	Postres fríos
 (18)	Picar hielo
 (19)	Limpieza automática
PULSE (20)	Pulse



Pomo regulación velocidad (6)

El pomo permite elegir una de las nueve velocidades manuales y mediante pantalla (6 Fig. C), visualizar las configuraciones fijadas en la licuadora.

Más información puede consultarse en «Descripción pantalla».

DESCRIPCIÓN PANTALLA (Fig. C)

La pantalla (6) en el pomo permite al usuario visualizar las funciones configuradas en la licuadora, en detalle:

Icono	Significado
 (21)	Modo en espera
 (22)	Modo Manual
 (23)	Temporizador
	Contar: en modo manual
 (24)	Cuenta atrás: en los programas pre- configurados
	Modo SINGLE SERVE
 (25)	Modo FAMILY SERVE

USO (Fig. A, B, C, D, E)

- Colocar la licuadora sobre una superficie plana y fijar el vaso (3) a la base motor (7).
- Colocar los ingredientes en el vaso (3) teniendo cuidado de no superar la





Uso



- capacidad máxima (1,5 litros/6 tazas).
- Colocar la tapa (2) con el tapón dosificador (1) en el vaso (3). Asegurarse que la tapa (2) esté bien cerrada.
- Para conectar o desconectar la corriente del aparato, conectar el cable de alimentación eléctrica a la toma situada en la parte posterior de la licuadora y el otro extremo a una toma de corriente.
- Pulsar la tecla ON. Los LED de los botones se iluminan fijos y la licuadora está lista para el uso.



Peligro de descarga eléctrica
Introducir la clavija de una toma de corriente a norma y dotada de conexión a tierra.

- No forzar la toma a tierra.
- No utilizar adaptador.
- No utilizar un prolongador.
- El incumplimiento de estas advertencias puede provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.



Modo en espera

El modo en espera se activa automáticamente en los siguientes casos:

- Pasados 30 segundos sin utilizar la licuadora
- Si la licuadora se detiene manualmente durante más de 10 segundos
- Al finalizar cada programa pre-configurado.

La pantalla muestra el icono en espera (21) y los led de los botones permanecen apagados.

- La pantalla muestra por defecto "0" intermitente.

- Elegir la velocidad deseada usando el pomo de mando (6) o bien un programa pre-fijado seleccionando el botón relativo.



No operar a las velocidades 1 a 8 por más de 3 minutos de forma continuada.



Se pueden añadir otros ingredientes durante la mezcla quitando la tapa dosificadora (1) y vertiendo los ingredientes por el orificio de la tapa (2).



Esperar a que se complete el ciclo antes de quitar el vaso, de esta manera se evita dañar el acople.



El aparato cuenta con un sistema de bloqueo de seguridad que detiene el motor cuando se quita el vaso. Dispone también de un dispositivo de protección del motor que interviene en caso de sobrecarga.

ES

Sistema Smooth Start



Sistema Encendido Gradual (Smooth Start)

Cuando se enciende el aparato, la velocidad aumenta de forma progresiva hasta alcanzar la velocidad fijada. De este modo se evita que el aparato se dañe y se consigue una buena mezcla. La función Smooth Start se activa solo cuando se elige una velocidad comprendida entre 1 y 9 y no funciona combinada con el modo PULSE o con los programas pre-configurados.



Uso

Función Manual

- Girar el pomo en sentido horario para elegir la velocidad deseada.
- La pantalla muestra la velocidad elegida y el icono "M" fijo.
- Pulsar el dial del pomo para encender la licuadora.
- La pantalla muestra el tiempo de uso (conteo) a partir de 0:00.
- Para aumentar la velocidad, girar el pomo en sentido horario o en sentido antihorario para disminuirla. El motor aumenta o disminuye la velocidad, en consecuencia, la pantalla muestra por 1 segundo la velocidad elegida, después vuelve a mostrar el conteo del tiempo (COUNT UP).
- Para poner en PAUSA la licuadora, pulsar el dial del pomo, el "COUNT UP" permanece fijo. Para retomar la elaboración, pulsar nuevamente el dial.
- Para detener la elaboración y volver al modo manual, pulsar un botón o el pomo durante 2 segundos.
- Pasados 10 segundos de inactividad, la licuadora entra automáticamente en modo en espera.



En el modo manual, se puede cambiar la velocidad en cualquier modalidad durante el proceso de mezcla.



En las velocidades comprendidas entre 1 y 8, pasados 3 minutos de funcionamiento continuo, la licuadora se detiene y entra automáticamente en modo en espera.



Accionando la licuadora a velocidad 9 hasta un máximo de 6 minutos, es posible calentar sopas desde temperatura ambiente y previa cocción.



Para las preparaciones más consistentes, utilizar el prensador para desplazar los ingredientes hacia la zona de corte.

Modo Single/Family serve y programas pre-configurados

Los modos Single/Family permiten el uso de la licuadora para porciones individuales (SINGLE serve) o multiporciones (FAMILY serve). El modo Single o Family puede activarse solo con los programas pre-configurados Batidos, Batidos Verdes y Postres fríos. Más detalles pueden consultarse en la tabla «Sugerencias de uso/configuraciones velocidad». Para activar uno de los dos modos, continuar como sigue:

- Pulsar el botón de 1 de los 3 programas deseados. Los led del botón se iluminan fijos, mientras que los otros botones se apagan.
- La pantalla muestra por defecto el icono (25) del modo FAMILY SERVE y el tiempo de preparación pre-configurado.
- Para elegir el modo SINGLE SERVE girar el pomo. La pantalla muestra el icono (24) y el tiempo de preparación pre-configurado.
- Pulsar el dial del pomo para iniciar el programa elegido. La pantalla muestra el tiempo que queda para terminar el ciclo (COUNT DOWN).
- El led del botón elegido permanece iluminado fijo durante todo el ciclo de activación, mientras que los otros botones permanecen apagados.
- El ciclo finaliza automáticamente y la licuadora entra en modo en espera. La pantalla muestra el icono en espera (21) y los led de los botones permanecen apagados.
- Para poner en PAUSA la licuadora, pulsar el dial del pomo. La cuenta atrás permanece fija y todos los botones se iluminan fijos. Para retomar la elaboración, pulsar nuevamente el dial del pomo.
- Para detener el programa, pulsar uno de los botones función pre-configurados o bien el pomo durante 2 segundos. El botón elegido se enciende, mientras los otros permanecen apagados.
- Para cambiar de programa, pulsar el botón del programa deseado.





Uso



Para activar el programa Picar hielo, proceder como sigue:

- Pulsar el botón del programa. El LED del botón se ilumina fijo, mientras que los otros botones se apagan.
- La pantalla muestra el tiempo de preparación pre-configurado.
- Pulsar el dial del pomo para iniciar el programa elegido.
La pantalla muestra el tiempo que queda para terminar el ciclo (COUNT DOWN).
- El LED del botón elegido permanece iluminado fijo durante todo el ciclo de activación, mientras que los otros botones permanecen apagados.
- El ciclo finaliza automáticamente y la licuadora entra en modo en espera. La pantalla muestra el icono en espera (21) y los LED de los botones permanecen apagados.
- Para poner en PAUSA la licuadora, pulsar el dial del pomo. La cuenta atrás permanece fija y el botón del programa elegido se ilumina fijo. Para retomar la elaboración, pulsar nuevamente el dial del pomo.
- Para detener el programa, pulsar el botón del programa pre-configurados o bien el pomo durante 2 segundos. El botón elegido se ilumina, mientras los otros permanecen apagados.
- Para cambiar de programa, pulsar el botón del programa deseado.

Función Pulse

La función PULSE puede activarse cuando el modo manual está activado (velocidad 1-8) o bien también de forma independiente.

En modo manual, pulsando el botón PULSE, el producto funciona a la máxima velocidad y la pantalla muestra la velocidad 9. Soltando el botón, se vuelve a la velocidad configurada anteriormente.

Si se desea activar de modo independiente, asegurarse que el pomo esté en el modo manual. Pulsando el botón PULSE, el producto funciona a la máxima velocidad y la pantalla muestra la velocidad 9. El motor se detiene pero la pantalla muestra la velocidad a la cual se ha detenido antes de presionar Pulse. El botón PULSE se ilumina solo cuando se entra

en modo Manual (icono M).



La función PULSE no funciona en combinación con los programas pre-configurados.

Modo de uso del accesorio bomba de vacío (Fig. F)*



La bomba de vacío debe accionarse antes que cualquier ciclo de mezcla



Esperar siempre que la bomba de vacío se haya detenido antes de accionar cualquier ciclo.



No licuar ningún ingrediente mientras la bomba de vacío está funcionando para evitar que la bomba se averíe.



Por otro lado, si el alimento no contiene elementos líquidos, por ejemplo, hierbas, especias o nueces, la mezcla bajo vacío no producirá un impacto relevante.

- Desenroscar la base del accesorio para comprobar que están las 4 pilas (PILAS NO INCLUIDAS).
- Colocar los ingredientes en el vaso y cerrar con la tapa.
- Cambiar el tapón dosificador (1) en la tapa por el tapón para la bomba de vacío (10).
- Apoyar la bomba de vacío (9) sobre el tapón (10).
- Accionar la bomba presionando el pulsador superior.
El LED del botón se ilumina fijo.
- El accesorio se detiene automáticamente una vez que se alcanza la presión del vacío dentro del vaso. El led del pulsador se apaga.
- Quitar la bomba de vacío (9) del tapón (10) de la licuadora.
- Activar la licuadora eligiendo la velocidad manual o el programa pre-configurado deseado.
- Finalizado el ciclo, presionar la válvula del terminal y dejar salir la presión del vaso de la licuadora.
- Quitar el tapón del vaso.

*De serie en determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

ES

ES - 9



Sugerencias

SUGERENCIAS DE USO / CONFIGURACIÓN DE LA VELOCIDAD

Función	Descripción	Preparaciones sugeridas	Cantidad	Tiempo	Accesorio
Manual 1-9	Las velocidades 1 a 9 permiten el máximo control de la licuadora.	Harinas, mezclas, purés de frutas y verduras, licuados, salsas y condimentos, nata montada, mezclas de bebidas granizadas, sorbetes, mouse, cremas y mantequillas de frutas secas, sopas calentadas*.	1,5 l	3 mín. máx.*	Prensador
BATIDO 	La licuadora funciona a la velocidad idónea para conseguir resultados densos y cremosos.	Licuados/ Batidos de frutas frescas o congeladas.	 500 ml	 30 seg	
			 1 l	 45 seg	
BATIDO VERDE 	Permite conseguir saludables y excelentes licuados.	Licuados verdes a base de espinacas, repollo y otras frutas y verduras de hoja verde.	 500 ml	 35 seg	
			 1 l	 50 seg	
POSTRES FRÍOS** 	Permite preparar postres fríos congelados según el tipo deseado.	Helados, sorbetes, yogures helados y postres congelados.	 300 g	 50 seg	Prensador
			 800 g	 1 min 30 seg	Prensador
PICAR HIELO 	La licuadora funciona por impulsos intensos y breves para picar hielo tipo nieve.	Cubitos de hielo, frutas y verduras congeladas, cocotes y granizados.	100 g (mín.) 300 g (máx.)	35 seg	



* Es posible calentar sopas a temperatura ambiente y previa cocción, accionando la licuadora a velocidad 9 durante un máximo de 6 minutos.



** Función Postres fríos:

- La consistencia de la preparación final puede verse influenciada por el tipo de ingredientes empleados.
- En caso de preparación con fruta congelada, se aconseja colocar trozos pequeños y esperar algunos minutos antes de utilizarlos.
- En las recetas en modo «Single Serve» se aconseja aumentar la proporción de la parte líquida con respecto a las recetas utilizadas en el modo «Family Serve».






Sugerencias



La licuadora posee una función específica para la limpieza automática:

Función	Descripción	Preparaciones sugeridas	Cantidad	Tiempo	Accesorio
LIMPIEZA AUTOMÁTICA 	Con impulsos rápidos de potencia y velocidad elevada, permite lavar el vaso.	Consultar el párrafo «Uso de la opción limpieza automática del vaso» con las instrucciones detalladas.	200 ml	60 s	

Sugerencias para utilizar la licuadora

- Para lograr los mejores resultados, se aconseja:
 - Cortar en cubitos el alimento a licuar.
 - Introducir antes los líquidos, luego la verdura de hoja verde, posteriormente los ingredientes blandos, la fruta seca/semillas/cereales y finalmente hielo/ingredientes congelados.
 - Podría ser necesario interrumpir el funcionamiento para que los ingredientes deslicen con una espátula a lo largo de las paredes del vaso de la licuadora.
- Cuando se licúan juntos ingredientes líquidos y secos, se aconseja primero colocar los ingredientes líquidos y añadir luego los secos.
- Quitar los posibles elementos duros de los alimentos a licuar (ej.: corazones o huesos de la fruta, huesos de carne o similares).
- No dejar que los residuos de alimentos se sequen dentro del vaso o sobre las cuchillas durante demasiado tiempo, dado que podrían volverse difíciles de extraer. Si no es posible quitarlos inmediatamente, verter un poco de agua caliente y dejar en remojo.

ES



Limpieza y mantenimiento

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO (Fig. H)



Uso incorrecto. Riesgo de dañar las superficies.

- No utilizar chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilizar sobre partes tratadas con acabados metálicos (por ej.: anodizados, niquelados o cromados) productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- No emplear detergentes abrasivos o corrosivos (por ej.: productos en polvo, quitamanchas o esponjas metálicas).
- No emplear materiales ásperos, abrasivos o raspadores metálicos afilados.

Limpieza de la base del motor

Para conservar en buen estado las superficies externas es necesario limpiarlas con regularidad al final de cada uso y después que se enfríen. Limpiar con un paño suave y húmedo y detergente neutro.



Cuchillas afiladas. Peligro de corte.

- Evitar tocar las cuchillas con las manos.

Limpieza de la licuadora

- El vaso, la tapa de la licuadora (2) y la tapa dosificadora (1) pueden lavarse en lavavajillas o bien empleando el programa pre-configurado Limpieza automática (Véase sección «Descripción Mandos»)
- Asegurarse que las partes estén completamente secas antes de volverlas a montar en la licuadora.

Limpieza de los accesorios



Nunca sumergir la bomba de vacío (9)* en agua u otros líquidos. No utilizar en lavavajillas.

- El tapón interior de la bomba (10)* de vacío puede lavarse en lavavajillas. Para realizar una limpieza, quitar la válvula y lavarla a mano.
- El cuerpo de la bomba de vacío (9)* puede lavarse a mano, en agua caliente y detergente neutro, NUNCA en lavavajillas. Asegurarse que esté completamente seco antes de cada uso.
- El prensador (11) y la espátula (12) se pueden lavar en lavavajillas.
- La espátula (13) puede ser lavada a mano, en agua caliente y detergente neutro, NUNCA en lavavajillas.

*De serie en determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.



Limpieza y mantenimiento



Uso de la opción de limpieza automática (19)

- Introducir dentro del vaso 200 ml de agua templada y pocas gotas de detergente neutro.
- Presionar el botón del programa de limpieza automática (19). Los led del botón se iluminan fijos, mientras que los otros botones se apagan.
- La pantalla muestra el tiempo de duración del ciclo.
- Pulsar el dial del pomo para iniciar el programa elegido. La pantalla muestra la CUENTA ATRÁS.
- El led del botón elegido permanece iluminado fijo durante todo el ciclo de activación, mientras que los otros botones permanecen apagados.
- El ciclo finaliza automáticamente y la licuadora entra en modo en espera. La pantalla muestra el icono en espera (21) y los led de los botones permanecen apagados.
- Para poner en pausa el programa, pulsar el dial del pomo. La cuenta atrás permanece fija y el botón del programa elegido se ilumina fijo. Para retomar la elaboración, pulsar nuevamente el dial del pomo.
- Para detener el programa pulsar el botón (19).

ES



Qué hacer si...

Problema	Posibles causas	Solución
El motor no se enciende.	El motor se ha sobrecalentado.	Desconectar la corriente eléctrica y dejar enfriar el motor.
	La clavija de alimentación no está correctamente enchufada a la toma de corriente.	Enchufar la clavija a la toma de corriente. No utilizar adaptadores o prolongadores. Controlar que el interruptor general esté conectado.
	Cable defectuoso.	Contactar con el Centro de Asistencia autorizado.
	Interrupción de corriente eléctrica.	Controlar que el interruptor general esté conectado.
La licuadora vibra.	La licuadora no está apoyada sobre una superficie estable.	Apoyar la licuadora sobre una superficie estable y plana.
	La base antideslizante de goma está gastada.	Solicitar el reemplazo al Centro de Asistencia autorizado.
	Se ha configurado una velocidad demasiado alta o hay una carga excesiva.	Configurar una velocidad más baja y controlar que no esté sobrecargado el vaso.
La licuadora se enciende, pero las cuchillas no giran.	El vaso no está montado correctamente en su base.	Quitar el vaso y montarlo correctamente en su base.
La licuadora se detiene durante el funcionamiento.	El motor se ha sobrecalentado.	Desconectar la corriente eléctrica y dejar enfriar el motor.
Error E:01	El vaso no está colocado.	Colocar el vaso en la base.
Error E:02	Protección térmica o cuchillas bloqueadas.	Desconectar de la corriente y reajustar la licuadora.





Problema	Posibles causas	Solución
ACCESORIO BOMBA DE VACÍO*	Batería descargada. La bomba de vacío no es capaz de alcanzar la presión de vacío.	Cambiar las cuatro pilas.
El led rojo del botón del accesorio parpadea durante 5 segundos después de la aspiración.		



Si el problema no se resuelve o surge otro tipo de avería, contactar con el servicio de asistencia de la zona.

*De serie en determinados modelos. También disponible como accesorio opcional.

ES



Recetario

BATIDOS

Ingredientes

- | | |
|-----------------|--------|
| - Leche | 450 ml |
| - Yogur natural | 150 ml |
| - Banana | 400 gr |

Procedimiento

- Cortar en trozos las bananas e introducir los ingredientes en el vaso.
- Introducir los ingredientes en el vaso en el orden arriba sugerido.
- Seleccionar la función BATIDOS eligiendo el modo «Family serve».
- Esperar que finalice el programa y servir inmediatamente.

BATIDO VERDE

Ingredientes

- | | |
|---------------------|--------|
| - Agua | 240 ml |
| - Uva o bien kiwi | 300 gr |
| - Piña | 180 gr |
| - Espinacas frescas | 120 gr |
| - Banana | 110 gr |
| - Cubitos de hielo | 130 gr |

Procedimiento

- Limpiar la fruta y la verdura y cortarla en trocitos.
- Introducir los ingredientes en el vaso en el orden arriba sugerido.
- Seleccionar la función BATIDO VERDE eligiendo el modo «Family serve».
- Esperar que finalice el programa y servir inmediatamente.

POSTRES FRÍOS

Ingredientes

- | | |
|--------------------------------|--------|
| - Yogur natural | 270 gr |
| - Frutas del bosque congelados | 540 gr |

Procedimiento

- Colocar los ingredientes en el vaso en el orden sugerido y elegir la función POSTRES FRÍOS usando el modo «Family serve».
- Durante el funcionamiento del programa, utilizar el prensador para desplazar mejor los ingredientes hacia el área de corte.
- Con el programa terminado, servir enseguida.



Advertências



SEGURANÇA

Advertências

Este manual de utilização é parte integrante da máquina e deve ser mantido intato e ao alcance do utilizador durante toda a vida útil da máquina.

Destinação de uso

A não observância dos avisos de segurança e a não leitura das instruções de utilização podem levar ao uso indevido do aparelho e a danos pessoais.

- Não utilize o aparelho para qualquer outro fim que não aquele para o qual foi concebido. O aparelho pode ser usado para agitar, misturar vários ingredientes e esmagar o gelo. Qualquer outra utilização é imprópria.
- O aparelho não está concebido para funcionar com temporizadores externos ou sistemas de controlo remoto.
- Utilize apenas o aparelho em ambientes fechados.
- O aparelho e os seus acessórios destinam-se a ser utilizados em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - na área da cozinha para o pessoal das lojas, escritórios e outros locais de trabalho;
 - em quartos de alugar e unidades de turismo rural;
 - por clientes em hotéis, motéis e ambientes residenciais.
- Outros usos, tais como em restaurantes, bares e cafetarias, são impróprios.

- Não utilize o dispositivo para outros fins que não a sua utilização prevista.
- O uso deste aparelho não é permitido a pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento no uso de equipamentos elétricos, a menos que sejam supervisionados ou instruídos por adultos e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.

Advertências gerais de segurança

Siga todas as instruções de segurança para uma utilização segura do dispositivo:

- Antes de utilizar o aparelho, leia muito bem este manual de utilização.
- Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto está em funcionamento.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou ficha estiver danificado ou se o aparelho cair ou for danificado de alguma forma.
Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- O cabo é deliberadamente curto para evitar acidentes. Não use uma extensão.
- Evite que o cabo de alimentação entre em contacto com bordas afiadas.
- Não puxe o cabo para remover a ficha da tomada.

PT



Advertências

- Não coloque o aparelho sobre ou perto de fogões a gás ou elétricos acesos, dentro de um forno ou perto de fontes de calor.
- Nunca tente modificar ou reparar o dispositivo: em caso de falha, mande repará-lo apenas por um técnico qualificado ou contacte o serviço de Assistência Técnica.
- Nunca tente apagar uma chama/fogo com água: desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e sufoque a chama com uma cobertura ou manta à prova de fogo.
- Durante a operação, evite o contacto com as peças em movimento. Mantenha as mãos, os cabelos, as roupas e as ferramentas longe das peças móveis durante a operação para evitar ferimentos e/ou danos ao aparelho.
- Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação quando não estiver a ser utilizado, se for deixado sem vigilância ou em caso de falha.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação antes de montar e desmontar os componentes.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação e deixá-lo arrefecer antes de todas as operações de limpeza.
- Não utilize o liquidificador sem a tampa.
- Verifique se a tampa está bem fechada antes de ligar o liquidificador.
- Não encha excessivamente o liquidificador (máximo de 1,5 litros).
- Não utilize o liquidificador em combinação com peças ou acessórios de outros fabricantes.

- Utilize exclusivamente peças sobresselentes originais do fabricante. O uso de peças sobresselentes não aconselhadas pelo fabricante pode provocar incêndios, choques elétricos ou ferimentos às pessoas.
- Coloque o liquidificador apenas em superfícies planas e secas.
- Não opere o liquidificador com um jarro vazio para evitar danificar permanentemente o conjunto da lâmina.
- Não utilize o equipamento. Mantenha o liquidificador vazio antes e depois de utilizá-lo.

Advertências para este aparelho

- Não introduza líquidos quentes para uma capacidade superior a 1 l. Se forem introduzidos líquidos quentes, não processe por mais de 1 minuto.
- Para reduzir o risco de ferimentos e não danificar o liquidificador, nunca insira as mãos ou ferramentas, como talheres, no jarro do liquidificador enquanto estiver em funcionamento, exceto a prensa fornecida. Utilize apenas a espátula e a escova de limpeza fornecidas quando o liquidificador estiver desligado.
- Não use detergentes agressivos ou objetos pontiagudos para lavar ou remover resíduos do jarro do liquidificador.
- As lâminas são afiadas. Perigo de corte! Evite tocar nas lâminas e partes móveis.
- Não opere o liquidificador sem o jarro.
- Na secção "Limpeza e Manutenção" são fornecidas instruções para uma limpeza adequada do aparelho.





Advertências



Alertas específicos para bomba de vácuo*

- Não coloque a bomba em vácuo sobre ou perto de fogões a gás ou elétricos acesos, dentro de um forno ou perto de fontes de calor.
- Não misture quaisquer ingredientes enquanto a bomba de vácuo estiver a funcionar. Aplique sempre o aspirador antes de misturar.
- Não misture sem posicionar adequadamente a tampa da bomba de vácuo na tampa.
- Certifique-se sempre de que a bomba de vácuo está totalmente equipada com quatro baterias AA inseridas corretamente antes de usar. O acessório não funciona a menos que esteja devidamente montado.
- Certifique-se de que a bomba de vácuo não está a funcionar antes de remover ou substituir as baterias.
- Use apenas baterias do tipo AA inseridas com a polaridade indicada na bomba de vácuo.
- As pilhas devem ser inseridas com a polaridade correta.
- As pilhas gastas devem ser removidas do acessório e eliminadas de forma segura.
- Os terminais de alimentação não devem ser curto-circuitados.
- Remova sempre as baterias da bomba de vácuo se não tiver sido usada por seis meses ou mais.
- Não tente operar a bomba de vácuo por qualquer método diferente do descrito neste manual.
- Não coloque nada em cima da bomba de vácuo quando esta estiver a ser armazenada.
- Mantenha a bomba de vácuo limpa.
- Siga as instruções de limpeza fornecidas neste manual.
- O uso da bomba de vácuo não é permitido a pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento no uso de equipamentos elétricos, a menos que sejam supervisionados ou instruídos por adultos e responsáveis pela sua segurança.
- Mantenha o acessório fora do alcance das crianças.
- Nunca tente modificar ou reparar a bomba de vácuo: em caso de falha, mande repará-la apenas por um técnico qualificado ou contacte o serviço de Assistência Técnica.
- Este acessório é apenas para uso doméstico. Não utilize este acessório para qualquer outro fim que não aquele para o qual foi concebido.
- Não utilize no exterior. O uso inadequado pode causar ferimentos.
- Não use a tampa da bomba de vácuo durante as preparações de líquidos quentes.
- A bomba de vácuo é destinada ao uso exclusivo com o liquidificador BLC01 e BLC02 Smeg.

PT

*De série em determinados modelos. Disponível também como acessório opcional.

PT - 3



Advertências

Ligação da máquina

Certifique-se de que a tensão e a frequência da rede elétrica correspondem às indicações da placa de dados situada no fundo do aparelho.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, contacte o serviço de assistência técnica para a sua substituição.

Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

Os dados técnicos relativos ao consumo do aparelho no modo desligado/standby podem ser consultados no site www.smeg.com na página dedicada ao produto em questão.

Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos sofridos por pessoas e coisas causados por:

- utilização do aparelho diferente daquela prevista;
- a não leitura do manual de uso;
- adulteração também de uma única parte do aparelho;
- utilização de peças sobresselentes não originais;
- inobservância das advertências de segurança.



Guarde cuidadosamente estas instruções. Caso a máquina seja cedida a outras pessoas, a mesma deverá ser acompanhada por estas instruções para o uso.

Estas instruções podem ser descarregadas do sítio Web Smeg "www.smeg.com".

ELIMINAÇÃO



Este aparelho deve ser eliminado separadamente de outros resíduos (Diretiva 2012/19/UE).

- Este aparelho não contém substâncias em quantidades que possam ser consideradas perigosas para a saúde e o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.
- equipamento elétrico antigo não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos! Em conformidade com a legislação em vigor, os aparelhos elétricos em fim de vida devem ser atribuídos a centros de recolha diferenciada para resíduos elétricos e eletrónicos. Para mais informações, contacte as autoridades locais responsáveis ou os funcionários dos centros de recolha diferenciada.
- Entregue os materiais de embalagem aos centros de recolha diferenciada.





Descrição



DESCRIÇÃO APARELHO (Fig. A)

- 1 Tampa doseadora.
- 2 Cobertura com orifício de derramamento.
- 3 Jarro de 1,5 litros.
- 4 Tecla ON/OFF.
- 5 Painel de comandos.
- 6 Botão de comando e display.
- 7 Corpo do motor.
- 8 Base antiderrapante.
- 9 Bomba de vácuo.*
- 10 Tampa da bomba de vácuo.*
- 11 Calcador.
- 12 Espátula.
- 13 Escova de limpeza.

ANTES DO PRIMEIRO USO

- Remova todas as etiquetas e adesivos de todos os componentes e limpe a base do motor com um pano húmido.
- Remova o jarro do liquidificador. Lave e seque todos os componentes completamente (consulte “Limpeza das peças”).

DESCRIÇÃO DAS PARTES (Fig. A)

Tampa doseadora (1)

A tampa pode ser usada para dosear os ingredientes (máx. 30 ml).

Cobertura com orifício de derramamento (2)

A cobertura é equipada com uma junta que fecha hermeticamente o jarro e um orifício de despejo no centro para facilitar a adição segura de ingredientes e o uso da prensa enquanto o liquidificador está em operação.

Jarro de 1,5 litros em Tritan™ Renew (3)

Jarro com bico e graduação em litros e copos. Capacidade mínima de 0,25 litros (1 chávena) e máxima de 1,5 litros (6 chávenas).

Lâminas jarro (14)

O grupo lâminas de aço inoxidável permite cortar cubos de gelo ou preparar smoothies, milkshakes, cocktails, sopas, etc.

DESCRIÇÃO DOS ACESSÓRIOS (Fig. A)

Bomba de vácuo (9)*

Use a bomba de vácuo para preservar os sabores e a consistência da receita.

A aplicação de pressão de vácuo dentro do jarro do liquidificador antes de misturar smoothies verdes e molhos de vegetais pode melhorar os sabores, a textura e a experiência geral de sabor.

Calcador (11)

É possível usar a prensa para transportar os ingredientes para a área de corte. Útil para preparações mais duras e consistentes (por exemplo, manteigas de frutas secas ou sobremesas frias).

Escova (12)

Use a espátula fornecida para recolher quaisquer resíduos de alimentos dentro do jarro.

Escova de limpeza (13)

Use a escova fornecida para remover qualquer resíduo alimentar deixado perto da área da lâmina.



Os acessórios que podem entrar em contacto com os alimentos são construídos de materiais que cumprem as leis aplicáveis.

*De série em determinados modelos. Disponível também como acessório opcional.

PT


PT - 5



Comandos/Visor/Use

COMANDOS E VISORES (Fig. B e Fig. C)

O produto está equipado com 5 programas predefinidos (Smoothie, Green Smoothie, Sobremesas frias, Triturador de gelo, limpeza automática) e a função PULSE acessível através do painel de controlo (5) (Fig. A).

Ícone	Programa
 (15)	Smoothie
 (16)	Green Smoothie
 (17)	Sobremesas frias
 (18)	Triturador de gelo
 (19)	Limpeza automática
PULSE (20)	Impulso



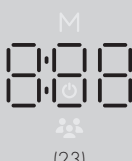


Botão de regulação da velocidade (6)

O botão permite seleccionar uma das nove velocidades manualmente e através do visor (6 Fig. C), para exibir as configurações definidas no liquidificador.

Para obter mais informações, consulte "Descrição visor".

DESCRIÇÃO DO VISOR (Fig. C)

O visor (6) no botão permite ao utilizador visualizar as funções definidas no liquidificador, em detalhe:

Ícone	Significado
 (21)	Modo inativo
 (22)	Modo manual
 (23)	Temporizador
	Count up: em modo manual
 (24)	Count down: em programas predefinidos
	Modo SINGLE SERVE
 (25)	Modo FAMILY SERVE

USO (Fig. A, B, C, D, E)

- Coloque o liquidificador numa superfície plana e fixe o jarro (3) na base do motor (7).



Utilização



- Introduza os ingredientes no jarro (3), tomando cuidado para não exceder a capacidade máxima (1,5 litros/6 chávenas).
- Coloque a tampa (2) com a tampa doseadora (1) no jarro (3). Certifique-se de que a tampa (2) está apertada.
- Para fornecer ou desconectar a energia do aparelho, conecte o cabo de alimentação à tomada na parte traseira do liquidificador e a outra extremidade a uma tomada.
- Carregue a tecla ON. Os LEDs nas teclas acendem-se fixos e o liquidificador está pronto para o uso.



Perigo de eletrocussão

Introduza a ficha numa tomada de ligação à terra em conformidade.

- Não adultere o aterramento.
- Não utilize um adaptador.
- Não use uma extensão.
- A não observância destes avisos pode resultar em morte, incêndio ou eletrocussão.



Modo Stand-by

O modo Stand-by é ativado automaticamente nos seguintes casos:

- após 30 segundos da não utilização completa do liquidificador;
- se o liquidificador for parado manualmente por mais de 10 segundos;
- no final de cada programa pré-estabelecido.

O visor mostra o ícone Stand-by (21) e os LEDs da tecla são desligados.

- O visor mostra "0" a piscar por padrão.

- Seleccione a velocidade pretendida utilizando o botão de controlo (6) ou um programa predefinido, seleccionando a tecla relativa.



Não opere a velocidades de 1 a 8 por mais de 3 minutos continuamente.



Pode adicionar outros ingredientes durante a mistura removendo a tampa doseadora (1) e despejando os ingredientes através do orifício da tampa (2).



Aguarde a conclusão do ciclo antes de remover a jarra, para evitar danos ao acoplamento.



O aparelho deve estar equipado com um sistema de bloqueio de segurança que para o motor após a remoção do jarro. Possui ainda um dispositivo de proteção do motor que intervém em caso de sobrecarga.

PT

Sistema Smooth Start



Sistema de arranque gradual (Smooth Start)

Quando o aparelho é ligado, a velocidade aumenta gradualmente até que a velocidade configurada seja atingida. Desta forma evitam-se danos ao aparelho e uma melhor mistura.

A função Smooth Start só funciona quando selecciona uma velocidade entre 1 e 9 e não funciona em conjunto com o modo PULSE ou programas predefinidos.

PT - 7



Utilização

Função Manual

- Rode o manípulo no sentido horário para selecionar a velocidade pretendida.
- O visor mostra a velocidade selecionada e o ícone "M" é fixo.
- Pressione a virola do botão para iniciar o liquidificador.
- O visor mostra o tempo de utilização (contagem) a partir de 0:00
- Para aumentar a velocidade, gire o botão no sentido horário ou anti-horário para diminuí-lo. O motor aumenta ou diminui a velocidade em conformidade, o visor mostra por 1 segundo a velocidade selecionada, após o qual retorna para mostrar o progresso do tempo (CONTAGEM).
- Para colocar em pausa o liquidificador, pressione a virola do botão, "COUNT UP" permanece fixo. Para retomar o processamento, pressione a novamente a virola.
- Para interromper o processamento e retornar ao modo manual, pressione uma tecla ou botão por 2 segundos.
- Após 10 segundos de inatividade, o liquidificador entra automaticamente no modo de espera.



No modo manual, pode variar a velocidade a qualquer momento durante o processo de mistura.



Em velocidades entre 1 e 8, após 3 minutos de operação contínua, o liquidificador para e entra automaticamente no modo de espera.



Ao operar o liquidificador na velocidade 9 por no máximo 6 minutos, é possível aquecer sopas a partir da temperatura ambiente e após a cozedura.



Para as preparações mais consistentes, use a prensa para transportar os ingredientes para a área de corte.

Modo Single/Family serve e programas predefinidos

Os modos Single/Family permitem que o liquidificador seja usado em quantidades de dose única ou múltiplas.

O modo Single ou Family só pode ser ativado com os programas predefinidos Smoothie, Green Smoothie e Sobremesas frias. Para obter mais detalhes, consulte a tabela "Sugestões de uso/Configurações de velocidade".

