

Personal Blender™ - der flinke Mixer
Personal Blender™ - the speedy mixer
Personal Blender™ - le mixeur ultra rapide

Bedienungsanleitung

Operation Manual

Mode d'emploi



Importeur & Service-Center

Importer & service center

Importateur et service après-vente

Angaben zum aktuellen Servicenter für Ihre Region entnehmen Sie bitte Ihrer Rechnung. Bitte halten Sie das Kaufdatum und die Seriennummer des Gerätes bereit. Die Nummer ist unterhalb des Gerätes angebracht.

Please see your invoice for details of the current service centre for your region. Please keep the date of purchase and the serial number of the appliance handy. This number is found on the bottom of the appliance.

Pour connaître le centre de service actuel de votre région, veuillez consulter votre facture. Veuillez garder la date d'achat et le numéro de série de votre appareil toujours à portée de main. Il est indiqué au bas de l'appareil.

Inhaltsverzeichnis

Table of contents (english)

Sommaire (français)

Bedienungsanleitung 4

Operation Manual (english) 33

Mode d'emploi (français). 63

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Bedienungsanleitung

Deutsch



Personal Blender™ - der flinke Mixer

Inhaltsverzeichnis

Vor dem Gebrauch	6
Kontrolle ist besser.....	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	6
Bevor Sie das Gerät benutzen	6
Wichtige Sicherheitshinweise	7
Signalwörter	7
Symbolerklärungen.....	7
Sicherheitshinweise.....	7
Produktbestandteile	10
Lieferumfang*	11
Bedienung	12
Reinigung	15
Lagerung	16
Problembhebung	17
Rezepte	19
A. Mixgetränke	20
B. Pikante Suppen	21
C. Süße oder pikante Soßen.....	23
D. Salsa	24
E. Dressings	25
F. Tapenade / Pesto	26
G. Dips	27
H. Grützen (Porridge).....	28
I. Pudding.....	29
J. Babynahrung.....	30
Garantiebestimmungen	31
Technische Daten	32
Wichtiger Hinweis.....	32

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Vor dem Gebrauch

Kontrolle ist besser

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder Transportschäden aufweisen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät dient zum Zerkleinern, Mixen und Mahlen von Lebensmitteln in hausüblichen Mengen.

Der Artikel ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und darf nicht im professionellen Bereich verwendet werden.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Gebrauchsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!



Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sowie die Rechnung und nach Möglichkeit den Karton mit der Innenverpackung gut auf.

Sollten Sie den Artikel einmal weitergeben, vergessen Sie nicht, die Bedienungsanleitung beizulegen.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Wichtige Sicherheitshinweise

Signalwörter

GEFAHR



Hohes Risiko!

Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

ACHTUNG



Mittleres Risiko!

Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

VORSICHT

Geringes Risiko!

Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten

Symbolerklärungen



Vor Gebrauch Anleitung lesen.



Gerät nicht in Wasser tauchen.



Wenn nicht in Betrieb, Stecker ziehen.



Gerät nicht öffnen! Gefahr eines Stromschlags!

Sicherheitshinweise

GEFAHR



Gefährliche Netzspannung!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Spannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

Schlag führen.

- Das Gerät ist ausschließlich für 230V/ 50 Hz Wechselspannung geeignet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Fassen Sie während des Betriebs niemals in das Innere des Geräts.
- Tauchen Sie weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder -stecker in Wasser.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Halten Sie das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Halten Sie das Netzkabel von scharfen Kanten fern und knicken Sie es nicht.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Wichtige Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Lagern Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es reinigen, zusammen- oder auseinanderbauen oder wenn eine Störung auftritt, ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden.
- Verwenden Sie nie das Anschlusskabel als Tragegriff.
- Machen Sie das ausgediente Gerät unbrauchbar: Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und schneiden Sie das Netzkabel durch.

GEFAHR Gefahren für Kinder und andere Personen!



- Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder

mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

GEFAHR Verletzungsgefahr!



Das Gerät ist mit scharfen Schneidmessern ausgestattet. Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen!

- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn der Becher fest mit dem Mix- oder Mahlwerk verschraubt ist!
 - Die Messer sind scharf! Gehen Sie beim Verschrauben der Becher mit dem Mix- oder Mahlwerk sowie beim Reinigen der Schneidmesser vorsichtig vor!
 - Öffnen Sie erst den Deckel des aufgesetzten Behältnisses, wenn die Messer vollständig still stehen.
 - Fassen Sie niemals bewegliche Teile an!
 - Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien, wie z.B. Vorhängen, o.Ä. auf.
 - Verwenden Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt!
-

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Wichtige Sicherheitshinweise

ACHTUNG Gefahr durch Fehlbedienung!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit den Gefahren und Besonderheiten des Geräts vertraut sind.
- Verwenden Sie das Gerät max. 30 Sekunden ohne Unterbrechung. Lassen Sie es dann mindestens 1 Minute ruhen. Wenn sich das Gerät infolge der Hitzestopp-Funktion abschaltet, lassen Sie das Gerät mindestens 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.
- Setzen Sie das Gerät niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör!
- Verwenden Sie das Gerät niemals unbefüllt!
- Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten ein!
- Verwenden Sie zum Leeren des Bechers einen Gummispatel, um ein Zerkratzen der Mix- bzw. Mahlbecher zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät stets auf eine ebene, stabile und unempfindliche Oberfläche.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts kein kochendes Wasser.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Produktbestandteile



(Abbildungen ähnlich, technische Änderungen vorbehalten.)

- 1 Motorteil (54040)
- 2 Mixwerk, 4-flügelig (54050)
- 3 Mixbecher, 300 ml (54016)
- 4 Schraubverschluss (54033)
- 5 Mahlwerk, 2-flügelig (54055)
- 6 Mahlbecher, 150 ml (54017)
- 7 Schraubverschluss mit Trinköffnung (54011)

Der Lieferumfang kann je nach Modell variieren.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Produktbestandteile

Lieferumfang*

PB150**	PB 250**
1 Motorteil (1)	1 Motorteil (1)
1 Mixwerk (2)	1 Mixwerk (2)
2 Mixbecher (3) aus bruchfestem Kunststoff	2 Mixbecher (3) aus bruchfestem Kunststoff
1 Schraubverschluss (4) zur Aufbewahrung	3 Schraubverschlüsse (4) zur Aufbewahrung
1 Schraubverschluss mit Trinköffnung (7)	1 Mahlwerk (5) zum Mahlen von Getreide, Nüssen, Kaffee etc.
	2 Mahlbecher (6)
	1 Schraubverschluss mit Trinköffnung (7)

* Zur Zeit der Drucklegung. Der Lieferumfang ist freibleibend. Verbindlich sind die Angaben der jeweils gültigen Verkaufsunterlagen.

** Selbstverständlich können alle Einzelteile, die zusätzlich zu den Teilen des PB-150 im PB-250 enthalten sind, als Ergänzung zum PB-150 bei ihrem Importeur & Service-Center (siehe S.2) bestellt werden!

Weiteres, nicht im Lieferumfang des PB250 enthaltenes Zubehör



- XL Mixbecher, 450 ml, mit Schraubverschluss (54015)

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Bedienung

GEFAHR Verletzungsgefahr!



Das Gerät ist mit scharfen Schneidmessern ausgestattet. Unsachgemäßer Umgang

mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen!

- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn der Becher fest mit dem Mix- oder Mahlwerk verschraubt ist!
- Die Messer sind scharf! Gehen Sie beim Verschrauben der Becher mit dem Mix- oder Mahlwerk sowie beim Reinigen der Schneidmesser vorsichtig vor!
- Öffnen Sie erst den Deckel des aufgesetzten Behältnisses, wenn die Messer vollständig still stehen.
- Fassen Sie niemals bewegliche Teile an!
- Verwenden Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt!

1. Füllen Sie die gewünschten Zutaten in den Mix- (3) bzw. Mahlbecher (6). Bitte beachten Sie dabei folgende Mindest- und Maximalmengen:



- **Mixbecher:** mind. 50 ml, max. 300 ml Flüssigkeit
- **Mahlbecher:** mind. 50 ml, max. 120 ml Flüssigkeit / max. 100 g Getreide/Samen

2. Setzen Sie das Mix-/Mahlwerk (2/5) auf den Mix-/Mahlbecher (3/6) und schrauben Sie es fest. Die Mix-/Mahlleinheit umdrehen und auf das Motorteil (1) aufsetzen.



ACHTUNG Gefahr durch Fehlbedienung!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Achten Sie unbedingt darauf, dass das Mixwerk (2) mit dem Mixbecher (3) fest verschraubt ist und dass es keine Verunreinigungen im Gewinde oder auf der Dichtung zwischen Becher und Mixwerk gibt. Es besteht sonst die Gefahr, dass Flüssigkeit aus dem Mixbecher austritt und in den Motorblock (1) gelangt. Der Motor kann durch eindringende Flüssigkeit beschädigt werden. Sollte trotzdem während des Mixens Flüssigkeit aus dem Mixbecher (3) austreten, ziehen Sie sofort den Stecker und wischen Sie die Flüssigkeit mit einem Lappen ab.

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Bedienung

4. Drehen Sie die Mix-/Mahleinheit so, dass die kleinen schwarzen Kunststoffnasen der Antriebskupplung im Mix-/Mahlwerk in die kleinen durchsichtigen Kerben der Kupplung am Motorblock (1) einrastet und Antriebssteile vom Messerwerk und Motorblock (1) richtig ineinander gleiten.



Hinweis: Sollten die Kupplungsteile zwischen Motorblock (1) und Mix-/Mahlwerk (2/5) nicht direkt ineinander stecken, können Sie entweder den Becher nicht weit genug herunter drücken, um den Kontakt am Motor auszulösen, oder die Kupplungsteile reiben aufeinander und nutzen sich stark ab.

Lösung: Nehmen Sie die Mix-/Mahleinheit noch einmal ab, drehen Sie leicht an dem schwarzen Gummirad am Mix-/Mahlwerk und setzen Sie die Einheit noch einmal auf den Motorblock (1) auf. Die Teile sollten nun ineinander gleiten.

ACHTUNG Gefahr durch Fehlbedienung!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Verwenden Sie das Gerät max. 30 Sekunden ohne Unterbrechung. Lassen Sie es dann mindestens 1 Minute ruhen. Wenn sich das Gerät infolge der Hitzestopp-Funktion abschaltet, lassen Sie das Gerät mindestens 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.
- Verwenden Sie das gerät niemals unbefüllt!
- Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten ein!



- **Pulsieren:** Drücken Sie kurz auf den Becher und lassen dann wieder los. Wiederholen Sie diesen Vorgang so oft, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- **Dauerbetrieb:** Drücken Sie den Becher herunter und drehen Sie einen halben Zentimeter ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Das Gerät bleibt eingeschaltet. Wenn Sie den Becher nun gegen den Uhrzeigersinn drehen, wird der Mix- bzw. Mahlvorgang angehalten.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Bedienung

Für die Langlebigkeit des Motorblocks ist es bei beiden Betriebsarten ratsam, in Intervallen zu mixen/mahlen. Je Intervall max. 30 Sekunden. Zwischen den Intervallen 1 Minute Pause.

Tipp: Nehmen Sie das Gerät während des Dauerbetriebs in beide Hände und schütteln Sie es in der Vertikalen. Halten Sie dabei mit einer Hand den Motorblock (1) und mit der anderen den Mix-/Mahlbecher (3/6). Gerade bei trockenen oder dickflüssigen Zutaten erreichen Sie so, dass der Inhalt immer wieder auf die Messer zurück fällt und bekommen ein noch feineres Ergebnis.

5. Wichtig ist, dass Sie warten, bis der Motor still steht. Nehmen Sie erst dann die Mix-/Mahleinheit wieder ab und stellen Sie sie mit dem Mix-/Mahlwerk (2/5) nach oben hin. Nun können Sie dieses abschrauben. Füllen Sie das Mix-/Mahlgut zum Servieren in einen geeigneten Behälter um oder trinken/essen Sie direkt aus dem Mixbecher (3) oder lagern Sie auch darin.
6. Spülen Sie den Mix-/Mahlbecher (3/6) ab. Mix- und Mahlwerk (2/5) sind zwar spülmaschinenfest, werden aber in der Spülmaschine schneller stumpf und undicht. Bitte stellen Sie die Teile daher nicht in die Spülmaschine, sondern spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab.



Personal Blender™ - der flinke Mixer

Reinigung

GEFAHR Gefährliche Netzspannung!



Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Spannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Tauchen Sie weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder -stecker in Wasser.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

GEFAHR Verletzungsgefahr!



Das Gerät ist mit scharfen Schneidmessern ausgestattet. Unsachgemäßer Umgang

mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen!

- Gehen Sie beim Verschrauben der Becher mit dem Mix- oder Mahlwerk sowie beim Reinigen der Schneidmesser vorsichtig vor!

Alle Teile außer dem Motorteil (1) können von Hand gespült werden. Um die Reinigung zu vereinfachen, sollten die Becher und das Mix-/Mahlwerk gleich nach der Benutzung abgespült werden, damit keine Speisereste antrocknen können.

Die Mix-/Mahlbecher (3/6) bestehen aus robustem, reinem Kunststoff von hoher Stabilität. Ihre glatte Oberfläche sieht jahrelang aus wie neu, wenn sie richtig behandelt wird.



- Lassen Sie Mix-/Mahlwerk (2/5) nie im Spülwasser liegen, wo es übersehen werden könnte. Es besteht Verletzungsgefahr! Die Becher und Mix-/Mahlwerk (2/5) am Besten unter fließendem Wasser abspülen. Auch wenn alle Teile spülmaschinenfest sind, raten wir Ihnen, die Einzelteile nicht in die Spülmaschine zu stellen, da sie sonst spröde und milchig werden können.
- Die große weiße Gummidichtung der Messerwerke (2/5) sollte möglichst in der Fuge belassen werden. Möchten Sie diese Dichtung auswechseln ist sie über Ihr Personal Blender™ Service-Center (siehe S. 2) zu erhalten.
- Halten Sie bei der Arbeit immer einen feuchten Schwamm griffbereit und wischen Sie mögliche Spritzer vom Motorteil (1) ab. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel.
- Die Gummifüße am Boden des Motorteils (1) verhindern auf den meisten Oberflächen, dass der Mixer im Dauerbetrieb „wandert“. Reinigen Sie die Gummifüße regelmäßig, um die Rutschfestigkeit zu erhalten.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Lagerung

GEFAHR Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen!

- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose.
 - Bewahren Sie das Mix- und ggf. das Mahlwerk stets außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
-

Bewahren Sie das Gerät am besten stets griffbereit auf der Arbeitsfläche in Ihrer Küche auf.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Problembekämpfung

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Der Motor kommt nicht richtig auf Touren. Das Gerät wird lauter und warm.	Der Becherinhalt ist zu zäh- bzw. dickflüssig.	Fügen Sie Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzu und schütteln Sie es in der Vertikalen (siehe Seite 13). Befreien Sie das verstopfte Mix-/Mahlwerk von etwaigen Verunreinigungen (siehe Seite 14, Punkt 6).
Das Gerät qualmt.	Es kommt zu starkem Gummiabrieb der Kupplung vom Antrieb des Mix-/Mahlwerks und am Motorblock, da die Teile nicht richtig aufsitzen.	Achten Sie immer darauf, dass die Kupplungsteile des Mix-/Mahlwerks richtig in den Motorblock gleiten. Die defekten Teile müssen ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie dazu Ihr Personal Blender Service-Center (siehe Seite 2).
Das Gerät hat sich von alleine abgeschaltet und ist warm.	Die Hitzestopp-Funktion hat sich aktiviert, da sich das Gerät zu lang im Dauerbetrieb befand.	Lassen Sie das Gerät mindestens 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder benutzen.
Flüssigkeit tritt aus dem Mixbecher aus. (Gelangt diese in den Motorblock, kann dadurch der Druckschalter am Motorblock verkleben.)	Das Mixwerk ist nicht fest genug mit dem Mixbecher verschraubt.	Stellen Sie sicher, dass der Becher und das Mixwerk so fest wie möglich miteinander verschraubt sind.
	Die große weiße Gummidichtung der Messerwerke sitzt nicht richtig fest oder ist porös.	Kontrollieren Sie den Sitz der Gummidichtung. Sollte diese brüchig wirken oder Risse aufzeigen, kontaktieren Sie Ihr Personal Blender-Service-Center (siehe Seite 2).
	Das Mix-/Mahlwerk ist rissig und undicht geworden, zum Beispiel durch die Reinigung in der Spülmaschine oder durch Kontakt mit zu heißem Wasser.	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten oder das Personal Blender-Service-Center (siehe Seite 2) und bestellen Sie ein neues Mix-/Mahlwerk.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Problembekämpfung

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Der Motor läuft weiter und das durchsichtige Kupplungsrad am Motorblock dreht sich noch, obwohl Sie die Mix-/Mahleinheit vom Motorblock abgenommen haben.	Saft oder eine andere Flüssigkeit ist in den Motorblock gelangt und hat den Druckschalter verklebt.	Ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen Sie den Motorblock und den Druckschalter gründlich und versuchen Sie es noch einmal.
Der Motor springt nicht an.	Das Mix-/Mahlwerk und der Mix-/Mahlbecher sind nicht fest genug miteinander verschraubt.	Nehmen Sie die Mix-/Mahleinheit noch einmal auseinander und schrauben Sie sie erneut zusammen. Achten Sie darauf, dass alles wirklich fest verschraubt ist. Versuchen Sie es dann noch einmal.
	Sie drücken die Mix-/Mahleinheit nicht stark genug nach unten in Richtung Motorblock.	Versuchen Sie es noch einmal.
	Die Verbindungsteile an Motorblock und Mix-/Mahleinheit sitzen nicht richtig ineinander.	Nehmen Sie die Mix- oder Mahleinheit noch einmal ab. Drehen Sie ein wenig an dem Kupplungsrad am Mix-/Mahlwerk und setzen Sie die Einheit noch einmal auf den Motorblock auf. Die Teile müssten nun ineinander gleiten.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Rezepte



Diese Rezepte sind nach den Rezepten von Elysa Markowitz kreiert, der Autorin von „Mix it!“.

Erhältlich bei Ihrem Personal Blender-Servicecenter (siehe S.2).

Die hier aufgeführten Rezepte sollen Sie inspirieren. Experimentieren Sie mit frischen Nahrungsmitteln der Saison, die Ihnen schmecken. Finden Sie Ihre genussvollsten Lieblingsrezepte heraus und teilen Sie diese mit der Familie oder mit Freunden. Probieren Sie täglich etwas Neues aus!

Tipp: Zur optimalen Umsetzung von Rezepten mit Nüssen und Samen empfehlen wir, erst die härteren Nüsse und Samen mit dem Mahlwerk und dem kleinen 150 ml-Becher zu zermahlen und dann mit allen weiteren Zutaten und dem Mixwerk zu verarbeiten. So erzielen Sie noch cremigere Resultate.



Personal Blender™ - der flinke Mixer

Rezepte

A. Mixgetränke

Grundrezept

Anhand dieses Grundrezepts für Mixgetränke können Sie Ihre eigenen Kreationen entwickeln.

Nehmen Sie:

- 120 – 240 ml Flüssigkeit (z.B. Wasser, Säfte, Kaffee, Joghurt oder Soja-Joghurt, Tofu (mit 30 ml Wasser verquirlen), Soja-, Bananen-, Sonnenblumenkern-, Sesam-, Mandel- oder Kuhmilch)
- 1 Banane (frisch oder gefroren, grob zerkleinert)
- 1 Handvoll anderes frisches oder gefrorenes Obst (jedes Obst ist für den Personal Blender™ geeignet)

Je mehr Obst Sie hinzufügen, desto dickflüssiger wird das Getränk. Wenn Sie nur 60 ml Flüssigkeit nehmen, können Sie ein pudding-ähnliches Dessert oder Sorbet herstellen.

* Bananen-, Sonnenblumenkern-, Sesam- oder Mandelmilch können Sie mit Ihrem Personal Blender™ ganz leicht selbst herstellen. Vermixen Sie dazu Bananenstücke bzw. Samen oder Kerne (vorher einweichen) im Personal Blender™ mit Wasser, bis keine festen Bestandteile mehr vorhanden sind.

Raffinierte Ergänzungen

- 2 Eiswürfel
- z.B. Lein- oder Hanföl oder eingeweichte Leinsamen (als Lieferanten von essenziellen Fettsäuren)
- 1 EL eingeweichte Körner oder Nüsse (z.B. Sesamkörner, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, eingeweichte Mandeln oder Paranüsse). – Nicht alle Nüsse müssen eingeweicht werden. Sehr fettreiche Nüsse sind bereits weich genug.
- 1 EL Spirulina-, Kamutgras-, Gerstengras- oder Weizengras-Pulver

Dattel mit Orange

- 120 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1 gefrorene Banane
- 2 EL eingeweichte Leinsamen (optional) oder Hanfsamen
- 1 entsteinte Dattel
- 1 EL Spirulina-, Kamutgras-, Gersten- oder Weizengraspulver
- 2 Eiswürfel (optional)

Zum Servieren: Gießen Sie den Borscht in eine Schüssel. Mit etwas Avocado-Joghurt garnieren.

Winter Green Smoothie

- 1/4 l Apfelsaft
- 1 Banane
- 1 EL eingeweichte Leinsamen oder Leinöl
- 2 Blätter Minze
- 1-2 TL Spirulina-, Kamutgras-, Gersten- oder Weizengraspulver (wir empfehlen Greens of Kamut)

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren.

Errötete Bananen-Crème

- 250 g Joghurt (aus Milch oder Soja)
- 1 Banane
- 1/2 Tasse frische oder tiefgefrorene Erdbeeren
- 2 EL eingeweichte Leinsamen
- 1 EL Honig

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Rezepte

A. Mixgetränke

Tropisches Sorbet

- 60 ml Wasser
- 1 Banane
- 1/2 Tasse tiefgefrorene Ananas
- 1/2 Tasse tiefgefrorene Mango
- Zitronensaft nach Geschmack

45-60 Sek. oder bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren. Dies ist ein etwas dickflüssigeres Mixgetränk, fast wie ein Softeis.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Rezepte

B. Pikante Suppen

Grundrezept

Anhand dieses Grundrezeptes für pikante Suppen können Sie Ihre eigenen Kreationen entwickeln.

Nehmen Sie:

- 120-240 ml Flüssigkeit (z.B. Karottensaft oder ein anderer Gemüsesaft nach Wahl, Joghurt, Soja-Joghurt, Soja-, Hafer- oder Kuhmilch, Tofu (mit 30 ml Wasser verquirlen) oder Wasser)
- 1/2 Avocado oder eine andere cremige Zutat (z.B. Sesammus (Tahin), Nussmus, Milch, Tofu, Joghurt, Hüttenkäse, Frischkäse, Öl oder Kefir)
- 1 Handvoll frisches oder gefrorenes Gemüse (Die meisten frischen Gemüsesorten können für pikante Suppen verwendet werden. Zu empfehlen sind z.B. Tomaten, Grüne Erbsen, Gurken, Sellerie, Kürbis, Zucchini, Blumenkohl, Mais, Kopfsalat oder andere grüne Blätter, Korianderkraut bzw. Cilantro, Petersilie, Minze usw.)

Pikante Suppen können sowohl kalt als auch warm zubereitet werden.

Anmerkung: Diese Suppen werden etwas stückig, wenn Sie nicht sehr weiches Gemüse oder weiche Blätter verwenden. Je mehr Gemüse Sie hinzufügen, desto dicker wird Ihr Getränk bzw. Ihre Suppe. Mit 60 ml Flüssigkeit können Sie einen Dipp oder eine Soße aus den meisten Gemüsesorten und Flüssigkeiten Ihrer Wahl herstellen.

Raffinierte Ergänzungen

- z.B. Lein- oder Hanföl oder eingeweichte Leinsamen (als Lieferanten von essenziellen Fettsäuren)
- 1 EL Nuss- oder Körnermus (z.B. Tahin, Mandel-, Hanfsamen-, Erdnuss-, Haselnuss-, Macadamia-, Cashewkern- oder Kürbiskernmus)
- 1 EL Spirulina-, Kamutgras-, Gerstengras- oder Weizengras-Pulver
- 1/2 - 1 EL von Dr. Urs Hochstrassers Mandelpüree zum Verfeinern zugeben.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Rezepte

B. Pikante Suppen

Cado-Cado-Suppe

- 1/4 l Karottensaft
- 1/2 Avocado
- 2 Basilikumblätter
- 1 EL Spirulinapulver, Kamutgras-, Gersten- oder Weizengraspulver
- Zitronensaft nach Geschmack

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren.

Stückige Tomatensuppe

- 60 ml Wasser
- 4 Cherrytomaten (halbiert)
- 4 getrocknete Tomaten (in warmem Wasser eingeweicht)
- 3 Basilikumblätter
- 1 entsteinte Dattel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz nach Geschmack

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren.

Crémige Mais-Koriander Suppe

- 240 ml Milch oder 120 ml Karottensaft und 1/2 Avocado
- 2/3 Tasse Maiskörner
- 2 Zweige frischen Koriander
- 2 Cherrytomaten (halbiert)
- Salz nach Geschmack (Meersalz oder Kristallsalz)

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren.



Personal Blender™ - der flinke Mixer

Rezepte

C. Süße oder pikante Soßen

Grundrezept

Anhand dieses Grundrezeptes für süße oder pikante Soßen können Sie Ihre eigenen Kreationen entwickeln.

Nehmen Sie:

- 60-120 ml Flüssigkeit (z.B. Karottensaft oder ein anderer Gemüsesaft nach Wahl, Joghurt, Soja-Joghurt, Soja-, Hafer- oder Kuhmilch, Tofu (mit 30 ml Wasser verquirlen) oder Wasser)
- 120 ml cremige Zutat (z.B. Sesampaste (Tahin), Nussmus, Banane, Avocado, Milch, Tofu, Joghurt, Hüttenkäse, Frischkäse, Öl oder Kefir) – Unsere Empfehlung: Dr. Urs Hochstrassers Mandelpüree
- 1 Handvoll frisches oder gefrorenes Obst oder Gemüse
- 1-2 TL Gewürz nach Wunsch

Soßen können auch wunderbar als Suppe aus einer Schüssel gelöffelt werden, indem Sie den Anteil an Flüssigkeit erhöhen. Sie können die Soße verdicken, indem Sie die flüssigen Zutaten reduzieren.

Genießen Sie sowohl fruchtige als auch pikante Varianten.

Süße Sauce: Apfelsauce

- 1 Apfel (in kleine Stücke geschnitten)
- 1 TL eingeweichte Leinsamen
- 1 Banane
- Zimt und Muskat nach Geschmack
- Zitronensaft nach Geschmack

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren. Zum Mixen der Äpfel den Mixer mit beiden Händen festhalten und kräftig schütteln. Sobald er zu mixen beginnt, zurück auf die Arbeitsfläche stellen.

Pikante Sauce: Süßsaure Sauce

- 80 ml frisch gepresster Orangensaft
- 60 ml Ahornsirup
- 1 TL Apfelessig
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL frischer Ingwer, fein gehackt
- 2 TL Senf

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren.

Pikante Sauce: Guacamole

- 1 Avocado
- 2 Cherrytomaten (halbiert)
- 1 EL rote Zwiebelwürfel
- 1 TL Mexikanische Gewürzmischung
- Limettensaft nach Geschmack
- Meersalz oder Kristallsalz nach Geschmack

Pulsieren, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Rezepte

D. Salsa

Salsa ist eine Konsistenz, die das gemeinsame Marinieren stückiger und flüssiger Bestandteile ermöglicht, so dass sich ein wunderbarer Geschmack bildet. Sie wird über beliebige Gemüse- oder Getreidegerichte gegeben oder kann als Dipp für Obst und Gemüse verwendet werden.

Klassische Salsa

- 1 Tomate (grob zerteilt)
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Handvoll frischer Korianderblätter
- 1 Knoblauchzehe
- Meersalz nach Geschmack
- 1/4 Chilischote (Jalapeño) wenn gewünscht

Pulsieren, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.

Mango-Salsa

- 1 1/2 Tassen Mango (in kleinen Stücken)
- 1/2 Tasse frische Ananas (in kleinen Stücken)
- 1/2 Tasse Zwiebelwürfel
- 1/2 Tasse frische Korianderblätter
- 1 TL frische scharfe Chilischote (gehackt)
- Limettensaft nach Geschmack
- Meersalz nach Geschmack

Pulsieren, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.

Cilantro-Salsa

- 1 1/2 Tassen frischen Koriander (Stiele und Blätter)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL frische Jalapeño oder andere scharfe Chilischote (gehackt)
- 1 TL Olivenöl
- Limettensaft nach Geschmack
- Kreuzkümmel (gemahlen) nach Geschmack
- Meersalz nach Geschmack

Pulsieren, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist.



Personal Blender™ - der flinke Mixer

Rezepte

E. Dressing

Dressings können je nach Zutaten sämig oder stückig sein. Werden Sie mit etwas weniger Flüssigkeit oder mehr festen Zutaten hergestellt, können sie in Dips verwandelt werden.

