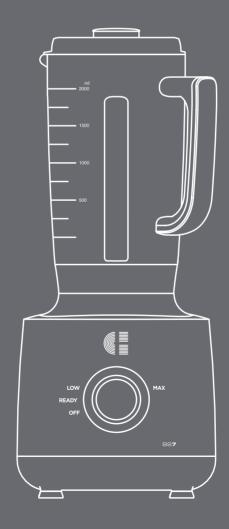
Blender Manual User Guide Bedienungsanleitung Standmixer Manuel du mixeur sur socle guide de l'utilisateur Guía del Usuario de la Batidora Anuale Di Guida D'uso Del Frulla









#### **INFORMATIONEN**

2

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

3

**EIGENSCHAFTEN** 

4

**INSTALLIEREN** 

5

**GERÄTEBESCHREIBUNG** 

6

**PFLEGE & REINIGUNG** 

7

REZEPTE FÜR DEN MIXER

8

NÜTZLICHE TIPPS FÜR DAS MIXEN

9

ANLEITUNGEN ZUR FEHLERBEHEBUNG

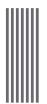
### **INFORMATIONEN**

VER.

GER

Standmixer

Bedienungsanleitung



Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres Produkts. Wir helfen Ihnen, nahrhafte Speisen zu Hause mit dem BS7 RPM Quattro von Counter Intelligence zuzubereiten. Wir hoffen, dass Sie mit unserem Mixer einen neuen Lifestyle erleben.

## Was sind die Vorteile des Counter Intelligence Blender?

Der RPM Quattro ist ein elegantes und schlankes Gerät, das so laut ist wie ein Staubsauger, jedoch über genügend Leistung verfügt, um Ihre Nahrungsmittel in Sekundenschnelle eine gleichmäßige Konsistenz zu verleihen. Mit einer Leistung von 4,6 PS hat der Motor fast die Stärke eines Bootmotors.

Was die Mischfähigkeiten des Geräts betrifft, so kann es frische Gemüse, Nussbutter, ganzes Obst, Smoothies und so weiter mischen.

Während einige Mixer voreingestellte Drehzahlen aufweisen, können Sie die Drehzahl des Counter Intelligence BS7 RPM Quattro steuern, um die genau die von Ihnen gewünschten Ergebnisse zu erzielen.

#### **INFORMATIONEN**

Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns bitte:

#### **INDIRIZZO**

21, Yangpyeong-ro, 12-gil, Y Yeongdeungpo-gu, Seoul, Korea 150-810

TEL +82-2-2061-1344

#### SITO WEB

www. counterint elligence houseware.

**E-MAIL** cihouseware@ counterintelligencehouseware.com

### WICHTIGE SICHERHEIT-HINWEISE



- Entfernen und entsorgen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber.
- Zur Vermeidung von Erstickungsgefahr bei Kleinkindern entfernen Sie die Schutzabdeckung des Netzsteckers und entsorgen Sie diese sicher.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
   Verwenden Sie es nicht in sich bewegenden Fahrzeugen oder Booten, im Freien oder für andere Zwecke als den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
   Eine missbräuchliche Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht unbeaufsichtigt von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder dürfen mit diesem Gerät nicht spielen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe der Tischkante oder der Arbeitsplatte. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche eben, sauber und frei von Wasser oder anderen Substanzen ist. Bitte beachten Sie, dass Vibrationen beim Gebrauch dazu führen.

- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Kenntnissen und Erfahrung verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf (oder in der Nähe) eines heißen Gas- oder Elektrokochfelds oder an einem Ort, an dem es mit einem beheizten Ofen oder einer heißen Oberfläche in Berührung kommen könnte.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen und achten Sie darauf, dass es sich nicht verknotet.
- Zur Vermeidung von Stromschlägen tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Motorgehäuse nicht ins Wasser (oder in andere Flüssigkeiten).
- Um die mögliche Gefahr zu vermeiden, dass sich der Mixer durch ein ungewolltesZurücksetzen des Überlastungsschutzes am Motors selbst startet, verwenden Sie am Mixer bitte keine externe Schalteinrichtung (wie einen Timer) und schließen Sie ihn nicht an einen Stromkreis an,

VER.

GER

Standmixer

dienungsanleitung

Quattro

der den Mixer regelmäßig an- und ausschalten könnte.

- Der Einbau eines
   Fehlerstromschutzschalters
   (ein standardgemäßer
   Sicherheitsschalter an Ihrer
   Wandsteckdose) wird beim
   Gebrauch von Geräten als
   zusätzliche Sicherheitsmaßnahme
   empfohlen. Es ist ratsam, einen
   Sicherheitsschalter (mit einem
   Nennfehlerstrom von nicht mehr
   als 30 mA) in dem Stromkreis zu
   installieren, der das Gerät versorgt.
   Wenden Sie sich für weitere
   professionelle Beratung an Ihren
   Elektriker.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nach Fehlfunktionen des Gerätes oder nach einem Hinunterfallen oder sonstigen Beschädigungen. Halten Sie das Gerät unverzüglich an und kontaktieren Sie Ihr