Para ativar um dos modos, proceda como segue:

- Pressione o botão de 1 dos 3 programas desejados. O led da tecla acende-se fixo, enquanto as outras teclas desligam-se.
- O visor mostra por padrão o ícone (25) do modo de FAMILY SERVE e o tempo de preparação predefinido.
- Para selecionar o modo SINGLE SERVE, rode o botão. O visor mostra o ícone (24) e o tempo de preparação predefinido.
- Pressione a virola do botão para iniciar o programa selecionado. O visor mostra o tempo restante no final do ciclo (CONTAGEM REGRESSIVA).
- O LED da tecla selecionada permanece aceso fixo durante todo o ciclo de ativação, enquanto as outras teclas são desligadas.
- O ciclo termina automaticamente e o liquidificador entra no modo de espera. O visor mostra o ícone Stand-by (21) e os LEDs da tecla são desligados.
- Para colocar em PAUSA o liquidificador, pressione a virola do botão. A contagem decrescente permanece fixa e todas as teclas iluminam-se fixas. Para retomar o processamento, pressione a virola do botão novamente.
- Para parar o programa, pressione uma das teclas de função predefinidas ou o botão por 2 segundos. A tecla selecionada acende-se, enquanto as outras estão desligadas.
- Para alterar o programa, pressione a tecla de programa desejada.





Utilização



Proceda da seguinte forma para ativar o programa Triturador de Gelo:

- Pressione a tecla do programa. O LED da tecla acende-se fixo, enquanto as outras teclas desligam-se.
- O visor mostra o tempo de preparação predefinido.
- Pressione a virola do botão para iniciar o programa.
O visor mostra o tempo restante no final do ciclo (CONTAGEM REGRESSIVA).
- O LED da tecla selecionada permanece ligado fixo durante a ativação do ciclo, enquanto as outras teclas estão desligadas.
- O ciclo termina automaticamente e o liquidificador entra no modo de espera. O visor mostra o ícone Stand-by (21) e os LED tecla são desligados.
- Para colocar em PAUSA o liquidificador, pressione a virola do botão. A contagem decrescente permanece fixa e a tecla de programa selecionada acende-se de forma constante. Para retomar o processamento, pressione a virola do botão novamente.
- Para parar o programa, pressione a tecla de programa predefinida selecionada ou o botão por 2 segundos. A tecla selecionada acende-se, enquanto as outras estão desligadas.
- Para alterar o programa, pressione a tecla de programa desejada.

Função Pulse

A função PULSE pode ser ativada quando o modo manual é ativado (velocidade 1-8) ou mesmo de forma autónoma.

No modo manual, pressionando a tecla PULSE, o produto opera na velocidade máxima e o visor mostra a velocidade 9. Ao soltar a tecla, retorna à velocidade definida anteriormente. Se pretender ativar de forma autónoma, certifique-se de que o botão está no modo Manual. Pressione a tecla PULSE para executar o produto em velocidade máxima e o visor mostra a velocidade 9. O motor para, mas o visor mostra a velocidade na qual parou antes de pressionar Pulse.

A tecla PULSE só acende-se ao entrar no modo Manual (ícone M).



A função PULSE não funciona em conjunto com programas predefinidos.

Modo de uso do acessório da bomba de vácuo (Fig. F)*



A bomba deve ser acionada antes de qualquer ciclo de mistura



Espre sempre até que a bomba de vácuo tenha parado antes de operar qualquer ciclo.



Não misture quaisquer ingredientes enquanto a bomba de vácuo estiver a funcionar para evitar danos à bomba.



Além disso, se o seu alimento não tiver elementos líquidos - por exemplo, ervas, especiarias ou nozes - a mistura a vácuo não produzirá um impacto significativo.

- Desaparafuse a base do acessório para verificar se há 4 pilhas no interior (PILHAS NÃO INCLUIDAS).
- Insira os ingredientes no jarro e feche com a tampa.
- Substitua a tampa doseadora (1) na cobertura pela tampa da bomba de vácuo (10).
- Apoie a bomba de vácuo (9) na parte superior da tampa (10).
- Opere a bomba pressionando o botão superior.
O LED da tecla acende-se de forma estável.
- O acessório para automaticamente quando a pressão de vácuo dentro do jarro é atingida. O LED do botão desliga-se.
- Retire a bomba de vácuo (9) da tampa do liquidificador (10).
- Ative o liquidificador selecionando a velocidade manual desejada ou o programa predefinido.
- Quando o ciclo terminar, pressione a válvula de tampa para liberar a pressão do jarro do liquidificador.
- Remova a tampa do jarro.

















*De série em determinados modelos. Disponível também como acessório opcional.

PT



Sugestões

SUGESTÕES DE USO/CONFIGURAÇÃO VELOCIDADE

Função	Descrição	Preparações sugeridas	Quantidade	Tempo	Acessório
Manual 1-9	As velocidades variáveis 1-9 permitem o controlo máximo do liquidificador.	Farinhas, massas, puré de frutas ou vegetais, smoothies, molhos e condimentos, chantilly, bebidas geladas mistas, mousses, sorvetes, cremes e manteigas de frutas secas, sopas aquecidas*.	1,5 L	3 mín máx.*	Calcador
SMOOTHIE 	O produto funciona na velocidade certa para obter resultados densos e cremosos.	Batidos/frappé à base de frutas frescas ou congeladas.	 500 ml	 30 seg	
			 1 Lt	 45 seg	
GREEN SMOOTHIE 	Tal permite que obtenha excelentes smoothies saudáveis.	Batidos verdes à base de espinafres, couve e outras frutas e vegetais de folhas verdes.	 500 ml	 35 seg	
			 1 Lt	 50 seg	
SOBREMESAS FRIAS** 	Permite que obtenha sobremesas congeladas para todos os gostos.	Gelados, sorvetes, frozen iogurte e sobremesas congeladas.	 300 g	 50 seg	Calcador
			 800 g	 1 min 30 s	Calcador
TRITURADOR DE GELO 	O liquidificador funciona com impulsos intensos e curtos para cortar o gelo em forma de neve.	Cubos de gelo picados, frutas e legumes congelados picados, cocktails, granizados.	100 g (mín) 300 g (máx.)	35 seg	



* É possível aquecer sopas a partir da temperatura ambiente e após a cozedura, operando o liquidificador na velocidade 9 por no máximo 6 minutos.



** Função de sobremesas frias:

- A consistência da preparação final pode ser influenciada pelo tipo de receita e ingredientes utilizados.
- No caso de preparações com frutas congeladas, é aconselhável inserir pequenos pedaços e esperar alguns minutos antes de usá-los.
- Para receitas no modo "Single Serve", recomenda-se aumentar a proporção da parte líquida em relação às receitas usadas no modo "Family Serve".






Sugestões



O liquidificador está equipado com uma função específica para limpeza automática:

Função	Descrição	Preparações sugeridas	Quantidade	Tempo	Acessório
LIMPEZA AUTOMÁTICA 	Com impulsos rápidos de potência e alta velocidade, permite limpar o jarro.	Consulte o parágrafo "Utilização da opção de limpeza automática do jarro" para obter instruções detalhadas.	200 ml	60 s	

Sugestões para usar o liquidificador

- Para obter os melhores resultados aconselha-se de:
 - cortar os alimentos a serem misturados em cubos.
 - Insira os líquidos primeiro, depois os vegetais de folhas verdes, depois os ingredientes macios, seguidos de frutas/ sementes/cereais secos e, finalmente, gelo/ingredientes congelados.
 - Pode ser necessário parar a operação para deslizar os ingredientes ao longo das paredes do jarro misturador com uma espátula.
- Ao misturar ingredientes líquidos e secos, recomenda-se que os ingredientes líquidos sejam adicionados primeiro e os ingredientes secos adicionados posteriormente.
- Remova quaisquer elementos duros dos alimentos a serem misturados (por exemplo, grãos ou sementes de frutas, ossos da carne e similares).
- Não deixe os resíduos de alimentos secarem dentro do jarro e nas lâminas por muito tempo, pois podem ser difíceis de remover. Se não for possível removê-los imediatamente, despeje um pouco de água quente e deixe-os de molho.

PT



Limpeza e manutenção

LIMPEZA E MANUTENÇÃO (Fig. H)



Uso não correto. Risco de danos nas superfícies.

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize em peças tratadas superficialmente com acabamentos metálicos (por exemplo, anodização, revestimento de níquel, cromagem), produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e esponjas metálicas).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.

Limpeza da base do motor

Para uma boa conservação das superfícies exteriores é necessário limpá-las regularmente no final de cada utilização, após tê-las deixado arrefecer. Limpe com um pano macio e húmido e um detergente neutro.



Lâminas afiadas. Risco de corte.

- Evite tocar as lâminas com as mãos.

Limpeza do liquidificador

- O jarro, a tampa do liquidificador (2) e a tampa doseadora (1) podem ser lavados na máquina de lavar louça ou usando o programa predefinido de Limpeza automática (consulte a secção "Descrição dos Comandos")
- Certifique-se de que as peças estão completamente secas antes de as reposicionar no liquidificador.

Limpeza dos acessórios



Nunca mergulhe a bomba de vácuo (9)* em água ou qualquer outro líquido. Não utilize na máquina de lavar louça.

- A tampa interna da bomba (10)* de vácuo pode ser lavada na máquina de lavar louça. Para uma limpeza completa, remova a válvula e lave-a à mão.
- O corpo da bomba de vácuo (9)* pode ser lavado à mão, em água quente e detergente neutro, NUNCA na máquina de lavar louça. Certifique-se de que está completamente seco antes de o utilizar.
- A prensa (11) e a espátula (12) podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- A escova (13) pode ser lavada à mão, em água quente e detergente neutro, NUNCA na máquina de lavar louça.

*De série em determinados modelos. Disponível também como acessório opcional.



Limpeza e manutenção



Utilizar a opção de limpeza automática (19)

- Insira 200 ml de água morna e algumas gotas de detergente neutro no jarro.
- Pressione o botão do programa de limpeza automática (19). O led da tecla acende-se fixo, enquanto as outras teclas desligam-se.
- O visor mostra o tempo de duração do ciclo.
- Pressione a virola do botão para iniciar o programa selecionado. O visor mostra o COUNT DOWN.
- O LED da tecla selecionada permanece aceso fixo durante todo o ciclo de ativação, enquanto as outras teclas são desligadas.
- O ciclo termina automaticamente e o liquidificador entra no modo de espera. O visor mostra o ícone Stand-by (21) e os LEDs da tecla são desligados.
- Para colocar em pausa o programa, pressione a virola do botão. A contagem decrescente permanece fixa e a tecla de programa selecionada acende-se de forma constante. Para retomar o processamento, pressione a virola do botão novamente.
- Para parar o equipamento, pressione a tecla (19).

PT



O que fazer se ...

Problema	Possíveis causas	Resolução
O motor não arranca.	O motor está sobreaquecido.	Desligue da corrente eléctrica e deixe arrefecer o motor.
	A ficha não está inserida corretamente na tomada.	Insira a ficha na tomada de corrente. Não utilize adaptadores ou extensões. Controle se o interruptor geral está inserido.
	O cabo está em mau estado.	Contacte o Centro de Assistência autorizado.
	Ausência de corrente eléctrica.	Controle se o interruptor geral está inserido.
O liquidificador vibra.	O liquidificador não está apoiado numa superfície estável.	Apoie o liquidificador sobre uma superfície estável e plana.
	A base de borracha antiderrapante está desgastada.	Providencie a substituição num centro de serviço autorizado.
	Configurou-se uma velocidade muito alta ou a carga é excessiva.	Configure uma velocidade mais baixa e verifique se não sobrecarregou o jarro.
O liquidificador acende-se, mas as lâminas não giram.	O jarro não foi inserido corretamente na sua base	Remova o jarro e insira-o corretamente na sua base.
O liquidificador para durante o funcionamento.	O motor está sobreaquecido.	Desligue da corrente eléctrica e deixe arrefecer o motor.
Erro E:01	O jarro não está inserido.	Insira o jarro na base.
Erro E:02	Proteção térmica ou lâminas bloqueadas.	Desligue da corrente e reinicie o liquidificador.





Problema	Possíveis causas	Resolução
ACESSÓRIO PARA BOMBA DE VÁCUO* O LED vermelho da tecla do acessório pisca por 5 segundos após a aspiração.	Pilhas descarregadas. A bomba de vácuo não é capaz de atingir a pressão de vácuo.	Substitua todas as quatro pilhas.



Se o problema não tiver sido resolvido ou para outros tipos de avarias, contacte o seu serviço de assistência local.

*De série em determinados modelos. Disponível também como acessório opcional.

PT



Livro de receitas

SMOOTHIES

Ingredientes

- | | |
|-------------------|--------|
| - Leite | 450 ml |
| - Iogurte natural | 150 ml |
| - Banana | 400 gr |

Procedimento

- Corte as bananas em pedaços e coloque os ingredientes no jarro.
- Insira os ingredientes no jarro na ordem indicada.
- Selecione a função SMOOTHIES, escolhendo o modo "Family serve".
- Aguarde o fim do programa e sirva imediatamente.

GREEN SMOOTHIES

Ingredientes

- | | |
|----------------------|--------|
| - Água | 240 ml |
| - Uvas ou kiwi | 300 gr |
| - Ananás | 180 gr |
| - Espinafres frescos | 120 gr |
| - Bananas | 110 gr |
| - Cubos de gelo | 130 gr |

Procedimento

- Limpe frutas e legumes e corte-os em pedaços.
- Insira os ingredientes no jarro na ordem indicada.
- Selecione a função GREEN SMOOTHIES, escolhendo o modo "Family serve".
- Aguarde o fim do programa e sirva imediatamente.

SOBREMESAS FRIAS

Ingredientes

- | | |
|-------------------------------|--------|
| - Iogurte natural | 270 gr |
| - Frutos do bosque congelados | 540 gr |

Procedimento

- Insira os ingredientes no jarro na ordem sugerida e selecione a função de SOBREMESAS FRIAS escolhendo o modo "Family serve".
- Durante o funcionamento do programa, ajude-se com a prensa para melhor transportar os ingredientes para a área de corte.
- Quando o programa estiver concluído, sirva imediatamente.



Varningar



SÄKERHET

Varningar

Denna bruksanvisning är en integrerad del av apparaten och den ska förvaras intakt och nära till hands för användaren under hela apparatens livslängd.

Avsedd användning

Underlåtenhet att följa säkerhetsvarningarna och att läsa bruksanvisningarna kan leda till felaktig användning av enheten med öftföljande personskador.

- Använd inte apparaten för andra ändamål än de den är avsedd för. Apparaten kan användas för att blanda, mixa olika ingredienser och hacka isen. All annan användning är olämplig.
- Apparaten är inte konstruerad för att fungera med externa timers eller fjärrkontrollsystem.
- Använd endast apparaten inomhus.
- Enheten och dess tillbehör är avsedda att användas för hushållsapparater och liknande, såsom:
 - i köksområdet för personal i affärer, på kontor och i andra arbetsutrymmen,
 - i bed-and-breakfast-boenden och lantgårdsboenden,
 - av kunder på hotell, motell och i bostadsområden.
- Andra typer av användning som på restauranger, barer och kaféer, är olämpligt.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än den avsedda användningen.

- Användning av denna enhet är inte tillåtet för personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på erfarenhet av och kunskap om användning av elektrisk utrustning, såvida de inte övervakas eller får utbildning av vuxna och personer som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte leka med apparaten. Håll både apparaten och sladden utom räckhåll för barn.

Allmänna säkerhetsvarningar

Följ alla säkerhetsinstruktioner för säker användning av apparaten:

- Läs noga igenom denna bruksanvisning innan apparaten används.
- Lämna inte apparaten utan tillsyn medan den är i funktion.
- Sänk inte ner apparaten, nätsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte apparaten om nätsladden eller kontakten är skadad eller om apparaten har fallit ner op golvet eller har skadats på något sätt.
Kontakta den tekniska supporttjänsten för eftermarknadsservice om du behöver byta ut den.
- Kabeln är avsiktligt kort för att undvika olyckor. Använd inte någon förlängningssladd.
- Se till att nätsladden inte kommer i kontakt med vassa kanter.
- Dra inte i kabeln för att dra ut kontakten ur nätuttaget.

SV



Varningar

- Placera inte apparaten på eller nära en påslagen gas- eller elspis, inuti en ugn eller nära värmekällor.
- Försök aldrig att göra ändringar eller reparera apparaten: i händelse av ett fel, låt endast en kvalificerad tekniker reparera den eller kontakta teknisk assistans.
- Försök aldrig släcka en låga eller en brand med vatten. Stäng av apparaten, dra ut kontakten ur eluttaget och släck lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Undvik kontakt med rörliga delar under drift. Håll händer, hår, kläder och redskap borta från rörliga delar under drift för att undvika personskador och/eller skador på apparaten.
- Koppla alltid bort apparaten från strömförsörjningen när den inte är i drift, om den lämnas obevakad eller i händelse av haverier.
- Koppla alltid bort apparaten från strömförsörjningen innan du monterar och demonterar komponenterna.
- Koppla alltid bort apparaten från strömförsörjningen och låt den svalna innan du rengör den.
- Använd inte mixern utan locket.
- Kontrollera att locket är ordentligt stängt innan du sätter igång mixern.
- Överfyll inte mixern (max. 1,5 liter).
- Använd inte mixern i kombination med komponenter eller tillbehör från andra tillverkare.

- Använd endast tillverkarens originalreservdelar. Att använda andra reservdelar än de som rekommenderas av tillverkaren kan ge upphov till bränder, elektriska stötar eller personskador.
- Placera endast mixern på plana och torra ytor.
- Använd inte mixern med tom karaff för att undvika att knivenheten skadas permanent.
- Använd inte mixern till att förvara föremål. Håll mixern tom före och efter användning.

Varningstexter för denna apparat

- Håll inte i varma vätskor till mer än 1 l. Om varma vätskor hålls i ska de inte tillredas längre än 1 minut.
- För att minska risken för skador och inte skada mixern, sträck aldrig in händer eller redskap, till exempel bestick, i mixerns karaff medan den är igång, med undantag för den medföljande påskjutare. Använd den medföljande spateln och rengöringsborsten endast när mixern är avstängd.
- Använd inte starka rengöringsmedel eller vassa föremål för att tvätta eller ta bort rester från mixerns karaff.
- Knivarna är vassa: Fara för skärskada! Undvik att röra vid knivarna och de rörliga delarna.
- Sätt inte igång mixern utan karaffen.
- Instruktionerna för korrekt rengöring av apparaten finns i avsnittet "Rengöring och underhåll".





Varningar



Särskilda varningstexter för vakuumpumpen*

- Placera inte vakuumpumpen på eller nära en tänd gas- eller elspis, inuti en ugn eller nära värmekällor.
- Blanda inte någon ingrediens medan vakuumpumpen är igång. Applicera alltid vakuum före blandning.
- Blanda inte utan att placera vakuumpumpens stoppare ordentligt på locket.
- Se alltid till att vakuumpumpen är fullt utrustad med fyra AA-batterier som satts i korrekt före användning. Tillbehöret fungerar inte om det inte har satts ihop korrekt.
- Säkerställ att vakuumpumpen inte är igång innan du tar bort eller byter ut batterierna.
- Använd endast AA-batterier som satts in enligt den polaritet som anges på vakuumpumpen.
- Batterierna ska vara insatta enligt korrekt polaritet.
- Uttjanta batterier ska tas ut ur tillbehöret och bortskaffas på ett säkert sätt.
- Strömanslutningarna får inte vara kortslutna.
- Ta alltid ut batterierna från vakuumpumpen om den inte har använts under sex månader eller mer.
- Försök inte att använda vakuumpumpen på något annat sätt än det som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Placera ingenting ovanpå vakuumpumpen vid förvaring.
- Håll vakuumpumpen ren.
- Följ rengöringsanvisningarna i den här bruksanvisningen.
- Användning av denna vakuumpump är inte tillåtet för personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på erfarenhet av och kunskap om användning av elektrisk utrustning, såvida de inte övervakas eller får utbildning av vuxna och personer som ansvarar för deras säkerhet.
- Håll den utom räckhåll för barn.
- Försök aldrig att göra ändringar eller reparera vakuumpumpen: i händelse av ett fel, låt endast en kvalificerad tekniker reparera den eller kontakta teknisk assistans.
- Detta tillbehör är endast för hushållsbruk.
 - Använd inte detta tillbehör för andra ändamål än de den är avsedd för.
- Använd det inte utomhus. Felaktig användning kan ge upphov till skador.
- Använd inte vakuumpumpens stoppare vid tillredning med varma vätskor.
- Vakuumpumpen är endast avsedd för användning med mixern BLC01 och BLC02 Smeg.

*Standard på vissa modeller. Tillgängligt även som valfritt tillbehör.





Varningar

Ansluta apparaten

Se till att nätspänningen och frekvensen motsvarar det som anges på märkskylten på apparatens undersida.

Vid inkompatibilitet mellan uttaget och apparatens kontakt ska ni kontakta teknisk support för att byta ut dem.

Information om strömförbrukning i avstängt läge/standby-läge

De tekniska uppgifterna om apparatens energiförbrukning i avstängt läge/standby-läge finns på www.smeg.com under den sida som är avsedd för produkten i fråga.

Tillverkarens ansvar

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på personer och egendom som orsakats av:

- annan användning än den som förutsetts,
- försummelse att läsa bruksanvisningen,
- manipulering av någon del av apparaten,
- användning av icke-originalreservdelar,
- försummelse att iaktta säkerhetsvarningarna.



Spara dessa instruktioner. Om apparaten överläts till andra personer ska även bruksanvisningen överlämnas till dem.

Dessa anvisningar kan laddas ner från Smeg:s webbsida "www.smeg.com".

BORTSKAFFNING



Denna apparat ska bortskaffas separat från annat avfall (direktiv 2012/19/EU).

- Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa och miljö, i enlighet med gällande EU-direktiv.
- De gamla elapparaterna får inte bortskaffas tillsammans med hushållsavfall. I enlighet med gällande lagstiftning måste uttjänta elektriska apparater lämnas in till uppsamlingscentraler för separat elektriskt och elektroniskt avfall. För ytterligare information, kontakta de lokala myndigheterna eller personalen på uppsamlingscentralerna för separat avfall.
- Lämna in förpackningsmaterial till lämpliga uppsamlingscentralerna för separat avfall.



Beskrivning



BESKRIVNING AV APPARATEN (Bild A)

- 1** Doseringslock.
- 2** Lock med påfyllningshål.
- 3** Kanna på 1,5 liter.
- 4** Tryckknapp ON/OFF.
- 5** Manöverpanel.
- 6** Kontrollvred och display.
- 7** Motorstomme.
- 8** Glidfri bas.
- 9** Vakuumpump.*
- 10** Stoppare för vakuumpump.*
- 11** Påskjutare
- 12** Spatel
- 13** Rengöringsborste

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort eventuella etiketter och dekaleringar från alla komponenter och rengör motorbasen med en fuktig trasa.
- Avlägsna kannan från mixern. Tvätta och torka alla komponenterna ordentligt (se "Rengöring av komponenter").

BESKRIVNING AV KOM- NENTERNA (Bild A)

Doseringslock (1)

Locket kan användas för att dosera ingredienserna (max. 30 ml).

Lock med påfyllningshål (2)

Locket är försett med en tätning som försluter kannan hermetiskt och ett påfyllningshål i mitten för att underlätta säkert kunna tillsätta ingredienser och användning av presspinnen medan mixern är igång.

Kanna på 1,5 liter i Tritan™ Renew (3)

Kanna med pip och gradering i liter och koppar. Lägsta kapacitet 0,25 liter (1 kopp) och maximal 1,5 liter (6 koppar).

Kannans kniv (14)

Knivenheten i inox-stål gör det möjligt att hacka isbitar eller tillreda smoothies, frappé, cocktail, soppor etc.

BESKRIVNING AV TILLBEHÖR (Bild A)

Vakuumpump (9)*

Använd vakuumpumpen för att bevara smakerna och receptets textur.

Tillämpa vakuumtryck i mixerkannan innan du blandar gröna smoothies och grönsakssåser, det kan framhäva smaker, textur och förbättra den övergripande smakupplevelsen.

Påskjutare (11)

Det går att använda påskjutaren för att styra ner ingredienserna i knivarnas område. Användbar för de svåraste och mest omfattande förberedelserna (t.ex. Smör av torkad frukt eller kalla efterrätter).

Spatel (12)

Använd den medföljande spateln för att samla upp eventuella matrester inuti kannan.

Rengöringsborste (13)

Använd den medföljande spateln för att ta bort eventuella matrester i närheten av knivarna.



Tillbehören som kan komma i kontakt med livsmedel är tillverkade av material som uppfyller kraven i tillämplig lagstiftning.

*Standard på vissa modeller. Tillgängligt även som valfritt tillbehör.

SV

SV - 5










Reglage/Display/Användning

REGLAGE OCH DISPLAY (Bild B och bild C)

Produkten är utrustad med 5 förinställda program (Smoothie, Green Smoothie, kalla efterrätter, iskross, automatisk rengöring) och PULSE-funktionen som kan komma åt från manöverpanelen (5) (Bild A).

Ikön	Program
 (15)	Smoothie
 (16)	Green smoothie
 (17)	Kalla efterrätter
 (18)	Iskross
 (19)	Automatisk rengöring
PULSE (20)	Pulse



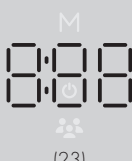


Funktionsvred för justering av hastighet (6)

Funktionsvredet gör det möjligt att välja en av de nio manuella hastigheterna och via displayen (6 bild C), för att visa mixerns inställningar.

För ytterligare information, se "Beskrivning av display".

BESKRIVNING AV DISPLAY (Bild C)

Displayen (6) på funktionsvredet gör det möjligt för användaren att visa de inställda funktionerna på mixern, nämligen i detalj:

Ikön	Betydelse
 (21)	Standby-läge
 (22)	Manuellt läge
 (23)	Timer Count up: i manuellt läge Nedräkning: i de förinställda programmen
 (24)	Funktionsläget SINGLE SERVE
 (25)	Funktionsläget FAMILY SERVE

ANVÄNDNING (Bild A, B, C, D, E)

- Placera mixern på en plan yta och fäst kannan (3) i motorbasen (7).
- Lägg ingredienserna i kannan (3) och var



Användning



noga med att inte överstiga den maximala kapaciteten (1,5 liter/6 koppar).

- Placera locket (2) med det mindre doseringslocket (1) på kannan (3). Se till att locket (2) är ordentligt fastsatt.
- Anslut nätkabeln för att mata eller koppla från spänning till apparaten ska nätkabeln anslutas till uttaget på mixerns baksida och kontakten ska sättas i ett eluttag.
- Tryck på ON-knappen. Knapparnas lysdioder tänds och lyser med ett fast sken och mixern är klar för användning.



Fara för elstöt

Anslut kontakten till ett kompatibelt och jordat eluttag.

- Manipulera inte med jordningen.
- Använd inte en adapter.
- Använd inte någon förlängningssladd.
- Underlåtenhet att följa dessa varningar kan orsaka dödsfall, brand eller elstöt.



Standby-läge

Standby-läget aktiveras automatiskt i följande fall:

- efter 30 sekunders inaktivitet av mixern,
- om mixern stoppas manuellt i mer än 10 sekunder,
- i slutet av varje förinställt program.
Displayen visar standby-ikonen (21) och knapparnas lysdioder är släckta.

- Displayen visar det blinkande standardvärdet "0".
- Välj önskad hastighet med kontrollvredet (6) eller ett förinställt program genom att välja relevant knapp.



Kör inte på hastigheterna 1-8 oavbrutet i mer än 3 minuter.



Det går att tillsätta andra ingredienser medan du mixar genom att ta bort doseringslocket (1) och hälla i ingredienserna genom hålet i locket (2).



Vänta tills cykeln är klar innan karaffen tas bort, för att undvika skador på kopplingen.



Apparaten är försedd med en säkerhetsspärr som stannar motorn när kannan tas bort. Den har också en motorskyddsanordning som ingriper vid överbelastning.

Smooth Start-system



System med gradvis start (Smooth Start)

Vid start av apparaten ökas hastigheten gradvis till dess att den inställda hastigheten uppnås. På så sätt går det att undvika skador på apparaten och får en bättre blandning.

Smooth Start-systemet fungerar endast när en hastighet mellan 1 och 9 väljs och det fungerar inte i kombination med PULSE-läget eller andra förinställda program.

SV



Användning

Manuell funktion

- Vrid kontrollvredet medurs för att välja önskad hastighet.
- Displayen visar vald hastighet och ikonen "M" lyser med ett fast sken.
- Tryck på funktionsvredet för att starta mixern.
- Displayen visar användningstiden (count up) med start från 0:00.
- Öka hastigheten genom att vrida vredet medurs eller moturs för att minska den. Motorn ökar eller minskar hastigheten i enlighet med detta, displayen visar den valda hastigheten i 1 sekund och därefter återgår den till att visa tidsförloppet (COUNT UP).
- För att ställa mixern i PAUS-läge trycker du på ratten och "COUNT UP" lyser med ett fast sken. Tryck på ringen igen för att återuppta bearbetningen.
- Om du vill stoppa bearbetningen och återgå till manuellt läge trycker du på en knapp eller på vredet i 2 sekunder.
- Efter 10 sekunders inaktivitet övergår mixern automatiskt i Stand-by-läge.



I manuellt läge går det alltid att variera hastigheten under blandningsprocessen.



Vid hastigheter mellan 1 och 8 stannar mixern efter 3 minuters kontinuerlig drift och övergår automatiskt i standby-läge.



Aktivera mixern på hastighet 9 i maximalt 6 minuter för att kunna värma upp soppor från rumstemperatur och efter tillagning.



För mer omfattande tillredningar kan du använda påskjutaren för att föra ned ingredienserna i skårområdet.

Funktionsläge Single/Family serve och förinställda program

Funktionslägena Single/Family gör det möjligt att använda mixern med mängder för enkelportioner (SINGLE serve) eller flera portioner (FAMILY serve).

Funktionslägena Single eller Family kan endast aktiveras med de förinställda programmen si Smoothie, Green Smoothie och Kalla efterrätter. Mer information finns i tabellen "Användningstips/hastighetsinställningar".

Gör så här för att aktivera något av lägena:

- Tryck på knappen för 1 av de 3 önskade programmen. Knappens lysdioder tänds och lyser med ett fast sken, medan de andra knapparna släcks.
- På displayen visas ikonen (25) som standard för funktionsläget FAMILY SERVE och tiden för den förinställda tillredningen.
- Vrid på vredet för att välja funktionsläget SINGLE SERVE. Displayen visar ikonen (24) och den förinställda tillredningstiden.
- Tryck på funktionsvredet för att starta det valda programmet. Displayen visar återstående tid i slutet av cykeln (COUNT DOWN).
- Lysdioden på den valda knappen lyser med ett fast sken under hela aktiveringscykeln, medan de andra knapparna är släckta.
- Cykeln avslutas automatiskt och mixern övergår i standby-läge. Displayen visar standby-ikonen (21) och knapparnas lysdioder är släckta.
- För att ställa mixern i PAUS-läge trycker du på funktionsvredet. Nedräkningen förblir konstant och alla knapparna tänds och lyser med ett fast sken. Återuppta bearbetningen genom att trycka på funktionsvredet igen.
- För att stoppa programmet trycker du på en av de förinställda funktionsknapparna eller vredet i 2 sekunder. Den valda knappen tänds medan de andra förblir släckta.
- För att byta program trycker du på knappen för det önskade programmet.





Användning



Gör enligt följande för att aktivera programmet lskross:

- Tryck på programknappen. Knappens lysdiod tänds och lyser med ett fast sken, medan de andra knapparna släcks.
- Displayen visar den förinställda tillredningstiden.
- Tryck på funktionsvredet för att starta programmet. Displayen visar återstående tid i slutet av cykeln (COUNT DOWN).
- Lysdioden på den valda knappen lyser permanent under cykelaktiveringen, medan de andra knapparna är släckta.
- Cykeln avslutas automatiskt och mixern övergår i standby-läge. Display visar standby-ikonen (21) och knapparnas lysdioder är släckta.
- För att ställa mixern i PAUS-läge trycker du på funktionsvredet. Nedräkningen förblir konstant och den valda programknappen lyser med ett fast sken. Återuppta bearbetningen genom att trycka på funktionsvredet igen.
- För att stoppa programmet trycker du på knappen för det valda förinställda programmet eller vredet i 2 sekunder. Den valda knappen tänds medan de andra släcks.
- För att byta program trycker du på knappen för det önskade programmet.

Pulse-funktion

PULSE-funktionen kan aktiveras när det manuella funktionsläget är aktiverat (hastighet 1-8) eller även autonomt. I manuellt läge fungerar produkten på maximal hastighet om PULSE-knappen trycks in och displayen visar hastigheten 9. När knappen släpps återgår den till den tidigare inställda hastigheten. Om du vill slå på den själv ska du se till att styrknappen är i manuellt läge. I manuellt läge fungerar produkten på maximal hastighet om PULSE-knappen trycks in och displayen visar den hastighet som den stoppades på tidigare innan Pulse-knappen trycktes in. PULSE-knappen tänds endast när det manuella läget (M-ikonen) aktiveras.



PULSE-funktionen fungerar inte i kombination med de förinställda programmen.

Hur man använder vakuumpumpens tillbehör (Bild F)*



Vakuumpumpen måste aktiveras före varje blandningscykel.



Vänta alltid tills vakuumpumpen har stannat innan någon cykel aktiveras.



Blanda inte någon ingrediens medan vakuumpumpen är i drift för att undvika skador på pumpen.



Även om din mat inte innehåller flytande beståndsdelar, till exempel örter, kryddor eller nötter, kommer inte vakuumblandningen att ha någon betydande inverkan.

- Lossa tillbehörets bas för att kontrollera att det finns fyra batterier inuti (BATTERIER INGÅR EJ).
- Häll i ingredienserna i kannan och sätt på locket.
- Byt ut doseringslocket (1) på locket med pluggen för vakuumpumpen (10).
- Placera vakuumpumpen (9) ovanpå locket (10).
- Aktivera pumpen genom att trycka på den övre knappen. Knappens lysdiod tänds och lyser med ett fast sken.
- Tillbehöret stannar automatiskt när vakuumtrycket inuti kannan har uppnåtts. Knappens lysdiod släcks.
- Avlägsna vakuumpumpen (9) från mixerns lock (10).
- Aktivera mixern genom att välja manuell hastighet eller det önskade förinställda programmet.
- I slutet av cykeln trycker du på pluggventilen för att släppa ut trycket från mixerns kanna.
- Avlägsna kannans lock.

















*Standard på vissa modeller. Tillgängligt även som valfritt tillbehör.

SV



Rekommendationer

ANVÄNDNINGSTIPS/HASTIGHETSINSTÄLLNING

Funktion	Beskrivning	Rekommenderad tillredning	Mängd	Tid	Tillbehör
Manuell 1-9	De variabla hastigheter- na 1-9 möjliggör maxi- mal kontroll av mixern.	Mjöl, smet, frukt- eller grönsakspuré, smoothies, såser och dressingar, vis- pad grädde, blandade kalla drycker, mousse, sorbet, krämer och smör på torkad frukt, varma soppor*.	1,5 l	3 min. max.*	Påskjutare
SMOOTHIE 	Mixern fungerar på rätt hastighet för ett fast och krämigt resultat.	Smoothie/Frappé gjor- da på färsk eller djupfrost frukt.	 500 ml	 30 sek.	
			 1 l	 45 sek.	
GREEN SMOOTHIE 	Gör att du kan få ut- märkta hälsosamma smoothies.	Gröna smoothies gjorda på spenat, grönkål och annan frukt och gröna bladgrönsaker.	 500 ml	 35 sek.	
			 1 l	 50 sek.	
KALLA EFTER- RÄTTER** 	Gör att du kan få frysta efterrätter för alla smaker.	Glass, sorbet, fryst yog- hurt och frysta efterrätter.	 300 g	 50 sek.	Påskjutare
			 800 g	 1 min. 30 sek.	Påskjutare
ISKROSS 	Mixern fungerar med in- tensiva och korta pulser för att krossa is.	Krossade isbitar, fin- fördelad djupfrost frukt och grönsaker, cocktail, granite.	100 g (min.) 300 g (max.)	35 sek.	