Honig-Senf-Dressing

- 120 ml Honig oder Agavendicksaft
- 80 ml Apfelessig
- 2 EL Senf
- 1 EL Zwiebelwürfel
- 1 TL Selleriesamen
- 1 TL Kurkuma
- 240 ml Distelöl
- Meersalz oder Kristallsalz nach Geschmack

Alle Zutaten (außer dem Öl) einfüllen und mixen. Dann das Öl und eine Prise Salz hinzufügen und weitere bis zur gewünschten Sämigkeit mixen.

Würziges Papayasamen-Dressing

- 80 ml brauner Reissessig (oder Limettensaft)
- 1 EL Zwiebelwürfel
- 2 TL Senf (wir empfehlen Dijon-Senf)
- 1 TL Agavendicksaft oder Honig
- 1 TL scharfe Sauce (oder nach Geschmack)
- 160 ml Olivenöl
- 2 EL Papayasamen

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren.

Tahin-Dressing

- 60 ml Tahin (zu einer butterähnlichen Konsistenz pürierte Sesamsamen)
 - 120 ml Limonensaft
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Frühlingszwiebel (gewürfelt)
 - 1 Stange Sellerie (gewürfelt)
 - Meersalz nach Geschmack
- Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Rezepte

F. Tapenade / Pesto

Tapenade und Pesto haben eine sehr ähnliche Konsistenz – dick und mit grob gehackten Zutaten.

Oliven-Tapenade

- 1 1/2 Tassen Oliven (entkernt, in Scheiben)
- 120 ml Olivenöl
- 2 EL Kapern
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 2 TL brauner Reisessig

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren.

Tomaten-Tapenade

- 1 1/2 Tassen eingeweichte getrocknete Tomaten (ausgedrückt)
- 2 Cherrytomaten (halbiert)
- 60 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- Meersalz oder Kristallsalz nach Geschmack

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren.

Presto Pesto

- 60 ml Olivenöl
 - 1 EL Zitronensaft
 - 1 Tasse frische Basilikumblätter
 - 1/2 Tasse gehackte Petersilie
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 TL Sojasauce
 - 3 EL Pinienkerne (oder Walnuskerne)
- Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren.

Cremiges Walnusspesto

- 1/2 Tasse Walnuskerne und 1 Avocado (entkernt und gewürfelt)
- 1 Tasse Basilikumblätter und 1/2 Tasse Spinatblätter (sorgfältig gewaschen, gehackt)
- 2 Knoblauchzehen (gehackt) und 2 EL Olivenöl
- 1 EL Pfeffer (frisch gemahlen), 1 EL Limettensaft und Meersalz o. Kristallsalz nach Geschmack

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Rezepte

G. Dips

Klassische Dips werden aus Nüssen und Gemüse gemacht. Sie können auch aus Nüssen und Körnern, gemischt mit verschiedenen Gemüsesorten bestehen. Seien Sie kreativ und erfinden Sie eigene Variationen. Diese Rezepte dienen dabei zur Anregung.

Pecannuss-Dip

- 1 1/2 Tassen Pecannüsse (roh)
- 1 rote Zwiebel (nicht zu groß, gehackt)
- 1 TL Geflügelgewürz
- 1/2 Tasse Zucchiniwürfel
- 1 EL Sojasauce

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren. Um die Paste konsistenter zu machen, fein gehackten roten Pfeffer, Petersilie und Sellerie einrühren (jeweils 1/2 Tasse).

Kürbis-Dip

- 1/2 Tasse Kürbiskerne
- 1/2 Tasse Sonnenblumenkerne
- 60 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1/2 Avocado (gewürfelt)
- 2 Cherrytomaten (halbiert)
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 1 EL frischer Ingwer (gehackt)
- 1 EL Currypulver
- Meersalz oder Kristallsalz nach Geschmack

Kürbis- und Sonnenblumenkerne 30 Minuten einweichen und anschließend abtropfen lassen. Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren. Um die Paste etwas weicher und stückiger zu machen, nach dem Pürieren die andere Hälfte der Avocado würfeln und einrühren.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Rezepte

H. Grützen (Porridge)

Püriertes gekochtes oder gekeimtes Getreide ergibt ein wunderbares Frühstück. Geben Sie Ihr frisches Lieblingsobst, Nüsse oder Körner und Milch darüber.

Reisgrütze

- 3 Tassen Reis
- 60 ml warme Reis- oder Sojamilch oder heißes Wasser
- 2 EL Hanfsamen
- 1 Messerspitze Zimt
- Ahornsirup nach Geschmack zum Süßen (optional)
- Meersalz nach Geschmack

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren.

Für dieses Rezept kann man auch andere Getreidesorten nehmen: alle Reissorten (brauner Reis, weißer Reis, Basmatireis etc.), Hirse, Buchweizen, Gerste oder Mais.

Quinoa-Flocken-Creme

- 300 ml heißes Wasser
- 1 Tasse Quinoa-Flocken
- 1/4 TL China-Gewürzmischung (oder Muskatnuss)
- 1 EL eingeweichte Leinsamen
- Agavendicksaft oder Honig nach Geschmack zum Süßen
- Meersalz nach Geschmack

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren.

Für das Rezept können auch andere Getreideflocken verwendet werden: brauner Reis, Hirse, Hafer, usw.

Das Verhältnis von Wasser zu Getreide kann leicht variieren (z.B. 240 ml heißes Wasser auf 2 Tassen braune Reisflocken) - den Anweisungen auf der Packung folgen.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Rezepte

I. Pudding

Grundrezept

Nehmen Sie:

- Frisches Obst der Saison
- 2-4 EL Verdicker (z.B. Papaya, Bananen [sind die einfachsten Verdicker], eingeweichtes Trockenobst, Nüsse [Cashewkerne, Pecannüsse oder Walnüsse], Körner [Sonnenblumen- oder Kürbiskerne]*, Lein- oder Hanföl oder eingeweichte Leinsamen [als Lieferanten von essenziellen Fettsäuren])
- Flüssigkeit (z.B. frisch gepresster Saft, Wasser, Kuhmilch- oder Soja-Joghurt, Reis-, Hafer-, Soja-, Kartoffel-, Kuhmilch oder laktosefreie Milch, Tofu [mit 30 ml Wasser verflüssigt], Soja- oder Kuhmilch-Kefir)

Kombinieren Sie Obst Ihrer Wahl mit dem Verdicker und der Flüssigkeit Ihrer Wahl, pürieren Sie bis zur gewünschten Sämigkeit und servieren Sie. Beginnen Sie mit weniger Flüssigkeit und fügen Sie dann mehr hinzu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Orangen-Cashew-Delight

- 1 1/2 Tassen Cashewkerne
- 2 EL frisch gepresster Orangensaft
- 1 EL Hanfsamen

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren, als Pudding oder Dip servieren.

Aprikosen-Ambrosia

- 1 große oder 2 kleine Aprikosen (entkernt und in Scheiben geschnitten)
- 2 getrocknete Ananasscheiben (in warmem Wasser eingeweicht)
- 1 EL Einweichwasser von der getrockneten Ananas
- 1 EL eingeweichte Sonnenblumenkerne

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren, als Pudding oder Dip servieren.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Rezepte

J. Babynahrung

Babys brauchen einfache Mahlzeiten:

- püriertes Obst (roh)
- püriertes Gemüse (leicht gedämpft) – die einzige Ausnahme sind Kartoffeln (sie werden sehr klebrig)

Nahrungsmittel nach Saison auswählen, mit einer kleinen Menge Flüssigkeit pürieren. 2 EL reichen in den meisten Fällen aus, bei Bedarf mehr zufügen.

Banane mit Trauben

- 1 Banane
- 6-10 Weintrauben

Mit der Banane beginnen, zu einer Paste mischen, dann die Trauben zufügen, sämig pürieren und servieren.

Birnensauce

- 1 Birne (in Scheiben geschnitten)
- 1 Banane
- 1-2 EL Wasser oder Apfelsaft

Mit einer kleinen Menge Birne und Wasser beginnen, die übrigen Zutaten zufügen, sämig pürieren und servieren.

Karottenpudding

- 1 1/2 Tassen gedämpfte Karottenscheiben.
 - 1 EL eingeweichte Leinsamen
- Sämig pürieren und servieren.

Zerquetschte Zucchini

- 2 Tassen gedämpfte Zucchinis (oder Kürbis)
- 1/2 TL weiche Butter
- eine Prise Meersalz

Bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren, als Pudding oder Dip servieren.



Personal Blender™ - der flinke Mixer

Garantiebestimmungen

Die Garantie auf alle Teile des Personal Blender™ beträgt 2 Jahre. Die Garantie umfasst Material-, Konstruktions-, und Fertigungsfehler auf alle Teile. Wenn bei Ihrem Personal Blender™ trotz sachgemäßer Benutzung innerhalb der Garantiezeit ein Fehler auftritt, wird nach Wahl des Herstellers/Importeurs entweder repariert oder defekte Teile werden kostenlos ersetzt oder im Austausch ein neues Gerät geliefert. Dazu muss das ganze Gerät inklusive aller Zubehörteile gründlich gereinigt und gut verpackt an das Personal Blender™ Service-Center (s. Seite 2) gesandt werden. Bitte beachten Sie: Wenn die Einzelteile oder das Gerät nicht gereinigt wurden, berechnet das Service-Center unabhängig vom Garantieanspruch Reinigungskosten.

Bewahren Sie für den Fall einer Rücksendung am besten die Originalverpackung auf. Bitte rufen Sie stets beim Service-Center an, bevor Sie ein Gerät zurücksenden. Denn oft genügt ein Telefonat, um das Problem zu beheben und das Einpacken und Versenden erübrigt sich. Auf jeden Fall wird das Personal Blender™ Service-Center Ihr Problem schnellstmöglich beheben.

Falls dennoch eine Einsendung des Gerätes erforderlich ist, sprechen Sie bitte vorher mit Ihrem Personal Blender™ Service-Center über den Versand. So können Ihre Versandkosten minimiert werden.

Der Garantieanspruch beinhaltet nicht:

- a) Ursachen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Geräts begründet sind, wie z. B. leichtfertige Beschädigung, Unfall oder andere.
- b) Nutzung und Gebrauch abweichend von der Bedienungsanleitung, unsorgfältige Behandlung, technische Änderungen, Unfall.
- c) Beschädigungen, die durch fremde Ersatzteile oder Reparaturen von nicht autorisierten Betrieben verursacht wurden.

Damit wir den Garantiefall bearbeiten können, benötigen wir folgende Informationen:

1. Ihren Namen, Ihre Adresse, Ihre Telefonnummer
2. Serien-Nr. und Modell-Nr.
3. Problem
4. Kaufdatum
5. Verkäufer
6. Bei Beschädigung durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer.

Wichtig: Wenn Sie Ihren Personal Blender™ einsenden, verpacken Sie alle Teile in der Original-Verpackung und vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile einpacken. Vergessen Sie nicht, Ihre Adresse auf der Außenseite der Verpackung anzubringen. **Die Adresse Ihres Personal Blender™ Service-Centers finden Sie auf Seite 2.**

Tipp

Bewahren Sie die Original-Verpackung für einen evtl. erforderlichen Versand auf.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Technische Daten

Gegenstand	Küchengerät	
Art	Mixer	Mixer & Mahlgerät
Modell	PB 150	PB 250
Nennspannung	230 V~	
Frequenz	50 Hz	
Nennaufnahme	200 W	
Behältergröße	0,3 l	0,15 l & 0,3 l
Maße (B x T x H)	12,4 x 12,4 x 31,2 cm	12,4 x 12,4 x 25/31,2 cm
Gewicht	1,2 kg	
Anleitung Nr.:	91434 20100217	



CE: Das Produkt entspricht den grundlegenden Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien. Ein Konformitätsbewertungsverfahren wurde durchgeführt.

TÜV: Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Geräte- und Produktsicherheitsgesetzes.

Der Importeur hält die Technische Dokumentation zur Einsicht bereit.

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Wichtiger Hinweis

Dieser Hinweis gilt ausschließlich für Verbraucher in Deutschland. Verbraucher anderer Länder informieren sich bitte bei ihrem zuständigen Entsorgungsbetrieb.



Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben¹⁾ nicht mehr zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden. Sie müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern (siehe Abb. links) weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin.

■ Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz und sorgen dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Trennsammlung zu geben.

In Deutschland sind Sie gesetzlich²⁾ verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt- oder Ihrer Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

¹⁾ RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27. Januar 2003 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte

²⁾ Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronikgerätegesetz – ElektroG) vom 16. März 2005

Personal Blender™ - the speedy blender
Operating Instructions

English



Personal Blender™ - the speedy blender

Table of contents

Before Use	35
Check to be sure.....	35
Proper use.....	35
Before using the device.....	35
Important safety notes	36
Warnings.....	36
Explanation of symbols.....	36
Safety notes.....	36
Product parts	39
Product contents*.....	40
Use	41
Cleaning	44
Storage	45
Troubleshooting	46
Recipes	48
A. Smoothies.....	49
B. Savoury soups.....	50
C. Sweet or savoury sauces.....	52
D. Salsa.....	53
E. Dressing.....	54
F. Tapenade/Pesto.....	55
G. Dips.....	56
H. Porridge.....	57
I. Puddings.....	58
J. Baby food.....	59
Guarantee conditions	60
Technical data	61
Important information.....	61

Personal Blender™ - the speedy blender

Before Use

Check to be sure

1. Check whether the delivery is complete.
2. Check whether the product shows signs of transport damage.
3. If the product contents are not complete or exhibit transport damage, do not use the product. Please notify your vendor.

Proper use

This product is intended for the chopping, blending and grinding of foods in normal household quantities.

The product is intended exclusively for household use and must not be used for professional purposes.

Any other use is deemed improper and may lead to damage to property or persons.

The manufacturer cannot be held responsible for damages or injuries resulting from improper use.

Before using the device

After unpacking the product and before each use, check whether the product exhibits any sign of damage.

If this is the case, do not use the product, but instead please inform your vendor.

The operating instructions are based on the standards and rules in force in the European Union. Please also observe the country-specific guidelines and laws that are valid in other states.



Before you use the device, please first carefully read through the safety notes and operating instructions. Only in this way will you be able to use all functions in a safe and reliable manner.

Keep these instructions and your purchase receipt carefully and if possible the box with its internal packaging.

If you pass the product on at any time, don't forget to enclose the operating instructions.

Personal Blender™ - the speedy blender

Important safety notes

Warnings

DANGER High risk!

Failure to observe the warning may result in injury to life and limb.

ATTENTION Moderate risk!

Failure to observe the warning may result in damage to property.

CAUTION Minor risk!

Points to observe when handling the unit.

Explanation of symbols



Read the instructions before use.



Do not immerse the product in water.



Disconnect from the power supply when not in use.



Do not open the device! Danger of electric shock!

Safety notes

DANGER Dangerous voltage!

Faulty electrical installation or excess mains voltage may result in an electric shock.