* Det går att värma upp soppor från rumstemperatur och efter tillagning, genom att aktivera mixern på hastighet 9 i 6 minuter.



** Funktionen Kalla efterrätter:

- Den slutliga beredningens konsistens kan påverkas av typen av recept och ingredienser som används.
- Vid beredningar med fryst frukt rekommenderar vi att små bitar läggs i och att du väntar ett par minuter innan du använder dem.
- För recept i funktionsläget "Single Serve" rekommenderar vi att du ökar andelen vätska i förhållande till de recept som används i funktionsläget "Family Serve".






Rekommendationer



Mixern är utrustad med en särskild funktion för automatisk rengöring:

Funktion	Beskrivning	Rekommenderad tillredning	Mängd	Tid	Tillbehör
AUTOMATISK RENGÖRING 	Du kan rengöra kannan med snabba effektpulser och hög hastighet.	Konsultera avsnittet "Användning av alternativet för automatisk rengöring av kannan" för detaljerade anvisningar.	200 ml	60 s	

Tips för att använda mixern

- För bästa resultat rekommenderar vi att:
 - skära maten som ska blandas i tärningar.
 - Häll först i vätskorna, sedan de gröna bladgrönsakerna, mjuka ingredienser följt av nötter/frön/spannmål och slutligen is/frysta ingredienser.
 - Det kan vara nödvändigt att avbryta mixerns driften för att dra ner ingredienserna från kannans väggar med en spatel.
- När du blandar flytande och torra ingredienser rekommenderar vi att du först håller i de flytande ingredienserna och därefter tillsätter de torra.
- Ta bort alla hårda delar av den mat som ska blandas (t.ex. kärnhus eller kärnor från frukt, köttben och liknande).
- Låt inte matrester torka inuti kannan och på knivarna alltför länge eftersom de kan vara svåra att få bort sen. Om du inte kan ta bort dem omedelbart, häll över lite varmt vatten och låt dem ligga i blöt.





Rengöring och underhåll

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL (Bild H)



Felaktig användning. Risk för skador på ytor.

- Använd inte ångstrålar för rengöring av apparaten.
- Används inte på delar med ytbehandling i metall (t.ex. anodisk oxidering, förnickling, förkromning), produkter för rengöring som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel.
- Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel (t.ex. produkter i pulverform, fläckborttagningsmedel och metallsvampar).
- Använd inte grova eller slipande material eller skarpa skrapjärn.

Rengöring av motorbasen

För att bevara de externa ytor i gott skick ska man rengöra dem regelbundet efter varje användningstillfälle, efter att de har svalnat. Rengör med en mjuk och fuktig trasa och neutralt rengöringsmedel.



Slipade knivar. Fara för skärskada.

- Undvik att röra vid knivarna med händerna.

Rengöring av mixern

- Kannan, mixerns lock (2) och det lilla doseringslocket (1) kan diskas i diskmaskin eller genom att använda det förinställda programmet Automatisk rengöring (Se avsnittet "Beskrivning av reglage")
- Säkerställ att delarna är helt torra innan de sätts tillbaka på mixern.

Rengöring av tillbehör



Sänk aldrig ned vakuumpumpen (9)* i vatten eller någon annan vätska. Diska inte i diskmaskin.

- Vakuumpumpens (10)* inre plugg kan diskas i diskmaskin. Ta av ventilen och tvätta den för hand för en noggrann rengöring.
- Vakuumpumpens (9)* hus kan tvättas för hand i varmt vatten och neutralt rengöringsmedel, men ALDRIG i diskmaskin. Se till att den är helt torr före varje användningstillfälle.
- Påskjutaren (11) och spateln (12) kan diskas i diskmaskin.
- Borsten (13) kan tvättas för hand i varmt vatten och neutralt rengöringsmedel, men ALDRIG i diskmaskin.

*Standard på vissa modeller. Tillgängligt även som valfritt tillbehör.



Rengöring och underhåll



Användning av det automatiska rengöringsalternativet (19)

- Häll i 200 ml ljummet vatten och några droppar neutralt rengöringsmedel i kannan.
- Tryck på programknappen för automatisk rengöring (19). Knappens lysdioder tänds och lyser med ett fast sken, medan de andra knapparna släcks.
- Displayen visar cykelns varaktighetstid.
- Tryck på funktionsvredet för att starta det valda programmet. Displayen visar COUNT DOWN.
- Lysdioden på den valda knappen lyser med ett fast sken under hela aktiveringscykeln, medan de andra knapparna är släckta.
- Cykeln avslutas automatiskt och mixern övergår i standby-läge. Displayen visar standby-ikonen (21) och knapparnas lysdioder är släckta.
- För att ställa programmet i pausläge trycker du på funktionsvredet. Nedräkningen förblir konstant och den valda programknappen lyser med ett fast sken. Återuppta bearbetningen genom att trycka på funktionsvredet igen.
- För att stoppa programmet trycker du på knappen (19).





Vad man ska göra om...

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärd
Motorn startar inte.	Motorn är överhettad.	Koppla bort strömmen och låt motorn svalna.
	Kontakten är inte korrekt isatt i eluttaget.	Sätt i kontakten i eluttaget. Använd inte adapterar eller förlängningssladdar. Kontrollera att huvudströmbrytaren är intryckt.
	Kabeln är defekt.	Kontakta det auktoriserade servicecentret.
	Brist på ström.	Kontrollera att huvudströmbrytaren är intryckt.
Mixern vibrerar.	Mixern står inte på en stabil yta.	Ställ mixern på en plan och stabil yta.
	Den glidsäkra basen i gummi är utsliten.	Byt ut den vid en auktoriserad serviceverkstad.
	En alltför hög hastighet har ställts in eller så är belastningen för stor.	Ställ in en lägre hastighet och kontrollera att inte ha överbelastat kannan.
Mixern sätter igång men knivarna snurrar inte.	Kannan har inte satts in korrekt i basen.	Ta ut kannan och sätt in den korrekt i basen.
Mixern stannar under funktionen.	Motorn är överhettad.	Koppla bort strömmen och låt motorn svalna.



Problem	Möjliga orsaker	Åtgärd
Fel E:01	Kannan är inte insatt.	Sätt in kannan på basen.
Fel E:02	Termiskt skydd eller spärrade knivar.	Koppla bort strömmen och återställ mixern.
TILLBEHÖRET VAKUUMPUMP*	Urladdat batteri. Vakuumpumpen kan inte nå vakuumtrycket.	Byt ut alla fyra batterierna.
Den röda lysdioden på tillbehörets knapp blinkar i 5 sekunder efter sugningen.		



Om problemet inte åtgärdats eller vid andra typer av fel ska ni kontakta teknisk support nära er.

*Standard på vissa modeller. Tillgängligt även som valfritt tillbehör.





Receptsamling

SMOOTHIES

Ingredienser

- | | |
|--------------------|--------|
| - Mjölk | 450 ml |
| - Naturell yoghurt | 150 ml |
| - Banan | 400 gr |

Tillagning

- Skär bananerna i bitar och lägg dem i kannan.
- Lägg ingredienserna i kannan i ovan nämnda ordning.
- Välj SMOOTHIES-funktionen genom att välja funktionsläget "Family serve".
- Vänta tills programmet är klart och servera genast.

GREEN SMOOTHIE

Ingredienser

- | | |
|-----------------------------|--------|
| - Vatten | 240 ml |
| - Vindruvor eller kiwifrukt | 300 gr |
| - Ananas | 180 gr |
| - Färsk spenat | 120 gr |
| - Bananer | 110 gr |
| - Isbitar | 130 gr |

Tillagning

- Rengör frukten och grönsakerna och skär den i bitar.
- Lägg ingredienserna i kannan i ovan nämnda ordning.
- Välj GREEN SMOOTHIES-funktionen genom att välja funktionsläget "Family serve".
- Vänta tills programmet är klart och servera genast.

KALLA EFTERRÄTTER

Ingredienser

- | | |
|--------------------|--------|
| - Naturell yoghurt | 270 gr |
| - Frysta skogsbär | 540 gr |

Tillagning

- Häll i ingredienserna i kannan i den föreslagna ordningen och välj funktionsläget KALLA EFTERRÄTTER genom att välja funktionsläget "Family serve".
- Under programmets drift kan du ta hjälp av påskjutaren för att bättre föra ned ingredienserna i skårområdet.
- Servera genast när programmet är klart.



Меры предосторожности



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Меры предосторожности

Настоящее руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора и должно храниться в целости и в непосредственной доступности пользователя в течение всего его срока службы.

Предусмотренное использование

Несоблюдение правил техники безопасности и не ознакомление с инструкцией по эксплуатации может привести к использованию прибора не по назначению и последующим травмам.

- Запрещается использовать прибор в целях, отличных от тех, для которых он разработан. Прибор может использоваться для смешивания, эмульгирования различных ингредиентов и измельчения льда. Любое иное использование прибора считается использованием не по назначению.
- Устройство не предназначено для работы с внешними таймерами или системами дистанционного управления.
- Прибор должен использоваться только в закрытых помещениях.
- Прибор и его соответствующие аксессуары предназначены для бытового и аналогичного использования, например:
 - в кухонных помещениях для сотрудников магазинов и офисов и в других рабочих помещениях;
 - в мини-гостиницах и сельских туристических структурах;
 - для использования постояльцами гостиниц, moteley и курортных комплексов.
- Другие виды использования, такие как в

ресторанах, барах и кафе, не допускаются.

- Запрещается использование прибора в целях, отличающихся от его назначения.
- Использование данного прибора лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями разрешается только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после получения от них указаний по безопасному использованию прибора.
- Детям запрещается играть с прибором. Хранить прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.

Общие указания по технике безопасности

Следует соблюдать все предписанные меры предосторожности для обеспечения безопасной эксплуатации прибора:

- Перед использованием прибора необходимо внимательно ознакомиться с настоящим руководством пользователя.
- Запрещается оставлять без присмотра прибор во время его работы.
- Запрещается погружать прибор, шнур питания или вилку в воду или в любую другую жидкость.
- Запрещается использовать прибор при повреждении шнура питания или вилки, после падения прибора или при обнаружении любого повреждения прибора. Обратитесь в службу постпродажного технического обслуживания для его замены.
- Шнур намеренно сделан коротким во избежание несчастных случаев. Запрещается использовать удлинитель.

RU

RU - 1





Меры предосторожности

- Не допускать, чтобы шнур электропитания касался острых краев.
- Запрещается тянуть за кабель, чтобы извлечь вилку из розетки.
- Запрещается размещать прибор над включенными электрическими или газовыми плитами или рядом с ними, а также внутри печи или духовки или вблизи источников тепла.
- Не пытайтесь вносить изменения или ремонтировать прибор: в случае неисправности поручите его ремонт исключительно квалифицированному специалисту или обратитесь в службу технического обслуживания.
- Запрещается гасить пламя/пожар водой: выключите прибор, выньте вилку из розетки и погасите пламя крышкой или огнеупорным полотном.
- Во время работы прибора избегайте контакта с движущимися частями. Во время работы прибора держите руки, волосы, одежду и кухонные принадлежности на безопасном расстоянии от движущихся частей во избежание травмирования и/или повреждения прибора.
- Всегда отключайте устройство от электросети, если оно не используется, оставлено без присмотра или в случае неисправности.
- Прежде чем выполнять операции по сборке и разборке компонентов, всегда отключайте прибор от электросети.
- Прежде чем выполнять любые операции по очистке, всегда отключайте прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Запрещается использовать блендер без крышки.
- Перед включением блендера проверьте, что крышка хорошо закрыта.
- Не заполняйте чрезмерно блендер (не более 1,5 л).
- Запрещается использовать блендер в сочетании с компонентами или дополнительными аксессуарами других производителей.
- Следует использовать только оригинальные запасные части производителя. Использование запасных частей, не рекомендованных производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травмированию людей.
- Блендер должен устанавливаться только на ровной и сухой поверхности.
- Запрещается включать блендер с пустой чашей во избежание необратимого повреждения ножевого блока.
- Запрещается использовать блендер в качестве емкости для хранения предметов. Блендер должен храниться пустым перед использованием и после его использования.

Предупреждения относительно этого прибора

- Не заливайте в блендер горячие жидкости объемом более 1 л. Не включайте блендер на время более 1 минуты, если в него заливаются горячие жидкости.
- Чтобы снизить риск травмирования и не повредить блендер, не вводите в чашу работающего блендера руки или кухонную утварь, например, столовые приборы, за исключением темпера из комплекта поставки. Разрешается использовать лопатку и щетку для очистки из комплекта поставки только





Меры предосторожности



при отключенном блендере.

- Запрещается использовать агрессивные моющие средства или режущие предметы для мойки или удаления остатков из чаши блендера.
- Остро заточенные ножи: Опасность порезов! Не касайтесь ножей и движущихся частей.
- Не включайте блендер без чаши.
- Инструкции по правильной очистке прибора приведены в параграфе «Очистка и техническое обслуживание».

Специальные предупреждения для вакуумного насоса*

- Запрещается размещать вакуумный насос над включенными электрическими или газовыми плитами или рядом с ними, а также внутри печи или духовки или вблизи источников тепла.
- Не смешивайте блендером ингредиенты во время работы вакуумного насоса. Образование вакуума должно всегда происходить, прежде чем начать смешивание блендером.
- Не начинайте смешивать блендером, если колпачок вакуумного насоса на крышке установлен неправильно.
- Перед использованием вакуумного насоса всегда проверяйте, что в нем имеются и правильно установлены четыре батарейки AA. Аксессуар не будет работать, если неправильно произведена его сборка.
- Прежде чем удалить или заменить батарейки, убедитесь, что вакуумный насос отключен.
- Используйте только батарейки типа AA, установленные с направлением полярности, как указано на вакуумном насосе.

- Батарейки должны устанавливаться с правильным направлением полярности.
- Отработанные батарейки необходимо извлечь из аксессуара и утилизировать в условиях безопасности.
- Не допускается короткое замыкание концевых элементов питания.
- При неиспользовании вакуумного насоса в течение шести и более месяцев всегда извлекайте из него батарейки.
- Не пытайтесь включить вакуумный насос способами, отличными от тех, которые описаны в настоящем руководстве.
- Запрещается размещать что-либо на вакуумном насосе, когда он убирается на хранение.
- Вакуумный насос должен содержаться в чистоте.
- Следуйте инструкциям по очистке, приведенным в настоящем руководстве.
- Использование вакуумного насоса лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знаний по эксплуатации электроприборов разрешается только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после получения от них указаний по безопасному использованию прибора.
- Храните аксессуар в недоступном для детей месте.
- Не пытайтесь вносить изменения или ремонтировать вакуумный насос: в случае неисправности поручите его ремонт исключительно квалифицированному специалисту или обратитесь в службу технического обслуживания.

*В базовой комплектации на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.

RU

RU - 3





Меры предосторожности

- Этот аксессуар предназначен только для бытового использования. Запрещается использовать этот аксессуар в целях, отличных от тех, для которых он разработан.
- Запрещается использовать на открытом воздухе. Использование не по назначению может привести к получению травм.
- Запрещается использовать колпачок вакуумного насоса во время готовки с горячими жидкостями.
- Вакуумный насос предназначен только для использования в блендере BLC01 и BLC02 Smeg.

Подключение прибора

Убедиться, что напряжение в сети соответствует указанному на заводской табличке на нижней стороне прибора. Если розетка и вилка прибора несовместимы, следует обратиться в службу технического обслуживания для их замены.

Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

Технические данные о потребляемой мощности в выключенном режиме/режиме ожидания прибора можно найти на сайте www.smeg.com на странице, посвященной данному изделию.

Ответственность производителя

Изготовитель снимает с себя любую ответственность за ущерб людям и имуществу, нанесенный в результате:

- использования прибора в целях, отличных от предусмотренных;
- неознакомления с руководством по эксплуатации;

- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей;
- несоблюдения правил техники безопасности.



Бережно храните настоящее руководство. Прибор должен передаваться другим пользователям вместе с инструкцией по эксплуатации.

Эти инструкции можно скачать на веб-сайте компании Smeg: www.smeg.com.

УТИЛИЗАЦИЯ



Этот прибор подлежит утилизации отдельно от других отходов (Директива 2012/19/EC).

- Этот прибор не содержит веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.
- Запрещается утилизация старых электрических приборов вместе с бытовыми отходами! В соответствии с действующим законодательством, по окончании срока службы электрические приборы следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов. Для получения дополнительной информации обращайтесь к уполномоченным представителям местной власти или к работникам центров дифференцированного сбора отходов.
- Упаковочные материалы передаются в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.





Описание



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. А)

- 1 Колпачок-дозатор.
- 2 Крышка с отверстием для добавления ингредиентов.
- 3 Чаша на 1,5 литра.
- 4 Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
- 5 Панель управления.
- 6 Ручка управления и дисплей.
- 7 Корпус двигателя.
- 8 Противоскользящее основание.
- 9 Вакуумный насос.*
- 10 Колпачок для вакуумного насоса.*
- 11 Темпер.
- 12 Лопатка.
- 13 Щетка для очистки.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите этикетки и наклейки со всех компонентов блендера и очистите основание двигателя влажной тряпкой.
- Снимите чашу с блендера. Тщательно вымойте и вытрите насухо все компоненты (см. «Очистка компонентов»).

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ (Рис. А)

Колпачок-дозатор (1)

Колпачок может использоваться для дозирования ингредиентов (максимум 30 мл).

Крышка с отверстием для добавления ингредиентов (2)

Крышка с прокладкой, герметично закрывающей чашу блендера, и с отверстием в центре, позволяющим добавлять ингредиенты во время работы блендера.

Чаша объемом 1,5 л из Tritan™ Renew (3)

Чаша с носиком и мерочной шкалой в литрах и чашках. Минимальный мерочный объем составляет 0,25 литров (1 чашка) и максимальный - 1,5 литра (6 чашек).

Ножи чаши (14)

Ножевой блок из нержавеющей стали позволяет измельчать кубики льда и готовить фруктовые, молочные и алкогольные коктейли, смузи, супы и пр.

ОПИСАНИЕ АКСЕССУАРОВ (Рис. А)

Вакуумный насос (9)*

Вакуумный насос используется для сохранения вкуса и текстуры рецепта. Создание вакуума в чаше блендера перед эмульгированием зеленых смузи и овощных соусов усиливает аромат, текстуру и улучшает вкусовые ощущения в целом.

Темпер (11)

Темпер может использоваться для направления ингредиентов в зону ножей. Его использование рекомендуется для более твердых и плотных приготовлений (например, ореховых масел или холодных десертов).

Лопатка (12)

Лопатка из комплекта поставки используется для сбора остатков пищи в чаше.

Щетка для очистки (13)

Щетка из комплекта поставки используется для удаления остатков пищи, оставшихся в зоне ножей.



Аксессуары, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих требованиям действующего законодательства.

*В базовой комплектации на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.

RU

RU - 5





Программы / Дисплей / Использование

ПРОГРАММЫ И ДИСПЛЕЙ (Рис. В и Рис. С)

Прибор оснащен 5 предварительно установленными программами (Смузи, Зеленые смузи, Холодные десерты, Измельчитель льда, Автоматическая очистка) и функцией PULSE, доступной через панель управления (5) (Рис. А).

Символ	Программа
 (15)	Смузи
 (16)	Зеленые смузи
 (17)	Холодные десерты
 (18)	Измельчитель льда
 (19)	Автоматическая очистка
PULSE (20)	Pulse

Ручка регулировки скорости (6)

Ручка позволяет выбрать одну из девяти ручных скоростей и с помощью дисплея (6 Рис. С) отобразить заданные на блендере настройки.

Для получения дополнительной информации см. раздел «Описание дисплея».

ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ (Рис. С)

Дисплей (6) на ручке позволяет пользователю отобразить заданные на блендере функции, а именно:

Символ	Значение
 (21)	Режим ожидания
 (22)	Ручной режим
 (23)	Таймер
	Прямой подсчет: в ручном режиме
 (24)	Обратный отсчет: в предварительно заданных программах
	Режим SINGLE SERVE (ОДНОПОРЦИОН- НЫЙ)
 (25)	Режим FAMILY SERVE (МНОГОПОРЦИОН- НЫЙ)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ (Рис. А, В, С, D, Е)

- Разместите блендер на ровной поверхности и вставьте чашу блендера в основание двигателя (7).
- Добавьте ингредиенты в чашу (3), не





Использование



превышая максимальный объем (1,5 литра/6 чашек).

- Поместите крышку (2) с колпачком-дозатором (1) на чашу (3). Проверьте, что крышка (2) хорошо закрыта.
- Для подачи или отключения питания прибора подключите один конец шнура питания в разъем на задней части блендера, а другой - в розетку сети питания.
- Нажмите кнопку ON. Светодиодные кнопки загораются немигающим светом, и блендер готов к использованию.



Опасность поражения электрическим током

Вставьте вилку в соответствующую розетку с заземлением.

- Запрещается изменять систему заземления.
- Запрещается использовать переходник.
- Запрещается использовать удлинитель.
- Несоблюдение этих предупреждений может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.



Режим ожидания (Stand-by)

Режим Stand-by включается автоматически в следующих случаях:

- спустя 30 секунд после полного останова блендера;
- при останове блендера вручную на время более 10 секунд;
- по завершении любой предварительно установленной программы.

На дисплее отображается символ режима Stand-by (21), а светодиодные кнопки будут погашены.

- По умолчанию на дисплее отображается «0» мигающим светом.

- Выберите ручкой управления (6) нужную скорость или соответствующей кнопкой предварительно установленную программу.



Блендер не должен работать на 1-8-й скорости непрерывно в течение более 3 минут.



Во время работы блендера можно добавлять другие ингредиенты через отверстие в крышке (2), предварительно сняв колпачок-дозатор (1).



Дождитесь завершения цикла, прежде чем снимать чашу, чтобы не повредить соединительное крепление.



Блендер оснащен предохранительной системой блокировки, который останавливает двигатель при извлечении чаши. Кроме того, предусмотрено защитное устройство двигателя, которое срабатывает в случае перегрузки.

Система Smooth Start



Устройство плавного пуска (Smooth Start)

При запуске прибора скорость нарастает постепенно до достижения заданной скорости. Таким образом предотвращается риск повреждения прибора и достигается лучшая степень смешивания.

Функция Smooth Start (Плавный пуск) работает при выборе скорости в диапазоне между 1 и 9 и не работает в сочетании с режимом PULSE или с предварительно установленными программами.

RU

RU - 7





Использование

Ручной режим

- Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы выбрать нужную скорость.
- На дисплее отображается выбранная скорость и символ «М» немигающим светом.
- Нажмите на регулировочное кольцо ручки, чтобы запустить блендер.
- На дисплее отображается время работы (прямой подсчет, или count up), начиная с 0:00.
- Для увеличения скорости поверните ручку по часовой стрелке, а для уменьшения - против часовой стрелки. Двигатель соответственно увеличивает или уменьшает скорость, а дисплей отображает выбранную скорость в течение 1 секунды, после чего возвращается к отображению подсчета времени (COUNT UP).
- Чтобы перевести блендер в режим ПАУЗЫ, нажмите на регулировочное кольцо ручки, при этом COUNT UP остается гореть немигающим светом. Чтобы возобновить приготовление, снова нажмите на регулировочное кольцо ручки.
- Чтобы остановить приготовление и вернуться в ручной режим, нажмите на любую кнопку или ручку и удерживайте ее нажатой в течение 2 секунд.
- Спустя 10 секунд в нерабочем состоянии блендер автоматически переходит в режим ожидания, или Stand-by.



В ручном режиме можно изменять скорость в любой момент цикла смешивания.



При смешивании на скоростях в диапазоне между 1 и 8 спустя 3 минуты непрерывной работы блендер останавливается и автоматически переходит в режим ожидания.



При работе блендера на 9-й скорости в течение максимум 6 минут можно подогревать готовые супы, начиная с комнатной температуры.



Для приготовлений более густой текстуры используйте темпер для направления ингредиентов в зону ножей.

Режим Single/Family serve (одно-/многопорционного приготовления) и предварительно установленные программы

Режимы Single/Family позволяют использование блендера с количеством ингредиентов для одной порции (SINGLE serve) или нескольких порций (FAMILY serve). Режим Single или Family активируется только для предварительно установленных программ Смузи (Smoothie), Зеленые смузи (Green Smoothie) и Холодные десерты (Dessert freddi). Для получения дополнительной информации см. таблицу «Рекомендации по использованию / Настройка скорости». Для активации одного из двух режимов выполните следующие действия:

- Нажмите кнопку 1-й из 3 программ. Светодиодная кнопка программы загорится немигающим светом, а остальные кнопки погаснут.
- По умолчанию на дисплее отобразится символ (25) режима FAMILY SERVE и предварительно заданное время приготовления.
- Чтобы выбрать режим SINGLE SERVE, поверните ручку. На дисплее отобразится символ (24) и предварительно заданное время приготовления.
- Нажмите на регулировочное кольцо ручки, чтобы запустить выбранную программу. На дисплее отобразится время, оставшееся до конца цикла (COUNT DOWN).
- Выбранная светодиодная кнопка остается гореть немигающим светом в течение всего активированного цикла, а другие кнопки будут погашены.
- Цикл завершается автоматически, и блендер переходит в режим ожидания (stand-by). На дисплее отображается символ режима Stand-by (21), а светодиодные кнопки будут погашены.
- Чтобы перевести блендер в режим ПАУЗЫ, нажмите на регулировочное кольцо ручки. Обратный отсчет остается гореть немигающим светом, и все кнопки загораются немигающим светом. Чтобы возобновить приготовление, снова нажмите на регулировочное кольцо ручки.
- Чтобы прервать выполнение программы, нажмите на одну из кнопок предварительно установленных программ или на ручку и удерживайте ее нажатой в течение 2 секунд. Выбранная кнопка загорается, а остальные кнопки остаются погашенными.
- Чтобы сменить программу, нажмите кнопку





Использование



нужной программы.

Для активации программы измельчения льда выполните следующие действия:

- Нажмите кнопку программы. Светодиодная кнопка программы загорится немигающим светом, а остальные кнопки погаснут.
- На дисплее отобразится предварительно заданное время приготовления.
- Нажмите на регулировочное кольцо ручки, чтобы запустить программу. На дисплее отобразится время, оставшееся до конца цикла (COUNT DOWN).
- Выбранная светодиодная кнопка остается гореть немигающим светом в течение всего активированного цикла, а другие кнопки будут погашены.
- Цикл завершается автоматически, и блендер переходит в режим ожидания (stand-by). На дисплее отображается символ режима Stand-by (21), а светодиодные кнопки будут погашены.
- Чтобы перевести блендер в режим ПАУЗЫ, нажмите на регулировочное кольцо ручки. Обратный отсчет остается гореть немигающим светом, и кнопка выбранной программы загорится немигающим светом. Чтобы возобновить приготовление, снова нажмите на регулировочное кольцо ручки.
- Чтобы прервать выполнение программы, нажмите на кнопку выбранной предварительно установленной программы или на ручку и удерживайте ее нажатой в течение 2 секунд. Выбранная кнопка загорается, а остальные кнопки остаются погашенными.
- Чтобы сменить программу, нажмите кнопку нужной программы.

Функция Pulse

Активация функции PULSE возможна при активном ручном режиме (скорость 1-8), а также в автономном порядке. При нажатии кнопки PULSE в ручном режиме прибор работает на максимальной скорости, и на дисплее отображается скорость 9. При отпускании кнопки происходит возврат к установленной ранее скорости. Для активации в автономном порядке убедитесь, что ручка установлена на ручной режим. При нажатии кнопки PULSE прибор работает на максимальной скорости, и на дисплее отображается скорость 9. Двигатель останавливается, но на дисплее отображается скорость работы прибора до нажатия кнопки Pulse. Кнопка

PULSE загорается только при переходе в ручной режим (символ M).



Функция PULSE не работает в сочетании с предварительно установленными программами.

Способ использования аксессуара вакуумного насоса (Рис. F)*



Вакуумный насос должен приводиться в действие перед началом какого-либо цикла смешивания



Следует всегда дожидаться, когда вакуумный насос прекратит работу, прежде чем включать какой-либо цикл.



Не смешивайте блендером ингредиенты во время работы вакуумного насоса во избежание его повреждения.



Более того, если приготовление не содержит жидких ингредиентов - например, травы, специи или орехи, - вакуумное смешивание не окажет существенного влияния.

- Открутите основание аксессуара и проверьте наличие в нем 4 батареек (БАТАРЕЙКИ НЕ ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ).
- Добавьте в чашу ингредиенты и закройте ее крышкой.
- Замените колпачок-дозатор (1) на крышке колпачком для вакуумного насоса (10).
- Разместите вакуумный насос (9) на колпачок (10).
- Нажмите на кнопку сверху, чтобы включить насос. Светодиодная кнопка загорается немигающим светом.
- Аксессуар останавливается автоматически, когда образуется вакуум в чаше блендера. Светодиодная кнопка гаснет.
- Снимите вакуумный насос (9) с колпачка (10) блендера.
- Включите блендер, выбрав ручную желаемую скорость или предварительно установленную программу.
- По завершении цикла нажмите на клапан колпачка, чтобы выпустить давление из чаши блендера.
- Снимите колпачок с чаши.

* В базовой комплектации на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.

RU

















RU - 9





Рекомендации

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ / НАСТРОЙКА СКОРОСТИ

Функция	Описание	Рекомендуемые приготовления	Количество	Время	Аксессуар
Ручной режим 1-9	Переменные скорости 1-9 позволяют осуществлять максимальный контроль над блендером.	Мучные смеси, кляры, фруктовые или овощные пюре, фруктовые коктейли, соусы и заправки, взбитые сливки, смешанные напитки с измельченным льдом, муссы, щербеты, кремы и ореховые масла, подогреваемые супы*.	1,5 л	3 мин макс.*	Темпер
СМУЗИ 	Блендер работает на подходящей скорости для получения густых и кремообразных текстур.	Фруктовые/Молочные коктейли на основе свежих или замороженных фруктов.	 500 мл	 30 с	
			 1 л	 45 с	
ЗЕЛЕН ЫЕ СМУЗИ 	Позволяет получить превосходные полезные коктейли.	Зеленые коктейли на основе шпината, капусты и других зеленых и листовых фруктов и овощей.	 500 мл	 35 с	
			 1 л	 50 с	
ХОЛОД- НЫЕ ДЕ- СЕРТЫ** 	Позволяет получить замороженные десерты на любой вкус.	Мороженое, щербеты, мороженный йогурт и замороженные десерты.	 300 г	 50 с	Темпер
			 800 г	 1 мин 30 с	Темпер
ИЗМЕЛЬЧИ- ТЕЛЬ ЛЬДА 	Блендер работает в режиме интенсивных и коротких импульсов для измельчения льда до снежного состояния.	Измельченные кубики льда, замороженные измельченные фрукты и овощи, коктейли, граниты (колотый фруктовый лед с сахаром).	100 г (мин) 300 г (макс)	35 с	



* Подогрев готовых супов, начиная с комнатной температуры, возможен при работе блендера на 9-й скорости в течение максимум 6 минут.



** Функция приготовления холодных десертов:

- Консистенность готового продукта может изменяться в зависимости от типа рецепта и используемых ингредиентов.
- В случае приготовлений с использованием замороженных фруктов, рекомендуется добавлять небольшими кусочками и оставить их на несколько минут перед использованием.
- Для приготовления рецептов в режиме Single Serve рекомендуется увеличить пропорцию жидких ингредиентов, в отличие от рецептов, приготовляемых в режиме Family Serve.






Рекомендации



Блендер оснащен специальной функцией автоматической очистки:

Функция	Описание	Рекомендуемые приготовления	Количество	Время	Аксессуар
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА 	На большой мощности и высокой скорости позволяет выполнять очистку чаши.	Для получения дополнительной информации обращайтесь к параграфу «Использование функции автоматической очистки чаши».	200 мл	60 с	

Рекомендации по использованию блендера

- Для получения наилучших результатов рекомендуется:
 - Нарезать кубиками измельчаемые ингредиенты.
 - Добавлять сначала жидкие ингредиенты, затем зеленые и листовые овощи, далее - мягкие ингредиенты, затем орехи/семена/злаки и, наконец, лед/замороженные ингредиенты.
 - Может потребоваться прервать смешивание, чтобы лопаткой счистить со стенок чаши налипшие ингредиенты.
- При одновременно смешивании жидких и сухих ингредиентов рекомендуется добавлять сначала жидкие, а затем сухие ингредиенты.
- Вынимайте твердые части из измельчаемых ингредиентов (например, сердцевины или косточки фруктов, кости с мяса и аналогичные части).
- Не оставляйте на долгое время остатки пищевых продуктов внутри чаши или на ножах: в засохшем виде их будет сложно удалить. Если невозможно сразу удалить их, залейте горячей водой и оставьте на некоторое время.

RU





Очистка и техническое обслуживание

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

(Рис. Н)



Использование не по назначению. Опасность повреждения поверхностей.

- Запрещается использовать струи пара для очистки прибора.
- Запрещается использовать средства, содержащие хлор, аммиак или отбеливатель, для очистки поверхностей с металлизированной отделкой (например анодированных, никелированных, хромированных).
- Запрещается использовать абразивные или едкие чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические губки).
- Запрещается использовать твердые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.

Очистка основания двигателя

В целях лучшей сохранности остывшие внешние поверхности следует регулярно очищать после каждого использования. Очищайте его мягкой влажной салфеткой и нейтральным моющим средством.



Остро заточенные ножи. Опасность порезов.

- Не касайтесь ножей руками.

Очистка блендера

- Чашу, крышку блендера (2) и колпачок-дозатор (1) можно мыть в посудомоечной машине или при помощи предварительно установленной программы автоматической очистки (см. раздел «Описание программ»)
- Проверьте, чтобы все компоненты были хорошо высушены, прежде чем установить их на блендер.

Очистка аксессуаров



Не погружайте вакуумный насос (9)* в воду или в другие жидкости. Запрещается мыть в посудомоечной машине.

- Внутренний колпачок вакуумного насоса (10)* можно мыть в посудомоечной машине. Для тщательной очистки снимите клапан и вымойте его вручную.
- Корпус вакуумного насоса (9)* можно мыть вручную теплой водой с нейтральным моющим средством. ЗАПРЕЩАЕТСЯ мыть в посудомоечной машине. Перед каждым использованием проверяйте, чтобы он был полностью сухим.
- Темпер (11) и лопатку (12) можно мыть в посудомоечной машине.
- Щетку (13) можно мыть вручную теплой водой с нейтральным моющим средством. ЗАПРЕЩАЕТСЯ мыть в посудомоечной машине.

*В базовой комплектации на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.



Очистка и техническое обслуживание



Использование функции автоматической очистки (19)

- Залейте в чашу 200 мл теплой воды и несколько капель нейтрального моющего средства.
- Нажмите кнопку программы автоматической очистки (19). Светодиодная кнопка программы загорится немигающим светом, а остальные кнопки погаснут.
- На дисплее отобразится продолжительность цикла.
- Нажмите на регулировочное кольцо ручки, чтобы запустить выбранную программу. На дисплее отображается обратный отсчет (COUNT DOWN).
- Выбранная светодиодная кнопка остается гореть немигающим светом в течение всего активированного цикла, а другие кнопки будут погашены.
- Цикл завершается автоматически, и блендер переходит в режим ожидания (Stand-by). На дисплее отображается символ режима Stand-by (21), а светодиодные кнопки будут погашены.
- Чтобы перевести блендер в режим ПАУЗЫ, нажмите на регулировочное кольцо ручки. Обратный отсчет остается гореть немигающим светом, и кнопка выбранной программы загорится немигающим светом. Чтобы возобновить приготовление, снова нажмите на регулировочное кольцо ручки.
- Для останова программы нажмите на кнопку (19).

RU



Что делать, если...

Проблема	Возможные причины	Способ устранения неисправности
Не запускается двигатель.	Двигатель перегрелся.	Отключите прибор от электропитания и дайте двигателю остыть.
	Вилка неправильно вставлена в розетку.	Вставьте вилку в электрическую розетку. Не используйте переходники и удлинители. Проверьте, что включен главный выключатель.
	Шнур питания поврежден.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Блендер вибрирует.	Отсутствие электричества.	Проверьте, что включен главный выключатель.
	Блендер не установлен на устойчивую поверхность.	Установите блендер на ровную и устойчивую поверхность.
	Резиновое противоскользящее основание изношено.	Замените в авторизованном сервисном центре.
	Установлена слишком высокая скорость или нагрузка является чрезмерной.	Установите более низкую скорость и проверьте, не переполнена ли чаша.
Блендер включается, но ножи не вращаются.	Чаша неправильно установлена на основание.	Снимите и правильно установите чашу на основание.
Блендер останавливается во время работы.	Двигатель перегрелся.	Отключите прибор от электропитания и дайте двигателю остыть.
Ошибка E:01	Чаша не установлена.	Установите чашу на основание.
Ошибка E:02	Сработала тепловая защита или заблокированы ножи.	Отсоедините от источника питания и сбросьте настройки блендера.





Проблема	Возможные причины	Способ устранения неисправности
А К С Е С С У А Р В А К У У М Н О Г О НАСОСА*	Батарея разряжена. Вакуумный насос не достигает давления вакуума.	Замените все четыре батарейки.
Светодиодная красная кнопка аксессуара мигает в течение 5 секунд после начала образования вакуума.		



Если неисправность не устраняется или имеются неисправности другого типа, обращайтесь в сервисную службу по месту нахождения.

*В базовой комплектации на некоторых моделях. Доступно также в качестве дополнительной принадлежности.

Согласно дате изготовления, указанной на паспортной табличке.

Дата изготовления представлена первыми пятью знаками серийного номера (SN), указанного в идентификационной табличке. Дата представлена в формате «гммдд», а именно:

- г, год (1 знак);
- м, месяц (2 знака);
- д, день (2 знака).

Пример

SN 4030500011

Дата изготовления: 40305, то есть 5 марта 2014 г.

продюсер

СМЕГ СпА

Виа Леонардо да Винчи 4, Гуасталла, 42016, Италия

место производства

Фошан Саншуй Хопшинг Электрик индастриз ко,

лтд 36, Джиганг роуд, Индастри дистрикт, Джинбен, Ксинан територи, Фошан, Гуандонг, Китай

RU



Рецепты

СМУЗИ

Ингредиенты

- | | |
|----------------------|--------|
| - Молоко | 450 мл |
| - Натуральный йогурт | 150 мл |
| - Бананы | 400 г |

Приготовление

- Нарезьте бананы кусочками и поместите ингредиенты в чашу.
- Добавляйте ингредиенты в чашу в порядке, как указано выше.
- Выберите функцию СМУЗИ (SMOOTHIES) и режим Family serve.
- Подавайте сразу по завершении программы.

ЗЕЛЕННЫЕ СМУЗИ

Ингредиенты

- | | |
|---------------------|--------|
| - Вода | 240 мл |
| - Виноград или киви | 300 г |
| - Ананас | 180 г |
| - Свежий шпинат | 120 г |
| - Бананы | 110 г |
| - Кубики льда | 130 г |

Приготовление

- Вымойте и очистите фрукты и овощи, затем нарежьте их кусочками.
- Добавляйте ингредиенты в чашу в порядке, как указано выше.
- Выберите функцию ЗЕЛЕННЫЕ СМУЗИ (GREEN SMOOTHIES) и режим Family serve.
- Подавайте сразу по завершении программы.

ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ

Ингредиенты

- | | |
|-----------------------------|-------|
| - Натуральный йогурт | 270 г |
| - Замороженные лесные ягоды | 540 г |

Приготовление

- Поместите в чашу ингредиенты в порядке, как указано выше, и выберите функцию ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ (DESSERT FREDDI) и режим Family serve.
- Во время работы программы используйте темпер для направления ингредиентов в зону ножей.
- Подавайте сразу по завершении программы.



Advarsler



SIKKERHED

Advarsler

Denne brugsanvisning er en integreret del af apparatet. Den skal altid være intakt og opbevares tilgængelig for brugeren i hele apparatets levetid.

Tilsigtet anvendelse

Manglende overholdelse af sikkerhedsadvarslerne og manglende læsning af brugsanvisningen kan føre til forkert brug af apparatet og personskaade.

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til. Enheden kan bruges til at blande og blende forskellige ingredienser og knuse is. Anden brug er ikke tilladt.
- Apparatet er ikke udviklet til at fungere med eksterne timere eller med fjernbetjeningssystemer.
- Brug kun apparatet i indendørs omgivelser.
- Apparatet og dets tilbehør er beregnet til brug i husholdninger og lignende miljøer som f.eks.:
 - køkkenområder til personale i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - Bed & Breakfast og ferieboliger på bondegårde
 - hoteller, moteller og opholdsrum til rådighed for gæster.
- Anden brug på f.eks. restauranter, barer eller cafeteriaer er ikke tilladt.

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til.
- Dette apparat må ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden om brug af elektriske apparater, med mindre de er overvåget eller instrueret af voksne, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.

Generelle sikkerhedsanvisninger

Følg alle sikkerhedsinstruktioner for sikker brug af apparatet:

- Læs denne brugsanvisning omhyggeligt, før du tager apparatet i brug.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er i drift.
- Sænk ikke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller en hvilken som helst anden væske.
- Brug ikke apparatet, hvis elledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet har været udsat for fald eller på anden måde er beskadiget. Kontakt den tekniske assistance for udskiftning af elledningen.
- Ledningen er kort af hensyn til at mindske faren for ulykker. Brug ikke en forlængerledning.
- Undgå, at strømforsyningskablet kommer i kontakt skarpe kanter og hjørner.
- Træk ikke i strømkablet for at trække stikket ud af stikkontakten.

DA

DA - 1





Advarsler

- Placer aldrig apparatet over eller i nærheden af tændte gas- eller elblus, inde i en ovn eller i nærheden af varmekilder.
- Forsøg aldrig at ændre eller reparere apparatet. I tilfælde af fejl må det kun repareres af en kvalificeret tekniker, eller kontakt den tekniske assistance.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/brand med vand. Sluk i stedet for apparatet, træk stikket ud af stikkontakten, og kvæl flammen med et låg eller et brandsikkert tæppe.
- Undgå kontakt med bevægelige dele, mens apparatet er i brug. Hold hænder, hår, tøj og køkkenredskaber væk fra dele i bevægelse under brug af apparatet for at undgå personskade og/eller beskadigelse af apparatet.
- Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, når det ikke er i brug, hvis det efterlades uden opsyn eller i tilfælde af en fejl.
- Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, før komponenter monteres eller afmonteres.
- Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, og lad det køle af, før du gør det rent.
- Brug ikke blenderen uden låg.
- Kontrollér, at låget er lukket tæt til, før blenderen startes.
- Blenderen må ikke overfyldes (højst 1,5 liter).
- Brug ikke apparatet med dele eller tilbehør af andre mærker.
- Brug kun originale reservedele fra producenten. Brug af reservedele, der ikke er anbefalet af producenten, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.

- Stil kun apparatet på flade, tørre overflader.
- Start ikke blenderen med et tomt blenderglas. Det kan forårsage varig skade på kniven.
- Brug ikke blenderen til opbevaring af genstande. Lad blenderen tom før og efter brug.

Advarsler specielt for dette apparat

- Kom ikke varme væsker med et rumindhold på over 1 l i blenderglasset. Varme væsker må der ikke blendes i mere end 1 minut.
- Af hensyn til at mindske risikoen for skader og undgå at beskadige blenderen må du aldrig stikke hænder eller køkkenredskaber som f.eks. bestik i blenderglasset, mens blenderen kører. Brug kun den medfølgende presse. Brug kun den medfølgende spatel og rengøringsbørste, når blenderen er slukket.
- Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller skarpe genstande til at rengøre eller fjerne rester fra blenderglasset.
- Knivene er skarpe: Fare for snitsår! Undgå at røre ved knive og bevægelige dele.
- Blenderen må ikke betjenes uden blenderglasset.
- Instruktioner til korrekt rengøring af apparatet kan findes i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".





Advarsler



Særlige advarsler vedrørende vakuumpumpen*

- Placer aldrig vakuumpumpen over eller i nærheden af tændte gas- eller elblus, inde i en ovn eller i nærheden af varmekilder.
- Blend ikke ingredienser, mens vakuumpumpen kører. Påfør altid vakuum, før du blender.
- Blend ikke uden at sætte proppen på vakuumpumpen korrekt på låget.
- Sørg altid for, at vakuumpumpen er fuldt udstyret med fire korrekt indsatte AA-batterier, før den tages i brug. Tilbehøret fungerer ikke, hvis det ikke er korrekt monteret.
- Kontrollér, at vakuumpumpen ikke er i funktion, før du fjerner eller udskifter batterierne.
- Brug kun AA-batterier indsat med den polaritet, der er angivet på vakuumpumpen.
- Batterierne skal indsættes med den korrekte polaritet.
- Afladede batterier skal fjernes fra pumpen og bortskaffes på en sikker måde.
- Strømklemmerne må ikke kortsluttes.
- Fjern altid batterierne fra vakuumpumpen, hvis den ikke har været brugt i seks måneder eller mere.
- Forsøg ikke at betjene vakuumpumpen på anden måde end den, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Der må ikke stables noget oven på vakuumpumpen, når den opbevares.

- Hold vakuumpumpen ren.
- Følg rengøringsvejledningen i denne brugsanvisning.
- Vakuumpumpen må ikke anvendes af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden om brug af elektrisk udstyr, medmindre de overvåges eller instrueres af voksne, der er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Vakuumpumpen skal opbevares uden for børns rækkevidde.
- Forsøg aldrig at ændre eller reparere vakuumpumpen. I tilfælde af fejl må det kun repareres af en kvalificeret tekniker, eller kontakt den tekniske assistance.
- Dette udstyr er kun til husholdningsbrug. Brug ikke dette udstyr til andre formål end dem, det er beregnet til.
- Må ikke anvendes udendørs. Forkert brug af udstyret kan føre til personskade.
- Brug ikke vakuumpumpeproppen ved tilberedning af varme væsker.
- Vakuumpumpen er udelukkende beregnet til brug med blendermodellerne BLC01 og BLC02.

DA

*Standard på visse modeller. Kan også fås som ekstraudstyr.

DA - 3





Advarsler

Tilslutning af apparatet

Sørg for, at strømforsyningsens spænding og frekvens svarer til dem, der er angivet på typeskiltet på bunden af apparatet.

I tilfælde af inkompatibilitet mellem stikkontakten og stikket på apparatet, skal du kontakte den tekniske assistance for udskiftning.

Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand

De tekniske data i forbindelse med forbrug i en tilstand, hvor apparatet er slukket/i standby, kan indhentes på webstedet www.smeg.com på siden, som er dedikeret til det pågældende produkt.

Producentens ansvar

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader på personer eller ejendom, som skyldes:

- brug af apparatet til andre formål end de tilsigtede
- manglende læsning af brugsanvisningen
- manipulering, også af en enkelt del af apparatet
- brug af ikke-originale reservedele
- manglende overholdelse af sikkerhedsadvarslerne.



Opbevar omhyggeligt denne brugsanvisning. Hvis apparatet videresælges, skal denne brugsanvisning følge med apparatet.

Disse instruktioner kan downloades fra Smegs websted "www.smeg.com".

BORTSKAFFELSE



Dette apparat må ikke bortskaffes med andet affald (direktiv 2012/19/EU).

- Dette apparat indeholder ikke stoffer i mængder, der betragtes som sundheds- og miljøfarlige i henhold til de gældende europæiske direktiver.
- Brugte elektriske apparater må ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald! Gamle apparater skal bortskaffes i overensstemmelse med gældende bestemmelser og afleveres til indsamlingscentre for separat indsamling af affald fra elektrisk og elektronisk udstyr. Du bedes kontakte de lokale myndigheder eller personalet på indsamlingscentrene for mere information.
- Bring emballagematerialerne til en genbrugsplads.





Beskrivelse



BESKRIVELSE AF APPARATET (Fig. A)

- 1 Doseringsprop.
- 2 Låg med påfyldningshul.
- 3 Blenderglas på 1,5 liter.
- 4 Knappen TÆND/SLUK.
- 5 Betjeningspanel.
- 6 Betjeningsknap og display.
- 7 Motorhus.
- 8 Skridsikker base.
- 9 Vakuumpumpe.*
- 10 Prop til vakuumpumpe.*
- 11 Nedstopper
- 12 Spatel
- 13 Rengøringsbørste.

FØR FØRSTE BRUG

- Fjern eventuelle etiketter og klistermærker fra alle komponenter, og gør motorbasen rent med en fugtig klud.
- Tag glasset af blenderen. Vask og tør alle komponenter grundigt (se "Rengøring af dele").

BESKRIVELSE AF DELENE (Fig. A)

Doseringsprop (1)

Proppen kan bruges til at dosere ingredienser (maks. 30 ml).

Låg med påfyldningshul (2)

Låget er forsynet en pakning, der lukker glasset tæt, og et hul i midten for at gøre det nemmere at tilsætte ingredienser og bruge nedstopperen, mens blenderen kører.

Tritan™ Renew-glas, 1,5 liter (3)

Glas med tud og graduering i liter og kopper. Mindste kapacitet 0,25 liter (1 kop), maks. 1,5 liter (6 kopper).

Blendekniv (14)

Knivenheden i rustfrit stål gør det muligt at knuse isterninger eller tilberede smoothies, milkshakes, cocktails, supper osv.

BESKRIVELSE AF TILBEHØRET (Fig. A)

Vakuumpumpe (9)*

Brug vakuumpumpen til at sikre bevare ingrediensernes smag og konsistens.

Ved at anlægge undertryk i blenderglasset, før du blander grønne smoothies og grøntsagssovs, kan du forbedre smagen og konsistensen og dermed den samlede smagsoplevelse.

Nedstopper (11)

Nedstopperen kan bruges til skubbe ingredienserne ned i blendeområdet. Nyttig ved hårdere og mere konsistente tilberedninger (f.eks. nøddesmør eller kolde desserter).

Spatel (12)

Bruges til at skrape eventuelle rester af glassets sider.

Rengøringsbørste (13)

Bruges til at børste eventuelle madrester bort i knivområdet.



Delene, som kan komme i kontakt med levnedsmidler, er fremstillet af materialer, som opfylder kravene i lovgivningen.

*Standard på visse modeller. Kan også fås som ekstraudstyr.

DA







Kommandoer / Display / Brug

BETJENINGSELEMENTER OG DISPLAY (Fig. B og fig. C)

Produktet er udstyret med 5 forudindstillede programmer (smoothie, green smoothie, kold dessert, isknuser og automatisk rengøring) og PULSE-funktionen, som er tilgængelig via betjeningspanelet (5) (fig. A).





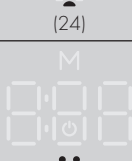
Ikón	Program
 (15)	Smoothie
 (16)	Grøn smoothie
 (17)	Kolde desserter
 (18)	Isknuser
 (19)	Automatisk rengøring
PULSE (20)	Puls

Drejeknap til hastighedsregulering (6)

Med drejeknappen vælges en blandt de ni manuelle hastigheder (6 fig. C), og via displayet vises blendersens indstillinger. Yderligere oplysninger findes under "Beskrivelse af displayet".

BESKRIVELSE AF DISPLAYET (Fig. C)

Displayet (6) på drejeknappen viser de funktioner i detaljer, der er indstillet på blenderen:

Ikón	Betydning
 (21)	Standbytilstand
 (22)	Manuel tilstand
 (23)	Timer
	Optælling: i manuel tilstand
 (24)	Nedtælling: i forudindstillede programmer
	SINGLE SERVE
 (25)	FAMILY SERVE

BRUG (fig. A, B, C, D, E)

- Placer blenderen på en plan overflade, og sæt glasset (3) fast på motorhuset (7).
- Kom ingredienserne i glasset (3). Det maksimale niveau (1,5 liter/6 kopper) må





Brug



ikke overskrides.

- Sæt låget (2) med doseringsproppen (1) på glasset (3). Sørg for, at låget (2) er strammet godt til.
- Tilslut strømmen til apparatet ved at tilslutte strømkablet til stikkontakten på bagsiden af blenderen og den anden ende til en stikkontakt.
- Tryk på knappen ON. Lysdioderne på knapperne lyser tænder, og blenderen er klar til brug.



Fare for elektrisk stød

Sæt stikket i en passende stikkontakt med jordforbindelse.

- Pil ikke ved jordforbindelsen.
- Brug ikke en adapter.
- Brug ikke en forlængerledning.
- Manglende overholdelse af disse advarsler kan være livsfarlig og forårsage brand eller elektrisk stød.



Standbytilstand

Standbytilstanden aktiveres automatisk i følgende tilfælde:

- når blenderen har været fuldstændig inaktiv i 30 sekunder
 - hvis blenderen stoppes manuelt i mere end 10 sekunder
 - ved afslutningen af hvert forudindstillet program.
- Displayet viser standbyikonet (21), og knapperne lysdioder er slukkede.

- Displayet viser som standard et blinkende "0".
- Vælg den ønskede hastighed ved hjælp af drejeknappen (6), eller vælg et forudindstillet program ved at vælge den relevante knap.



Brug ikke hastighederne 1-8 uafbrudt i mere end 3 minutter.



Der kan tilsættes yderligere ingredienser under blendningen ved at fjerne doseringsproppen (1) og hælde ingredienserne gennem hullet i låget (2).



Vent med at fjerne bægeret, til cyklussen er helt afsluttet. Ellers kan sammenkoblingen tage skade.



Apparatet er udstyret med en sikkerhedslås, der stopper motoren, når blenderglasset fjernes. Det er også udstyret med en motorsikring, der griber ind i tilfælde af overbelastning.

Smooth Start-funktionen



Soft start-system
(Smooth Start)

Når du tænder for apparatet, øges hastigheden gradvist, til den indstillede hastighed er nået. Dette forhindrer skader på apparatet og forbedrer blendningen.

Smooth Start-funktionen fungerer kun, når du vælger en hastighed mellem 1 og 9. Den fungerer ikke i kombination med PULSE-funktionen eller forudindstillede programmer.

DA



Brug

Manuel funktion

- Drej drejeknappen med uret for at vælge den ønskede hastighed.
- På displayet vises den valgte hastighed og "M"-ikonet.
- Tryk på drejeknappen for at starte blenderen.
- Displayet viser blendetiden (optælling opad) fra 0:00.
- Drej knappen med uret for at øge hastigheden eller mod uret for at sænke hastigheden. Motoren øger eller sænker hastigheden, og displayet viser den valgte hastighed i 1 sekund, hvorefter det vender tilbage til at vise tidsforløbet (COUNT UP).
- Stil blenderen på PAUSE ved at trykke på drejeknappens ring. "COUNT UP" lyser fast. Tryk igen på ringen, for at genstarte blenderen.
- Du kan stoppe blenderen og gå tilbage til manuel tilstand ved at trykke på en knap eller drejeknappen i 2 sekunder.
- Efter 10 sekunders inaktivitet skifter blenderen automatisk til standbytilstand.



I manuel tilstand kan hastigheden når som helst varieres under blandingen.



Ved hastigheder mellem 1 og 8 stopper blenderen efter 3 minutters uafbrudt funktion og skifter automatisk til standbytilstand.



Ved at lade blenderen køre på hastighed 9 i maks. 6 minutter kan supper opvarmes til stuetemperatur og efter tilberedning.



Ved tykkere tilberedninger kan nedstopperen bruges til at skubbe ingredienserne ned til knivområdet.

Enkelt- eller familieportion og forudindstillede programmer

Med Single/Family-funktionerne kan blenderen bruges med mængder til enkeltportioner (SINGLE serve) eller flere portioner (FAMILY serve).

Single eller Family serve kan kun aktiveres med de forudindstillede programmer smoothie, green smoothie og kold dessert. Du kan finde flere oplysninger i tabellen "Brugstips/hastighedsindstillinger".

En tilstand aktiveres som følger:

- Tryk på knappen for 1 af de 3 ønskede programmer. Knappens lysdiode er tændt, de andre knapper slukker.
 - Displayet viser som standard ikonet (25) for FAMILY SERVE og den forudindstillede tilberedningstid.
 - Drej på knappen for at vælge SINGLE SERVE. Displayet viser ikonet (24) og den forudindstillede tilberedningstid.
 - Tryk på drejeknappens ring for at starte det valgte program. Displayet viser den resterende tid til programmets afslutning (COUNT DOWN).
 - Lysdioden i den valgte knap holder sig tændt under hele cyklussen, mens de andre knapper er slukkede.
 - Cyklussen afslutter automatisk, og blenderen skifter til standbytilstand. Displayet viser standbyikonet (21), og knappernes lysdioder er slukkede.
 - Stil blenderen på PAUSE ved at trykke på drejeknappens ring. Nedtællingen lyser fast, og alle knapper er fortsat tændt. Genstart blenderen ved at trykke på drejeknappens ring igen.
 - Stop programmet ved at trykke på en af de forudindstillede funktionstaster eller drejeknappen i 2 sekunder. Den valgte knap er tændt, mens de andre er slukkede.
 - Skift program ved at trykke på den ønskede knappen for det ønskede program.
- Isknusningsfunktionen startes som følger:
- Tryk på programknappen. Knappens lysdiode tænder, mens de andre knapper slukker.



Brug



- På displayet vises den forudindstillede tilberedningstid.
- Tryk på drejeknappens ring for at starte programmet.
Displayet viser den resterende tid til programmets afslutning (COUNT DOWN).
- Lysdioden i den valgte knap holder sig tændt under hele cyklussen, mens de andre knapper er slukkede.
- Cyklussen afslutter automatisk, og blenderen skifter til standbytilstand. Displayet viser standbyikonet (21), og knappernes lysdioder er slukkede.
- Stil blenderen på PAUSE ved at trykke på drejeknappens ring. Nedtællingen lyser fast, og den valgte programknap er fortsat tændt. Genstart blenderen ved at trykke på drejeknappens ring igen.
- Stop programmet ved at trykke på en af de forudindstillede programknapper eller drejeknappen i 2 sekunder. Den valgte knap er tændt, mens de andre er slukkede.
- Skift program ved at trykke på den ønskede knappen for det ønskede program.

Pulsfunktion

Funktionen PULSE kan aktiveres, når den manuelle tilstand er aktiveret (hastighed 1-8) eller uafhængigt heraf.

I manuel tilstand kører blenderen med maksimal hastighed, når man trykker på PULSE-knappen, og displayet viser hastighed 9. Blenderen genoptager den tidligere hastighed, når knappen slippes.

Hvis du ønsker at aktivere i standalone-tilstanden, skal du sørge for, at drejeknappen er stillet til manuel tilstand. Når du trykker på PULSE-knappen kører blenderen med maksimal hastighed, og displayet viser hastighed 9. Motoren stopper, men displayet viser den hastighed, som var i brug, før du trykkede på knappen Pulse.

PULSE-knappen lyser kun, når manuel tilstand er aktiveret (M-ikonet).



PULSE-funktionen fungerer ikke med forudindstillede programmer.

Brug af vakuumpumpen (Fig. F)*



Vakuumpumpen skal være tændt før enhver blendecyklus



Vent altid med at starte en cyklus, indtil vakuumpumpen er stoppet.



Blend ikke ingredienser, mens vakuumpumpen kører. Det kan skade pumpen.



Hvis din tilberedning - f.eks. urter, krydderier eller nødder - ikke indeholder væske, vil vakuumblanding ikke have nogen stor indflydelse på resultatet.

- Skru tilbehørets bund af for at kontrollere, om der er 4 batterier i bunden (BATTERIERNE MEDFØLGER IKKE).
- Kom ingredienserne i kanden, og luk den med låget.
- Udskift doseringsproppen (1) på låget med proppen til vakuumpumpen (10).
- Sæt vakuumpumpen (9) på toppen af låget (10).
- Betjen pumpen ved at trykke på den øverste knap.
Lysdioden i knappen tænder.
- Tilbehøret stopper automatisk, når undertrykket i glasset er nået. Lysdioden i knappen slukker.
- Fjern vakuumpumpen (9) fra blenderens låg (10).
- Start blenderen ved at vælge den ønskede manuelle hastighed eller det ønskede forudindstillede program.
- Tryk på ventilen i låget for at udligne trykket i blanderglasset, når cyklussen er afsluttet.
- Fjern låget fra glasset.

DA

















*Standard på visse modeller. Kan også fås som ekstraudstyr.





Tips

TIPS TIL BRUG / INDSTILLING AF HASTIGHED

Funktion	Beskrivelse	Forslag til tilberedninger	Antal	Tid	Redskab
Manuel 1-9	Muligheden for at vælge hastigheder fra 1-9 giver maksimal kontrol over blenderen.	Mel, dej, frugt og grøntsagspurée, smoothies, saucer og dressinger, flødeskum, blandede isdrikke, mousser, sorbeter, cremer og nøddesmør, opvarmede supper*.	1,5 l	3 min. maks.*	Nedstopper
SMOOTHIE 	Blenderen kører med den rigtige hastighed for at opnå tykke og cremede resultater.	Smoothies/trappée af frisk eller frosen frugt.	 500 ml	 30 sekunder	
			 1 liter	 45 sekunder	
GREEN SMOOTHIE 	Gode, sunde smoothies.	Grønne smoothies lavet af spinat, grønkål og andre grønne frugter og grøntsager.	 500 ml	 35 sekunder	
			 1 liter	 50 sekunder	
KOLDE DESSERTER** 	Kan bruges til at tilberede frosne desserter for enhver smag.	Is, sorbeter, frossen yoghurt og frosne desserter.	 300 g	 50 sekunder	Nedstopper
			 800 g	 1 min. 30 sek	Nedstopper
ISKNUSER 	Blenderen arbejder med intense og korte impulser for at hakke is til sne.	Knuste isterninger, hakke- de frosne frugter og grøntsager, cocktails, slushies.	100 g (min.) 300 g (maks.)	35 sekunder	



* Supper kan opvarmes fra stuetemperatur og efter tilberedning ved at lade blenderen køre på hastighed 9 i op til 6 minutter.



** Kold dessert:

- Konsistensen af den endelige tilberedning kan påvirkes af opskriftstypen og de anvendte ingredienser.
- I tilfælde af tilberedninger med frosne frugter anbefales det at tilsætte dem i små stykker og vente et par minutter, før du bruger dem.
- Ved opskrifter tilberedt med "Single Serve" anbefales det at øge andelen af væske sammenlignet med opskrifter, der tilberedes med "Family Serve".





Tips



Blenderen er udstyret med en særlig funktion til automatisk rengøring:

Funktion	Beskrivelse	Forslag til tilberedninger	Antal	Tid	Redskab
AUTOMATISK RENGØRING 	Med hurtige impulser og høj hastighed gøres glasset rent.	Se afsnittet "Automatisk rengøring af blenderglas-set" for flere oplysninger.	200 ml	60 sek.	

Tips til brug af blenderen

- For at opnå de bedste resultater anbefaler vi
 - at skære ingredienserne, der skal blendes, i tern
 - først at hælde væsken i blenderglasset, derefter grønne bladgrøntsager, derefter bløde ingredienser, derefter tørret frugt/frø/kerner og til sidst is/kølede ingredienser
 - eventuelt at stoppe blenderen for at skubbe ingredienserne ned fra blenderglassets sider med en spatel
- Tilsæt først de flydende ingredienser og derefter de tørre, når du blender flydende og tørre ingredienser sammen.
- Fjern eventuelle hårde dele fra de ingredienser, der skal blendes (f.eks. kerner eller sten fra frugt, knogler fra kød og lignende).
- Lad ikke madrester tørre for længe inde i blenderglasset og på knivene, da de så kan være vanskelige at fjerne. Hvis det ikke er muligt at fjerne dem med det samme, kan du hælde lidt varmt vand i blenderglasset og lade dem stå i blød.

DA



Rengøring og vedligeholdelse

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE (Fig. H)



Forkert brug. Fare for beskadigelse af overfladerne.

- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel på overfladebehandlede dele med metalliske overfladebehandlinger (f.eks. anodisering, fornikling, forkromning).
- Brug ikke slibende eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. pulverprodukter, pletfjernere og metalsvampe).
- Brug ikke ru, slibende materialer eller skarpe metalskrabere.

Rengøring af motorbasen

De udvendige flader bør rengøres efter hver brug, når de er afkølet. Det sikrer, at de bevares i god stand. Brug en blød, fugtig klud og et neutralt rengøringsmiddel.



Skarpe knive. Fare for snitsår.

- Undgå at røre ved kniven med hænderne.

Rengøring af blenderen

- Blenderglas, blenderlåg (2) og doseringsprop (1) kan vaskes i opvaskemaskinen eller ved hjælp af det forudindstillede program Automatisk rengøring (se afsnittet "Beskrivelse af betjeningselementer").
- Sørg for, at delene er helt tørre, inden du sætter dem tilbage på blenderen.

Rengøring af tilbehør



Vakuumpumpen (9)* må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske. Tåler ikke opvaskemaskine.

- Vakuumpumpens (10)* indvendige låg kan vaskes i opvaskemaskinen. Ventilen skal fjernes og gøres rent i hånden for at sikre omhyggelig rengøring.
- Vakuumpumpehuset (9)* kan vaskes i hånden i varmt vand og neutralt rengøringsmiddel, ALDRIG i opvaskemaskine. Sørg for, at den er helt tør, før du bruger den igen. Nedstopper (11) og spatel (12) kan vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengøringsbørsten (13) kan vaskes i hånden, i varmt vand og neutralt rengøringsmiddel, ALDRIG i opvaskemaskine.

*Standard på visse modeller. Kan også fås som ekstraudstyr.



Rengøring og vedligeholdelse



Brug af den automatiske rengøringsfunktion (19)

- Kom 200 ml lunkent vand og et par dråber neutralt opvaskemiddel i kanden.
- Tryk på knappen for den automatiske rengøringsfunktion (19). Knappens lysdiode er tændt, de andre knapper slukker.
- Displayet viser cyklostiden.
- Tryk på drejeknappens ring for at starte det valgte program. Displayet viser COUNT DOWN.
- Lysdioden i den valgte knap holder sig tændt under hele cyklussen, mens de andre knapper er slukkede.
- Cyklussen afslutter automatisk, og blenderen skifter til standbytilstand. Displayet viser standbyikonet (21), og knappernes lysdioder er slukkede.
- Stil blenderen på pause ved at trykke på drejeknappens ring. Nedtællingen lyser fast, og den valgte programknap er fortsat tændt. Genstart blenderen ved at trykke på drejeknappens ring igen.
- Programmet stoppes ved at du trykke på knap (19).

DA



Hvad gør jeg, hvis ...

Problem	Mulige årsager	Løsning
Motoren starter ikke.	Motoren er blevet overophedet.	Afbryd strømforsyningen, og lad motoren afkøle.
	Stikket er ikke sat korrekt i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten. Brug ikke adaptere eller forlængerkabler. Kontrollér, at hovedafbryderen er tændt.
	Kablet er defekt.	Kontakt et autoriseret servicecenter.
	Ingen strømforsyning.	Kontrollér, at hovedafbryderen er tændt.
Blenderen vibrerer.	Blenderen står ikke på et stabilt underlag.	Placer blenderen på en stabil, plan overflade.
	Den skridsikre gummibasis er slidt.	Lad den udskifte af et autoriseret servicecenter.
	Hastigheden er indstillet for højt, eller belastningen er for stor.	Indstil en lavere hastighed, og kontrollér, at blenderglasset ikke er overfyldt.
Blenderen tænder, men knivene drejer ikke.	Blenderglasset er ikke sat korrekt i basen.	Fjern blenderglasset, og sæt det korrekt i basen.
Blenderen stopper under brug.	Motoren er blevet overophedet.	Afbryd strømforsyningen, og lad motoren afkøle.
Fejl E:01	Blenderglasset er ikke indsat.	Sæt karaffen på basen.
Fejl E:02	Termisk sikring udløst eller blokeret kniv.	Afbryd strømmen, og nulstil blenderen.





Problem	Mulige årsager	Løsning
VAKUUMPUMPE* Den røde lysdiode i tilbehørsknappen blinker i 5 sekunder efter sugning.	Batteriniveauet er lavt. Vakuumpumpen kan ikke opnå vakuumtryk.	Udskift alle fire batterier.



Hvis problemet fortsætter, eller i tilfælde af andre defekter, bedes du kontakte dit lokale servicecenter.

*Standard på visse modeller. Kan også fås som ekstraudstyr.

DA



Opskrifter

SMOOTHIES

Ingredienser

- | | |
|--------------------|--------|
| - Mælk | 450 ml |
| - Naturlig yoghurt | 150 ml |
| - Banan | 400 gr |

Fremgangsmåde

- Skær bananerne i stykker, og kom ingredienserne i blenderglasset.
- Kom ingredienserne i blenderglasset i den rækkefølge, de er nævnt ovenfor.
- Vælg funktionen SMOOTHIES ved at vælge funktionen "Family serve".
- Vent til programmet er afsluttet, og servér straks.

GREEN SMOOTHIES

Ingredienser

- | | |
|-----------------------|--------|
| - Vand | 240 ml |
| - Vindruer eller kiwi | 300 g |
| - Ananas | 180 g |
| - Frisk spinat | 120 g |
| - Banan | 110 g |
| - Isterninger | 130 g |

Fremgangsmåde

- Rens frugt og grøntsager, og skær dem i stykker.
- Kom ingredienserne i blenderglasset i den rækkefølge, de er nævnt ovenfor.
- Vælg funktionen GREEN SMOOTHIES ved at vælge tilstanden "Family serve".
- Vent til programmet er afsluttet, og servér straks.