- This product is suitable for use only with a 230V/50 Hz AC voltage.
- Do not operate the product if it shows visible signs of damage or if the mains cable or plug are faulty.
- Do not open the housing but find a professional service centre to carry out repairs. The manufacturer accepts no liability in the case of repairs carried out by unqualified personnel, improper use or incorrect operation.
- For repairs, only parts may be used that correspond to the original device specifications. There are electrical and mechanical parts in this unit which are essential in order to avoid exposure to sources of danger.
- Never touch the inside of the product when in operation.
- Do not immerse the product itself nor the mains cable or plug in water.
- Never touch the plug with damp hands.
- Keep the product, mains plug, and mains cable away from open flames, and hot surfaces.
- Keep the mains cable away from sharp edges and do not allow it to kink.
- Only use the product in dry indoor spaces. Never use it in wet rooms or in the rain.
- Store the product so that there is no risk of it falling in a tub or in a sink.
- Never attempt to grasp an electric ap-

Personal Blender™ - the speedy blender

Important safety notes

pliance once it has fallen in water. In such a case, immediately disconnect the mains plug.

- Before cleaning disconnect the mains plug from the electricity supply and allow the product to cool off completely.
- When the product is not in use, when it is being cleaned, assembled or taken apart or in the case of any fault always disconnect the plug immediately from the mains electricity supply.
- Check the device and cable for damages on a regular basis.
- Never use the mains cable as a carrying strap.
- If the product has outlived its purpose it must be put beyond use. Pull the mains cable out of the socket and cut the mains cable in half.

DANGER Danger to children and other persons!



Children often fail to recognise danger or tend to underestimate it.

- This product is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or intellectual capacity or by persons lacking experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received from such a person instruction on how to use the product.
 - Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the device.
-

DANGER Risk of injury!



This product has sharp blades. Improper handling of the product may lead to injury!

- Only use the product if the container is securely screwed onto the blending or grinding attachment!
 - The blades are sharp! Take care when screwing the container onto the blending or grinding attachment and when cleaning the blades!
 - Only open the lid of the attached container once the blades have come to a complete stop.
 - Never touch moving parts!
 - Do not place the product near easily flammable materials such as curtains or the like.
 - Never allow the product to operate unsupervised!
-

ATTENTION Danger caused by improper use!



Improper use of the device may lead to damage.

- The product may only be used by persons familiar with its dangers and features.
- Run the product for a maximum of 30 seconds at a time. Then let it rest for at least 1 minute. If the product switches itself off due to the overheating stop function, leave it to cool down for at least 20 minutes before using again.

Personal Blender™ - the speedy blender

Important safety notes

- Never expose the product to high temperatures (heating etc.) or influences of weather (rain etc.).
 - Use only the accessories supplied!
 - Never use the product when empty!
 - Do not fill with hot liquids!
 - To empty the container use a plastic spatula in order to avoid scratching the blending or grinding containers.
 - Always place the product on an even, stable and non-sensitive surface.
 - Do not use boiling water to clean the product.
-

Personal Blender™ - the speedy blender

Product parts



(Representative image only. Technical changes may be made.)

- 1 Motor unit (54040)
- 2 Blending attachment, 4 blades (54050)
- 3 Blending container, 300 ml (54016)
- 4 Screw top (54033)
- 5 Grinding attachment, 2 blades (54055)
- 6 Grinding container, 150 ml (54017)
- 7 Screw top with drinking aperture (54011)

Parts delivered may vary according to model.

Personal Blender™ - the speedy blender

Product parts

Product contents*

PB 150**	PB 250**
1 Motor unit (1)	1 Motor unit (1)
1 Blending attachment (2)	1 Blending attachment (2)
2 Blending containers (3) in shatterproof plastic	2 Blending containers (3) in shatterproof plastic
1 Screw top (4) for storage	3 Screw tops (4) for storage
1 Screw top with drinking aperture (7)	1 Grinding attachment (5) for grinding cereals, nuts, coffee etc.
	2 Grinding containers (6)
	1 Screw top with drinking aperture (7)

* Correct at time of print. Product contents are subject to change. Binding details are contained in the sales documents supplied with the product.

** All parts of the PB-250 additional to the parts of the PB-150 are of course available to order as an addition for the PB-150 from your Importer & Service Centre (see p. 2)!

Additional parts not included in the PB-250 product contents



- XL blender container, 450 ml, with screw top (54015)

Personal Blender™ - the speedy blender

Use

DANGER Risk of injury!



This product has sharp blades. Improper handling of the product may lead to injury!

- Only use the product if the container is securely screwed onto the blending or grinding attachment!
- The blades are sharp! Take care when screwing the container onto the blending or grinding attachment and when cleaning the blades!
- Only open the lid of the attached container once the blades have come to a complete stop.
- Never touch moving parts!
- Never allow the product to operate unsupervised!

1. Fill the desired ingredients into the blender (3) or grinder container (6). Please note the following minimum and maximum amounts:



- **Blender container:** min. 50 ml, max. 300 ml of liquid
- **Grinder container:** min. 50 ml, max. 120 ml of liquid/max. 100 g of cereals/seeds

2. Place the blender/grinder attachment (2/5) on top of the blender/grinder container (3/6) and screw to secure. Turn around the blender/grinder unit

and place it on top of the motor unit (1).



ATTENTION Danger due to improper use!



Improper use of the device may lead to damage.

- Ensure that the blending attachment (2) is securely screwed onto the blending container (3) and that the thread and seal between container and blending attachment are clean. Otherwise there is a risk that liquid may leak from the blending container and get into the motor unit (1). The motor may be damaged by liquid entering the housing.
If liquid should escape from the blending container (3) during blending, immediately disconnect the plug from the mains power supply and wipe away the liquid with a cloth.

3. Insert the plug in a socket.
4. Turn the blender/grinder unit so that the small black plastic lugs on the drive connection in the blender/grinder attachment click into the small, transparent recesses on the connection on the motor unit (1) and that the drive com-

Personal Blender™ - the speedy blender

Use

ponents of the blades and motor unit (1) slide properly into one another.



Note: If the connecting parts between the motor unit (1) and the blending/grinding attachment (2/5) are not fitted correctly together you will either be unable to push the container down far enough to trigger the switch on the motor unit, or the connecting parts will rub together and will wear significantly.

Solution: Remove the blender/grinder unit from the motor, turn the black rubber wheel on the blending/grinding attachment slightly and replace the unit on the motor unit (1). The parts should now slide easily together.

ATTENTION Danger due to improper use!



Improper use of the device may lead to damage.

- Run the product for a maximum of 30 seconds at a time. Then let it rest for at least 1 minute. If the product switches itself off due to the overheating stop function, leave it to cool down for at

least 20 minutes before using again.

- Never use the product when empty!
- Do not fill with hot liquids!



- **Pulse:** Push down briefly on the container and then release. Repeat this process until the required consistency is reached.
- **Continuous operation:** Press down the container and turn it clockwise half a centimetre until it clicks. The unit will stay switched on. Turn the container anti-clockwise to stop the blending or grinding process.

To ensure the long life of the motor unit it is advisable for both operating modes to blend or grind in short bursts: 30 seconds per burst with a 1 minute rest between burst.

Tip: During continuous operation pick up the unit in both hands and shake it in a vertical position. Use one hand to hold the motor unit (1) and the other to hold the blending/grinding container (3/6). For dry ingredients or thick liquids in particular this helps to ensure that the contents always fall back onto the blades and will produce an even finer result.

5. It is important that you wait until the motor has stopped. Only then is it safe

Personal Blender™ - the speedy blender

Use

to remove the blender/grinder unit and place it with the blending/grinding attachment (2/5) uppermost. You can now unscrew it. Fill the contents of the blender/grinder into a suitable dish for serving or drink/eat directly from the blending container (3) or store the contents in it.

6. Wash the blending/grinding container (3/6). The blending and grinding attachments (2/5) are dishwasher safe but washing in the dishwasher will lead to them becoming blunt and to the seal wearing out more quickly. Therefore please do not put these parts in the dishwasher but wash them under running water.



Personal Blender™ - the speedy blender

Cleaning

DANGER Dangerous voltage!

Faulty electrical installation or excess mains voltage may result in an electric shock.

- Do not immerse the product itself nor the mains cable or plug in water.
- Never touch the plug with damp hands.
- Never attempt to grasp an electric appliance once it has fallen in water. In such a case, immediately disconnect the mains plug.
- Before cleaning disconnect the mains plug from the electricity supply and allow the product to cool off completely.

DANGER Risk of injury!

This product has sharp blades. Improper handling of the product may lead to injury!

- Take care when screwing the container onto the blending or grinding attachment and when cleaning the blades!

All parts other than the motor unit (1) can be washed by hand. In order to make cleaning easier the container and the blending/grinding attachment should be washed immediately after use so that left-over food does not have a chance to dry on.

The blending/grinding containers (3/6) are made of robust hygienic, highly stable plastic. Their smooth surfaces will look as good as new for many years if they are properly cared for.



- Never leave the blending/grinding attachment (2/5) soaking in washing up water as it might not be seen. This poses a risk of injury! The best thing to do is to rinse the containers and blending/grinding attachment (2/5) under running water. Even though all parts are dishwasher safe we advise that you do not place the individual parts in the dishwasher as they could become brittle and opaque.
- The large white rubber seal on the blade attachment (2/5) should be left in its groove wherever possible. If you wish to replace this seal a spare may be ordered from your Personal Blender™ Service Centre (see p. 2).
- Keep a damp sponge within reach during operation and wipe any splashes from the motor unit (1). Do not use aggressive or abrasive cleaning products.
- The rubber feet on the base of the motor unit (1) prevent the blender from "wandering" during continuous operation on most surfaces. Clean the rubber feet regularly in order to maintain their non-slip properties.

Personal Blender™ - the speedy blender

Storage

DANGER Risk of injury!

Improper use of this product may lead to injury!

- When the product is not in use, always disconnect the plug from the mains power supply.
 - Always keep the blending and, if necessary, grinding attachments out of the reach of children.
-

It is best to always keep the product within reach on your kitchen worksurface.

Personal Blender™ - the speedy blender

Troubleshooting

Problem	Possible reason	Solution
The motor unit will not run properly. The product gets louder and warm.	The liquid contents of the container are too thick.	Add water or other liquids and shake the unit in a vertical position (see page 13). Free the blocked blending/grinding attachment from any blockages or dirt (see page 14, point 6).
The unit is smoking.	The rubber connection between the blending/grinding attachments and motor unit is subject to excessive friction because the parts are not sitting correctly.	Always ensure that the connecting parts of the blending/grinding attachments slide correctly into the motor unit. Faulty parts must be replaced. Contact your Personal Blender Service Centre (see page 2).
The unit has switched itself off and is warm.	The overheating stop function has been activated because the unit was in continuous operation for too long.	Allow the unit to cool down for at least 20 minutes before using again.
Liquid leaks from the blending container. (If this gets into the motor unit the motor unit pressure switch may stick.)	The blending attachment is not screwed onto the blending container firmly enough.	Make sure that the container and the blending attachment are screwed together as firmly as possible.
	The large white rubber seal on the blade attachments does not sit properly or is porous.	Check that the rubber seal is correctly seated. If it appears brittle or has cracks, contact your Personal Blender Service Centre (see page 2).
	The blending/grinding attachment has become cracked and does not seal, for example due to washing in the dishwasher or through contact with water which is too hot.	Contact your supplier or the Personal Blender Service Centre (see page 2) and order a new blending/grinding attachment.

Personal Blender™ - the speedy blender

Troubleshooting

Problem	Possible reason	Solution
The motor unit continues to run and the transparent connecting ring on the motor unit continues to turn even though the blender/grinder unit has been removed from the motor unit.	Juice or some other liquid has got into the motor unit and has caused the pressure switch to stick.	Disconnect from the power supply. Clean the motor unit and pressure switch thoroughly and try again.
The motor unit will not start.	The blending/grinding attachment and the blending/grinding container are not firmly screwed together.	Take the blender/grinder unit apart again and screw it together once more. Ensure that everything is really firmly screwed together. Try again.
	You are not pushing down firmly enough on the blender/grinder unit in the direction of the motor unit.	Try again.
	The connecting parts on the motor unit and blender/grinder unit are not correctly seated inside one another.	Disconnect the blender/grinder unit from the motor once again. Turn the rubber wheel on the blending/grinding attachment slightly and replace the unit on the motor unit. The parts should now slide easily together.

Personal Blender™ - the speedy blender

Recipes



The recipes given here are meant to inspire you. Experiment with fresh seasonal foods that you enjoy. Find out which are your favourite recipes and share them with your family and friends. Try something new every day!

Tip: For the best results in recipes calling for nuts and seeds we recommend that you first grind the harder nuts and seeds using the grinding attachment with the small 150 ml container and then use the blending attachment to process these with all the remaining ingredients. This will produce even creamier results.

Personal Blender™ - the speedy blender

Recipes

A. Smoothies

Basic recipe

You can develop your own creations using this basic recipe for smoothies.

Take:

- 120–240 ml of liquid (e. g. water, juices, coffee, yoghurt or soya yoghurt, to-fu (whisk with 30 ml of water), soya milk, banana milk*, sunflower seed milk*, sesame milk*, almond milk* or cow's milk)
- 1 banana (fresh or frozen, roughly chopped)
- 1 handful of other fresh or frozen fruit (all fruits are suitable for your Personal Blender™)

The more fruit you add the thicker the drink will be. You can create a pudding-type dessert or a sorbet by using only 60 ml of liquid.

* You can make your own banana, sunflower seed, sesame or almond milk very easily with your Personal Blender™. Blend pieces of banana, seeds or nuts (soak beforehand) with water in your Personal Blender™ until there are no more solid pieces to be seen.

Clever additions

- 2 ice cubes
- e. g. flax or hemp oil or pre-soaked flax seeds (providers of essential fatty acids)
- 1 Tbs of pre-soaked seeds or nuts (e. g. sesame seeds, pumpkin seeds, sunflower seeds, pre-soaked almonds or Brazil nuts). – Not all nuts need to be pre-soaked. Very fatty nuts are already soft enough.
- 1 Tbs of powdered spirulina, Kamut grass, barley grass or wheat grass

Date and orange

- 120 ml of freshly squeezed orange juice
- 1 frozen banana
- 2 Tbs of pre-soaked flax seeds (optional) or hemp seeds
- 1 stoned date
- 1 Tbs of powdered spirulina, Kamut grass, barley or wheat grass
- 2 ice cubes (optional)

To serve: Pour the borscht into a dish. Garnish with a little avocado yoghurt.

Winter Green Smoothie

- 1/4 l of apple juice
- 1 banana
- 1 Tbs of pre-soaked flax seeds or flax oil
- 2 mint leaves
- 1–2 tsp of powdered spirulina, Kamut grass, barley or wheat grass (we recommend Greens of Kamut)

Puree until the desired consistency is reached.