KOLD DESSERT

Ingredienser

- Naturlig yoghurt 270 g
- Frosne bær 540 g

Fremgangsmåde

- Kom ingredienserne i blenderglasset i den foreslåede rækkefølge, og vælg funktionen COLD DESSERT ved at vælge "Family serve"-funktionen.
- Mens programmet kører, kan du hjælpe dig selv ved at bruge nedstopperen til at skubbe ingredienserne bedre ned i knivområdet.
- Servér straks ved programmets afslutning.



Ostrzeżenia



BEZPIECZEŃSTWO

Ostrzeżenia

Niniejsza instrukcja stanowi nieodłączną część urządzenia i musi być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji produktu.

Przeznaczenie

Nieprzestrzeganie ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa oraz nieprzeczytanie instrukcji obsługi może prowadzić do niewłaściwego użytkowania urządzenia oraz obrażeń ciała.

- Nie używać urządzenia do celów innych niż te, do których zostało przeznaczone. Urządzenia można używać do mieszania i miksowania różnych składników oraz do kruszenia lodu. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.
- Używać wyłącznie w zamkniętym otoczeniu.
- Urządzenie i jego akcesoria są przeznaczone do użytku domowego oraz podobnych zastosowań, jak np.:
 - w kuchniach dla pracowników sklepów, biur oraz w innych miejscach pracy;
 - w pensjonatach typu B&B i gospodarstwach agroturystycznych;
 - przez klientów hoteli, moteli i innych struktur turystycznych.
- Inne zastosowanie, jak np. w restauracjach, barach i kawiarniach jest niewłaściwe.
- Nie używać urządzenia do celów innych niż te, do których zostało przeznaczone.

- Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych, lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania urządzeń elektrycznych chyba, że będzie się to odbywać po ich odpowiednim przeszkoleniu i pod kontrolą osób dorosłych, odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Przechowywać urządzenie i kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

W celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania zastosować się do wszystkich ostrzeżeń:

- Przed użyciem urządzenia uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Podczas działania urządzenia nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, kabla zasilającego i wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
- Nie używać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub, jeśli urządzenie upadło na ziemię, lub zostało uszkodzone w jakikolwiek inny sposób. Skontaktować się z Posprzedażowym Serwisem Obsługi Technicznej w celu jego wymiany.
- Kabel jest celowo krótki, aby uniknąć wypadków. Nie używać przedłużacza.
- Unikać kontaktu kabla zasilającego z ostrymi krawędziami.
- Podczas wyciągania wtyczki z gniazdka prądu nigdy nie ciągnąć za kabel.

PL

PL - 1





Ostrzeżenia

- Nie umieszczać urządzenia na kuchni gazowej lub elektrycznej, lub w jej pobliżu, wewnątrz piekarnika, lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Nigdy nie próbować zmieniać ani naprawiać urządzenia: w przypadku usterki zlecić naprawę wyłącznie wykwalifikowanemu technikowi lub skontaktować się z Serwisem Obsługi Technicznej.
- Nigdy nie próbować gasić płomieni/pożaru wodą: wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i stłumić płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Podczas pracy urządzenia, unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia urządzenia podczas funkcjonowania trzymać dłonie, włosy, odzież i narzędzia z dala od części w ruchu.
- Podczas nieużytkowania, pozostawienia bez nadzoru lub w przypadku awarii zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.
- Przed rozpoczęciem montażu i demontażu komponentów zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać aż ostygnie.
- Nie stosować blendera kielichowego bez pokrywki.
- Przed włączeniem sprawdzić, czy pokrywka jest prawidłowo zamknięta.
- Nie napełniać nadmiernie blendera kielichowego (maksymalnie 1,5 litra).
- Nie stosować go w połączeniu z częściami lub akcesoriami innego produktu.
- Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez producenta. Stosowanie nieoryginalnych części zamiennych może być przyczyną pożaru, porażenia prądem lub innych obrażeń.
- Ustawić blender kielichowy wyłącznie na płaskiej i suchej powierzchni.
- Nie włączać blendera, gdy kielich jest pusty, ponieważ może to spowodować trwałe uszkodzenie zespołu noży.
- Nie stosować blendera kielichowego jako schowka na przedmioty. Trzymać urządzenie puste przed i po użyciu.

Ostrzeżenia dotyczące omawianego urządzenia

- Nie wlewać gorących płynów o objętości większej niż 1 l. W przypadku wiania gorących płynów, nie przetwarzać ich przez czas dłuższy niż 1 minutę.
- Aby ograniczyć ryzyko obrażeń i nie uszkodzić blendera kielichowego nie wkładać do dzbanka dłoni lub narzędzi, jak na przykład sztućce, podczas jego działania. Można stosować wyłącznie dołączony popychacz. Używać znajdującej się w wyposażeniu łopatki lub szczotki do czyszczenia tylko wtedy, gdy blender kielichowy jest wyłączony.
- Nie stosować żrących detergentów lub tnących przedmiotów do mycia lub usuwania resztek z dzbanka.
- Noże są bardzo ostre: Niebezpieczeństwo przecięcia! Unikać dotykania noży i ruchomych części.
- Nie uruchamiać blendera bez założonego dzbanka.





Ostrzeżenia



- Instrukcje na temat prawidłowego czyszczenia urządzenia wskazano w punkcie „Czyszczenie i konserwacja”.

Ostrzeżenia dotyczące pompy próżniowej*

- Nie umieszczać pompy próżniowej na kuchni gazowej lub elektrycznej, lub w jej pobliżu, wewnątrz piekarnika, lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie miksować żadnych składników podczas działania pompy próżniowej. Próżnię zastosować zawsze przed miksowaniem.
- Nie miksować bez uprzedniego prawidłowego umieszczenia na pokrywce nasadki do pompy próżniowej.
- Przed użyciem upewnić się, że pompa próżniowa posiada cztery baterie AA, które są prawidłowo włożone. Akcesorium nie będzie działać, jeśli nie zostanie prawidłowo zmontowane.
- Przed wyjęciem lub wymianą baterii upewnić się, że pompa próżniowa nie pracuje.
- Używać wyłącznie baterii AA włożonych zgodnie ze wskazaną na pompie próżniowej biegunowością.
- Włożyć baterie zgodnie ze wskazaną biegunowością.
- Wyjąć rozładowane baterie i bezpiecznie je zutylizować.
- Zaciski zasilania nie mogą być zwarte.
- Wyjąć baterie z pompy próżniowej, jeśli nie była ona używana przez sześć miesięcy lub dłużej.
- Nie uruchamiać pompy próżniowej w sposób inny niż wskazany w niniejszej

instrukcji.

- Nie kłaść żadnych przedmiotów na pompie próżniowej podczas jej przechowywania.
- Utrzymywać pompę próżniową w czystości.
- Postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia, wskazanymi w niniejszej instrukcji.
- Pompa próżniowa nie może być używana przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych, lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy w zakresie jej użytkowania chyba, że będzie się to odbywać po ich odpowiednim przeszkoleniu i pod kontrolą osób dorosłych, odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Nigdy nie próbować zmieniać ani naprawiać pompy próżniowej: w przypadku usterki zlecić naprawę wykwalifikowanemu technikowi lub skontaktować się z Serwisem Obsługi Technicznej.
- To akcesorium jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używać akcesorium do celów innych niż te, do których zostało przeznaczone.
- Nie stosować na zewnątrz. Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała.
- Nie używać nasadki do pompy próżniowej podczas przetwarzania gorących płynów.

*Standardowo w określonych modelach. Dostępna również jako wyposażenie dodatkowe.

PL





Ostrzeżenia

- Pompa próżniowa jest przeznaczona wyłącznie do stosowania z blenderem kielichowym BLC01 i BLC02 firmy Smeg.

Podłączenie urządzenia

Upewnić się, że napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej odpowiadają tym wskazanym na tabliczce znamionowej na dnie urządzenia.

W przypadku niezgodności między gniazdkiem a wtyczką urządzenia, prosimy o kontakt z Serwisem Obsługi Technicznej w celu wymiany wtyczki.

Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej www.smeg.com na stronie poświęconej danemu produktowi.

Odpowiedzialność producenta

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użytkowania urządzenia w sposób inny niż przewidziany;
- nieprzeczytania instrukcji użytkowania;
- naruszenia nawet jednej części urządzenia;
- stosowania nieoryginalnych części zamiennych;
- nieprzestrzegania ostrzeżeń bezpieczeństwa.



Starannie przechowywać niniejszą instrukcję obsługi. W przypadku przekazania urządzenia innemu osobom, należy im również oddać niniejszą instrukcję obsługi.

Niniejszą instrukcję można pobrać na stronie internetowej Smeg „www.smeg.com”.

UTYLIZACJA



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (Dyrektywa 2012/19/WE).

- Omawiane urządzenie nie zawiera substancji w ilościach niebezpiecznych dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.
- Nie wolno utylizować zużytych urządzeń elektrycznych wraz z odpadami domowymi! Zgodnie z obowiązującymi przepisami, zużyte urządzenia elektryczne należy oddać do centrum selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych. Aby uzyskać więcej informacji, należy zwrócić się do lokalnych władz lub pracowników punktów selektywnej zbiórki odpadów.
- Oddać materiały z opakowania do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.





Opis



OPIS URZĄDZENIA (Rys. A)

- 1 Zatyczka dozująca.
- 2 Pokrywka z otworem.
- 3 Dzbaneł o pojemności 1,5 litra.
- 4 Przycisk ON/OFF.
- 5 Panel sterowania.
- 6 Pokrętko sterujące i wyświetlacz.
- 7 Korpus silnika.
- 8 Podstawa antypoślizgowa.
- 9 Pompa próżniowa.*
- 10 Nasadka do pompy próżniowej.*
- 11 Popychacz.
- 12 Łopátka.
- 13 Szczotka do czyszczenia.

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

- Zdjąć wszystkie ewentualne etykiety i naklejki z komponentów i wyczyścić podstawę silnika wilgotną szmatką.
- Zdjąć dzbanek z blendera. Dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie komponenty (patrz „Czyszczenie elementów”).

OPIS ELEMENTÓW (Rys. A)

Zatyczka dozująca (1)

Zatyczki można użyć do dozowania składników (maks. 30 ml).

Pokrywka z otworem (2)

Pokrywka posiada uszczelkę szczelnie zamykającą dzbanek. Poza tym, na środku znajduje się otwór, który ułatwia bezpieczne dodawanie składników i stosowanie popychacza podczas pracy blendera.

Dzbaneł z Tritan™ Renew o pojemności 1,5 litra (3)

Dzbaneł posiada wygodny dziobek oraz podziałkę wskazującą litry i filiżanki. Minimalna pojemność wynosi 0,25 litra (1 filiżanka) a maksymalna 1,5 litra (6 filiżanek).

Noże dzbanka (14)

Zespół noży wykonanych ze stali nierdzewnej umożliwia kruszenie kostek lodu, przygotowywanie przecierów, musów, koktajli, zup itp.

OPIS AKCESORIÓW (Rys. A)

Pompa próżniowa (9)*

Używać pompy próżniowej, aby zachować smaki i konsystencję przepisu.

Wytworzenie próżni wewnątrz dzbanka blendera przed rozpoczęciem miksowania zielonych smoothies i sosów warzywnych może uwydatnić smak, konsystencję i poprawić ogólne wrażenia smakowe.

Popychacz (11)

Można użyć popychacza do popchnięcia składników do obszaru cięcia noży. Jest to przydatne w przypadku twardszych i bardziej spójnych preparatów (np. masła orzechowe lub zimne desery).

Łopátka (12)

Użyć dołączonej łopátki, aby zebrać wszelkie resztki z wnętrza dzbanka.

Szczotka do czyszczenia (13)

Użyć dołączonej szczotki, aby usunąć wszelkie resztki z obszaru noży.



Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.

*Standardowo w określonych modelach. Dostępna również jako wyposażenie dodatkowe.

PL





Polecenia / Wyświetlacz / Użytkowanie

POLECENIA I WYŚWIETLACZ (Rys. B i Rys. C)

Produkt posiada 5 ustawionych programów (Smoothie, Green Smoothie, Zimne desery, Kruszenie lodu, Automatyczne czyszczenie) oraz funkcję PULSE dostępne na panelu sterowania (5) (Rys. A).

Ikona	Program
 (15)	Smoothie
 (16)	Green Smoothie
 (17)	Zimne desery
 (18)	Kruszenie lodu
 (19)	Automatyczne czyszczenie
PULSE (20)	Pulse




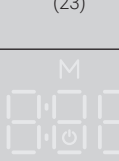
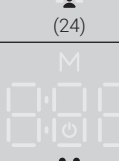
Pokrętko regulacji prędkości (6)

Pokrętko pozwala wybrać jedną z dziewięciu prędkości ręcznych, a dzięki wyświetlaczowi (6 Rys. C), wyświetlenie funkcji ustawionych na blenderze.

Więcej informacji wskazano w punkcie „Opis wyświetlacza”.

OPIS WYŚWIETLACZA (Rys. C)

Wyświetlacz (6) na pokrętkle pozwala użytkownikowi na podgląd następujących funkcji ustawionych na blenderze:

Ikona	Znaczenie
 (21)	Tryb stand-by
 (22)	Tryb Ręczny
 (23)	Timer
	Count up: w trybie ręcznym
 (24)	Count down: w programach ustawionych
	Tryb SINGLE SERVE
 (25)	Tryb FAMILY SERVE

UŻYTKOWANIE (Rys. A, B, C, D, E)

- Ustawić blender na płaskiej powierzchni i założyć dzbanek (3) na podstawę silnika (7).





Użytkowanie



- Włożyć składniki do dzbanka (3) uważając, aby nie przekroczyć maksymalnego poziomu (1,5 litra/6 filiżanek).
- Zamknąć dzbanek (3) pokrywką (2) z zatyczką dozującą (1). Upewnić się, że pokrywka (2) jest dobrze zamknięta.
- W celu podłączenia lub odłączenia zasilania, należy podłączyć kabel zasilający do gniazda znajdującego się z tyłu blendera, a wtyczkę do gniazda elektrycznego.
- Wcisnąć przycisk ON. Diody LED przycisków podświetlą się na stałe i blender będzie gotowy do pracy.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Włożyć wtyczkę do odpowiedniego gniazda sieciowego z uziemieniem.

- Nie naruszać uziemienia.
- Nie stosować przejściówki.
- Nie stosować przedłużacza.
- Nieprzestrzeganie takich zaleceń może być przyczyną śmierci, pożaru lub porażenia prądem.



Tryb stand-by

Tryb stand-by uaktywnia się automatycznie w następujących przypadkach:

- po 30 sekundach bezczynności blendera;
- jeśli blender zostanie ręcznie zatrzymany na dłużej niż 10 sekund;
- po zakończeniu każdego ustawionego programu.

Na wyświetlaczu pojawi się ikona Stand-by (21), a diody LED przycisków będą wyłączone.

- Wyświetlacz pokaże domyślnie migające „0”.

- Wybrać żądaną prędkość za pomocą pokręta (6) lub ustawiony program za pomocą odpowiedniego przycisku.



Nie miksować z prędkościami 1-8 przez dłużej niż 3 minuty.



Podczas miksowania można dodawać kolejne składniki. Należy wyjąć zatyczkę dozującą (1) i dodawać je przez otwór w pokrywce (2).



Przed wyjęciem karafki poczekać na zakończenie cyklu, aby nie uszkodzić złącza.



Urządzenie jest wyposażone w blokadę bezpieczeństwa, która zatrzymuje silnik w momencie zdjęcia dzbanka. Poza tym, posiada urządzenie zabezpieczające silnik, które interweniuje w przypadku przeciążenia.

System Smooth Start



System Łagodnego Rozruchu (Smooth Start)

W momencie uruchomienia urządzenia, prędkość wzrasta stopniowo aż do osiągnięcia ustawionej wartości. Zapobiega to uszkodzeniu urządzenia i poprawia mieszanie.

Funkcja Smooth Start działa wyłącznie w przypadku wybrania jednej z prędkości od 1 do 9. Nie działa w połączeniu z trybem PULSE lub ustawione programami.

PL





Użytkowanie

Funkcja Ręczna

- Przekręcić pokrętkę w prawo w celu wybrania żądanej prędkości.
- Na wyświetlaczu pojawi się wybrana prędkość i stała ikona „M”.
- Wcisnąć pokrętkę, aby uruchomić blender.
- Na wyświetlaczu pojawi się czas użytkowania (count up - zliczanie) poczynając od 0:00.
- Obróć pokrętkę w prawo, aby zwiększyć prędkość lub w lewo, aby ją zmniejszyć. Silnik odpowiednio zwiększy lub zmniejszy prędkość; wyświetlacz wskaże przez 1 sekundę wybraną prędkość, po czym wróci do wskazywania postępu czasu (COUNT UP).
- Aby ustawić blender w stanie PAUZY, wcisnąć pokrętkę. Ikona „COUNT UP” pozostanie włączona na stałe. Aby wznowić działanie, ponownie wcisnąć pokrętkę.
- Aby zatrzymać działanie i powrócić do trybu ręcznego, wcisnąć przycisk lub pokrętkę na 2 sekundy.
- Po 10 sekundach bezczynności blender automatycznie przejdzie do trybu stand-by.



W trybie ręcznym, podczas procesu miksowania można w każdej chwili przerwać działanie.



Przy prędkościach od 1 do 8, po 3 minutach ciągłej pracy, blender zatrzymuje się i automatycznie przechodzi do trybu stand-by.



Aktywując blender z prędkością 9 na maksymalnie 6 minut, można podgrzać zupy w temperaturze pokojowej i po uprzednim ugotowaniu.



W przypadku twardszych produktów, użyć popychacza, aby popchnąć składniki do obszaru noży.

Tryby Single/Family obsługują ustawione programy

Tryby Single/Family pozwalają na użytkowanie blendera z ilościami na pojedynczą porcję (SINGLE serve) lub na kilka porcji (FAMILY serve).

Tryb Single lub Family można aktywować tylko z ustawionymi programami Smoothie, Green Smoothie i Zimne desery. Więcej szczegółów znajduje się w tabeli „Wskazówki dotyczące użytkowania/Ustawienia prędkości”.

Aby aktywować jeden z dwóch trybów, wykonać następujące czynności:

- Wcisnąć przycisk odnoszący się do 1 z 3 dostępnych programów. Dioda LED przycisku podświetli się na stałe, natomiast pozostałe przyciski zgasną.
- Na wyświetlaczu domyślnie pojawi się ikona (25) trybu FAMILY SERVE oraz ustawiony czas przygotowywania.
- Aby wybrać tryb SINGLE SERVE, przekręcić pokrętkę. Na wyświetlaczu pojawi się ikona (24) oraz ustawiony czas przygotowywania.
- Wcisnąć pokrętkę, aby uruchomić wybrany program. Wyświetlacz będzie wskazywał czas pozostający do zakończenia cyklu (COUNT DOWN).
- Dioda LED wybranego przycisku będzie podświetlona na stałe przez cały czas trwania cyklu, podczas gdy pozostałe przyciski wyłączą się.
- Cykl zakończy się automatycznie i blender ustawi się w trybie stand-by. Na wyświetlaczu pojawi się ikona Stand-by (21), a diody LED przycisków będą wyłączone.
- Wcisnąć pokrętkę, aby ustawić blender w stanie PAUZY. Odliczanie oraz wszystkie przyciski podświetlą się na stałe. Ponownie wcisnąć pokrętkę, aby wznowić działanie.
- Aby zatrzymać program, wcisnąć jeden z ustawionych przycisków funkcyjnych lub pokrętkę na 2 sekundy. Wybrany przycisk podświetli się, a pozostałe pozostaną wyłączone.
- Aby zmienić program, wcisnąć odpowiadający mu przycisk.

Aby uaktywnić program „Kruszenie lodu”, postę-





Użytkowanie



pować w jak wskazano poniżej:

- Wcisnąć przycisk programu. Dioda LED przycisku podświetli się na stałe, natomiast pozostałe przyciski zgasną.
- Na wyświetlaczu będzie widoczny ustawiony czas przygotowywania.
- Wcisnąć pokrętkę, aby uaktywnić program. Wyświetlacz będzie wskazywał czas pozostający do zakończenia cyklu (COUNT DOWN).
- Dioda LED wybranego przycisku będzie podświetlona na stałe przez cały czas trwania cyklu, podczas gdy pozostałe przyciski wyłącza się.
- Cykl zakończy się automatycznie i blender ustawi się w trybie stand-by. Na wyświetlaczu pojawi się ikona Stand-by (21), a diody LED przycisków będą wyłączone.
- Wcisnąć pokrętkę, aby ustawić blender w stanie PAUZY. Odliczanie oraz przycisk wybranego programu podświetlą się na stałe. Ponownie wcisnąć pokrętkę, aby wznowić działanie.
- Aby zatrzymać dany program, wcisnąć jego przycisk lub pokrętkę na 2 sekundy. Wybrany przycisk podświetli się, a pozostałe pozostaną wyłączone.
- Aby zmienić program, wcisnąć odpowiadający mu przycisk.

Funkcja Pulse

Można uaktywnić funkcję PULSE po włączeniu trybu ręcznego (prędkość 1-8) lub niezależnie. Wciśnięcie przycisku PULSE w trybie ręcznym powoduje uruchomienie urządzenia z maksymalną prędkością i na wyświetlaczu jest wyświetlana prędkość 9. Zwolnienie przycisku powoduje powrót do ustawionej wcześniej prędkości.

Jeśli chce się uaktywnić funkcję w sposób niezależny, upewnić się, że pokrętkę jest ustawione na trybie Ręcznym. Wciśnięcie przycisku PULSE powoduje uruchomienie urządzenia z maksymalną prędkością i na wyświetlaczu pojawia się prędkość 9. ISilnik zatrzymuje się, ale na wyświetlaczu jest wskazywana prędkość, przy której nastąpiło wstrzymanie przed wciśnięciem przycisku Pulse.

Przycisk PULSE podświetli się tylko po wejściu

do trybu Ręcznego (ikona M).



Funkcja PULSE nie działa w połączeniu z ustawionymi programami.

Sposób używania pompy próżniowej (Rys. F)*



Pompa próżniowa musi być włączona przed cyklem miksowania



Przed rozpoczęciem cyklu należy zawsze poczekać, aż pompa próżniowa zostanie zatrzymana.



Nie miksować żadnych składników podczas działania pompy próżniowej, aby jej nie uszkodzić.



Ponadto, jeśli żywność nie ma zawierać płynów - np. ziola, przyprawy lub orzechy - miksowanie próżniowe nie zmieni rezultatu.

- Odkręć podstawę komponentu w celu sprawdzenia obecności 4 baterii (BATERIE NIE ZNAJDUJĄ SIĘ W WYPOSAŻENIU).
- Włóż składniki do dzbanka i załóż pokrywkę.
- Zamień zatyczkę dozującą (1) pokrywki na nasadkę pompy próżniowej (10).
- Umieść pompę próżniową (9) na nasadce (10).
- Uruchom pompę wciskając górny przycisk. Dioda LED przycisku podświetli się na stałe.
- Komponent zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu próżni wewnątrz dzbanka. Dioda LED przycisku zgaśnie.
- Zdjąć pompę próżniową (9) z nasadki (10) blendera.
- Uruchomić blender, wybierając żądaną prędkość ręczną lub ustawiony program.
- Po zakończeniu cyklu nacisnąć na zawór nasadki, aby uwolnić ciśnienie z dzbanka blendera.
- Zdjąć nasadkę z dzbanka.

*Standardowo w określonych modelach. Dostępna również jako wyposażenie dodatkowe.

PL - 9

PL





Porady

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA / USTAWIANIA PRĘDKOŚCI

Funkcja	Opis	Sugerowane przepisy	Ilość	Czas	Końcówka
Ręczny 1-9	Zmienne prędkości 1-9 umożliwiają maksymalną kontrolę blendera.	Mąki, płynne masy, przeciery owocowe lub warzywne, smoothies, sosy i dressingi, bita śmietana, napoje mrożone, musy, sorbety, kremy i masła orzechowe, podgrzane zupy*.	1,5 l	3 min maks.*	Popychacz
SMOOTHIE 	Blender pracuje z odpowiednią prędkością, gwarantując gęste i kremowe rezultaty.	Smoothies/Napoje ze świeżych lub mrożonych owoców.	 500 ml	 30 s	
			 1 l	 45 s	
GREEN SMOOTHIE 	Umożliwia przygotowanie doskonałych i zdrowych smoothies.	Zielone smoothies ze szpinaku, jarmużu i innych zielonych owoców i warzyw.	 500 ml	 35 s	
			 1 l	 50 s	
ZIMNE DESERY** 	Pozwala przygotować przepyszne mrożone desery dla każdego.	Lody, sorbety, jogurty frozen i mrożone desery.	 300 g	 50 s	Popychacz
			 800 g	 1 min 30 s	Popychacz
KRUSZENIE LODU 	Blender pracuje z intensywnymi i krótkimi impulsami w celu posiekania lodu.	Kruszone kostki lodu, posiekane mrożone owoce i warzywa, koktajle, granity.	100 g (min) 300 g (maks.)	35 s	



* Zupy można podgrzewać od temperatury pokojowej i po ugotowaniu, uruchamiając blender z prędkością 9 na maksymalnie 6 minut.



** Funkcja Zimnych deserów:

- Na końcową konsystencję preparatu może wpłynąć rodzaj przepisu i zastosowanych składników.
- W przypadku preparatów przygotowywanych z mrożonych owoców zaleca się włożenie małych kawałków i odczekanie kilku minut przed ich użyciem.
- W przypadku przepisów w trybie „Single Serve” zaleca się zwiększenie proporcji części płynnej w stosunku do przepisów stosowanych w trybie „Family Serve”.






Porady



Blender jest wyposażony w specjalną funkcję automatycznego czyszczenia:

Funkcja	Opis	Sugerowane przepisy	Ilość	Czas	Końcówka
AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE 	Dzięki szybkim impulsom mocy i dużej prędkości możliwe jest wy-czyszczenie dzbanka.	Szczegółowe instrukcje wskazano w rozdziale „Użytkowanie opcji au-tomatycznego czysz-czenia dzbanka”.	200 ml	60 s	

Porady dotyczące użytkowania blendera kielichowego

- Aby uzyskać jak najlepsze wyniki, zaleca się:
 - pokroić w kostkę żywność przeznaczoną do miksowania.
 - Najpierw wlać płyny, potem zielone warzywa liściaste, następnie miękkie składniki, po nich suszone owoce/nasiona/ziarna i na końcu lód/zamrożone składniki.
 - Może się okazać konieczne przerwanie miksowania w celu zepchnięcia łopatką składników znajdujących się na ściankach dzbanka.
- Podczas miksowania ze sobą płynnych i suchych składników, należy najpierw wlać płynne, a następnie dodać suche.
- Usunąć wszelkie twarde elementy z żywności przeznaczonej do miksowania (np. pestki z owoców, kości z mięsa i tym podobne).
- Nie pozostawiać resztek w dzbanku lub na nożach, aby nie zaschły: ich późniejsze usunięcie może okazać się trudne. Jeżeli nie można ich natychmiast usunąć, wlać odrobinę ciepłej wody i zostawić do odmożenia.

PL



Czyszczenie i konserwacja

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA (Rys. H)



Niedozwolone użycie. Ryzyko uszkodzenia powierzchni.

- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na wykończonych metalową powłoką częściach (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.

Czyszczenie podstawy z silnikiem

Aby utrzymać zewnętrzne powierzchnie w dobrym stanie należy je regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż urządzenie ostygnie. Czyścić miękką i zwilżoną szmatką oraz neutralnym detergentem.



Ostre noże. Niebezpieczeństwo przecięcia.

- Unikać dotykania noży.

Czyszczenie blendera

- Dzbaneł, pokrywke blendera (2) i zatyczkę dozującą (1) można myć w zmywarce do naczyń lub za pomocą ustawionego programu automatycznego czyszczenia (patrz rozdział „Opis Elementów Sterujących”).
- Przed ponownym umieszczeniem części w blenderze upewnić się, że są suche.

Czyszczenie akcesoriów



Nigdy nie zanurzać pompy (9)* próżniowej w wodzie lub innej cieczy. Nie myć w zmywarce.

- Wewnętrzną nasadkę pompy (10)* próżniowej można myć w zmywarce. W celu dokładnego wyczyszczenia należy zdjąć zawór i umyć go ręcznie.
- Korpus pompy (9)* próżniowej można myć ręcznie, w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem. NIGDY nie myć go w zmywarce. Przed każdym użyciem upewnić się, że jest całkowicie suchy.
- Popychacz (11) i łopatkę (12) można myć w zmywarce do naczyń.
- Szczotkę (13) można myć ręcznie, w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem. NIGDY nie myć jej w zmywarce.

*Standardowo w określonych modelach. Dostępna również jako wyposażenie dodatkowe.



Czyszczenie i konserwacja



Użycie opcji automatycznego czyszczenia(19)

- Wlać do dzbanka 200 ml letniej wody i kilka kropel neutralnego detergentu.
- Wcisnąć przycisk programu automatycznego czyszczenia (19). Dioda LED przycisku podświetli się na stałe, natomiast pozostałe przyciski zgasną.
- Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania cyklu.
- Wcisnąć pokrętkę, aby uruchomić wybrany program. Na wyświetlaczu pojawi COUNT DOWN.
- Dioda LED wybranego przycisku będzie podświetlona na stałe przez cały czas trwania cyklu, podczas gdy pozostałe przyciski wyłączą się.
- Cykl zakończy się automatycznie i blender ustawi się w trybie Stand-by. Na wyświetlaczu pojawi się ikona Stand-by (21), a diody LED przycisków będą wyłączone.
- Wcisnąć pokrętkę, aby ustawić program w stanie PAUZY. Odliczanie oraz przycisk wybranego programu podświetlą się na stałe. Ponownie wcisnąć pokrętkę, aby wznowić działanie.
- Wcisnąć przycisk (19), aby zatrzymać program.

PL



Co zrobić gdy...

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Silnik nie uruchamia się.	Silnik jest przegrzany.	Odłączyć od zasilania elektrycznego i poczekać, aż ostygnie.
	Wtyczka nie jest prawidłowo włożona do gniazdka.	Włożyć wtyczkę do gniazdka zasilającego. Nie stosować przejściówek i przedłużaczy. Sprawdzić, czy główny przełącznik jest włączony.
	Kabel jest uszkodzony.	Skontaktować się z autoryzowanym Centrum Serwisowym.
	Brak elektryczności.	Sprawdzić, czy główny przełącznik jest włączony.
Blender kielichowy drga.	Nie jest ustawiony na stabilnej płaszczyźnie.	Ustawić blender kielichowy na stabilnej i równej płaszczyźnie.
	Gumowa podstawa antypoślizgowa jest zużyta.	Wymienić, zwracając się do autoryzowanego Centrum Serwisowego.
	Została ustawiona zbyt wysoka prędkość lub obciążenie jest zbyt duże.	Ustawić niższą prędkość i sprawdzić, czy dzbanek nie został nadmiernie napełniony.
	Blender kielichowy włącza się, ale noże pozostają nieruchome.	Dzbanek został nieprawidłowo założony. Zdjąć go i jeszcze raz prawidłowo umieścić go na miejscu.
Blender kielichowy zatrzymuje się podczas działania.	Silnik jest przegrzany.	Odłączyć od zasilania elektrycznego i poczekać, aż ostygnie.
Błąd E:01	Brak dzbanka.	Umieścić dzbanek na podstawie.
Błąd E:02	Zabezpieczenie termiczne lub zablokowane noże.	Odłączyć zasilanie i zresetować blender.





Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
POMPA PRÓŻNIOWA* Czerwona dioda LED na przycisku akcesorium będzie migać przez 5 sekund od zakończenia odsysania.	Rozładowana bateria. Pompa próżniowa nie jest w stanie osiągnąć ciśnienia próżniowego.	Wymienić wszystkie cztery baterie.



Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany lub w razie innych nieprawidłowości, skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.

*Standardowo w określonych modelach. Dostępna również jako wyposażenie dodatkowe.

PL



Przepisy

SMOOTHIES

Składniki

- | | |
|--------------------|--------|
| - Mleko | 450 ml |
| - Jogurt naturalny | 150 ml |
| - Banany | 400 g |

Przygotowanie

- Pokroić banany na kawałki i włożyć składniki do dzbanka.
- Dodawać składniki w kolejności wskazanej powyżej.
- Wybrać funkcję SMOOTHIES, wybierając tryb „Family serve”.
- Poczekać do zakończenia programu i serwować natychmiast.

GREEN SMOOTHIES

Składniki

- | | |
|----------------------------|--------|
| - Woda | 240 ml |
| - Winogrona lub owoce kiwi | 300 g |
| - Ananas | 180 g |
| - Świeży szpinak | 120 g |
| - Banany | 110 g |
| - Kostki lodu | 130 g |

Przygotowanie

- Umyć owoce i warzywa i pokroić na kawałki.
- Dodawać składniki w kolejności wskazanej powyżej.
- Wybrać funkcję GREEN SMOOTHIES, wybierając tryb „Family serve”.
- Poczekać do zakończenia programu i serwować natychmiast.

ZIMNE DESERY

Składniki

- | | |
|-----------------------|-------|
| - Jogurt naturalny | 270 g |
| - Mrożone owoce leśne | 540 g |

Przygotowanie

- Włożyć składniki do dzbanka w wskazanej kolejności i wybrać funkcję ZIMNE DESERY, wybierając tryb „Family serve”.
- W trakcie trwania programu użyć popychacza, aby popchnąć składniki do obszaru noży.
- Po zakończeniu programu natychmiast serwować.



Varoitukset



TURVALLISUUS

Varoitukset

Tämä käyttöohje on kiinteä osa laitetta, ja siksi sitä tulee säilyttää kokonaisuudessaan helposti saatavilla laitteen koko käyttöiän ajan.

Käyttötarkoitus

Laitteeseen kuuluvien turvaohjeiden noudattamatta jättäminen ja ohjeiden lukematta jättäminen voi aiheuttaa laitteen väärinkäytön ja siitä seuraavia henkilövahinkoja.

- Älä käytä laitetta muuhun kuin sille suunniteltuun käyttöön. Laitetta voidaan käyttää erilaisten ainesosien sekoittamiseen, vatkaamiseen ja jään murskaamiseen. Kaikki muu käyttö on sopimatonta.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisten ajastimien tai kauko-ohjainten kanssa.
- Käytä laitetta vain sisätiloissa.
- Laite ja siihen kuuluvat lisävarusteet tarkoitettu käytettäväksi kotikäytössä ja vastaavissa, kuten:
 - kauppojen työntekijöille tarkoitetun keittiön alueella, toimistoissa ja muissa työtiloissa
 - aamiaismajoituspaikoissa (B&B)
 - hotelleissa, motelleissa ja vuokrahuoneistoissa asiakkaiden toimesta.

- Muut käytöt, kuten ravintoloissa, baareissa ja kahviloissa, ovat väärinkäyttöjä.
- Älä käytä laitetta sen käyttötarkoituksesta poikkeavalla tavalla.
- Henkilöt (mukaan lukien lapset), joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa sähkölaitteiden käytöstä, eivät saa käyttää tätä laitetta, elleivät heidän turvallisuudestaan vastaavat aikuiset valvo tai opasta heitä.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Pidä laite ja siihen kuuluva virtajohto pois lasten ulottuvilta.

Yleisiä turvaohjeita

Noudata kaikkia turvaohjeita laitteen turvallista käyttöä varten:

- Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöopas huolellisesti läpi.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa kun se on käynnissä.
- Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä laitetta jos virtajohto tai pistoke ovat rikki tai jos laite on pudonnut maahan tai muutoin vaurioitunut.
- Ota yhteys myynninjalkeiseen huoltopalveluun sen vaihtoa varten.
- Johto on tarkoituksella lyhyt onnettomuuksien ennaltaehkäisemiseksi. Älä käytä jatkojohtoa.
- Vältä virtajohdon joutumista kosketuksiin terävien kulmien kanssa.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.

FI





Varoitukset

- Älä aseta laitetta päällä olevien kaasutai sähköliesien päälle, uunin sisälle tai lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Älä koskaan yritä muuttaa tai korjata laitetta: vian sattuessa anna laitteen korjaus vain pätevän teknikon tehtäväksi tai ota yhteyttä tekniseen huoltoon.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite, irrota pistoke pistorasiasta ja tukahduta liekki kannella tai tulenkestävällä peitteellä.
- Toiminnan aikana vältä koskemasta liikkuviin osiin. Pidä käsiä, hiuksia, vaatteita ja välineitä kaukana liikkuvista osista toiminnan aikana estääksesi henkilövahinkojen syntymistä ja/tai laitteelle aiheutuvia vahinkoja.
- Irrota laite aina pistorasiasta kun sitä ei käytetä, jos se jätetään ilman valvontaa tai vian esiintyessä.
- Irrota laite aina pistorasiasta ennen osien asentamista ja irrottamista.
- Irrota laite aina pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ennen kaikkia puhdistustoimenpiteitä.
- Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta.
- Tarkista, että kansi on kunnolla kiinni ennen tehosekoittimen käynnistämistä.
- Älä täytä tehosekoitinta liikaa (enintään 1,5 litraa).
- Älä käytä tehosekoitinta muiden valmistajien toimittamien osien tai lisävarusteiden kanssa.

- Käytä vain valmistajan toimittamia alkuperäisiä varaosia. Muiden kuin valmistajien suosittelemien varaosien käyttö voi aiheuttaa tulipaloja, sähköiskuja ja henkilövahinkoja.
- Aseta tehosekoitin vain tasaisille ja kuiville pinnoille.
- Älä käytä tehosekoitinta tyhjällä kannulla teräyksikön pysyvän vaurioitumisen välttämiseksi.
- Älä käytä tehosekoitinta esineiden säilyttämiseen. Pidä tehosekoitinta tyhjänä ennen käyttöä ja käytön jälkeen.

Tätä laitetta koskevat varoitukset

- Älä lisää kuumia nesteitä, joiden tilavuus on yli 1 l. Jos kuumia nesteitä lisätään, älä käsittele yli 1 minuutin ajan.
- Loukkaantumisvaaran vähentämiseksi ja tehosekoittimen vaurioitumisen välttämiseksi älä koskaan laita käsiäsi tai välineitä, kuten ruokailuvälineitä, tehosekoittimen kannuun sen ollessa käynnissä, lukuun ottamatta mukana toimitettua tamperia. Käytä mukana toimitettua lastaa ja puhdistusharjaa vain, kun tehosekoitin on sammutettu.
- Älä käytä aggressiivisia pesuaineita tai leikkaavia esineitä pestäksesi tai poistaaksesi tehosekoittimen kannuun jääneitä jäämiä.
- Terät ovat teräviä: Leikkautumisvaara! Vältä koskemasta teriin ja liikkuviin osiin.
- Älä käytä tehosekoitinta ilman kannua.





Varoitukset



- Ohjeet laitteen oikeaa puhdistusta varten on annettu kappaleessa "Puhdistus ja hoito".

Tyhjiöpumppua koskevat erityiset varoitukset*

- Älä aseta tyhjiöpumppua päällä olevien kaasu- tai sähköliesien päälle, uunin sisälle tai lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Älä sekoita ainesosia tyhjiöpumpun ollessa käynnissä. Käytä aina alipainetta ennen sekoittamista.
- Älä sekoita ilman, että olet asettanut tyhjiöpumpun korkin kunnolla kannen päälle.
- Varmista aina ennen käyttöä, että tyhjiöpumpussa on neljä AA-paristoa oikein asennettuna. Lisävaruste ei toimi, jos sitä ei ole koottu oikein.
- Varmista, että tyhjiöpumppu ei ole käynnissä ennen paristojen poistamista tai vaihtamista.
- Käytä vain AA-paristoja, jotka on asetettu tyhjiöpumpussa ilmoitetun napaisuuden mukaisesti.
- Paristot on asetettava oikean napaisuuden mukaisesti.
- Tyhjentyneet paristot on poistettava lisälaitteesta ja hävitettävä turvallisesti.
- Virtaliittimiä ei saa oikosulkea.
- Poista paristot tyhjiöpumpusta aina, jos sitä ei ole käytetty vähintään kuuteen kuukauteen.
- Älä yritä käyttää tyhjiöpumppua millään muulla kuin tässä käsikirjassa kuvatulla menetelmällä.
- Älä aseta mitään tyhjiöpumpun päälle, kun sitä varastoidaan.
- Pidä tyhjiöpumppu puhtaana.
- Noudata tässä käsikirjassa annettuja puhdistusohjeita.
- Henkilöt (mukaan lukien lapset), joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa sähkölaitteiden käytöstä, eivät saa käyttää tyhjiöpumppua elleivät heidän turvallisuudestaan vastaavat aikuiset valvo tai opasta heitä.
- Pidä lisävarustetta pois lasten ulottuvilta.
- Älä koskaan yritä muuttaa tai korjata tyhjiöpumppua: korjauta se vian sattuessa vain ammattitaitoisen teknikon toimesta tai ota yhteyttä huoltoon.
- Tämä lisävaruste on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä käytä tätä lisävarustetta muuhun kuin siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu.
- Älä käytä laitetta ulkona. Vääränlainen käyttö voi aiheuttaa vammoja.
- Älä käytä tyhjiöpumpun korkkia, kun valmistat kuumia nesteitä.
- Tyhjiöpumppu on tarkoitettu käytettäväksi yksinomaan Smeg BLC01 ja BLC02 -teho-sekoittimen kanssa.

*Vakiovarusteena tietyissä malleissa. Saatavana myös lisävarusteena.

FI





Varoitukset

Laitteen liittäminen

Varmista, että sähköverkon jännite ja taajuus vastaavat laitteen pohjaan kiinnitetyssä arvokilvessä annettuja tietoja.

Jos pistorasian ja laitteen pistokkeen välillä esiintyy epäyhdenmukaisuutta, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun niiden vaihtamiseksi.

Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa

Kulutusta koskevat tekniset tiedot laitteen ollessa sammutettuna tai valmiustilassa ovat saatavilla sivustolla www.smeg.com kyseessä olevaa tuotetta käsittelevällä sivulla.

Valmistajan vastuu

Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat:

- laitteen käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä
- käyttöoppaan lukematta jättämisestä
- jonkin laitteen osan muuttamisesta
- ei alkuperäisten varaosien käytöstä
- turvaohjeiden noudattamatta jättämisestä.



Säilytä näitä ohjeita huolellisesti. Anna tämä käyttöopas myös muille henkilöille, mikäli luovutat laitteen heidän käyttöönsä.

Ohjeet voidaan ladata lisäksi Smeg-sivustolta osoitteesta: "www.smeg.com".

HÄVITTÄMINEN



Laite tulee hävittää erillään muista jätteistä (direktiivi 2012/19/EY).

- Tämä laite ei sisällä siinä määrin terveydelle ja ympäristölle haitallisia aineita, että sitä voitaisiin pitää vaarallisena voimassa olevien eurooppalaisten direktiivien mukaisesti.
- Vanhoja sähkölaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteiden mukana! Voimassa olevien lakiasetusten mukaan, sähkölaitte on toimitettava sen käyttöön lopussa sähkö- ja elektroniikkaromun erilliskeräyksestä huolehtivaan keskukseseen. Lisätietoja varten, käänny asiaan kuuluvien paikallisten viranomaisten puoleen tai erilliskeräyspisteisiin.
- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.





Kuvaus



LAITTEEN KUVAUS (Kuva A)

- 1 Annostelukorkki.
- 2 Kansi, jossa on kaatoaukko.
- 3 Kannu 1,5 litraa.
- 4 ON/OFF-painike.
- 5 Ohjauspaneeli.
- 6 Säätinuppi ja näyttö.
- 7 Moottorin runko.
- 8 Liukumista estävä alusta.
- 9 Tyhjiöpumppu.*
- 10 Tyhjiöpumpun korkki.*
- 11 Tamperi.
- 12 Sekoitustasta.
- 13 Puhdistusharja.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Irrota kaikissa osissa olevat mahdolliset etiketit ja tarrat ja puhdista moottoriosia kostealla liinalla.
- Irrota kannu tehosekoittimesta. Pese ja kuivaa kaikki osat huolellisesti (katso "Osien puhdistus").

OSIEN KUVAUS (Kuva A)

Annostelukorkki (1)

Korkkia voidaan käyttää ainesosien annosteluun (max. 30 ml).

Kansi, jossa kaatoaukko (2)

Kannessa on tiiviste, joka sulkee kannun tiiviisti, ja keskellä on kaatoaukko, joka helpottaa ainesosien turvallista lisäämistä ja tamperin käyttöä tehosekoittimen ollessa käynnissä.

Kannu 1,5 litraa Tritan™ Renew-materiaalista (3)

Kannu nokalla ja litra-asteikolla ja kupit. Sen vähimmäiskapasiteetti on 0,25 litraa (1 kuppi) ja enimmäiskapasiteetti 1,5 litraa (6 kuppia).

Kannun terät (14)

Ruostumattomasta teräksestä valmistetun teräyksikön avulla voit murskata jääkuutioita tai valmistaa smoothieita, pirtelöitä, cocktaileja, keittoja jne.

LISÄVARUSTEIDEN KUVAUS (Kuva A)

Tyhjiöpumppu (9)*

Käytä tyhjiöpumppua reseptin makujen ja koostumuksen säilyttämiseksi.

Tyhjiöpaineen soveltaminen tehosekoittimen kannuun ennen vihersmoothien ja vihanneskastikkeiden sekoittamista voi parantaa makuja, koostumusta ja yleistä makuelämystä.

Tamperi (11)

On mahdollista käyttää tamperia ainesosien ohjaamiseen leikkausalueelle. Hyödyllinen vaikeammille ja tasalaatuisemmille valmisteille (esim. pähkinävoi tai kylmät jälkiruoat).

Lasta (12)

Käytä mukana toimitettua lastaa kerätäksesi kannun sisällä olevat ruokajäämät.

Puhdistusharja (13)

Käytä mukana toimitettua harjaa poistaaksesi mahdolliset ruokajäämät, jotka ovat jääneet teräalueen lähelle.



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu käyttämällä voimassa olevien lakien mukaisia materiaaleja.

*Vakiovarusteena tietyissä malleissa. Saatavana myös lisävarusteena.

FI










Ohjaukset / Näyttö / Käyttö

OHJAUKSET JA NÄYTÖ (Kuva B ja kuva C)

Tuotteessa on 5 esiasetettua ohjelmaa (Smoothie, Vihersmoothie, kylmät jälkiruoat, jäämurskain, automaattinen puhdistus) ja PULSE-toiminto, johon pääsee käsiksi ohjauspaneelin (5) kautta (kuva A).

Kuvake	Ohjelma
 (15)	Smoothie
 (16)	Vihersmoothie
 (17)	Kylmät jälkiruoat
 (18)	Jäämurskain
 (19)	Automaattinen puhdistus
PULSE (20)	Pulse-toiminto

Nopeuden säätönuppi (6)

Säätönupin avulla voit valita yhden yhdeksästä manuaalisesta nopeudesta ja näytön (6 Kuva C) avulla voit tarkastella tehosekoittimeen asetettuja asetuksia.

Lisätietoja varten katso "Näytön kuvaus".

NÄYTÖN KUVAUS (Kuva C)

Säätönupissa olevan näytön (6) avulla käyttäjä voi tarkastella yksityiskohtaisesti tehosekoittimeen asetettuja toimintoja:

Kuvake	Merkitys
 (21)	Valmiustila
 (22)	Manuaalinen toimintatapa
 (23)	Ajastin
	Count up: manuaalisessa toimintatavassa
	Count down: esiasetetuiissa ohjelmissa
 (24)	SINGLE SERVE-tapa
 (25)	FAMILY SERVE-tapa

KÄYTTÖ (Kuva A, B, C, D, E)

- Aseta tehosekoitin tasaiselle alustalle ja kiinnitä kannu (3) moottoriosaan (7).



Käyttö



- Aseta ainesosat kannuun (3) varoen, ettei enimmästilavuutta (1,5 litraa/6 kuppia) ylitetä.
- Aseta kansi (2) annostelukorkin (1) kanssa kannun (3) päälle. Varmista, että kansi (2) on kiinnitetty kunnolla.
- Jos haluat syöttää tai katkaista laitteen virran, kytke virtajohto tehosekoittimen takana olevaan liittimeen ja toinen pää pistorasiaan.
- Paina ON-painiketta. Painikkeiden LED-valot syttyvät palamaan kiinteästi ja tehosekoitin on käyttövalmis.



Sähköiskun vaara

Aseta pistoke yhdenmukaiseen pistorasiaan joka on maadoitettu.

- Älä peukaloi maadoitusta.
- Älä käytä sovitinta.
- Älä käytä jatkojohtoa.
- Näiden varoitusten noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa kuoleman, tulipalon tai sähköiskun.



Valmiustila

Valmiustila aktivoituu automaattisesti seuraavissa tapauksissa:

- kun tehosekoitin on ollut 30 sekuntia täysin käyttämättömänä
- jos tehosekoitin pysäytetään manuaalisesti yli 10 sekunniksi
- jokaisen esiasetetun ohjelman lopussa.

Näytössä näkyy Stand-by kuvake (21) ja painikkeiden LED-valot sammuvat.

- Näytössä näkyy oletusarvoisesti vilkkuva "0".

- Valitse haluamasi nopeus säätönupilla (6) tai esiasetettu ohjelma valitsemalla kyseinen painike.



Älä käytä nopeuksia 1-8 yhtäjaksoisesti yli 3 minuutin ajan.



Ainesosia voidaan lisätä sekoituksen aikana irrottamalla annostelukorkki (1) ja kaatamalla ne kannessa (2) olevan aukon kautta.



Odota, että jakso on päättynyt, ennen kuin poistat karahvin, jotta kytkentä ei vaurioidu.



Laitteessa on turvalukko, joka pysäyttää moottorin, kun kannu poistetaan paikoiltaan. Siihen kuuluu lisäksi moottorin suojalaite, joka kytkeytyy ylikuormituksen syntyessä.

Smooth Start -järjestelmä



Järjestelmän pehmeä käynnistys (Smooth Start)

Kun laite käynnistetään, nopeus lisääntyy asteittain kunnes asetettu nopeus saavutetaan. Tällä tavoin vältetään laitteelle syntyvät vahingot ja niiden parempi sekoittuminen. Smooth Start -toiminto toimii vain, kun valitaan nopeus välillä 1-9, eikä se toimi yhdessä PULSE-tilan tai esiasetettujen ohjelmien kanssa.

FI





Käyttö

Manuaalinen toiminto

- Valitse haluamasi nopeus kääntämällä nuppia myötäpäivään.
- Näytössä näkyy valittu nopeus ja kiinteä "M"-kuvake.
- Käynnistä tehosekoitin painamalla säätönuppia.
- Näytössä näkyy käyttöaika (count up) alkaen 0:00.
- Käännä nuppia myötäpäivään nopeuden lisäämiseksi tai vastapäivään nopeuden vähentämiseksi. Moottori lisää tai vähentää nopeutta vastaavasti, näyttö näyttää valittua nopeutta 1 sekunnin ajan, minkä jälkeen se palaa näyttämään ajan etenemistä (COUNT UP).
- Jos haluat laittaa tehosekoittimen TAUKO-tilaan, paina säätönupissa olevaa rengasta, "COUNT UP" pysähtyy. Jatka työstöä painamalla rengasta uudelleen.
- Voit lopettaa valmistuksen ja palata manuaaliseen toimintatapaan painamalla painiketta tai säätönuppia 2 sekunnin ajan.
- Kun tehosekoitin on ollut käyttämättömänä 10 sekuntia, se siirtyy automaattisesti valmiustilaan.



Manuaalisessa tilassa nopeutta voidaan muuttaa milloin tahansa sekoitusprosessin aikana.



Nopeuksilla 1-8 tehosekoitin pysähtyy 3 minuutin yhtäjaksoisen käytön jälkeen ja siirtyy automaattisesti valmiustilaan.



Käyttämällä tehosekoitinta nopeudella 9 enintään 6 minuutin ajan keittoja voidaan lämmittää huoneenlämmöstä ja keittämisen jälkeen.



Jos valmisteet ovat paksumpia, käytä puristinta ainesosien kuljettamiseen leikkausalueelle.

Single/Family serve -tavat ja esiasetetut ohjelmat

Single/Family-tapojen avulla tehosekoitinta voidaan käyttää yhden annoksen (SINGLE serve) tai usean annoksen (FAMILY serve) määrillä.

Single- tai Family-tapa voidaan aktivoida vain esiasetettujen Smoothie-, Vihersmoothie- ja Cold Dessert-ohjelmien kanssa. Lisätietoja on taulukossa "Käyttövinkkejä/nopeusasetukset". Voit aktivoida kumman tahansa tilan seuraavasti:

- Paina painiketta 1 haluamastasi 3 ohjelmasta. Painikkeen LED-valo palaa kiinteästi, kun taas muut painikkeet sammuvat.
- Näytössä näkyy oletusarvoisesti FAMILY SERVE -tilan kuvake (25) ja esiasetettu valmistusaika.
- Valitse SINGLE SERVE -tila kääntämällä säätönuppia. Näytössä näkyy kuvake (24) ja esiasetettu valmistusaika.
- Käynnistä valittu ohjelma painamalla säätönupin rengasta. Näytössä näkyy jakson loppuun jäljellä oleva aika (COUNT DOWN).
- Valitun painikkeen LED-valo palaa kiinteästi koko aktivointijakson ajan, kun taas muut painikkeet sammuvat.
- Jakso päättyy automaattisesti ja tehosekoitin siirtyy valmiustilaan. Näytössä näkyy Stand-by-kuvake (21) ja painikkeiden LED-valot sammuvat.
- Jos haluat laittaa tehosekoittimen TAUKO-tilaan, paina säätönupin rengasta. Lähtölaskenta on pysähtynyt ja kaikki painikkeet syttyvät palamaan. Jatka valmistusta painamalla säätönupin rengasta uudelleen.
- Pysäytä ohjelma painamalla jotakin esiasetetusta toimintopainikkeista tai säätönuppia 2 sekunnin ajan. Valittu painike syttyy, kun taas muut sammuvat.
- Jos haluat vaihtaa ohjelmaa, paina haluttua ohjelmapainiketta.





Käyttö



Toimi seuraavasti aktivoidaksesi jäämurskain ohjelman:

- Paina ohjelmapainiketta. Painikkeen LED-valo palaa kiinteästi, kun taas muut painikkeet sammuvat.
- Näytössä näkyy esiasetettu valmistusaika.
- Käynnistä ohjelma painamalla säätönupin rengasta. Näytössä näkyy jakson loppuun jäljellä oleva aika (COUNT DOWN).
- Valitun painikkeen LED-valo jää palamaan kiinteästi jakson aktivoinnin ajaksi, kun taas muut painikkeet ovat sammuneet.
- Jakso päättyy automaattisesti ja tehosekoitin siirtyy valmiustilaan. Näytössä näkyy Stand-by-kuvake (21) ja painikkeiden LED-valot ovat sammuneet.
- Jos haluat laittaa tehosekoittimen TAUKO-tilaan, paina säätönupin rengasta. Lähtölaskenta on pysähtynyt ja valitun ohjelman painike syttyy palamaan. Jatka valmistusta painamalla säätönupin rengasta uudelleen.
- Pysäytä ohjelma painamalla valitun esiasetetun ohjelman painiketta tai säätönupia 2 sekunnin ajan. Valittu painike syttyy, kun taas muut ovat sammuneet.
- Jos haluat vaihtaa ohjelmaa, paina haluttua ohjelmapainiketta.

Pulse-toiminto

PULSE-toiminto voidaan aktivoida, kun manuaalinen tila on kytketty päälle (nopeus 1-8) tai jopa itsenäisesti.

Manuaalisessa tilassa, kun painat PULSE-painiketta, tuote toimii maksiminopeudella ja näytössä näkyy nopeus 9. Kun painike vapautetaan, palataan aiemmin asetettuun nopeuteen.

Jos aktivointi halutaan tehdä itsenäisessä tilassa, varmista, että säätönuppi on manuaalisessa toimintatavassa. Painamalla PULSE-painiketta, tuote toimii maksiminopeudella ja näytössä näkyy nopeus 9. Moottori pysähtyy, mutta näyttö näyttää nopeuden jossa se pysähtyi ennen kuin Pulse-painiketta painettiin.

PULSE-painike syttyy vain kun mennään Manuaaliseen toimintatapaan (kuvake M).



PULSE-toiminto ei toimi yhdessä esiasetettujen ohjelmien kanssa.

Lisävarusteen tyhjiöpumppu käyttötapa (kuva F)*



Tyhjiöpumppu on kytkettävä päälle ennen sekoitusjaksoa



Odota aina, että tyhjiöpumppu on pysähtynyt, ennen kuin aloitat minkä tahansa jakson.



Älä sekoita ainesosia tyhjiöpumpun ollessa käynnissä, jotta pumppu ei vaurioitu.



Jos elintarvikkeessa ei ole nestemäisiä ainesosia - esimerkiksi yrtejä, mausteita tai pähkinöitä - tyhjiösekoituksella ei ole suurta vaikutusta.

- Irrota lisävarusteen pohja ja tarkista, että sen sisällä on 4 paristoa. (PARISTOT EIVÄT SISÄLLY TOIMITUKSEEN).
- Laita ainesosat kannuun ja sulje kansi.
- Aseta kannessa oleva annostelukorkki (1) takaisin tyhjiöpumpun korkkiin (10).
- Aseta tyhjiöpumppu (9) korkin (10) päälle.
- Käytä pumppua painamalla sen ylempää painiketta. Painikkeen LED-valo syttyy palamaan kiinteänä.
- Lisävaruste pysähtyy automaattisesti, kun tyhjiöpaine kannun sisällä on saavutettu. Painikkeen led-valo sammuu.
- Irrota tyhjiöpumppu (9) tehosekoittimen korkista (10).
- Aktivoi tehosekoitin valitsemalla haluttu manuaalinen nopeus tai esiasetettu ohjelma.
- Kun jakso on päättynyt, paina korkin venttiiliä vapauttaaksesi paineen tehosekoittimen kannusta.
- Irrota kannun korkki.

*Vakiovarusteena tietyissä malleissa. Saatavana myös lisävarusteena.

FI





Vinkkejä

KÄYTTÖVINKKEJÄ / NOPEUSASETUKSET

Toiminto	Kuvaus	Suosittelut valmis- teet	Määrä	Aika	Lisäva- ruste
Manuaalien 1-9	Muuttuvat nopeudet 1-9 mahdollistavat tehosekoittimen maksimaalisen hallinnan.	Jauhot, taikinat, hedelmä- tai vihannesseetit, smoothiet, kastikkeet ja lisukkeet, kermavahto, jääjuomasekoitukset, mousset, sorbetit, kermat ja pähkinävoit, lämmitetyt keitot*.	1,5 l	3 min max.*	Tamperri
SMOOTHIE 	Tehosekoitin toimii oikealla nopeudella paksujen ja kermaisten tulosten aikaansaamiseksi.	Tuoreista tai pakastetuista hedelmistä valmistetut smoothiet/piirtelöt.	 500 ml	 30 s	
			 1 l	 45 s	
VIHERSMOOTHIE 	Sen avulla voidaan saada erinomaisia, terveellisiä smoothieita.	Pinaatista, lehtikaalista ja muista vihreistä lehtivihanneksista ja hedelmistä valmistetut vihreät smoothiet.	 500 ml	 35 s	
			 1 l	 50 s	
KYLMÄT JÄLKIRUOAT** 	Sen avulla voit saada pakastettuja jälkiruokia jokaiseen makuun.	Jäätelö, sorbetit, jäädytetty jogurtti ja jäädytetyt jälkiruoat.	 300 g	 50 s	Tamperri
			 800 g	 1 min 30 s	Tamperri
JÄÄMURSKAIN 	Tehosekoitin toimii voimakkailla ja lyhyillä pulseilla pilkkomalla jään murskaksi.	Murskattuja jääkuutioita, pilkottuja pakastettuja hedelmiä ja vihanneksia, cocktaileja, jäähilejuomia.	100 g (min) 300 g (max)	35 s	



* Keittoja voidaan lämmittää huoneenlämmöstä ja keittämisen jälkeen käyttämällä tehosekoitinta nopeudella 9 enintään 6 minuuttia.



** Toiminto kylmät jälkiruoat:

- Lopullisen valmistein koostumukseen voi vaikuttaa reseptityyppi ja käytetyt ainesosat.
- Jos valmisteet tehdään pakastetuista hedelmistä, on suositeltavaa laittaa ne pieninä paloina ja odottaa muutama minuutti ennen niiden käyttöä.
- "Single Serve" -tilassa käytettävien reseptien osalta on suositeltavaa lisätä nesteen osuutta verrattuna "Family Serve" -tilassa käytettäviin resepteihin.






Vinkkejä



Tehosekoittimessa on erityinen toiminto automaattista puhdistusta varten:

Toiminto	Kuvaus	Suosittelut valmis- teet	Määrä	Aika	Lisäva- ruste
AUTOMAATTI- NEN PUHDISTUS 	Nopeilla tehopulsseilla ja suurella nopeudella se puhdistaa kannun.	Katso yksityiskohtaiset ohjeet kohdasta "Kannun automaattisen puhdistus-toiminnon käyttö".	200 ml	60 s	

Vinkkejä tehosekoittimen käyttöön

- Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa:
 - paloitella sekoitettava ruoka kuutioiksi.
 - lisätä ensin nesteet, sitten vihreät lehtivihannekset, pehmeät ainesosat, kuivatut hedelmät/siemenet/jyvät ja lopuksi jää/jäähdytetyt ainesosat.
 - Saattaa olla tarpeen pysäyttää toiminta, jotta ainekset voidaan liu'uttaa lastalla tehosekoittimen kannun seinämiä pitkin.
- Kun sekoitat nestemäiset ja kuivat aineet keskenään, on suositeltavaa lisätä ensin nestemäiset aineet ja sitten kuivat aineet.
- Poista sekoitettavista elintarvikkeista kovat osat (esim. hedelmien siemenkodat tai kivet, lihassa olevat luut ja vastaavat).
- Älä anna ruokajäämien kuivua kannun sisällä ja terien päällä liian kauan, sillä niiden irrottaminen voi olla vaikeaa. Jos niitä ei ole mahdollista poistaa heti, kaada hieman lämmintä vettä ja anna liota.



Puhdistus ja hoito

PUHDISTUS JA HOITO (Kuva H)



Väärä käyttö. Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara.

- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistuksessa.
- Älä käytä metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien puhdistuksessa (kuten esimerkiksi anodisoinneissa, nikkelöinneissä, kromauksissa) klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sieniiä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.

Moottoriosan puhdistus

Pintojen hyvän kunnon säilyttämiseksi ne tulee puhdistaa säännöllisesti aina jokaisen käyttökerran jälkeen. Pintojen tulee antaa jäähtyä ennen niiden puhdistamista. Puhdista pehmeällä ja kostealla liinalla ja neutraalilla pesuaineella.



Terävät terät. Leikkautumisvaara.

- Vältä koskemasta teriin käsillä.

Tehosekoittimen puhdistus

- Kannu, tehosekoittimen kansi (2) ja annostelukorkki (1) voidaan pestä astianpesukoneessa tai käyttämällä esiasetettua ohjelmaa Automaattinen puhdistus (ks. kohta "Ohjainten kuvaus")
- Varmista, että osat ovat täysin kuivia, ennen kuin asetat ne takaisin tehosekoittimeen.

Lisävarusteiden puhdistus



Älä koskaan upota tyhjiöpumppua (9)* veteen tai muihin nesteisiin. Ei saa käyttää astianpesukoneessa.

- Tyhjiöpumpun (10)* sisäkorkki voidaan pestä astianpesukoneessa. Perusteellista puhdistusta varten irrota venttiili ja pese se käsin.
- Tyhjiöpumpun (9)* runko voidaan pestä käsin lämpimällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella, EI KOSKAAN astianpesukoneessa. Varmista, että se on täysin kuiva ennen sen jokaista käyttökertaa.
- Tamperi (11) ja lasta (12) voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Harja (13) voidaan pestä käsin lämpimällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella, EI KOSKAAN astianpesukoneessa.

*Vakiovarusteena tietyissä malleissa. Saatavana myös lisävarusteena.



Puhdistus ja hoito



Automaattisen puhdistustoiminnon käyttäminen (19)

- Laita kannuun 200 ml haaleaa vettä ja muutama tippa neutraalia pesuainetta.
- Paina automaattisen puhdistustoiminnon painiketta (19). Painikkeen LED-valo palaa kiinteästi, kun taas muut painikkeet sammuvat.
- Näytössä näkyy jakson kesto.
- Käynnistä valittu ohjelma painamalla säätönupin rengasta. Näyttö näyttää COUNT DOWN -laskennan.
- Valitun painikkeen LED-valo palaa kiinteästi koko aktivointijakson ajan, kun taas muut painikkeet sammuvat.
- Jakso päättyy automaattisesti ja tehosekoitin siirtyy valmiustilaan. Näytössä näkyy Stand-by-kuvake (21) ja painikkeiden LED-valot sammuvat.
- Jos haluat laittaa ohjelman taukotilaan, paina säätönupin rengasta. Lähtölaskenta on pysähtynyt ja valitun ohjelman painike syttyy palamaan. Jatka valmistusta painamalla säätönupin rengasta uudelleen.
- Pysäytä ohjelma painamalla painiketta (19).



Mitä tehdä, jos...

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Moottori ei käynnisty.	Moottori on ylikuumentunut.	Kytke irti virransyötöstä ja anna moottorin jäähtyä.
	Pistoketta ei ole asetettu oikein pistorasiaan.	Aseta pistoke pistorasiaan. Älä käytä adaptereita tai jatkojohtoja. Tarkista, että pääkatkaisin on kytketty päälle.
	Johto on viallinen.	Ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen.
	Virta puuttuu.	Tarkista, että pääkatkaisin on kytketty päälle.
Tehosekoitin tärisee.	Tehosekoitinta ei ole asetettu vakaalle alustalle.	Aseta kone vakaalle ja tasaiselle pinnalle.
	Liukumista estävä alusta on kulunut.	Vaihdeta se valtuutetussa huoltokeskuksessa.
	Asetettu nopeus on liian korkea tai ainemäärä on liian suuri.	Aseta alhaisempi nopeus ja tarkista, ettet ole ylikuormittanut kannua.
Tehosekoitin käynnistyy, mutta terät eivät pyöri.	Kannua ei ole asetettu oikein jalustalle.	Irrota kannu ja aseta se oikein paikoilleen.
Tehosekoitin pysähtyy toiminnan aikana.	Moottori on ylikuumentunut.	Kytke irti virransyötöstä ja anna moottorin jäähtyä.
Virhe E:01	Kannua ei ole asetettu paikoilleen.	Aseta kannu jalustalle.
Virhe E:02	Lämpösuoja tai terät lukittuneet.	Kytke virta pois päältä ja nollaa tehosekoitin.





Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
LISÄVARUSTE TYHJIÖPUMPPU*	Akku tyhjä. Tyhjiöpumppu ei kykene saavuttamaan tyhjiöpainetta.	Vaihda kaikki neljä paristoa.
Lisävarusteen painikkeen led-valo vilkkuu 5 sekunnin ajan imun jälkeen.		



Jos ongelma ei ole ratkennut tai jos kyseessä on muunlainen vika, ota yhteys alueella toimivaan huoltokeskukseen.

*Vakiovarusteena tietyissä malleissa. Saatavana myös lisävarusteena.



Reseptejä

SMOOTHIES

Valmistusaineet

- | | |
|-------------------|--------|
| - Maito | 450 ml |
| - Luonnonjogurtti | 150 ml |
| - Banaani | 400 g |

Valmistus

- Pilko banaanit paloiksi ja laita ainekset kannuun.
- Laita ainekset kannuun edellä suositellussa järjestyksessä.
- Valitse SMOOTHIES-toiminto valitsemalla "Family serves" -tila.
- Odota ohjelman loppuun asti ja tarjoile heti.

VIHERSMOOTHIES

Valmistusaineet

- | | |
|---------------------------|--------|
| - Vesi | 240 ml |
| - Viinirypäleet tai kiivi | 300 g |
| - Ananas | 180 g |
| - Tuoreet pinaatit | 120 g |
| - Banaani | 110 g |
| - Jääkuutiot | 130 g |

Valmistus

- Puhdista hedelmät ja vihannekset ja pilko ne paloiksi.
- Laita ainekset kannuun edellä suositellussa järjestyksessä.
- Valitse GREEN SMOOTHIES-toiminto valitsemalla "Family serves" -tila.
- Odota ohjelman loppuun asti ja tarjoile heti.

KYLMÄT JÄLKIRUOAT

Valmistusaineet

- | | |
|-------------------|-------|
| - Luonnonjogurtti | 270 g |
| - Pakastemarjat | 540 g |

Valmistus

- Aseta ainekset kannun suositellussa järjestyksessä ja valitse KYLMÄT JÄLKIRUOAT-toiminto valitsemalla "Family serve" -tila.
- Kun ohjelma on käynnissä, auta käyttämällä tampperia, jotta ainekset kulkeutuvat paremmin leikkausalueelle.
- Kun ohjelma on päättynyt, tarjoile heti.



Advarsler



SIKKERHET

Advarsler

Denne veiledningen utgjør en integrert del av apparatet og må oppbevares uskadet og innen rekkevidde for brukeren gjennom hele apparatets levetid.

Bruksformål

Manglende overholdelse av sikkerhetsadvarslene og manglende ledning av bruksinstruksjonene kan føre til upassende bruk av apparatet med påfølgende personskader.

- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det det er laget for. Apparatet kan brukes til å blande og mikse forskjellige ingredienser, og til å knuse is. All annen bruk er upassende.
- Apparatet er ikke laget for å fungere med eksterne timere eller med fjernstyrte systemer.
- Apparatet må utelukkende brukes innendørs.
- Apparatet er laget for å brukes i hjemmemiljø og lignende, slik som:
 - På kjøkken som brukes av personalet i butikker, kontorer eller andre arbeidsmiljøer
 - på bed and breakfast og gårdsturisme
 - av gjester ved hoteller, moteller og lignende.
- Annen bruk, som på restauranter, barer og kafeer, er upassende.

- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det er laget for.
- Bruk av dette apparatet er ikke tillatt for personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med manglende erfaring med og kjennskap til elektriske apparater, med mindre de overvåkes eller får opplæring av voksne som er ansvarlige for deres sikkerhet.
- Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og kabelen utenfor barns rekkevidde.