Red banana cream

- 250 g of yoghurt (dairy or soya)
- 1 banana
- 1/2 cup of fresh or frozen strawberries
- 2 Tbs of pre-soaked flax seeds
- 1 Tbs of honey

Puree until the desired consistency is reached.

Personal Blender™ - the speedy blender

Recipes

A. Smoothies

Tropical sorbet

- 60 ml of water
- 1 banana
- 1/2 cup of frozen pineapple
- 1/2 cup of frozen mango
- lemon juice to taste

Puree for 45–60 sec. or until desired consistency is reached. This makes a somewhat thicker smoothie, similar to a soft ice cream.

Personal Blender™ - the speedy blender

Recipes

B. Savoury soups

Basic recipe

Using this basic recipe for savoury soups you can develop your own creations.

Take:

- 120–240 ml of liquid (e. g. carrot juice or other vegetable juice according to taste, yoghurt, soya yoghurt, soya milk, oat milk or cow's milk, tofu (whisk with 30 ml of water) or water)
- 1/2 avocado or another creamy ingredient (e. g. pureed sesame seeds (Tahini), nut butter, milk, tofu, yoghurt, cottage cheese, soft cheese, oil or kafir)
- 1 handful fresh or frozen vegetables (Most varieties of fresh vegetables can be used for savoury soups. I recommend e. g. tomatoes, garden peas, cucumbers, celery, pumpkin, courgette, cauliflower, sweetcorn, lettuce or other green leaves, coriander or cilantro, parsley, mint etc.)

Savoury soups can be prepared cold as well as warm.

Note: These soups can be a little bitty if

you do not use very soft vegetables or herbs. The more vegetables you add the thicker your drink or soup will be. Using only 60 ml of liquid you can create a dip or sauce from most types of vegetables and liquids of your choice.

Clever additions

- e. g. flax or hemp oil or pre-soaked flax seeds (providers of essential fatty acids)
- 1 Tbs of nut or seed butter (e. g. tahini or pureed almond, hempseed, peanut, hazelnut, macadamia, cashew nut or pumpkin)
- 1 Tbs of powdered spirulina, Kamut grass, barley grass or wheat grass
- Add 1/2–1 Tbs of Dr. Urs Hochstrasser's almond puree to finish.

Personal Blender™ - the speedy blender

Recipes

B. Savoury soups

Cado-Cado soup

- 1/4 l of carrot juice
- 1/2 avocado
- 2 basil leaves
- 1 Tbs of powdered spirulina, Kamut grass, barley or wheat grass
- lemon juice to taste

Puree until the desired consistency is reached.

Chunky tomato soup

- 60 ml of water
- 4 cherry tomatoes (halved)
- 4 dried tomatoes (pre-soaked in warm water)
- 3 basil leaves
- 1 stoned date
- 1 clove garlic
- salt to taste

Puree until the desired consistency is reached.

Creamy sweetcorn and coriander soup

- 240 ml of milk or 120 ml of carrot juice and 1/2 avocado
- 2/3 cup of sweetcorn, off the cob
- 2 sprigs of fresh coriander
- 2 cherry tomatoes (halved)
- salt to taste (sea salt or crystal salt)

Puree until the desired consistency is reached.



Personal Blender™ - the speedy blender

Recipes

C. Sweet or savoury sauces

Basic recipe

Using this basic recipe for sweet or savoury sauces you can develop your own creations.

Take:

- 60–120 ml of liquid (e. g. carrot juice or other vegetable juice according to taste, yoghurt, soya yoghurt, soya milk, oat milk or cow's milk, tofu (whisk with 30 ml water) or water)
- 120 ml of a creamy ingredient (e. g. sesame paste (tahini), nut butter, banana, avocado, milk, tofu, yoghurt, cottage cheese, soft cheese, oil or kafir) – We recommend: Dr. Urs Hochstrasser's almond puree
- 1 handful of fresh or frozen fruit or vegetables
- 1–2 tsp of spice according to taste

Sauces are also wonderful spooned from a bowl as soups, just increase the amount of liquid added. You can thicken the sauce by reducing the amount of liquid.

Enjoy fruity varieties as well as savoury ones.

Sweet sauce: apple sauce

- 1 apple (cut into small pieces)
- 1 tsp of pre-soaked flax seeds
- 1 banana
- cinnamon and nutmeg to taste
- lemon juice to taste

Puree to the desired consistency. To blend the apples hold the mixer with both hands and shake firmly. As soon as it begins to blend replace it on the work surface.

Savoury sauce: sweet and sour sauce

- 80 ml of freshly squeezed orange juice
- 60 ml of maple syrup
- 1 tsp of cider vinegar
- 2 Tbs of olive oil
- 2 Tbs of lime juice
- 2 Tbs of soy sauce
- 1 Tbs of fresh ginger, finely chopped
- 2 tsp of mustard

Puree until the desired consistency is reached.

Savoury sauce: guacamole

- 1 avocado
- 2 cherry tomatoes (halved)
- 1 Tbs of chopped red onion
- 1 tsp of Mexican spice mix
- lime juice to taste
- sea salt or crystal salt to taste

Pulse until the desired consistency is reached.

Personal Blender™ - the speedy blender

Recipes

D. Salsa

Salsa is a hearty mixture of solid and liquid ingredients blended and marinaded to produce a wonderful flavour. It is poured over any vegetable or cereal dishes or can be used as a dip for fruit or vegetables.

Classic salsa

- 1 tomato (roughly chopped)
- 1 spring onion
- 1 handful of fresh coriander leaves
- 1 clove garlic
- sea salt to taste
- ¼ chilli (jalapeño) if desired

Pulse until the desired consistency is reached.

Mango salsa

- 1 1/2 cups of mango (in small pieces)
- 1/2 cup of fresh pineapple (in small pieces)
- 1/2 cup of chopped onion
- 1/2 cup of fresh coriander leaves
- 1 tsp of fresh hot chillis (chopped)
- lime juice to taste
- sea salt to taste

Pulse until the desired consistency is reached.

Coriander salsa

- 1 1/2 cups of fresh coriander (stalks and leaves)

- 2 cloves garlic
- 1 tsp of fresh jalapeño or other hot chilli (chopped)
- 1 tsp of olive oil
- lime juice to taste
- cumin (ground) to taste
- sea salt to taste

Pulse until the desired consistency is reached.



Personal Blender™ - the speedy blender

Recipes

E. Dressing

Dressings can be smooth or chunky, depending on the ingredients. If made with a little less liquid or more of the firmer ingredients they can be transformed into dips.

Honey and mustard dressing

- 120 ml of honey or agave syrup
- 80 ml of cider vinegar
- 2 Tbs of mustard
- 1 Tbs of diced onion
- 1 tsp of celery seeds
- 1 tsp of turmeric
- 240 ml of thistle oil
- sea salt or crystal salt to taste

Add all ingredients to the container (except the oil) and blend. Then add the oil and a pinch of salt and continue to blend until the desired consistency is reached.

Spicy papaya seed dressing

- 80 ml of brown rice vinegar (or lime juice)
- 1 Tbs of diced onion
- 2 tsp of mustard (we recommend Dijon mustard)
- 1 tsp of honey or agave syrup
- 1 tsp of hot sauce (or to taste)
- 160 ml of olive oil
- 2 Tbs of papaya seeds

Puree until the desired consistency is reached.

Tahini dressing

- 60 ml of tahini (sesame seeds pureed to a buttery consistency)
- 120 ml of lime juice
- 1 clove of garlic
- 1 spring onion (diced)
- 1 stick celery (diced)
- sea salt to taste

Puree until the desired consistency is reached.

Personal Blender™ - the speedy blender

Recipes

F. Tapenade/Pesto

Tapenade and pesto have very similar consistencies – thick with roughly chopped ingredients.

Olive tapenade

- 1 1/2 cups of olives (stoned, sliced)
- 120 ml of olive oil
- 2 Tbs of capers
- 1 clove of garlic (chopped)
- 2 tsp of brown rice vinegar

Puree until the desired consistency is reached.

Tomato tapenade

- 1 1/2 cups of pre-soaked dried tomatoes (squeezed)
- 2 cherry tomatoes (halved)
- 60 ml of olive oil
- 2 cloves of garlic (chopped)
- sea salt or crystal salt to taste

Puree until the desired consistency is reached.

Presto Pesto

- 60 ml of olive oil
- 1 Tbs of lemon juice
- 1 cup of fresh basil leaves
- 1/2 cup of chopped parsley
- 2 cloves of garlic
- 1 tsp of soy sauce
- 3 Tbs of pine nuts (or walnuts)

Puree until the desired consistency is reached.

Creamy walnut pesto

- 1/2 cup of walnuts and 1 avocado (stoned and diced)
- 1 cup of basil leaves and 1/2 cup of spinach leaves (carefully washed, chopped)
- 2 cloves of garlic (chopped) and 2 Tbs of olive oil
- 1 Tbs of pepper (freshly milled), 1 Tbs of lime juice and sea salt or crystal salt to taste

Puree until the desired consistency is reached.

Personal Blender™ - the speedy blender

Recipes

G. Dips

Classic dips are made from nuts and vegetables. They can also be made from nuts and seeds mixed with various vegetables. Get creative and invent your own variations. These recipes should help to inspire you.

Pecan nut dip

- 1 1/2 cups of pecan nuts (raw)
- 1 red onion (not too big, chopped)
- 1 tsp of poultry spice mix
- 1/2 cup of diced courgette
- 1 Tbs of soy sauce

Puree until the desired consistency is reached. For a more hearty paste, stir in chopped red pepper, parsley and celery (1/2 cup of each).

Pumpkin dip

- 1/2 cup of pumpkin seeds
- 1/2 cup of sunflower seeds
- 60 ml of freshly squeezed orange juice
- 1/2 avocado (diced)
- 2 cherry tomatoes (halved)
- 1 clove of garlic (chopped)
- 1 Tbs of fresh ginger (chopped)
- 1 Tbs of curry powder
- sea salt or crystal salt to taste

Soak the sunflower and pumpkin seeds for 30 minutes and then leave to drain. Puree to the desired consistency. For a slightly softer and more chunky paste, after blending dice the other half of the avocado and stir in.

Personal Blender™ - the speedy blender

Recipes

H. Porridge

Pureed cooked or sprouted cereals make a wonderful breakfast.

Add your favourite fresh fruits, nuts or seeds and milk on top.

Rice porridge

- 3 cups of rice
- 60 ml of warm rice or soya milk or hot water
- 2 Tbs of hemp seeds
- 1 small pinch of cinnamon
- maple syrup to taste, to sweeten (optional)
- sea salt to taste

Puree until the desired consistency is reached.

Other types of cereals can also be used for this recipe: all types of rice (brown rice, white rice, Basmati rice etc.), millet, buckwheat, barley or maize.

Creamed quinoa flakes

- 300 ml of hot water
- 1 cup of quinoa flakes
- 1/4 tsp of Chinese five-spice (or nutmeg)
- 1 Tbs of pre-soaked flax seeds
- Agave syrup or honey to taste, to sweeten
- sea salt to taste

Puree until the desired consistency is reached.

Other types of cereal flakes can also be used for this recipe: brown rice, millet, oats etc.

The ratio of water to cereal may vary slightly (e. g. 240 ml hot water to 2 cups brown rice flakes) – follow the instructions on the packet.

Personal Blender™ - the speedy blender

Recipes

I. Puddings

Basic recipe

Take:

- Fresh seasonal fruit
- 2–4 Tbs of thickener (e. g. papaya, bananas [are the simplest thickeners], pre-soaked dried fruit, nuts [cashew nuts, pecan nuts or walnuts], seeds [sunflower or pumpkin seeds]*, flax or hemp seed oil or pre-soaked flax seeds [as providers of essential fatty acids])
- Liquid (e. g. freshly squeezed juice, water, dairy or soya yoghurt, rice milk, oat milk, soya milk, potato milk or cow's milk or lactose free milk, tofu [whisked with 30 ml of water], kafir from soya or cow's milk)

Combine fruit of your choice with the thickener and the liquid of your choice; puree until the desired consistency is reached and serve. Begin with less liquid and add more until the desired consistency is reached.

Orange and cashew delight

- 1 1/2 cups of cashew nuts
 - 2 Tbs of freshly squeezed orange juice
 - 1 Tbs of hemp seeds
- Puree until the desired consistency is reached and serve as a pudding or dip.

Apricot ambrosia

- 1 large or 2 small apricots (stoned and sliced)
 - 2 dried pineapple slices (pre-soaked in warm water)
 - 1 Tbs of the soaking water from the dried pineapple
 - 1 Tbs of pre-soaked sunflower seeds
- Puree until the desired consistency is reached and serve as a pudding or dip.

Personal Blender™ - the speedy blender

Recipes

J. Baby food

Babies need simple meals:

- pureed fruit (raw)
- pureed vegetables (lightly steamed) – the only exception are potatoes (they go very sticky)

Choose seasonal foods and puree with a small amount of liquid. 2 Tbs is sufficient in most cases, add more if required.

Banana with grapes

- 1 banana
- 6–10 grapes

Start with the banana, blend to a paste, then add the grapes, puree until creamy and serve.

Pear sauce

- 1 pear (sliced)
- 1 banana
- 1–2 Tbs of water or apple juice

Start with a small amount of pear and water, add the remaining ingredients, puree until creamy and serve.

Carrot pudding

- 1 1/2 cups of steamed sliced carrots
- 1 Tbs of pre-soaked flax seeds

Puree until creamy and serve.

Crushed courgettes

- 2 cups of steamed sliced courgette (or pumpkin)
- 1/2 tsp of soft butter
- one pinch sea salt

Puree until the desired consistency is reached and serve as a pudding or dip.



Personal Blender™ - the speedy blender

Guarantee conditions

All parts of the Personal Blender™ are guaranteed for 2 years. The guarantee includes material, construction and finishing defects on all parts. If, despite proper use, your Personal Blender™ develops a fault within the period of the guarantee, the product will either be repaired or faulty parts will be replaced free of charge at the discretion of the manufacturer/importer or a new product will be delivered as a replacement. In this case the whole product including all accessories and parts must be sent back to the Personal Blender™ Service Centre (see page 2), thoroughly cleaned and well packaged. Please note: If individual parts or the whole machine have not been cleaned the Service Centre will make a charge for cleaning independently of any guarantee cover.

It is best to keep the original packaging in case it is required for a return. Please always call the Service Centre before returning a product. A telephone call is often sufficient to solve the problem and avoid packaging and shipping. In any case the Personal Blender™ Service Centre will deal with your problem as quickly as possible.

If it is necessary to return your product after all, please speak to your Personal Blender™ Service Centre about shipping. This will help to minimise your shipping costs.

The guarantee does not cover:

- a) Causes not traced back to processing or manufacture of the product such as superficial damage, accident or other such problems.
- b) Use other than as described in the instructions, careless handling, technical alterations, accident.
- c) Damage caused by the use of non-original parts or repairs by unauthorised agents.

We require the following information in order to process any claim under the guarantee:

1. Your name, address and telephone number
2. Serial number and model number
3. Problem
4. Date of purchase
5. Retailer
6. In case of transport damage: name of the delivery service and the parcel number.

Important: If you return your Personal Blender™, pack all parts in the original packaging and ensure that you include all parts. Do not forget to put your address on the outside of the packaging. **You will find the address of your Personal Blender™ Service Centre on page 2.**

Tip

Keep your original packaging in case of a possible return.

Personal Blender™ - the speedy blender

Technical data

Item	Kitchen appliance	
Type	Blender	Blender & Grinder
Model	PB 150	PB 250
Nominal voltage	230 V~	
Frequency	50 Hz	
Nominal consumption	200 W	
Container capacity	0.3 l	0.5 l & 0.3 l
Dimensions (W x D x H)	12.4 x 12.4 x 31.2 cm	12.4 x 12.4 x 25/31.2 cm
Weight	1.2 kg	
Instruction manual no.:	91434 20100217	



CE: This product conforms to the basic requirements of the relevant EU directive. A conformity assessment procedure has been carried out.

TÜV: This product conforms to the requirements of the German law on product and machine safety.

Technical documentation is available and is held by the importer.

Personal Blender™ - the speedy blender

Important information



This information applies exclusively to consumers in Germany. Consumers in other countries should seek information from their local waste disposal operation.

According to European regulations¹⁾ used electronic and electrical devices may no longer be disposed of in unsorted household waste. They must be dealt with separately. The wheelie bin symbol (see image left) denotes that the product must be disposed of in separated waste.

You can help to protect the environment by ensuring that when you choose to stop using this product you dispose of it in the separated waste collection system.

In Germany you are legally obliged²⁾ to dispose of used electrical products separately from unsorted household waste. The public authority responsible for waste management (communes) have established collection points for this purpose and used electrical products from local domestic households are accepted here free of charge. Some waste management authorities will also collect used products from domestic households.

Please find out about your local waste collection rota or ask your local authority about the options for disposing of used electrical products in your area.

¹⁾ DIRECTIVE 2002/96/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND COUNCIL enacted on 27th January 2003 concerning electrical and electronic waste

²⁾ Law concerning the marketing, return and environmentally responsible disposal of electronic and electrical devices (Electrical and Electronic Devices Act – Elektro- und Elektronikgerätesgesetz - ElektroG) enacted on 16th March 2005

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide
Mode d'emploi

Français



Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Répertoire

Avant toute utilisation	65
Le contrôle, c'est mieux.....	65
Utilisation conforme aux prescriptions.....	65
Avant d'utiliser l'appareil.....	65
Importantes consignes de sécurité	66
Avertissements.....	66
Explications des symboles.....	66
Consignes de sécurité.....	66
Composants du produit	69
Contenu de la livraison.....	70
Manipulation	71
Nettoyage	74
Rangement	75
Solution de problèmes	76
Recettes	78
A. Boissons mixées.....	79
B. Soupes épicées.....	80
C. Sauces sucrées ou épicées.....	82
D. Salsa.....	83
E. Dressings.....	84
F. Tapenade/Pesto.....	85
G. Dips.....	86
H. Porridge.....	87
I. Pudding.....	88
J. Aliments pour bébés.....	89
Dispositions de la garantie	90
Données techniques	91
Remarque importante.....	91

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Avant toute utilisation

Le contrôle, c'est mieux

1. Vérifiez si la livraison est complète.
2. Contrôlez si l'appareil ne présente pas de dommages de transport.
3. Si la livraison était incomplète ou présentait des dommages de transport, veuillez ne pas mettre l'appareil en service. Veuillez en informer votre revendeur.

Utilisation conforme aux prescriptions

L'appareil sert à broyer, mixer ou mouder des aliments en quantité ménagère.

L'article est exclusivement destiné à un usage privé et ne doit pas être utilisé dans le secteur professionnel.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme aux prescriptions et peut provoquer des dommages matériels voire corporels.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages causés par une utilisation non conforme aux prescriptions.

Avant d'utiliser l'appareil

Après le déballage et avant chaque utilisation, veuillez vérifier si l'article ne présente pas de dommage.

Si c'était le cas, n'utilisez pas l'appareil, mais veuillez en informer votre revendeur.

Le mode d'emploi se base sur les normes et règles européennes en vigueur. À l'étranger, veuillez aussi tenir compte des directives et lois spécifiques au pays !



Avant d'utiliser votre appareil, veuillez d'abord lire les consignes de sécurité et le mode d'emploi avec attention.

Ce n'est que de cette manière que vous pourrez utiliser l'appareil en toute fiabilité et sécurité.

Veuillez bien conserver le mode d'emploi ainsi que la facture et, si possible, le carton avec l'emballage intérieur.

Si vous deviez céder l'appareil, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Importantes consignes de sécurité

Avertissements

DANGER Risque élevé !

Un non-respect de l'avertissement peut causer des dommages corporels voire mortels.

ATTENTION Risque moyen !

Un non-respect de l'avertissement peut causer des dommages matériels.

PRÉCAUTION Faible risque !

Considérations essentielles devant être prises en compte en utilisant l'appareil

Explications des symboles



Lire le mode d'emploi avant l'utilisation.



Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.



Si l'appareil n'est pas en marche, débranchez la prise électrique.



Ne pas ouvrir l'appareil ! Risque d'électrocution !

Consignes de sécurité

DANGER Tension électrique dangereuse !

Une installation électrique défectueuse ou une trop forte tension peut provoquer une électrocution.

- L'appareil convient exclusivement à une tension alternative de 230V/50 Hz.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il présente des dommages visibles ou si le câble électrique ou la prise sont défectueux.
- N'ouvrez pas le boîtier, mais faites effectuer la réparation par un spécialiste. Pour ce faire, adressez-vous à un atelier spécialisé. Dans le cas de réparations effectuées par vos propres soins, d'un branchement non approprié ou d'une erreur de manipulation, toute exigence de garantie est caduque.
- Pour les réparations, seules les pièces correspondant aux données originales de l'appareil pourront être utilisées. Cet appareil contient des pièces électriques et mécaniques qui sont nécessaires à la protection contre les sources de danger.
- Pendant le fonctionnement, ne mettez pas les doigts à l'intérieur de l'appareil.
- Ne plongez ni l'appareil ni le câble électrique ou la prise dans de l'eau.
- Ne prenez jamais la prise électrique avec les mains humides.
- Maintenez l'appareil, la prise électrique et le câble éloignés de tout feu ou toute surface chaude.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Importantes consignes de sécurité

- Tenez le câble électrique éloigné d'arêtes coupantes et ne le pliez pas.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des locaux secs. Ne l'utilisez jamais dans des locaux humides ou sous la pluie.
- Ne stockez jamais l'appareil de manière à ce qu'il tombe dans une baignoire ou un lavabo.
- Ne touchez jamais l'appareil lorsqu'il est tombé dans l'eau. Dans un tel cas, débranchez immédiatement la prise électrique.
- Avant chaque nettoyage, débranchez la prise électrique et laissez refroidir entièrement l'appareil.
- Si vous n'utilisez plus l'appareil, si vous le nettoyez, si vous l'assemblez ou le démontez ou si une panne survient, coupez l'appareil et débranchez toujours la prise électrique.
- Vérifiez l'appareil et le câble régulièrement pour détecter d'éventuels dommages.
- N'utilisez jamais le câble électrique comme poignée de transport.
- Rendez l'appareil usagé inutilisable : débranchez la prise électrique et sectionnez le câble d'alimentation.

DANGER Risques pour les enfants et les autres personnes !



Les enfants ne reconnaissent souvent pas les risques ou

les sous-estiment.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou

ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles les ont instruites pour utiliser l'appareil.

- Il faut surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

DANGER Risque de blessure !



L'appareil est pourvu de lames tranchantes. Si vous ne manipulez pas l'appareil avec

précaution, vous pouvez vous blesser !

- Utilisez l'appareil uniquement lorsque le récipient est vissé fermement avec le mixeur ou le moulin !
 - Les lames sont coupantes ! En vissant le récipient avec le mixeur ou le moulin ainsi qu'en nettoyant les lames, agissez avec précaution !
 - N'ouvrez le couvercle du récipient que lorsque les lames sont entièrement immobiles.
 - Ne touchez jamais les pièces en mouvement !
 - Ne posez pas l'appareil à proximité de matériaux facilement inflammables, comme par exemple des rideaux ou similaires.
 - N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance !
-

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Importantes consignes de sécurité

ATTENTION Risque par erreur de manipulation !



Une manipulation non appropriée de l'appareil peut causer des dommages.

- L'appareil ne pourra être utilisé que par des personnes familiarisées avec les risques et particularités de l'appareil.
 - Utilisez l'appareil au maximum 30 secondes sans interruption. Laissez-le reposer au moins durant 1 minute. Si l'appareil s'arrête par la fonction de protection contre la chaleur, laissez refroidir l'appareil pendant au moins 20 minutes avant de le réutiliser.
 - N'exposez jamais l'appareil à une forte température (chauffage etc.) ou aux intempéries (pluie etc.).
 - N'utilisez que les accessoires fournis !
- N'utilisez jamais l'appareil à vide !
 - Ne versez aucun liquide brûlant !
 - Pour vider le récipient, utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter de rayer le récipient du mixeur ou du moulin.
 - Posez l'appareil sur une surface plate, stable et insensible.
 - Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas d'eau bouillante.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Composants du produit



(Illustrations similaires sous réserve de modifications.)

- 1 Bloc-moteur (54040)
- 2 Mixeur, 4 ailettes (54050)
- 3 Récipient du mixeur, 300 ml (54016)
- 4 Bouchon à vis (54033)
- 5 Moulin, 2 ailettes (54055)
- 6 Récipient du moulin, 150 ml (54017)
- 7 Bouchon à vis avec ouverture pour boire (54011)

L'étendue de la livraison peut varier selon le modèle.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Composants du produit

Contenu de la livraison*

PB 150**	PB 250**
1 Bloc-moteur (1)	1 Bloc-moteur (1)
1 Mixeur (2)	1 Mixeur (2)
2 Récipients de mixeur (3) en plastique incassable	2 Mixeurs (3) en plastique incassable
1 Bouchon à vis (4) pour la conservation	3 Bouchons à vis (4) pour la conservation
1 Bouchon à vis avec ouverture pour boire (7)	1 Moulin (5) pour moudre des céréales, des noix, du café etc.
	2 Récipients du moulin (6)
	1 Bouchon à vis avec ouverture pour boire (7)

* Au moment de l'impression. L'étendue de la livraison est sans engagement. Chaque document de vente est contractuel.

** Il est évident qu'il est possible de commander toutes les pièces contenues dans PB-250 en plus des pièces de PB-150 auprès de votre importateur et du service après-vente (Cf. page 2) !

Autres accessoires non compris dans l'étendue de la livraison du PB 250



- Récipient du mixeur XL, 450 ml, avec bouchon à vis (54015)

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Manipulation

DANGER Risque de blessure !



L'appareil est pourvu de lames tranchantes. Si vous ne manipulez pas l'appareil avec

précaution, vous pouvez vous blesser !

- Utilisez l'appareil uniquement lorsque le récipient est vissé fermement avec le mixeur ou le moulin !
- Les lames sont coupantes ! En vissant le récipient avec le mixeur ou le moulin ainsi qu'en nettoyant les lames, agissez avec précaution !
- N'ouvrez le couvercle du récipient que lorsque les lames sont entièrement immobiles.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement !
- N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance !

1. Versez les ingrédients souhaités dans le récipient du mixeur (3) ou du moulin (6). Veuillez respecter les quantités minimum et maximum :



- **Récipient de mixeur** : au moins 50 ml, maximum 300 ml de liquide
- **Récipient de moulin** : au moins 50 ml, maximum 120 ml de liquide / maximum 100 g de céréales / graines

2. Placez le mixeur/moulin (2/5) sur le récipient du mixeur/moulin (3/6) et vissez-le fermement. Retourner le mixeur/moulin et le placer sur le bloc-moteur (1).



ATTENTION Risque par erreur de manipulation !



Une manipulation non appropriée de l'appareil peut causer des dommages.

- Veillez impérativement à ce que le mixeur (2) soit bien vissé avec le récipient du mixeur (3) et qu'il n'y ait aucune saleté dans le filetage ou sur le joint entre le récipient et le mixeur. Sinon, le liquide risque de s'échapper du récipient et de pénétrer dans le bloc-moteur (1). Le moteur peut être endommagé par le liquide qui y pénètre.
3. Branchez la prise électrique au secteur.
 4. Tournez le mixeur/moulin de telle manière à ce que le petit téton noir en plastique du couplage d'entraînement

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Manipulation

dans le mixeur/moulin entre dans l'encoche du couplage sur le bloc-moteur (1) et que les pièces d'entraînement du broyeur et du bloc-moteur (1) s'engrènent correctement.



Remarque : Si les pièces de couplage entre le bloc-moteur (1) et le mixeur/moulin (2/5) n'étaient pas directement les unes dans les autres, vous ne pourrez pas enfoncer suffisamment le récipient pour déclencher le contact sur le moteur ou bien les pièces de couplage se frottent l'une sur l'autre et s'usent rapidement.

Solution : Retirez encore une fois le mixeur/moulin, faites légèrement tourner la roue noire en caoutchouc sur le mixeur/moulin et placez encore une fois l'ensemble sur le bloc-moteur (1). Les pièces doivent maintenant s'engrener.

ATTENTION Risque par erreur de manipulation !



Une manipulation non appropriée de l'appareil peut causer des dommages.

- Utilisez l'appareil au maximum 30 secondes sans interruption. Laissez-le reposer au moins durant 1 minute. Si l'appareil s'arrête par la fonction de protection de surchauffe, laissez refroidir l'appareil pendant au moins 20 minutes avant de le réutiliser.

- N'utilisez jamais l'appareil à vide !
- Ne versez aucun liquide brûlant !



- **Fonctionnement par pulsions :** appuyez un court instant sur le récipient et relâchez-le. Répétez cette opération jusqu'à ce que vous ayez obtenu la consistance souhaitée.
- **Fonctionnement permanent :** appuyez sur le récipient et tournez-le d'un demi-centimètre dans le sens des aiguilles d'une montre. L'appareil reste en marche. Si vous tournez maintenant le récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, l'opération de mixer/moudre s'arrête.

Pour une longue vie du bloc-moteur, il est conseillé, pour les deux modes de fonctionnement, de mixer/moudre par intervalles. 30 secondes pour chaque intervalle. Laissez 1 minute entre chaque intervalle.