Generelle sikkerhetsregler

Følg alle sikkerhetsinstruksjonene for en sikker bruk av apparatet:

- Les denne bruksanvisningen grundig før du bruker apparatet.
- Ikke forlat apparatet uten tilsyn mens det er i funksjon.
- Ikke legg apparatet, strømkabelen eller støpselet i vann eller noen andre væsker.
- Ikke bruk apparatet hvis strømkabelen eller støpselet er skadet eller hvis apparatet har falt i bakken eller har blitt skadet på noen som helst måte.
Kontakt kundeservice for å få den skiftet ut.
- Kabelen er med hensikt kort for å unngå ulykker. Ikke bruk skjøteledning.
- Ikke la strømkabelen komme i kontakt med skarpe kanter.
- Ikke dra i kabelen for å ta støpselet ut av kontakten.

ON



Advarsler

- Ikke plasser apparatet over eller i nærheten av tente gassbluss eller elektriske ovner, inne i en ovn eller i nærheten av varmekilder.
- Forsøk aldri å utføre endringer eller reparere apparatet. I tilfelle av feil må apparatet utelukkende repareres av en kvalifisert tekniker eller kontakte teknisk assistanse.
- Prøv aldri å slukke en flamme/brann med vann: slå av apparatet, ta støpselet ut av stikkkontakten og kvel flammen med et lokk eller et brannteppe.
- Under funksjon må du unngå kontakt med deler som er i bevegelse. Hold hender, hår, klær og utstyr borte fra deler i bevegelse mens apparatet er i funksjon, for å unngå skader på personer og/eller gjenstander.
- Koble alltid apparatet fra strømforsyningen når det er ikke i funksjon, hvis det overlates uten oppsyn eller i tilfelle av feil.
- Koble alltid apparatet fra strømforsyningen før du monterer og demonterer komponentene.
- Koble alltid apparatet fra strømforsyningen og la det avkjøles før du gjennomfører noen rengjøringsoperasjoner.
- Ikke bruk mikseren uten lokk.
- Kontroller at lokket er skikkelig lukket før du slår på mikseren.
- Ikke fyll mikseren for mye (maksimal 1,5 liter).
- Ikke bruk mikseren sammen med deler eller tilbehør fra andre produkter.
- Bruk utelukkende originale reservedeler fra produsenten. Bruk av reservedeler som ikke er anbefalt av produsenten vil

kunne forårsake brann, elektrisk støt eller personskader.

- Sett mikseren utelukkende på flate og rene overflater.
- Ikke sett i gang mikseren mens kannen er tom, da det vil kunne gi permanent skade på knivenheten.
- Ikke bruk mikseren til å plassere noe på den. La mikseren være tom før og etter bruk.

Advarsler for dette apparatet

- Ikke tilsett varme væsker i en mengde på over 1 l. Hvis du bruker varme væsker må du ikke la maskinen fungere i mer enn 1 minutt.
- For å redusere risikoen for skader og for ikke å ødelegge mikseren må du aldri putte hendene eller redskaper, som for eksempel bestikk, inn i kannen på mikseren mens denne er i funksjon, med unntak av den medfølgende pressen. Bruk børsten og rengjøringsspatelen som følger med bare når mikseren er avslått.
- Ikke bruk aggressive vaskemidler eller kuttende og skarpe gjenstander til å vaske eller fjerne rester fra kannen på mikseren.
- Knivbladene er skarpe: Fare for kutt! Ikke ta på knivbladene og de bevegelige delene.
- Ikke sett i gang mikseren uten kannen.
- Instruksjoner for korrekt rengjøring av apparatet finner du i avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".





Advarsler



Spesifikke advarsler for vakuumpumpen*

- Ikke plasser vakuumpumpen over eller i nærheten av tente gassbluss eller elektriske ovner, inne i en ovn eller i nærheten av varmekilder.
- Ikke miks noen ingredienser mens vakuumpumpen er i funksjon. Påfør alltid vakuum før du mikser.
- Ikke sett i gang mikseren uten først å ha plassert korken for vakuumpumpen korrekt på lokket.
- Forsikre deg alltid om at vakuumpumpen er fullstendig utstyrt med fire batterier av typen AA korrekt satt inn før bruk. Tilbehøret fungerer ikke hvis det ikke er korrekt satt på plass.
- Forsikre deg om at vakuumpumpen ikke er i funksjon før du tar ut eller skifter ut batteriene.
- Bruk kun batterier av typen AA satt inn med angitt polaritet på vakuumpumpen.
- Batteriene må være satt inn med korrekt polaritet.
- Utgåtte batterier må tas ut av tilbehøret og kastes på en sikker måte.
- Forsyningspolene må ikke være kortsluttet.
- Fjern alltid batteriene fra vakuumpumpen hvis denne ikke har vært i bruk i seks måneder eller mer.
- Ikke forsøk å sette i gang vakuumpumpen på noen annen måte enn det som er beskrevet i denne veiledningen.

- Ikke plasser noe oppå vakuumpumpen når den settes bort.
- Hold vakuumpumpen ren.
- Følg rengjøringsinstruksjonene gitt i denne veiledningen.
- Bruk av vakuumpumpen er ikke tillatt for personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med manglende erfaring med og kjennskap til elektriske apparater, med mindre de overvåkes eller får opplæring av voksne som er ansvarlige for deres sikkerhet.
- Oppbevar tilbehøret utilgjengelig for barn.
- Forsøk aldri å utføre endringer eller reparere vakuumpumpen. I tilfelle av feil må apparatet utelukkende repareres av en kvalifisert tekniker eller kontakte teknisk assistanse.
- Dett tilbehøret er bare laget for bruk i hjemmet. Ikke bruk dette tilbehøret til andre formål enn det det er laget for.
- Må ikke brukes utendørs. Upassende bruk kan forårsake skader.
- Ikke bruk korken for vakuumpumpen under tilberedning med varme væsker.
- Vakuumpumpen er utelukkende laget for å brukes sammen med mikseren BLC01 og BLC02 Smeg.

*I serie på enkelte modeller. Tilgjengelig også som valgfritt tilbehør.



Advarsler

Tilkobling av apparatet

Forsikre deg om at spenningen og frekvensen til strømmettet korresponderer med dem som er angitt på merkeplaten nederst på apparatet. Hvis stikkkontakten og støpselet på apparatet ikke er kompatible må du kontakte tekniske assistanse for å få dem skiftet ut.

Informasjon om energiforbruket i slukket/standby modus

Tekniske data angående forbruk når apparatet er slukket eller i standby, finner du på nettstedet www.smeg.com på siden som henviser til det aktuelle produktet.

Produsentens ansvar

Produsenten fraskriver seg alt ansvar for skader på personer og gjenstander som skyldes:

- bruk av apparatet til andre formål enn det som er forutsatt
- manglende lesning av brukerveiledningen
- tukling, også med bare en del av apparatet
- bruk av ikke originale reservedeler
- manglende overholdelse av sikkerhetsadvarslene.



Ta godt vare på disse instruksjonene. Hvis apparatet overlates til andre må du alltid også gi dem denne bruksanvisningen.

Disse instruksjonene kan lastes ned fra nettsidene til Smeg "www.smeg.com".

KASSERING



Dette apparatet må kasseres adskilt fra annet avfall (Direktivet 2012/19/EU).

- Dette apparatet inneholder ikke stoffer som anses som farlige for helse og miljø i henhold til gjeldende Europadirektiver.
- Gamle elektriske apparater må ikke kasseres sammen med husholdningsavfallet! I henhold til gjeldende lover må elektriske apparater som skal kasseres leveres inn til kildesorteringsstasjoner for elektrisk og elektronisk avfall. Kontakt lokale myndigheter eller ansatte ved avfallshåndteringsstasjonen for ytterligere informasjon.
- Lever emballasjematerialet inn til egnede kildesorteringsstasjoner.





Beskrivelse



BESKRIVELSE AV APPARATET (Fig. A)

- 1 Doseringskork.
- 2 Løkk med doseringsåpning.
- 3 Kanne på 1,5 liter.
- 4 ON/OFF-tast.
- 5 Kontrollpanel.
- 6 Kontrollbryter og display.
- 7 Hoveddel motor.
- 8 Sklisikker base.
- 9 Vakuumpumpe.*
- 10 Kork for vakuumpumpe.*
- 11 Presse.
- 12 Spatel.
- 13 Rengjøringsbørste.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Fjern eventuelle etiketter og klistremerker fra alle komponentene og rengjør motorbasen med en fuktig klut.
- Fjern kannen fra mikseren. Vask og tørk alle komponentene grundig (se "Rengjøring av delene").

BESKRIVELSE AV DELENE (Fig. A)

Doseringskork (1)

Korken kan brukes til å dosere ingrediensene (maks. 30 ml).

Løkk med doseringsåpning (2).

Løkket er utstyrt med en pakning som lukker kannen hermetisk og som har en doseringsåpning i midten som gjør det enklere å tilsette ingredienser og bruke pressen mens mikseren er i funksjon.

1,5 liters kanne i Tritan™ Renew (3)

Kanne med tut og gradering i liter og kopper. Minimumskapasitet 0,25 liter (1 kopp) og maksimumskapasitet 1,5 liter (6 kopper).

Knivblader i kannen (14)

Knivbladene i rustfritt stål gjør det mulig å knuse isbiter eller lage smoothier, frappe, cocktailer, supper, osv.

BESKRIVELSE AV TILBEHØR (Fig. A)

Vakuumpumpe (9)*

Bruk vakuumpumpen for å bevare smaken og konsistensen på oppskriften.

Påfør et vakuum inne i kannen på mikseren før du mikser grønne smoothier og grønnsakssauser, da bevares smaken og konsistensen bedre, og du får en bedre total smaksopplevelse.

Presse (11).

Du kan bruke pressen for å lede ingrediensene til kutteområdet. Nyttig for tilberedning av hardere og mer konsistente produkter (f.eks. nøttesmør eller kalde desserter).

Spatel (12)

Bruk den medfølgende spatelen til å samle opp eventuelle matrester inne i kannen.

Rengjøringsbørste (13)

Bruk den medfølgende børsten til å fjerne eventuelle matrester som har satt seg fast i nærheten av knivene.



Det tilbehøret som kan komme i kontakt med næringsmidler er laget i materialer som er i samsvar med gjeldende aktuelle lover.

ON

*I serie på enkelte modeller. Tilgjengelig også som valgfritt tilbehør.

NO - 5










Kontroller / Display / Bruk

KONTROLLER OG DISPLAY (Fig. B og Fig. C)

Produktet er utstyrt med 5 forhåndsinnstilte programmer (Smoothie, Green Smoothie, kalde desserter, isknusing, automatisk rengjøring) og funksjonen PULSE, alle tilgjengelige via kontrollpanelet (5) (Fig. A).

Symbol	Program
 (15)	Smoothie
 (16)	Green Smoothie
 (17)	Kalde desserter
 (18)	Isknuser
 (19)	Automatisk rengjøring
PULSE (20)	Pulse



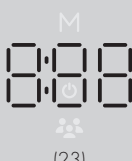


Bryter for hastighetsregulering (6)

Med bryteren kan du velge en av de ni manuelle hastighetene, og ved hjelp av displayet (6 Fig. C) kan du vise innstillingene som er gjort på mikseren.

Se "Beskrivelse av displayet" for ytterligere informasjon.

BESKRIVELSE AV DISPLAYET (Fig. C)

Displayet (6) på bryteren viser brukeren de funksjonene som er stilt inn på mikseren, nærmere bestemt:

Symbol	Betydning
 (21)	Standby-modus
 (22)	Manuell modus
 (23)	Timer
	Count up: I manuell modus
	Count down: I forhåndsinnstilte programmer
 (24)	Modusen SINGLE SERVE
 (25)	Modusen FAMILY SERVE

BRUK (Fig. A, B, C, D, E)

- Plasser mikseren på en flat overflate og fest kannen (3) til motorbasen (7).
- Putt ingrediensene inn i kannen (3), pass på at du ikke overstiger den maksimale



Bruk



kapasiteten (1,5 liter/6 kopper).

- Plasser lokket (2) med doseringskorken (1) på kannen (3). Forsikre deg om at lokket (2) sitter skikkelig på plass.
- For å tilføre eller kutte strømmen til apparatet kobler du til strømkabelen i kontakten på baksiden av mikseren og den andre enden til en stikkontakt.
- Trykk på tasten ON. Ledlampene på tastene lyser uten og blinke og mikseren er klar til bruk.



Fare for elektrisk støt

Sett støpselet inn i en godkjent stikkontakt som er jordet.

- Ikke tukle med jordingen.
- Ikke bruk adapter.
- Ikke bruk skjøteledning.
- Manglende respekt for disse advarslene kan føre til død, brann eller elektrisk støt.



Standby-modus

Standby-modusen aktiveres automatisk i følgende tilfeller:

- etter 30 sekunder der mikseren ikke har vært i bruk i det hele tatt;
- hvis mikseren stanses manuelt i mer enn 10 sekunder;
- ved avslutning av et forhåndsinnstilt program.

Displayet viser symbolet Standby (21) og ledlampene på tastene er slukket.

- Displayet viser som standard en blinkende "0".
- Velg ønsket hastighet ved hjelp av kontrollbryteren (6) eller et forhåndsinnstilt program ved å velge den tilhørende tasten.



Ikke bruk maskinen ved hastighetene 1-8 i mer enn 3 minutter i strekk.



Du kan tilsette flere ingredienser mens du mikser ved å fjerne doseringskorken (1) og helle ingrediensene i gjennom hullet i lokket (2).



Vent til syklusen er helt ferdig før du fjerner kannen, slik at du unngår skader på koblingen.



Apparatet er utstyrt med et sikkerhetsblokkeringsystem som stanser motoren hvis kannen blir fjernet. Det har dessuten en innretning for beskyttelse av motoren, som utløses i tilfelle av overbelastning.

Smooth Start-system



System for gradvis oppstart (Smooth Start)

Ved oppstart av apparatet øker hastigheten progressivt fram til det når den innstilte hastigheten. På denne måten unngår man skader på apparatet og blandingen blir bedre.

Funksjonen Smooth Start fungerer bare når du velger en hastighet på mellom 1 og 9 og den fungerer ikke i kombinasjon med modusen PULSE eller forhåndsinnstilte programmer.

ON

NO - 7



Bruk

Manuell funksjon

- Drei bryteren i klokkeretningen for å velge ønsket hastighet.
- Displayet viser valgt hastighet og symbolet "M" lyser uten å blinke.
- Trykk på ringen på bryteren for å sette i gang mikseren.
- Displayet viser brukstiden (count up) fra 0:00.
- For å øke hastigheten dreier du bryteren i klokkeretningen, og for å redusere hastigheten dreier du den mot klokkeretningen. Motoren øker eller reduserer hastigheten tilsvarende, displayet viser den valgte hastigheten i 1 sekund, og deretter viser det tidens framdrift (COUNT UP).
- For å sette mikseren på PAUSE trykker du på ringen på bryteren. "COUNT UP" fortsetter å lyse. For å gjenoppta funksjonen trykker du på ringen igjen.
- For å stanse bearbeidningen og returnere til manuell modus trykker du på en tast eller på bryteren i 2 sekunder.
- Etter 10 sekunder uten aktivitet går mikseren automatisk over i standby-modus.



I manuell modus kan du nå som helst endre hastigheten mens miksingen pågår.



I hastighetene fra 1 til 8 vil mikseren etter 3 minutters kontinuerlig funksjon stanse og gå automatisk over i standby-modus.



Ved å sette i gang mikseren på hastigheten 9 i maksimalt 6 minutter er det mulig å varme opp supper fra romtemperatur, forutsatt at de allerede er ferdig kokt.



For mer konsistente tilberedninger kan du bruke pressen til å lede ingrediensene over i kutteområdet.

Modusene Single/Family serve og forhåndsinnstilte programmer

Modusene Single/Family gjør det mulig å bruke mikseren med mengder beregnet for enkeltporsjoner (SINGLE serve) eller flere porsjoner (FAMILY serve).

Modusene Single eller Family kan kun aktiveres med de forhåndsinnstilte programmene Smoothie, Green Smoothie og kalde desserter. For flere detaljer henviser vi til tabellen "Bruksråd/Hastighetsinnstilling". Gjør som følger for å aktivere en av de to modusene:

- Trykk på tasten for 1 av de 3 ønskede programmene. Ledlyset på tasten tennes uten å blinke, mens de andre tastene slukkes.
- Displayet viser som standard symbolet (25) for modusen FAMILY SERVE og den forhåndsinnstilte tilberedningstiden.
- For å velge modusen SINGLE SERVE dreier du bryteren. Displayet viser symbolet (24) og den forhåndsinnstilte tilberedningstiden.
- Trykk på ringen på bryteren for å starte det valgte programmet. Displayet viser resterende tid til syklusen er ferdig (COUNT DOWN).
- Ledlampen på den valgte tasten fortsetter å lyse uten å blinke gjennom hele aktiveringssyklusen, mens de andre tastene er slukket.
- Syklusen avsluttes automatisk og mikseren går inn i Standby-modus. Displayet viser symbolet Stand-by (21) og ledlampene på tastene er slukket.
- For å sette programmet på PAUSE trykker du på ringen på bryteren. Nedtellingen fortsetter å lyse og alle tastene lyser uten å blinke. For å gjenoppta funksjonen trykker du en gang til på ringen på bryteren.
- For å stanse programmet trykker du på en av tastene for forhåndsinnstilt funksjon eller på bryteren i 2 sekunder. Den valgte tasten tennes, mens de andre er slukket.
- For å endre program trykker du på tasten for det ønskede programmet.





Bruk



Gjør som følger for aktivere isknusingsprogrammet:

- Trykk på programtasten. Ledlyset på tasten tennes uten å blinke, mens de andre tastene slukkes.
- Displayet viser den forhåndsinnstilte tilberedningstiden.
- Trykk på ringen på bryteren for å starte programmet. Displayet viser resterende tid til syklusen er ferdig (COUNT DOWN).
- Ledlampen på den valgte tasten fortsetter å lyse uten å blinke gjennom hele aktiverings-syklusen, mens de andre tastene er slukket.
- Syklusen avsluttes automatisk og mikseren går inn i Standby-modus. Displayet viser symbolet Stand-by (21) og ledlampene på tastene er slukket.
- For å sette programmet på PAUSE trykker du på ringen på bryteren. Nedtellingen fortsetter å lyse og tasten for det valgte programmet lyser uten å blinke. For å gjenoppta funksjonen trykker du en gang til på ringen på bryteren.
- For å stanse programmet trykker du på tasten for det valgte forhåndsinnstilte programmet eller på bryteren i 2 sekunder. Den valgte tasten tennes, mens de andre er slukket.
- For å endre program trykker du på tasten for det ønskede programmet.

Pulse-funksjon

PULSE-funksjonen kan aktiveres når manuell modus er aktivert (hastighet 1-8), eller også selvstendig.

I manuell modus, når du trykker på tasten PULSE, vil produktet fungere ved maksimal hastighet, og displayet viser hastigheten 9. Når du slipper tasten går maskinen tilbake til den hastigheten som tidligere var stilt inn.

Hvis du ønsker å aktivere funksjonen i selvstendig modus må du forsikre deg om at bryteren er i manuell modus. Når du trykker på tasten PULSE, vil produktet fungere ved maksimal hastighet, og displayet viser hastigheten 9. IMotoren stanser, men displayet viser den hastigheten maskinen stanset i før du trykket på Pulse.

Tasten PULSE tennes bare hvis du går inn i Manuell modus (symbolet M).



Funksjonen PULSE fungerer ikke i kombinasjon med forhåndsinnstilte programmer.

Bruksmodus for tilbehøret vakuumpumpe (Fig. F)*



Vakuumpumpen må startes opp før enhver blandesyklus



Vent alltid til vakuumpumpen har stanset før du setter i gang noen som helst syklus.



Ikke miks noen ingredienser mens vakuumpumpen er i funksjon, for å unngå skader på pumpen.



Dessuten, hvis matvarene dine ikke inneholder noen flytende ingredienser - for eksempel urter, krydder eller nøtter -, vil ikke vakuumblandingen ha noen betydelig virkning.

- Løsne basen på tilbehøret for å kontrollere at det er 4 batterier inne i den (BATTERIER IKKE INKLUDERT).
- Putt ingrediensene i kannen og lukk med lokket.
- Skift ut doseringskorken (1) på lokket med korken for vakuumpumpen (10).
- Plasser vakuumpumpen (9) over korken (10).
- Sett i gang i pumpen ved å trykke på den øvre tasten. Ledlampen på tasten lyser uten å blinke.
- Tilbehøret stanser automatisk når vakuumtrykket er nådd inne i kannen. Ledlyset på tasten slukkes.
- Fjern vakuumpumpen (9) fra korken (10) på mikseren.
- Sett mikseren i gang ved manuell hastighet eller ønsket forhåndsinnstilt program.
- Når syklusen er over trykker du på ventilen på korken for å slippe ut trykket i kannen på mikseren.
- Fjern korken fra kannen

















*I serie på enkelte modeller. Tilgjengelig også som valgfritt tilbehør.





Forslag

BRUKSRÅD / HASTIGHETSINNSTILLING

Funksjon	Beskrivelse	Anbefalte forberedelser	Mengde	Tid	Tilbehør
Manuell 1-9	De variable hastighetene fra 1-9 muliggjør maksimal kontroll av mikseren.	Mel, rører, frukt eller grønnsakspureer, moser, saus og tilbehør, vispet krem, blandede kalde drikker, mousse, sorbeter, kremer og smør av tørkede frukter, oppvarmede supper*.	1,5 L	3 min maks.*	Presse
SMOOTHIE 	Mikseren fungerer ved korrekt hastighet for å oppnå tette og kremete resultater.	Fruktbasert mos/frappé base, av friske eller frosne frukter.	 500 ml	 30 sek	
			 1 l	 45 sek	
GREEN SMOOTHIE 	Lar deg lage deilige sunne smoothier.	Smoothier laget av spinat, kål eller andre grønne frukter og grønnsaker.	 500 ml	 35 sek	
			 1 l	 50 sek	
KALDE DESSERTER** 	Lar deg lage frosne desserter for alle behov og smaker.	Is, sorbet, frossen yoghurt og frosne desserter.	 300 g	 50 sek	Presse
			 800 g	 1 min 30 sek	Presse
ISKNUSER 	Mikseren fungerer i korte, intense impulser for å knuse is til snø.	Knuste isbiter, moste frosne bær og grønnsaker, cocktails, granite.	100 g (min) 300 g (maks)	35 sek	



* Det er mulig å varme opp supper som allerede er kokt fra romtemperatur ved å sette i gang mikseren på hastighet 9 i maksimalt 6 minutter.



** Funksjonen Kalde desserter:

- Konsistensen på sluttproduktet kan påvirkes av typen oppskrift og ingrediensene som brukes.
- I tillegg av tilberedninger med frossen frukt anbefaler vi at du putter i små biter og venter i noen minutter før du bruker dem.
- For oppskrifter i modusen "Single Serve" anbefaler vi å øke andelen flytende produkt i forhold til oppskriftene som brukes i modusen "Family Serve".






Forslag



Mikseren er utstyrt med en spesifikk funksjon for automatisk rengjøring:

Funksjon	Beskrivelse	Anbefalte forberedelser	Mengde	Tid	Tilbehør
AUTOMATISK RENGJØRING 	Raske impulser med høy effektivitet og hastighet, gjør det mulig å rengjøre kannen.	Se avsnittet "Bruk av funksjonen automatisk rengjøring av kannen" for detaljerte instruksjoner.	200 ml	60 s	

Forslag for bruk av mikseren

- For å oppnå bedre resultater anbefaler vi å:
 - kutte maten som skal mikses i biter.
 - Putt i væskene først, deretter grønne bladgrønnsaker, så myke ingredienser og deretter nøtter/frø/korn og til sist is/frosne ingredienser.
 - Det kan bli nødvendig å avbryte funksjonen for å skyve ingrediensene langs veggene på kannen nedover med en spatel.
- Når du blander sammen flytende og tørre ingredienser anbefaler vi at du først tilsetter de flytende ingrediensene og deretter tilsetter de tørre.
- Fjern eventuelle harde deler fra matvarene som skal blandes (f.eks. steiner eller kjernehus i frukt, bein fra kjøtt og lignende).
- Ikke la matrester tørke inne i kannen eller på knivbladene over lengre tid, da det vil kunne bli vanskelig å fjerne dem etterpå. Hvis det ikke er mulig å fjerne dem med en gang kan du helle i litt varmt vann slik at du bløtlegger restene.

NO



Rengjøring og vedlikehold

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD (Fig. H)



Feilaktig bruk. Fare for skader på overflatene.

- Ikke bruk damp for å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder klor, salmiakk eller blekemiddel på deler som er overflatebehandlet med metallisk dekor (f.eks. anodisering, fornikling, forkromming).
- Ikke bruk slipende eller korroderende midler (f.eks. pulverprodukter, flekkfjernere og stålskrubber).
- Ikke bruk rue eller slipende materialer, eller skarpe metallskraper.

Rengjøring av motorbasen

For å god bevaring av de utvendige overflaten bør disse rengjøres regelmessig etter hver bruk, etter at maskinen er avkjølt. Rengjør med en myk og fuktig klut og nøytralt vaskemiddel.



Skarpe knivblader. Fare for kutt.

- Ikke ta på knivbladene med hendene.

Rengjøring av mikseren

- Kannen, lokket på mikseren (2) og doseringskorken (1) kan vaskes i oppvaskmaskin eller ved å bruke de forhåndsinnstilte automatiske rengjøringsprogrammet (Se avsnittet "Beskrivelse av kontroller")
- Forsikre deg om at delene er helt tørre før du setter dem på plass igjen på mikseren.

Rengjøring av tilbehøret



Ikke putt vakuumpumpen (9)* i vann eller i noen annen væske. Ikke bruk oppvaskmaskinen.

- Korken inne i vakuumpumpen (10)* kan vaskes i oppvaskmaskin. For grundig rengjøring tar du ut ventilen og vasker den for hånd.
- Hoveddelen av vakuumpumpen (9)* kan vaskes for hånd i varmt vann og nøytralt vaskemiddel, ALDRI i oppvaskmaskin. Forsikre deg om at den er helt tørr før hver bruk.
- Pressen (11) og spatelen (12) kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Børsten (13) kan vaskes for hånd i varmt vann og nøytralt vaskemiddel, ALDRI i oppvaskmaskin.

*I serie på enkelte modeller. Tilgjengelig også som valgfritt tilbehør.



Rengjøring og vedlikehold



Bruk av tilvalget automatisk rengjøring (19)

- Hell 200 ml lunkent vann og noen få dråper nøytralt vaskemiddel i kannen.
- Trykk på tasten for automatisk rengjøringsprogram (19). Ledlyset på tasten tennes uten å blinke, mens de andre tastene slukkes.
- Displayet viser varigheten av syklusen.
- Trykk på ringen på bryteren for å starte det valgte programmet. Displayet viser COUNT DOWN.
- Ledlampen på den valgte tasten fortsetter å lyse uten å blinke gjennom hele aktiveringssyklusen, mens de andre tastene er slukket.
- Syklusen avsluttes automatisk og mikseren går inn i Standby-modus. Displayet viser symbolet Stand-by (21) og ledlampene på tastene er slukket.
- For å sette programmet på pause trykker du på ringen på bryteren. Nedtellingen fortsetter å lyse og tasten for det valgte programmet lyser uten å blinke. For å gjenoppta funksjonen trykker du en gang til på ringen på bryteren.
- For å stanse programmet trykker du på tasten (19).

NO



Hva skal jeg gjøre hvis...

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Motoren starter ikke.	Motoren er overoppvarmet.	Koble fra strømforsyningen og la motoren avkjøles.
	Støpselet er ikke satt korrekt inn i stikkontakten.	Sett støpselet inn i stikkontakten. Ikke bruk adaptere eller skjøteledninger. Kontroller at hovedbryteren er på.
	Kabelen er defekt.	Kontakt et autorisert assistanseverksted.
	Mangel på elektrisk strøm.	Kontroller at hovedbryteren er på.
Mikseren vibrerer.	Mikseren står ikke på et stabilt underlag.	Plasser mikseren på et stabilt og jevnt underlag.
	Den sklisike basen i gummi er slitt.	Få den skiftet ut ved et godkjent servicesenter.
	Det er stilt inn en for høy hastighet, eller belastningen er for høy.	Still inn en lavere hastighet og kontroller at du ikke har fylt kannen for mye.
Mikseren slår seg på, men knivene dreier ikke.	Kannen er ikke satt riktig inn på basen sin.	Ta ut kannen og sett den korrekt på plass igjen på basen sin.
Mikseren stanser under funksjon.	Motoren er overoppvarmet.	Koble fra strømforsyningen og la motoren avkjøles.
Feil E:01	Kannen er ikke på plass.	Sett kannen inn på basen.
Feil E:02	Termisk beskyttelse eller blokkerte knivblader.	Koble fra strømmen og tilbakestill mikseren.





Problem	Mulige årsaker	Løsning
T I L B E H Ø R VAKUUMPUMPE* Den røde ledlampen på tasten på tilbehøret blinker i 5 sekunder etter sugingen.	Batteriet er utladet. Vakuumpumpen klarer ikke å nå vakuumtrykket.	Skift ut alle fire batteriene.



Hvis problemet ikke er løst, eller for andre typer feil, ta kontakt med nærmeste servicecenter.

*1 serie på enkelte modeller. Tilgjengelig også som valgfritt tilbehør.

NO

NO - 15



Oppskrifter

SMOOTHIES

Ingredienser

- | | |
|--------------------|--------|
| - Melk | 450 ml |
| - Naturlig yoghurt | 150 ml |
| - Banan | 400 gr |

Framgangsmåte

- Kutt bananene i biter og putt dem inn i kannen.
- Putt alle ingrediensene i kannen, i den rekkefølgen som er anbefalt over.
- Velg funksjonen SMOOTHIES ved å velge modusen "Family serve".
- Vent til programmet er ferdig og server straks.

GREEN SMOOTHIES

Ingredienser

- | | |
|--------------------|--------|
| - Vann | 240 ml |
| - Druer eller kiwi | 300 gr |
| - Ananas | 180 gr |
| - Fersk spinat | 120 gr |
| - Bananer | 110 gr |
| - Isbiter | 130 gr |

Framgangsmåte

- Vask frukten og grønnsakene og kutt dem i biter.
- Putt alle ingrediensene i kannen, i den rekkefølgen som er anbefalt over.
- Velg funksjonen GREEN SMOOTHIES ved å velge modusen "Family serve".
- Vent til programmet er ferdig og server straks.

KALDE DESSERTER

Ingredienser

- | | |
|--------------------|--------|
| - Naturlig yoghurt | 270 gr |
| - Frosne skogsbær | 540 gr |

Framgangsmåte

- Putt i ingrediensene i kannen i den anbefalte rekkefølgen og velg funksjonen KALDE DESSERTER ved å velge modusen "Family serve".
- Mens programmet er i funksjon kan du bruke pressen til å føre ingrediensene mot kutteområdet.
- Server straks etter at programmet er avsluttet.



كتيب الوصفات

الحلويات الباردة

المكونات

- زبادي طبيعي 270 جرام
- توت مجمد 540 جرام

التحضير

- ضع المكونات في الوعاء بالترتيب المقترح سابقًا واختر خاصية "الحلويات الباردة" وخاصية "الكمية العائلية".
- استخدم المدك لنقل المكونات بشكل أفضل إلى منطقة التقطيع خلال دورة البرنامج.
- قم بتقديمها فور انتهاء دورة البرنامج.

العصائر المثلجة

المكونات

- لبن 450 مل
- زبادي طبيعي 150 مل
- موز 400 جرام

التحضير

- قم بتقطيع الموز إلى حلقات صغيرة وضع المكونات في الوعاء.
- ضع المكونات في الوعاء بالترتيب المقترح سابقًا.
- اختر خاصية "العصائر المثلجة" وخاصية "الكمية العائلية".
- انتظر حتى انتهاء دورة البرنامج وقدمه على الفور.

العصائر الخضراء المثلجة

المكونات

- ماء 240 مل
- عنب أو كيوي 300 جرام
- أناناس 180 جرام
- سبانخ طازجة 120 جرام
- موز 110 جرام
- مكعبات ثلج 130 جرام

التحضير

- قم بتنظيف الفاكهة والخضروات وتقطيعها إلى قطع صغيرة.
- ضع المكونات في الوعاء بالترتيب المقترح سابقًا.
- اختر خاصية "العصائر الخضراء المثلجة" وخاصية "الكمية العائلية".
- انتظر حتى انتهاء دورة البرنامج وقدمه على الفور.

AR



المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
*ملحق مضخة تفريغ الهواء	البطارية فارغة	استبدل البطاريات الأربعة.
يومض زر الـ LED الأحمر الخاص بالجزء	مضخة التفريغ غير قادرة على الوصول إلى ضغط الفراغ.	
لمدة 5 ثوانٍ بعد الشفط.		

في حالة عدم التمكن من حل المشكلة أو في حالة وجود أنواع أخرى من الأعطال، قم بالتواصل مع مركز الصيانة الواقع في منطقتك.



*ملحق يأتي مع بعض النماذج، متاح أيضًا كملحق إضافي



ما العمل إذا.....

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
المحرك لا يعمل.	زادت درجة سخونة المحرك.	افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واترك المحرك ليبرد.
	لم يتم إدخال القابس بشكل صحيح في مقبس التيار الكهربائي.	ضع القابس في مقبس التيار الكهربائي. لا تستخدم المحولات أو أسلاك الإمداد. تأكد من أن الموصل الرئيسي للجهاز مدرج بشكل جيد.
	سلك الكهرباء معيب.	اتصل بمركز صيانة معتمد.
	انقطاع التيار الكهربائي.	تأكد من أن الموصل الرئيسي للجهاز مدرج بشكل جيد.
الخلاط يهتز.	لم يتم وضع الخلاط على سطح مستو.	ضع الخلاط على سطح مستو وثابت.
	تآكل في القاعدة المطاطية غير القابلة للانزلاق.	يجب تبديله بطوق جديد في أحد مراكز الصيانة المعتمدة.
الخلاط يعمل، لكن الشفرات لا تدور.	تم ضبط السرعة على درجة عالية جدًا أو الحمل ثقيل جدًا.	اضبط السرعة على درجة أقل وتأكد من عدم زيادة الحمل في الوعاء.
	لم يتم تركيب الوعاء بشكل صحيح فوق قاعدته.	قم بإزالة الوعاء وركّبه بشكل صحيح فوق قاعدته.
	زادت درجة سخونة المحرك.	افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واترك المحرك ليبرد.
خطأ E:01	لم يتم تركيب الوعاء.	قم بتركيب الوعاء فوق قاعدة المحرك.
خطأ E:02	تفعيل نظام حماية الجهاز من السخونة، أو انسداد الشفرات.	افصل الخلاط عن الكهرباء وأعد ضبطه.