Astuce : Pendant le fonctionnement permanent, prenez l'appareil à deux mains et secouez-le verticalement. Pour ce faire, tenez le bloc-moteur (1) d'une main et le récipient du mixeur/moulin (3/6) de l'autre. Ainsi, pour les ingrédients secs ou épais, le contenu retombe toujours sur les lames et vous obtenez un résultat plus fin.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Manipulation

5. Il est important d'attendre que le moteur soit immobilisé. Ensuite, retirez le mixeur/moulin et orientez-le vers le haut avec le mixeur/moulin (2/5). Maintenant, vous pouvez le dévisser. Versez le produit mixé/moulu pour le servir dans un récipient approprié ou, buvez/mangez-le directement dans le récipient (3) ou conservez-le dedans.
6. Rincez le récipient de mixeur/moulin (3/6). Le mixeur/moulin (2/5) peut certes être lavé en lave-vaisselle, mais il devient rapidement émoussé et perd son étanchéité. Pour cette raison, ne mettez pas ces pièces dans le lave-vaisselle, mais rincez-les sous l'eau courante.



Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Nettoyage

DANGER Tension électrique dangereuse !

Une installation électrique défectueuse ou une trop forte tension peut provoquer une électrocution.

- Ne plongez ni l'appareil ni le câble électrique ou la prise dans de l'eau.
- Ne prenez jamais la prise électrique avec les mains humides.
- Ne touchez jamais l'appareil lorsqu'il est tombé dans l'eau. Dans un tel cas, débranchez immédiatement la prise électrique.
- Avant chaque nettoyage, débranchez la prise électrique et laissez refroidir entièrement l'appareil.

DANGER Risque de blessure !

L'appareil est pourvu de lames tranchantes. Si vous ne manipulez pas l'appareil avec précaution, vous pouvez vous blesser !

- En vissant le récipient avec le mixeur ou le moulin ainsi qu'en nettoyant les lames, agissez avec précaution !

Toutes les pièces, sauf le bloc-moteur (1) peuvent être rincées à la main. Pour faciliter le nettoyage, vous devriez rincer les récipients et le mixeur/moulin directement après utilisation pour que les restes d'aliments ne restent pas collés.

Le mixeur/moulin (3/6) se compose d'un plastique pur et robuste de grande stabilité. Ses surfaces lisses paraissent neuves durant de longues années si elles sont correctement traitées.



- Ne laissez jamais le mixeur/moulin (2/5) dans l'eau de lavage, où il pourrait ne pas être vu. Risque de blessure ! Les récipients et mixeur/moulin (2/5) se rincent de préférence sous l'eau courante. Même si des pièces résistent au lave-vaisselle, nous ne conseillons pas de mettre les pièces dans le lave-vaisselle, sinon elles pourraient devenir poreuses et blanchâtres.
- Le grand joint blanc en caoutchouc du broyeur (2/5) doit rester si possible à sa place. Si vous souhaitez remplacer ce joint, vous pouvez l'obtenir auprès du service après-vente de Personal Blender™ (Cf. page 2).
- Lorsque vous travaillez, tenez toujours une éponge humide à portée de main et essuyez les éventuelles giclures sur le bloc-moteur (1). N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.
- Les pieds en caoutchouc sur le fond du bloc-moteur (1) empêchent – sur la plupart des surfaces – que le mixeur « migre » durant le fonctionnement permanent. Nettoyez régulièrement les pieds en caoutchouc pour conserver l'adhérence.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Rangement

DANGER Risque de blessure !

Une manipulation non appropriée de l'appareil peut causer des blessures !

- Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez toujours la prise électrique.
 - Rangez le mixeur ou le moulin toujours hors de portée des enfants.
-

Rangez de préférence l'appareil toujours à portée de main sur le plan de travail de votre cuisine.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Solution de problèmes

Problème	Raisons possibles	Solution
Le moteur ne prend pas ses tours. L'appareil est bruyant et chaud.	Le contenu du récipient est trop dur voire épais.	Ajoutez de l'eau ou un autre liquide et versez-le à la verticale (Cf. page 13). Libérez le mixeur/moulin coincé de toute impureté (Cf. page 14, point 6).
L'appareil fume.	Le caoutchouc du couplage du mixeur/moulin frotte trop fortement sur le bloc-moteur car les pièces ne sont pas correctement mises en place.	Veillez toujours à ce que les pièces de couplage du mixeur/moulin s'engrènent correctement dans le bloc-moteur. Les pièces défectueuses doivent être remplacées. Pour ce faire, contactez votre service après-vente du Personal Blender (Cf. page 2).
L'appareil s'est arrêté de lui-même et est chaud.	La fonction d'arrêt pour surchauffe s'est activée car l'appareil a fonctionné trop longtemps en mode permanent.	Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 20 minutes avant de le réutiliser.
Du liquide sort du récipient du mixeur.	Le mixeur n'est pas correctement vissé sur le récipient.	Assurez-vous que le récipient et le mixeur soient correctement vissés l'un à l'autre.
(Si celui-ci pénètre dans le bloc-moteur, le contacteur du bloc-moteur peut rester collé.)	Le grand joint blanc en caoutchouc du broyeur n'est pas correctement en place ou est poreux.	Contrôlez si le joint en caoutchouc est bien en place. Si celui-ci est cassant ou présente des fissures, contactez votre centre de service après-vente du Personal Blender (Cf. page 2).
	Le mixeur/moulin a des fissures et n'est plus étanche, par exemple du fait de l'avoir lavé en lave-vaisselle ou par contact avec de l'eau bouillante.	Contactez votre fournisseur ou le service après-vente du Personal Blender (Cf. page 2) et commandez un nouveau mixeur/moulin.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Solution de problèmes

Problème	Raisons possibles	Solution
Le moteur continue de fonctionner et la roue transparente de couplage sur le bloc-moteur continue de tourner bien que le mixeur/moulin ait été retiré du bloc-moteur.	Du jus ou un autre liquide est entré dans le bloc-moteur et a collé le contacteur.	Débranchez la prise électrique. Nettoyez le bloc-moteur et le contacteur à fond et essayez encore une fois.
Le moteur ne démarre pas.	Le mixeur/moulin et le récipient du mixeur/moulin ne sont pas vissés suffisamment fermement l'un à l'autre.	Retirez encore une fois le mixeur/moulin et vissez-le de nouveau. Veillez à ce que tout soit correctement vissé. Essayez encore une fois.
	Vous n'appuyez pas suffisamment fort sur le mixeur/moulin en direction du bloc-moteur.	Essayez encore une fois.
	Les pièces de liaison sur le bloc-moteur et le mixeur/moulin ne sont pas correctement assemblées.	Retirez encore une fois le mixeur ou le moulin, faites tourner un peu la roue de couplage sur le mixeur/moulin et placez encore une fois l'ensemble sur le bloc-moteur. Les pièces devraient maintenant s'engrener.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Recettes



Les recettes mentionnées ici sont une source d'inspiration. Expérimentez avec des aliments frais de saison que vous aimez. Trouvez vos propres recettes préférées et faites-en profiter votre famille ou des amis. Essayez chaque jour une nouvelle recette !

Astuce : pour une réussite optimale des recettes avec des noix et des graines, nous recommandons de broyer d'abord les noix et les graines les plus dures avec le moulin et le petit récipient de 150 ml, puis de traiter ensuite les autres ingrédients avec le mixeur. Vous obtenez ainsi des mets crémeux.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Recettes

A. Boissons mixées

Recette de base

Avec cette recette de base de boissons mixées, vous pouvez développer vos propres créations.

Prenez :

- 120 à 240 ml de liquide (p. ex. eau, jus, café, yaourt ou yaourt de soja, tofu (mélangé avec 30 ml d'eau), graines de soja, de banane, de tournesol*, graines de sésame*, lait d'amande* ou lait de vache)
- 1 banane (fraîche ou congelée, broyée grossièrement)
- 1 poignée de fruits frais ou congelés (chaque fruit convient au Personal Blender™)

Plus vous ajoutez de fruits, plus la boisson sera épaisse. Si vous ne prenez que 60 ml de liquide, vous pouvez préparer un dessert ou un sorbet semblable au pudding.

* Vous pouvez fabriquer facilement du lait de banane, de graines de tournesol, de sésame ou d'amande avec votre Personal Blender™. Pour ce faire, mixez les morceaux de banane, de sésame ou les graines (à faire ramollir auparavant) dans le Personal Blender™ avec de l'eau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux.

Compléments raffinés

- 2 glaçons
- p. ex. de l'huile de lin ou de chènevis ou des graines de lin ramollies (pour donner des acides gras essentiels)
- 1 cuillère à soupe de graines ramollies ou de noix (p. ex. grains de sésame, graines de courge, graines de tournesol, ou des amandes et des noix de para ramollies). – Toutes les noix ne peuvent pas être ramollies. Les noix à forte teneur en graisse sont déjà très molles.
- 1 cuillère à soupe de poudre de Spiruline, d'herbe de kamut, d'herbe d'orge ou de blé

Des dattes avec de l'orange

- 120 ml de jus d'oranges fraîchement pressées
- 1 banane congelée
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame ramollies (option) ou de graines de chènevis
- 1 datte dénoyautée
- 1 cuillère à soupe de poudre de Spiruline, d'herbe de kamut, d'orge ou de blé
- 2 glaçons (au choix)

Pour servir : versez la soupe dans un récipient. Garnissez avec un peu de yaourt à l'avocat.

Green Smoothie hivernal

- 1/4 l de jus de pommes
- 1 banane
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame ramollies ou d'huile de lin
- 2 feuilles de menthe
- 1 à 2 cuillères à café de poudre de Spiruline, d'herbe de kamut, d'orge ou de blé (nous recommandons Greens of Kamut)

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Crème de banane rouge

- 250 g de yaourt (de lait ou de soja)
- 1 banane
- 1/2 tasse de fraises fraîches ou congelées
- 2 cuillères à soupe de graines de lin ramollies
- 1 cuillère à soupe de miel

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Recettes

A. Boissons mixées

Sorbet tropical

- 60 ml d'eau
- 1 banane
- 1/2 tasse d'ananas congelé
- 1/2 tasse de mangue congelée
- jus de citron selon les goûts

Broyer pendant 45 à 60 secondes ou jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée. Ceci est une boisson mixée un peu épaisse, presque comme une glace à l'italienne.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Recettes

B. Soupes épicées

Recette de base

Avec cette recette de base de soupes épicées, vous pouvez développer vos propres créations.

Prenez :

- 120 à 240 ml de liquide (p. ex. du jus de carottes ou un autre jus de légume au choix, du yaourt de soja, du lait de soja, d'avoine ou de vache (mélangé avec 30 ml d'eau) ou de l'eau)
- 1/2 avocat ou un autre ingrédient crémeux (p. ex. de la mousse de sésame, de la mousse de noix, du lait, du tofu, du yaourt, du fromage blanc, du petit suisse, de l'huile ou du kéfir)
- 1 poignée de légumes frais ou congelés (la plupart des sortes de légumes peuvent être utilisées pour les soupes épicées). Sont recommandées, par exemple : les tomates, les petits pois, le céleri, la courge, la courgette, le chou-fleur, le maïs, la salade verte ou d'autres feuilles vertes, de la coriandre en feuille ou du cilantro, du persil, de la menthe etc.)

Les soupes épicées peuvent être préparées soit froides soit chaudes.

Remarque : Ces soupes comportent quelques morceaux si vous utilisez des légumes mous ou des feuilles molles. Plus vous ajoutez de légumes, plus votre boisson ou votre soupe devient épaisse. Avec 60 ml de liquide, vous pouvez créer un dip ou une sauce à partir de la plupart des sortes de légumes et des liquides de votre choix.

Compléments raffinés

- p. ex. de l'huile de lin ou de chènevis ou des graines de lin ramollies (pour donner des acides de graisse essentiels)
- 1 cuillère à soupe de mousse de noix ou de graines (p. ex. mousse de tahin, d'amandes, de graines de chènevis, de cacahuètes, de noisettes, de noix de macadamia, de noix de cajou ou de graines de courge)
- 1 cuillère à soupe de poudre de Spirulina, d'herbe de kamut, d'herbe d'orge ou de blé
- Ajouter 1/2 à 1 cuillère à soupe de purée d'amande du Dr. Urs Hochstrassers pour affiner.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Recettes

B. Soupes épicées

Soupe Cado-Cado

- 1/4 l de jus de carottes
- 1/2 avocat
- 2 feuilles de basilic
- 1 cuillère à soupe de poudre de Spirulina, d'herbe de kamut, d'orge ou de blé
- jus de citron selon les goûts

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Soupe de tomates épaisse

- 60 ml d'eau
- 4 tomates cerises (coupées en deux)
- 4 tomates sèches (ramollies dans de l'eau chaude)
- 3 feuilles de basilic
- 1 datte dénoyautée
- 1 gousse d'ail
- du sel selon les goûts

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Soupe crémeuse au maïs et à la coriandre

- 240 ml de lait ou 120 ml de jus de carottes ou 1/2 avocat
- 2/3 de tasse de grains de maïs
- 2 branches de coriandre fraîche
- 2 tomates cerises (coupées en deux)
- du sel selon vos goûts (sel de mer ou sel gemme)

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.



Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Recettes

C. Sauces sucrées ou épicées

Recette de base

Avec cette recette de base de sauces sucrées ou épicées, vous pouvez développer vos propres créations.

Prenez :

- 60 à 120 ml de liquide (p. ex. du jus de carottes ou un autre jus de légume au choix, du yaourt de soja, du lait de soja, d'avoine ou de vache (mélangé avec 30 ml d'eau) ou de l'eau)
- 120 ml d'ingrédients crémeux (p. ex. de la pâte de sésame (tahin), de la mousse de noix, de la banane, de l'avocat, du lait, du tofu, du yaourt, du fromage blanc, de l'huile ou du kéfir)
– Notre recommandation : la purée d'amandes du Dr. Urs Hochstrassers
- 1 poignée de fruits ou de légumes frais ou congelés
- 1–2 cuillères à café d'aromates selon vos goûts

Les sauces peuvent aussi être mangées comme soupe dans un bol en augmentant la part de liquide. Vous pouvez épaissir la sauce en réduisant les ingrédients liquides.

Appréciez aussi bien les variantes fruitées qu'épicées.

Sauce sucrée : sauce à la pomme

- 1 pomme (coupée en petits morceaux)
- 1 cuillère à café de graines de lin ramollies
- 1 banane
- de la cannelle et de la noix muscade selon vos goûts
- jus de citron selon les goûts

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée. Pour mixer les pommes, tenir le mixeur avec les deux mains et secouer fortement. Dès qu'il commence à mixer, reposez-le sur le plan de travail.

Sauce épicée : Sauce aigre-douce

- 80 ml de jus d'oranges fraîchement pressées
- 60 ml de sirop d'érable
- 1 cuillère à café de vinaigre de pommes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 2 cuillères à soupe de sauce de soja
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais finement haché
- 2 cuillères à café de moutarde

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Sauce épicée : guacamole

- 1 avocat
 - 2 tomates cerises (coupées en deux)
 - 1 cuillère à soupe de dés d'oignon rouge
 - 1 cuillère à café de mélange mexicain d'aromates
 - jus de citron vert selon les goûts
 - sel de mer ou gemme selon vos goûts
- Broyer par pulsions jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Recettes

D. Salsa

La salsa a une consistance épaisse obtenue par le fait de faire mariner des aliments en morceaux et liquides, ce qui donne un goût excellent. Elle est servie avec n'importe quel plat de légumes ou de céréales et peut être utilisée comme dip pour les fruits et les légumes.

Salsa classique

- 1 tomate (coupée grossièrement)
- 1 oignon de printemps
- 1 poignée de feuilles de coriandre fraîche
- 1 gousse d'ail
- sel de mer selon les goûts
- 1/4 gousse de piment (Jalapeño) si vous le souhaitez

Broyer par pulsions jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Salsa à la mangue

- 1 1/2 tasses de mangue (en petits morceaux)
- 1/2 tasse d'ananas frais (en petits morceaux)
- 1/2 de tasse de dés d'oignon
- 1/2 tasse de feuilles de coriandre fraîche
- 1 cuillère à café de piments forts (hachés)
- jus de citron vert selon les goûts
- sel de mer selon les goûts

Broyer par pulsions jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Salsa Cilantro

- 1 1/2 tasses de coriandre fraîche (branches et feuilles)
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de Jalapeño frais ou d'autres piments forts (hachés)
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- jus de citron vert selon les goûts
- du cumin (moulu) selon vos goûts
- sel de mer selon les goûts

Broyer par pulsions jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.



Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Recettes

E. Dressings

Les sauces à salade peuvent être crémeuses ou avec morceaux, selon les ingrédients. Si vous utilisez plus ou moins de liquides ou plus ou moins d'ingrédients, vous pouvez les transformer en dips.

Dressing au miel et à la moutarde

- 120 ml de miel ou de jus d'agave
- 80 ml de vinaigre de pommes
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe d'oignon
- 1 cuillère à café de graines de céleri
- 1 cuillère à café de graines de curcuma
- 240 ml d'huile d'ortie
- sel de mer ou gemme selon vos goûts

Verser tous les ingrédients (sauf l'huile) et mixer. Ensuite, ajouter l'huile et une pincée de sel et mixer jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Dressing aromatisée aux graines de papaye

- 80 ml de vinaigre brun de riz (ou du jus de citron vert)
- 1 cuillère à soupe d'oignon
- 2 cuillères à café de moutarde (nous recommandons la moutarde de Dijon)
- 1 cuillère à café de jus d'agave ou de miel
- 1 cuillère à café de sauce épiciée (ou selon vos goûts)
- 160 ml d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de graines de papaye

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Dressing au tahin

- 60 ml de tahin (graines de sésame mixées en purée à la consistance du beurre)
- 120 ml de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon printainier (en dés)
- 1 branche de céleri (en dés)
- sel de mer selon les goûts

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Recettes

F. Tapenade/Pesto

La tapenade et le pesto ont une consistance similaire – épaisse et avec des ingrédients grossièrement hachés.

Tapenade d'olives

- 1 1/2 tasses d'olives (dénoyautées, en tranches)
- 120 ml d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 1 gousse d'ail (hachée)
- 2 cuillères à café de vinaigre brun de riz

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Tapenade à la tomate

- 1 1/2 tasses de tomates séchées ramollies (exprimées)
- 2 tomates cerises (coupées en deux)
- 60 ml d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail (hachées)
- sel de mer ou gemme selon vos goûts

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Presto Pesto

- 60 ml d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 tasse de feuilles de basilic frais
- 1/2 tasse de persil haché
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de sauce de soja
- 3 cuillères à soupe de pignons (ou de noix)

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Pesto crémeux aux noix

- 1/2 tasse de noix et 1 avocat (dénoyauté et en dés)
- 1 tasse de feuilles de basilic et 1/2 tasse de feuilles d'épinard (bien lavé, haché)
- 2 gousses d'ail (hachées) et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de poivre (fraîchement moulu), 1 cuillère à soupe de jus de citron et du sel de mer ou gemme selon vos goûts

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Recettes

G. Dips

Les dips classiques sont faits avec des noix et des légumes. Ils peuvent aussi se composer de noix et de graines, mélangées avec différentes sortes de légume. Soyez créatifs et inventez vos propres variations. Ces recettes servent de suggestions.

Dip à la noix de pékan

- 1 1/2 tasses de noix de pékan (cruées)
- 1 oignon rouge (pas trop gros, haché)
- 1 cuillère à café d'aromates à poulet
- 1/2 de tasse de dés de courgettes
- 1 cuillère à soupe de sauce de soja

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée. Pour rendre la pâte consistante, mélanger le poivre rouge finement hache, le persil et le céleri (à chaque fois 1/2 tasse).

Dip à la courge

- 1/2 de tasse de graines de courge
- 1/2 de tasse de graines de tournesol
- 60 ml de jus d'oranges fraîchement pressées
- 1/2 avocat (en dés)
- 2 tomates cerises (coupées en deux)
- 1 gousse d'ail (hachée)
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais (haché)
- 1 cuillère à soupe de poudre de curry
- sel de mer ou gemme selon vos goûts

Laisser ramollir les graines de courge et de tournesol pendant 30 minutes et ensuite les égoutter. En faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée. Pour rendre la pâte plus molle et avec des morceaux, mélanger l'autre moitié de l'avocat en dés après avoir fait la purée.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Recettes

H. Porridge

Des céréales en purée bouillie ou en graines donnent un excellent petit déjeuner.

Versez vos fruits frais préférés, des noix ou des graines et du lait par dessus.

Gâteau au riz

- 3 tasses de riz
- 60 ml de lait de riz ou de soja chaud ou de l'eau chaude
- 2 cuillères à soupe de graines de chènevis
- 1 pointe de couteau de cannelle
- du sirop d'érable selon vos goûts pour sucrer (option)
- sel de mer selon les goûts

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Il est possible d'utiliser d'autres sortes de céréales : toutes les sortes de riz (riz brun, riz blanc, riz basmati etc.), du sorgo, du

sarrasin, de l'orge ou du maïs.

Crème de flocons de quinoa

- 300 ml d'eau chaude
- 1 tasse de flocons de quinoa
- 1/4 cuillère à café de mélange d'aromates de Chine (ou de la noix muscade)
- 1 cuillère à soupe de graines de lin ramollies
- du jus d'agave ou du miel selon vos goûts pour sucrer
- sel de mer selon les goûts

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée.

Il est possible d'utiliser d'autres sortes de flocons de céréales : riz brun, sorgo, avoine etc.

Le rapport eau/céréales peut légèrement varier (p. ex. 240 ml d'eau chaude sur 2 tasses de flocons de riz brun) – suivre les instructions sur le paquet.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Recettes

I. Pudding

Recette de base

Prenez :

- Fruits frais de saison
- 2 à 4 cuillères à soupe d'épaississant (p ex. papaye, bananes [sont les épais-sissants les plus simples], fruits secs ramollis, noix [noix de cajou, noix de pékan ou noix], graines [graines de tournesol ou de courge]*, huile de lin ou de chènevis ou des graines de sésame ramollies [pour donner les acides gras essentiels])
- du liquide (p. ex. du jus de fruits fraîchement pressés, de l'eau, du yaourt au lait de vache ou de soja, du lait de riz, d'avoine, de soja, de pomme de terre, de vache ou du lait frais, du tofu [mélangé avec 30 ml d'eau], du kéfir au lait de soja ou de vache)

Combinez les fruits selon votre choix avec l'épaississant ou le liquide de votre choix, faites-en une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée et servez. Commencez avec moins de liquide et ajoutez-en

de plus en plus pour obtenir l'onctuosité souhaitée.

Cashew-Delight à l'orange

- 1 1/2 tasses de noix de cajou
- 2 cuillères à soupe de jus d'oranges fraîchement pressées
- 1 cuillère à soupe de graines de chènevis

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée, servir comme pudding ou dip.

Ambrosie à l'abricot

- 1 gros ou 2 petits abricots (dénoyautés et coupés en tranches)
- 2 tranches d'ananas sec (ramollies dans de l'eau chaude)
- 1 cuillère à soupe d'eau pour ramollir l'ananas sec
- 1 cuillère à soupe de graines de tournesol ramollies

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée, servir comme pudding ou dip.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Recettes

J. Aliments pour bébés

Les bébés ont besoin de repas simples :

- des fruits en purée (crus)
- des légumes en purée (légèrement cuits à la vapeur) – la seule exception, sont les pommes de terre (elles deviennent très collantes)

Choisir les aliments selon la saison, en faire une purée avec une petite quantité d'eau. 2 cuillères à soupe suffisent dans la plupart des cas, si nécessaire en ajouter un peu plus.

Banane aux raisins

- 1 banane
- 6 à 10 grains de raisin

Commencer par la banane, en faire une pâte, ensuite ajouter les raisins, en faire une purée crémeuse et servir.

Sauce à la poire

- 1 poire (coupée en tranches)
- 1 banane
- 1 à 2 cuillères à soupe d'eau ou de jus de pomme

Commencer avec une petite quantité de poire et d'eau, ajouter les autres ingrédients, en faire une purée crémeuse et servir.

Pudding de carottes

- 1 1/2 tasses de tranches de carottes cuites à la vapeur.
- 1 cuillère à soupe de graines de lin ramollies

En faire une purée crémeuse et servir.

Courgettes broyées

- 2 tasses de courgettes (ou de courge) cuites à la vapeur
- 1/2 cuillère à café de beurre tendre
- une pincée de sel de mer

Faire une purée jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée, servir comme pudding ou dip.



Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Dispositions de la garantie

La garantie sur toutes les pièces du Personal Blender™ est de 2 ans. La garantie comprend les erreurs de matériel, de construction et de fabrication sur toutes les pièces. Si, malgré une utilisation conforme de votre Personal Blender™ un dysfonctionnement survient pendant la période de garantie, selon le choix du fabricant/importateur, soit les pièces défectueuses sont réparées soit remplacées gratuitement soit votre appareil est remplacé par un neuf. Pour ce faire, il faut que tout l'appareil et tous les accessoires soient nettoyés à fond, bien emballés et envoyés au service après-vente de Personal Blender™ (Cf. page 2). Attention : si l'appareil ou les pièces n'ont pas été nettoyées, le service après-vente facture des frais de nettoyage, indépendamment du droit à la garantie.

Pour le cas d'un renvoi, conservez de préférence l'emballage d'origine. Veuillez toujours appeler le service après-vente avant de renvoyer l'appareil. Souvent, un appel téléphonique suffit pour régler le problème, ce qui évite l'emballage et l'envoi. Dans tous les cas, le service après-vente de Personal Blender™ réglera votre problème le plus rapidement possible.

Si l'envoi de l'appareil est indispensable, veuillez d'abord en discuter avec votre service après-vente de Personal Blender™. Vous pourrez ainsi réduire les frais d'expédition.

Le droit à la garantie ne comprend pas :

- a) Des causes n'étant pas fondées sur la réalisation et la fabrication de l'appareil, comme par exemple des dommages légers, un accident ou autre.
- b) Utilisation et usage différents du mode d'emploi, manipulation non appropriée, modifications techniques, accident.
- c) Dommages causés par des accessoires d'autres marques ou des réparations effectuées par des entreprises non autorisées.

Afin de pouvoir traiter le cas de garantie, nous avons besoin des informations suivantes :

1. Votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone
2. N° de série et N° de modèle
3. Problème
4. Date d'achat
5. Vendeur
6. En cas de dommage de transport : nom du service de livraison et numéro du paquet.

Important : Si vous renvoyez votre Personal Blender™, emballez toutes les pièces dans l'emballage d'origine et assurez-vous que toutes les pièces s'y trouvent. N'oubliez pas de mettre votre adresse sur le côté extérieur de l'emballage. **L'adresse de votre service après-vente de Personal Blender™ se trouve en page 2.**

Astuce

Conservez l'emballage d'origine pour un renvoi éventuel.

Personal Blender™ - le mixeur ultra-rapide

Données techniques

Objet	Appareil ménager	
Type	Mixeur	Mixeur & moulin
Modèle	PB 150	PB 250
Tension nominale	230 V~	
Fréquence	50 Hz	
Puissance absorbée	200 W	
Tailles des récipients	0,3 l	0,15 l & 0,3 l
Dimensions (L x P x H)	12,4 x 12,4 x 31,2 cm	12,4 x 12,4 x 25/31,2 cm
Poids	1,2 kg	
Notice N°	91434 20100217	



CE : Le produit répond aux exigences fondamentales des directives européennes correspondantes. Une procédure d'évaluation de la conformité est en cours.

TÜV : Le produit répond aux exigences de la législation allemande sur la sécurité des appareils et produits.

L'importateur tient la documentation technique à disposition.

Personal Blender™ – le mixeur ultra-rapide

Remarque importante



Cette remarque est exclusivement valable pour les consommateurs en Allemagne. Les consommateurs d'autres pays doivent s'informer auprès de leur entreprise d'élimination compétente.

Les appareils électriques et électroniques usagés ne doivent plus, selon les préconisations européennes¹⁾ être jetés dans les ordures non triées. Ils doivent être triés. Le symbole de la poubelle sur roues (Cf. ill. à gauche) indique qu'il est indispensable de faire un tri sélectif des ordures.

Contribuez à la protection de l'environnement et faites en sorte que cet appareil – lorsque vous ne souhaitez plus l'utiliser – soit introduit dans les systèmes prévus de tri sélectif.

En Allemagne, la loi vous oblige²⁾ à faire un tri sélectif pour un appareil usagé. Les responsables légaux et publics de l'élimination (les communes) ont mis en place des centres de collecte où les appareils usagés privés de votre région peuvent être reçus gratuitement. Parfois, les communes récupèrent directement chez les privés les appareils usagés.

Veuillez vous informer sur le calendrier local de récupération des déchets ou auprès de l'administration de votre ville ou commune pour connaître les possibilités de votre région pour la remise ou la collecte des appareils usagés.

¹⁾ DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL EUROPÉEN du 27 janvier 2003 sur les appareils électriques et électroniques usagés.

²⁾ Loi sur la mise en circulation, la reprise et l'élimination écologique des appareils électriques et électroniques (loi sur les appareils électriques et électroniques – ElektroG) du 16 mars 2005