AR





التنظيف و الصيانة

استخدام خاصية التنظيف التلقائي (19)

- ضع 200 مل من الماء الدافئ و بضع قطرات من سائل تنظيف الأطباق في وعاء الخلاط.
- اضغط على مفتاح برنامج التنظيف التلقائي (19). تومض لمبة الـ LED الخاصة بالبرنامج المطلوب بثبات وتنطفئ اللمبات الأخرى.
- تعرض الشاشة مدة دورة التنظيف.
- اضغط على حلقة المفتاح الدوّار لبدء البرنامج المحدد. تعرض الشاشة العد تنازلي.
- تظل لمبة الـ LED الخاصة بالبرنامج المحدد مضيئة بثبات طوال مرحلة التحضير، وتنطفئ اللمبات الأخرى.
- تنتهي مرحلة التحضير تلقائيًا ثم يعود الخلاط إلى وضع الاستعداد. تعرض الشاشة رمز وضعية الاستعداد (21) وتنطفئ جميع اللمبات الخاصة بكل البرامج.
- لإيقاف البرنامج مؤقتًا، اضغط على حلقة المفتاح الدوّار. يظل زر العد التنازلي ثابتًا ويضيء زر البرنامج المحدد بثبات. لاستئناف التشغيل، اضغط على حلقة المفتاح الدوّار مرة أخرى.
- لإيقاف البرنامج، اضغط على المفتاح (19).



التنظيف و الصيانة



التنظيف و الصيانة (الشكل H)

تنظيف الخلاط

- يمكن غسل الوعاء وغطاء الخلاط (2) وكوب القياس (1) في غسالة الأطباق أو باستخدام برنامج التنظيف التلقائي (انظر قسم "وصف أدوات التحكم").
- تأكد من أن أجزاء الخلاط جافة تمامًا قبل إعادة تركيبها.

تنظيف الملحقات



لا تغمر أبدًا مضخة تفريغ (٩) *الهواء في الماء أو في أي سائل آخر. لا تضع الشفرات في غسالة الأطباق.

- (10) *يمكن غسل السدادة الداخلية لمضخة تفريغ الهواء في غسالة الأطباق. لتنظيف عميق، قم بإزالة الصمام وغسله يدويًا.
- يمكن غسل هيكل مضخة تفريغ (9) * الهواء يدويًا بالماء الساخن وسائل تنظيف الأطباق. لا تغسله أبدًا في غسالة الأطباق. تأكد من جفافه تمامًا قبل كل استخدام.
- يمكن غسل المدك (11) والملعقة (12) في غسالة الأطباق.
- يمكن غسل فرشاة التنظيف (13) يدويًا بالماء الساخن وسائل تنظيف الأطباق. لا تغسلها أبدًا في غسالة الأطباق.

استخدام خاطئ. خطر تلف السطوح



- لا تستخدم الأجهزة البخارية لتنظيف آلة القهوة الجهاز.
- لا تستخدم مواد التنظيف التي تحتوي على الكلور والأمونيا أو مواد تبييض في تنظيف الأجزاء التي تم طلاؤها بمواد معدنية (مثل الأنودات، وطلاء النيكل، وطلاء الكروم).
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو المسببة للتآكل (مثل منتجات البودرة، ومزيلات البقع، والإسفنجات المعدنية). قع والإسفنجات المعدنية).
- لا تستخدم مواد خشنة أو كاشطة أو كاشطات معدنية حادة.

تنظيف قاعدة المحرك

للحفاظ على الأسطح الخارجية للآلة بحالة جيدة، لا بد من تنظيفها بانتظام كلما انتهيت من استخدام الآلة، وبعد أن تركتها لتبرد. قم بتنظيفها بقطعة قماش ناعمة ومبللة وبمنظف خفيف.

الشفرات حادة. خطر التعرض للقطع.




- تجنب لمس الشفرات بالأيدي.



مقترحات:

الخلاط مزود بخاصية مميزة للتنظيف التلقائي.

الوظيفة	الوصف	التحضيرات المقترحة	المقدار	وقت التحضير	الملحق
	يسمح بتنظيف الوعاء عند استخدام نبضات الطاقة السريعة والسرعة العالية.	راجع قسم "استخدام خيار التنظيف التلقائي للوعاء" للحصول على إرشادات مفصلة.	200 مل	60 ثانية	

اقتراحات لاستخدام الخلاط

- للحصول على أفضل النتائج، يُنصح بالآتي:
 - تقطيع الطعام المطلوب خلطه إلى مكعبات.
 - إضافة السوائل أولاً، ثم الخضراوات ذات الأوراق الخضراء، ويليه المكونات اللينة ثم الفاكهة المجففة/البذور/الحبوب وأخيراً الملح/المكونات المثلجة.
- قد يكون من الضروري إيقاف التشغيل أحياناً واستخدام الملعقة الملحقة لتحريك المكونات العالقة بوعاء الخلاط.
- عند مزج المكونات السائلة والجافة معاً، يُنصح بإضافة المكونات السائلة أولاً وإضافة المكونات الجافة لاحقاً.
- قم بإزالة أي عناصر صلبة من الأطعمة المراد مزجها (مثل النوى من الفاكهة والعظام من اللحوم وما إلى ذلك).
- لا تترك بقايا الطعام لتجف داخل الوعاء وعلى الشفرات لفترة طويلة فقد يصعب إزالتها فيما بعد. إذا لم تتمكن من إزالتها فور الانتهاء من التحضير، اسكب القليل من الماء الساخن واتركه منقوعاً.



مقترحات:



اقتراحات الاستخدام/إعدادات السرعة

الوظيفة	الوصف	التحضيرات المقترحة	المقدار	وقت التحضير	الملحق
يدوي 1-9	تسمح السرعات المتغيرة من 1 إلى 9 بالتحكم في الخلط إلى أقصى حد.	الدقيق، والمعجنات، والفاكهة أو الخضار المهروس، والعصائر، والصلصات والتوابل، والكريمة المخفوقة، والمشروبات المثلجة، والموس، والحلوى المثلجة، وكريمة وزبدة المكسرات، والأحذية المعاد تسخينها*.	1.5 لتر	3 الحد الأدنى والحد الأقصى*	مدك
العصير المثلج 	يعمل الخلط بالسرعة المناسبة للحصول على عصائر ذات قوام سميك وكريمي.	عصائر مخفوقة وعصائر مثلجة مصنوعة من الفاكهة الطازجة أو المجمدة.	 500 مل	 30 ثانية	 30 ثانية
			 1 لتر	 45 ثانية	
العصير الأخضر المثلج 	سمح بالحصول على عصائر صحية ممتازة.	عصائر خضراء مصنوعة من السبانخ والقريبسط وغيرها من الفواكه والخضروات ذات الأوراق الخضراء.	 500 مل	 35 ثانية	 35 ثانية
			 1 لتر	 50 ثانية	
الحلويات الباردة** 	يسمح بالحصول على حلويات مجمدة ترضي كل الأذواق.	آيس كريم، حلوى مثلجة، زبادي مثلج، حلويات مجمدة.	 300 جرام	 50 ثانية	مدك
			 ٨٠٠ جرام	 دقيقة و30 ثانية	
جولة الثلج 	يعمل الخلط ببنضات قصيرة ومكثفة لجرش الثلج إلى قطع مفتتة.	مكعبات ثلج مجروشة، فاكهة وخضروات مجمدة مقطعة إلى قطع صغيرة، كوكيتلات، مشروبات مثلجة.	100 جرام (الحد الأدنى) 300 جرام (الحد الأقصى)	35 ثانية	

* يمكن إعادة تسخين الأحذية من درجة حرارة الغرفة فور الطهي بتفعيل الخلط على السرعة 9 لمدة 6 دقائق كحد أقصى.



** خاصية الحلويات الباردة:



- يمكن أن يتأثر القوام النهائي للأطعمة بنوع الوصفة والمكونات المستخدمة.
- في حالة استخدام الفواكه المجمدة أثناء التحضير، يُنصح بإدخالها على هيئة قطع صغيرة والانتظار بضع دقائق قبل خلطها.
- بالنسبة للوصفات التي نستخدم معها خاصية "الكمية الفردية"، يُنصح بزيادة نسبة السوائل مقارنة بالوصفات المستخدمة مع خاصية "الكمية العائلية".

AR





الاستعمال

طريقة استخدام ملحق مضخة تفريغ الهواء (الشكل F)*

يجب تشغيل مضخة تفريغ الهواء قبل أي دورة خلط.



انتظر دائمًا حتى تتوقف مضخة تفريغ الهواء تمامًا قبل تشغيل أي دورة.



لا تخطأ أي مكونات أثناء تشغيل مضخة تفريغ الهواء لتجنب تلف المضخة.



إن لم تحتوي الأطعمة على أي عناصر سائلة - مثل الأعشاب أو التوابل أو المكسرات - فلن يكون للخط بالتفريغ تأثير كبير.



- قم بفك مسامير قاعدة الملحق للتأكد من وجود 4 بطاريات بالداخل (الجهاز لا يتضمن البطاريات).
- ضع المكونات داخل الوعاء ثم اغلق الغطاء.
- استبدل غطاء القياس (1) الموجود فوق الغطاء بسداة مضخة تفريغ الهواء (10).
- ضع مضخة تفريغ الهواء (9) فوق السداة (10).
- قم بتشغيل المضخة بالضغط على الزر العلوي الخاص بها.
- تضيء لمبة الـ LED الخاصة بالمضخة بثبات.
- يتوقف الملحق عن العمل تلقائيًا بمجرد الوصول إلى ضغط الفراغ داخل الوعاء. تنطفئ لمبة الـ LED الخاصة بالمضخة.
- قم بإزالة مضخة تفريغ الهواء (9) من فوق سداة (10) الخلاط.
- قم بتشغيل الخلاط باختيار السرعة يدويًا أو أحد البرامج المعدّة مسبقًا حسب الرغبة.
- في نهاية دورة البرنامج، اضغط على صمام الغطاء لإخراج الضغط من وعاء الخلاط.
- قم بإزالة غطاء الوعاء.

- تعرض الشاشة وقت التحضير المحدد مسبقًا.
- اضغط على حلقة المفتاح الدوّار لبدء تشغيل البرنامج.
- تعرض الشاشة الوقت المتبقي في نهاية مرحلة التحضير (بالعد التنازلي).
- تظل لمبة الـ LED الخاصة بالبرنامج المحدد مضيئة بثبات أثناء مرحلة التحضير وتنطفئ اللمبات الأخرى.
- تنتهي مرحلة التحضير تلقائيًا ويعود الخلاط لوضعية الاستعداد.
- تعرض الشاشة رمز وضعية الاستعداد (21) وتنطفئ جميع اللمبات الخاصة بكل البرامج.
- لإيقاف الخلاط مؤقتًا، اضغط على حلقة المفتاح الدوّار. يظل زر العد التنازلي ثابتًا ويضيء زر البرنامج المحدد بثبات. لاستئناف التشغيل، اضغط على حلقة المفتاح الدوّار مرة أخرى.
- لإيقاف البرنامج، اضغط على مفتاح البرنامج المحدد أو على المفتاح الدوّار لمدة ثانيتين. تومض لمبة البرنامج المحدد وتنطفئ اللمبات الأخرى.
- لتغيير البرنامج، اضغط على مفتاح البرنامج المطلوب.

خاصية الخفق بالنبضات

يمكن تفعيل خاصية الخفق بالنبضات خلال تفعيل وضع التشغيل اليدوي (في السرعات من 1 إلى 8) أو التشغيل المستقل.

عند تفعيل وضع التشغيل اليدوي، يعمل الخلاط بأقصى سرعة إذا ضغطت على مفتاح خاصية الخفق بالنبضات وتعرض الشاشة السرعة 9. إذا تركت المفتاح، يعود إلى السرعة المضبوطة مسبقًا.

لتفعيل الوضع المستقل، تأكد من أن المفتاح الدوّار يقف عن وضع التشغيل اليدوي. يعمل الخلاط بأقصى سرعة إذا ضغطت على مفتاح خاصية الخفق بالنبضات وتعرض الشاشة السرعة 9. يتوقف المحرك لكن تعرض الشاشة السرعة التي تم توقف الخلاط عندها مؤقتًا قبل الضغط على خاصية الخفق بالنبضات.

يضيء مفتاح خاصية الخفق بالنبضات فقط عندما تكون الخلاط في وضع التشغيل اليدوي (رمز M).

لا تعمل خاصية الخفق بالنبضات مع البرامج المعدّة مسبقًا.



*ملحق يأتي مع بعض النماذج. متاح أيضًا كملحق إضافي



الاستعمال



وضع تشغيل خدمة الكمية الفردية/العائلية والبرامج المعدة مسبقاً
يسمح وضع خدمة الكمية الفردية/العائلية باستخدام الخلاط بكميات محددة سواء كميات صغيرة (خدمة الكمية الفردية) أو كميات كبيرة (خدمة الكمية العائلية).

يمكن استخدام وضع خدمة الكمية الفردية أو العائلية فقط مع البرامج المعدة مسبقاً: العناصر المثلجة، العصائر الخضراء المثلجة والحلويات الباردة. لمزيد من التفاصيل، راجع قسم "اقتراحات الاستخدام/إعدادات السرعة".

- لمزيد من التفاصيل، راجع قسم "اقتراحات الاستخدام/إعدادات السرعة".
- اضغط على أحد البرامج الثلاثة المرغوبة. تومض لمبة LED الخاصة بالبرنامج المطلوب بنبات وتطفئ اللمبات الأخرى.
- تعرض الشاشة افتراضياً رمز (25) وضعية خدمة الكمية العائلية ووقت التحضير المحدد مسبقاً.
- أدر المفتاح الدوّار لتحديد وضعية الكمية الفردية. تعرض الشاشة رمز (24) ووقت التحضير المحدد مسبقاً.
- اضغط على حلقة المفتاح الدوّار لبدء البرنامج المحدد. تعرض الشاشة الوقت المتبقي في نهاية مرحلة التحضير (بالعد التنازلي).
- تظل لمبة LED الخاصة بالبرنامج المحدد مضيئة بنبات طوال مرحلة التحضير، وتطفئ اللمبات الأخرى.
- تنتهي مرحلة التحضير تلقائياً ثم يعود الخلاط إلى وضع الاستعداد. تعرض الشاشة رمز وضعية الاستعداد (21) وتطفئ جميع اللمبات الخاصة بكل البرامج.
- لإيقاف الخلاط مؤقتاً، اضغط على حلقة المفتاح الدوّار. يظل زر العد التنازلي ثابتاً ويضيء جميع الأزرار بنبات، لاستئناف التشغيل، اضغط على حلقة المفتاح الدوّار مرة أخرى.
- لإيقاف البرنامج، اضغط على أحد مفاتيح البرامج المحددة مسبقاً أو على المفتاح الدوّار لمدة ثانيتين. تومض لمبة البرنامج المحدد وتطفئ اللمبات الأخرى.
- لتغيير البرنامج، اضغط على مفتاح البرنامج المطلوب.
- لتفعيل برنامج جرش الثلج، اتبع التعليمات الآتية:
- اضغط على مفتاح البرنامج. تضيء لمبة البرنامج بنبات وتطفئ اللمبات الأخرى.

طريقة التشغيل اليدوي

- أدر المفتاح الدوّار في اتجاه عقارب الساعة لتحديد السرعة المطلوبة.
- تعرض الشاشة السرعة المحددة ورمز "M" الثابت.
- اضغط على حلقة المفتاح الدوّار لتشغيل الخلاط.
- تعرض الشاشة وقت التحضير (بالعد التصاعدي) بدءاً من 0:00.
- أدر المفتاح الدوّار في اتجاه عقارب الساعة لزيادة السرعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة لتقليلها. لذا يقوم المحرك بزيادة السرعة أو تقليلها، فتعرض الشاشة السرعة المحددة لمدة ثانية واحدة، ثم تعود لتعرض تقدم الوقت (بالعد التصاعدي).
- لإيقاف الخلاط مؤقتاً، اضغط على حلقة المقبض، على أن يظل زر العد التصاعدي «COUNT UP» ثابتاً، لاستئناف التشغيل، اضغط على الحلقة مرة أخرى.
- لإيقاف التشغيل والعودة إلى وضع التشغيل اليدوي، اضغط على أي مفتاح أو على المفتاح الدوّار لمدة ثانيتين.
- | يتخذ الخلاط تلقائياً وضع الاستعداد بعد 10 ثوانٍ من عدم الاستخدام.

عند تفعيل الوضع اليدوي، يمكنك تغيير السرعة في أي وقت خلال عملية الخلط.

في حالة تحديد سرعات بين 1 و8، يتوقف الخلاط بعد 3 دقائق من التشغيل المتواصل ويعود تلقائياً إلى وضع الاستعداد.

يمكن إعادة تسخين الأحذية من درجة حرارة الغرفة فور الطهي بتفعيل الخلاط على السرعة 9 لمدة 6 دقائق كحد أقصى.

للحصول على أطعمة ذات قوام ممتاز، استخدم المدك لنقل المكونات إلى منطقة التقطيع.



الاستعمال

- يظهر على الشاشة افتراضياً وميض برقم "صفر"
- حدد السرعة المرغوبة باستخدام مفتاح التحكم الدوّار (6) أو باختيار البرنامج المحدد مسبقاً عن طريق تحديد الزر المناسب.

لا تقم بتشغيل الخلاط على السرعات من 1 إلى 8 لمدة تزيد عن 3 دقائق متوالية.



يرجى الانتظار حتى تكتمل الدورة قبل إزالة الإبريق، وهذا لتجنب تلف وُضلة الأزوّاج.



لا تخلط أي مكونات أثناء تشغيل مضخة تفريغ الهواء لتجنب تلف المضخة.



الجهاز مزود بنظام قفل أمان لوقف المحرك عند إزالة الوعاء. ويحتوي كذلك على جهاز حماية المحرك الذي يعمل في حالة وجود حمل زائد عليه.



نظام التشغيل السلس

نظام البدء التدريجي
(خاصية البدء السلس)
عند تشغيل الجهاز تبدأ السرعة في الارتفاع التدريجي حتى تصل إلى درجة السرعة المختارة. هذا يمنع تلف الجهاز ويحسن عملية الخلط.
تعمل خاصية البدء السلس فقط عند تحديد سرعة بين 1 و9، لكن لا تعمل مع وضع الخفق بالنبضات أو البرامج المعدّة مسبقاً.



الاستخدام (شكل A, B, C, D, E)

- ضع الخلاط على سطح مستوٍ، ثم ثبت الوعاء (3) على قاعدة المحرك (7).
- ضع المكونات داخل الوعاء (3) مع الحرص على عدم تجاوز السعة القصوى (1.5 لتر/6 أكواب).
- ضع الغطاء (2) ثم غطاء القياس (1) فوق الوعاء (3). تأكد من غلق الغطاء (2) بإحكام.
- لتزويد الجهاز بالكهرباء أو فصله عنها، قم بتوصيل سلك إمداد التيار الكهربائي بالمقبس الموجود في الجزء الخلفي من الخلاط، والطرف الآخر بمقبس التيار الكهربائي.
- اضغط على مفتاح التشغيل. تضيء لمبات LED للأزرار مثبتات، فيصبح الخلاط جاهزاً للاستخدام.

خطر الصعق بالكهرباء.
ادخل قابس التيار الكهربائي في مقبس متوافق ومؤرخ.
• لا تعتب شبكة الكهرباء الأرضية.
• لا تستخدم محول.
• لا تستخدم سلك للإطالة.
• قد يؤدي عدم مراعاة هذه التحذيرات إلى الوفاة أو نشوب حريق أو الصعق بالكهرباء.



وضع الاستعداد
يعمل وضع الاستعداد تلقائياً في الحالات الآتية:
• خلال 30 ثانية من عدم استخدام الخلاط.
• إذا تم إيقاف الخلاط يدوياً لأكثر من 10 ثوانٍ.
• في نهاية كل البرامج المعدّة مسبقاً.
تعرض الشاشة رمز وضعية الاستعداد (21) وتنتطفئ جميع اللمبات الخاصة بكل البرامج.





أدوات التحكم / الشاشة / الاستخدام



وصف شاشة البيانات (الشكل C)

تتيح الشاشة (6) الموجودة على المفتاح الدوّار للمستخدم عرض الوظائف التي تم ضبطها في الخلاط بالتفصيل:

رمز	معنى
	وضع الاستعداد (21)
	النظام اليدوي (22)
	عداد الوقت
	العدد التصاعدي: نظام يدوي
	العدد تنازلي: نظام البرامج المعدّة مسبقًا
	وضع الكمية الفردية (24)
	وضع الكمية العائلية (25)

الأوامر وشاشة البيانات (الشكل B وشكل C)

المنتج مزود بخمسة برامج معدّة مسبقًا (العصير المثلج، العصير الأخضر، الحلويات الباردة، جراشة الثلج، التنظيف التلقائي) وخاصية الخفق بالنبضات، التي يمكن الوصول إليها عبر لوحة التحكم (5) (الشكل A).

رمز	البرنامج
	العصير المثلج (15)
	العصير الأخضر (16)
	الحلويات الباردة (17)
	جراشة الثلج (18)
	التنظيف التلقائي (19)
	خاصية الخفق بالنبضات (20)

مفتاح دوار لتعديل السرعة (6)

يسمح المفتاح الدوّار بتحديد السرعة المطلوبة عبر السرعات اليدوية التسعة وعبر شاشة البيانات (6 شكل C)، لعرض الإعدادات التي تم ضبطها في الخلاط.
لمزيد من المعلومات، راجع قسم "وصف لوحة البيانات"

AR



الوصف

شفرات الوعاء (14)

تتيح وحدة الشفرات المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ جرش مكعبات الثلج أو تحضير العصائر والحليب المخفوق والكوكيتلات والحساء وما إلى ذلك.

وصف ملحقات الجهاز

(الشكل A)

مضخة تفريغ الهواء (9)*

تُستخدم مضخة تفريغ الهواء للحفاظ على النكهة والقوام لمكونات الوصفة.

يعزز ضغط تفريغ الهواء داخل وعاء الخلاط قبل مزج العصائر الخضراء ووصوصات الخضروات من النكهة والقوام ويساعد في تحسين الطعم بشكل عام.

مدك (11)

يجوز استخدام المدك في دفع المكونات بمنطقة التقطيع. يفيد المدك في تحضير الأطعمة الجافة أو ذات القوام السميك (مثل زبدة الفواكه المجففة أو الحلويات الباردة).

(12) معلقة مسطحة

تستخدم المعلقة المزودة لتجميع بقايا الطعام داخل الوعاء.

فرشاة التنظيف (13)

تُستخدم الفرشاة المزودة لإزالة بقايا الطعام الموجودة بالقرب من منطقة الشفرات.

الأجزاء التي قد تلامس الأطعمة مصنوعة من مواد تتوافق مع متطلبات القوانين السارية.



وصف الجهاز

(الشكل A)

- 1 | غطاء معياري.
- 2 | غطاء بفتحة صب.
- 3 | وعاء سعة 1.5 لتر.
- 4 | زر التشغيل / الإيقاف.
- 5 | لوحة التحكم.
- 6 | مفتاح التحكم الدوار وشاشة البيانات.
- 7 | هيكل المحرك.
- 8 | قاعدة غير قابلة للانزلاق.
- 9 | مضخة تفريغ الهواء*.
- 10 | سدادة مضخة التفريغ*.
- 11 | مدك.
- 12 | ملعقة مسطحة.
- 13 | فرشاة التنظيف.

قبل الاستخدام لأول مرة

- قم بإزالة أي ملصقات أو صور من جميع الأجزاء ونظف قاعدة المحرك بقطعة قماش مبللة.
- قم بفصل الوعاء عن الخلاط. اغسل جميع الأجزاء وجففها جيداً (انظر قسم "تنظيف أجزاء الجهاز").

وصف أجزاء الجهاز

(الشكل A)

(1) غطاء القياس

يمكن استخدام الغطاء لتحديد جرعة المكونات (بحد أقصى 30 مل).

(2) غطاء بفتحة صب

الغطاء مزود بموانع تسرب يساعد على غلق الوعاء بإحكام وبفتحة صب في المنتصف تساعد على إضافة المكونات بسهولة واستخدام المدك أثناء تشغيل الخلاط.

(3) وعاء سعة 1.5 لتر المصنوع من Tritan™ Renew

وعاء مزود بفتحة صغيرة ومستويات تدريجية للترات والأكواب. الحد الأدنى 0.25 لتر (كوب واحد) والحد الأقصى 1.5 لتر (6 أكواب).

*ملحق يأتي مع بعض النماذج. متاح أيضاً كملحق إضافي





تحذيرات



طريقة التخلص من الجهاز

يجب التخلص من هذا الجهاز بشكل منفصل عن النفايات الأخرى (وفقاً للتوجيه الأوروبي رقم



E.(2012/19/EU)

- لا يحتوي هذا الجهاز على كميات من المواد التي يمكن اعتبارها خطرة على الصحة والبيئة، وفقاً للتوجيهات الأوروبية الحالية.
- لا يجوز التخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة مع النفايات المنزلية! وفقاً للتشريعات الحالية، يجب إرسال الأجهزة الكهربائية منتهية الصلاحية إلى مراكز تجميع منفصلة للنفايات الكهربائية والإلكترونية. لمزيد من المعلومات، اتصل بالسلطات المحلية المسؤولة أو بمشغلي مراكز تجميع النفايات المنفصلة.
- تسليم مواد التعبئة والتغليف إلى مراكز تجميع النفايات المنفصلة المناسبة.

توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي

تأكد من أن الضغط الكهربائي وتردد التيار الكهربائي يتوافقان مع البيانات المشار إليها على لوحة البيانات الموجودة أسفل الجهاز. في حالة عدم توافق قابس الجهاز مع مقبس التيار الكهربائي، اتصل بخدمة الدعم الفني والصيانة لاستبداله.

معلومات عن استهلاك الطاقة في وضعية إيقاف التشغيل/الاستعداد

يمكن العثور على البيانات الفنية المتعلقة بالاستهلاك في وضعية إيقاف التشغيل/الاستعداد للجهاز على موقع الويب www.smeg.com على الصفحة المخصصة للمنتج المعني. طريقة التخلص من

مسؤولية جهة التصنيع

- تعفي الشركة المصنعة نفسها من أي مسؤولية ناجمة عن الأضرار التي تلحق بالأشخاص والممتلكات بسبب:
- استخدام الجهاز بطريقة مختلفة عن الطريقة المفترضة؛
 - عدم قراءة دليل المستخدم؛
 - العبث بأي جزء من أجزاء الجهاز؛
 - استخدام قطع الغيار غير الأصلية؛
 - عدم مراعاة تحذيرات السلامة.

احتفظ بهذه الإرشادات بعناية. إذا تم إعطاء هذا لجهاز لأشخاص آخرين، فقم بتسليمهم أيضاً إرشادات الاستخدام هذه.



يمكن تنزيل هذه الإرشادات أيضاً من موقع "سميغ" www.smeg.com.

AR





تحذيرات

- تأكد دائماً من أن مضخة التفريغ مزودة بالكامل بأربع بطاريات مقاس AA مُدخلة بشكل صحيح قبل الاستخدام. لا يعمل الجزء الملحق إذا لم يتم تركيبه بشكل صحيح.
- تأكد من إطفاء مضخة التفريغ قبل القيام بإزالة البطاريات أو استبدالها.
- استخدم فقط بطاريات مقاس AA مُدخلة وفقاً لإشارات القطبان المشار إليها على مضخة التفريغ.
- يجب إدخال البطاريات وفقاً لاتجاه القطبان الصحيح.
- يجب إزالة البطاريات الفارغة من الجزء الملحق والتخلص منها بأمان.
- يجب ألا يكون مصدر الكهرباء معرضاً لماس كهربائي.
- قم دائماً بإزالة البطاريات من مضخة التفريغ إذا لم يتم استخدامها لمدة ستة أشهر أو أكثر.
- لا تحاول تشغيل مضخة التفريغ بأي طريقة أخرى تختلف عن الطريقة الموضحة في هذا الدليل.
- لا تضع أي شيء فوق مضخة التفريغ أثناء تخزينها.
- حافظ على نظافة مضخة التفريغ.
- اتبع إرشادات التنظيف الواردة في هذا الدليل.
- لا يُسمح باستخدام مضخة التفريغ من قبل الأشخاص الذين يعانون ضعف القدرات الحسية أو العقلية الجسدية، أو نقص الخبرة والمعرفة باستخدام الأجهزة الكهربائية (بما في ذلك الأطفال)، ما لم يتم الإشراف عليهم أو توجيههم من قبل البالغين والمسؤولين عن سلامتهم.
- تُحفظ الملحقات بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تحاول أبداً تعديل مضخة التفريغ أو إصلاحها: في حالة حدوث عطل، قم بإصلاحها فقط بواسطة فني صيانة مؤهل أو اتصل بخدمة الصيانة.
- هذا الجزء الملحق مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا يستخدم هذا الجزء الملحق لأغراض أخرى غير الأغراض التي صُنعت من أجلها.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. قد يؤدي الاستخدام الخاطئ للجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا تستخدم سداة مضخة التفريغ عند تحضير السوائل الساخنة.
- مضخة التفريغ مخصصة فقط للاستخدام مع النماذج BLC01 و BLC02 من خلاطات شركة Smeg.





تحذيرات



تحذيرات خاصة بهذا الجهاز

- لا تدخل سواكل ساخنة تريد سعتها عن لتر واحد. في حالة إدخال سواكل ساخنة، لا تستخدم الجهاز لأكثر من دقيقة واحدة.
- لتقليل مخاطر التعرض لأي إصابة وتجنب إتلاف الخلاط، لا تضع أبدًا يديك أو أي أدوات، مثل أدوات المائدة، في وعاء الخلاط أثناء تشغيله، باستثناء المدك الملحق بالجهاز. استخدم فقط الملعقة وفرشاة التنظيف الملحقة بالجهاز عند إيقاف تشغيل الخلاط.
- لا تستخدم المنظفات القوية أو الأشياء الحادة لغسل أو إزالة البقايا العالقة بوعاء الخلاط.
- شفرات التقطيع حادة: خطر التعرض للقطع!
- تجنب لمس شفرات التقطيع والأجزاء المتحركة.
- لا تقم بتشغيل الخلاط بدون الوعاء.
- الإرشادات الخاصة بالتنظيف الصحيح للجهاز واردة في قسم "طريقة التنظيف والصيانة".
- أفضل الجهاز دائمًا عن التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه، أو عند تركه دون رقابة، أو في حالة حدوث أي عطل.
- أفضل الجهاز دائمًا عن التيار الكهربائي قبل تركيب الأجزاء أو فكها.
- أفضل الجهاز دائمًا عن التيار الكهربائي وتركه ليبرد قبل تنظيفه.
- لا تستخدم الخلاط من دون غطاء.
- لا تستخدم الخلاط من دون غطاء.
- لا تملأ الخلاط بشكل مفرط (بحد أقصى 1.5 لتر).
- لا تستخدم الخلاط مع أجزاء أو ملحقات من جهات تصنيع أخرى.
- لا تستخدم سوى قطع الغيار الأصلية التي تنتجها الجهة المصنعة.
- قد يتسبب استخدام قطع الغيار غير الموصى بها من قبل الجهة المصنعة في نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية، أو إصابة الأشخاص القريبين من الجهاز.
- ضع الخلاط على الأماكن المستوية والجافة فقط.
- لا تقم بتشغيل الخلاط والوعاء فارغ لتجنب الإتلاف التام لوحدة شفرات التقطيع.
- لا تستخدم الخلاط لتخزين الأشياء. احتفظ بالخلاط فارغًا قبل الاستخدام وبعده.

تحذيرات خاصة بمضخة التفريغ*

- لا تضع مضخة التفريغ فوق مواقد الغاز أو المواقد الكهربائية أو بالقرب منها، أو داخل الفرن أو بالقرب من مصادر الحرارة.
- لا تخطأ أي مكونات أثناء تشغيل مضخة التفريغ. ضع دائمًا الوعاء الفارغ قبل الخلط.
- لا تقم بالخلط دون وضع سداة مضخة التفريغ بشكل صحيح فوق الغطاء.

*ملحق يأتي مع بعض النماذج. متاح أيضًا كملحق إضافي

AR



تحذيرات

تحذيرات السلامة العامة

- اتبع جميع تعليمات السلامة من أجل الاستخدام الآمن للجهاز:
- اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز.
- لا تترك الجهاز دون رقابة أثناء تشغيله.
- لا تضع الجهاز أو سلك الكهرباء أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تلف السلك أو القابس، أو في حالة سقوطه أو تعرضه للتلف بأي شكل من الأشكال..
- اتصل بخدمة صيانة ما بعد البيع لاستبدال الجهاز.
- سلك الكهرباء قصير عمداً لتجنب الحوادث. لا تستخدم سلك للإطالة.
- تجنب ملامسة سلك الكهرباء للحواف الحادة.
- لا تسحب سلك الكهرباء لفك القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- لا تضع الجهاز على مواقد الغاز أو الكهرباء المشتعلة، أو بالقرب منها أو داخل الفرن أو بالقرب من مصادر الحرارة.
- لا تحاول أبداً تعديل الجهاز أو إصلاحه: في حالة حدوث عطل، قم بإصلاحه فقط بواسطة فني صيانة مؤهل أو اتصل بخدمة الصيانة.
- لا تحاول إطفاء اللمب المشتعل إثر أي حادث بالماء: قم بفصل الجهاز وإزالة القابس من مقبس التيار الكهربائي ثم إطفاء اللمب بغطاء أو بطانية إطفاء الحريق.
- تجنب لمس الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل. ابتعد اليدين والشعر والملابس والأدوات عن الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل لتجنب الإصابات و/أو تلف الجهاز.

السلامة

تحذيرات

يعد دليل المستخدم هذا جزءاً لا يتجزأ من الجهاز، ويجب الحفاظ عليه ليبقى في متناول المستخدم طوال فترة استخدام الجهاز.

الغرض من الاستخدام

قد يؤدي عدم الانتباه لتحذيرات السلامة أو عدم قراءة تعليمات المستخدم إلى إساءة استخدام الجهاز مما يتسبب في بعض الإصابات أحياناً.

- لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عن الغرض الذي صُنع من أجله.
- يمكن استخدام الجهاز لمزج وخلق مختلف المكونات وجرش الثلج. لا يصلح هذا الجهاز لأي استخدام آخر.
- الجهاز غير مصمم للعمل مع مفاتيح إشغال مؤقتة أو مع أنظمة التحكم عن بعد.
- يستخدم الجهاز في الأماكن المغلقة فقط.
- يستخدم الجهاز وملحقاته للأغراض المنزلية والاستخدامات المشابهة، مثل:
 - في المطابخ المخصصة لإعداد الطعام في المتاجر والمكاتب وأماكن العمل المختلفة؛
 - في فنادق المبيت مع الإفطار وفي الفنادق الريفية؛
 - من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات والمناطق السكنية؛
- لا يصلح استخدام هذا الجهاز في المطاعم والبارات والكافيتريات.
- لا تستخدم هذا الجهاز لأغراض أخرى غير الأغراض المشار إليها في هذا الدليل.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الحسية أو العقلية الجسدية، أو نقص الخبرة والمعرفة باستخدام الأجهزة الكهربائية (بما في ذلك الأطفال)، ما لم يتم الإشراف عليهم أو توجيههم من قبل البالغين والمسؤولين عن سلامتهم.
- لا يُسمح للأطفال باستخدام اللعب بالجهاز. يُحفظ الجهاز وسلك الكهرباء بعيداً عن متناول الأطفال.

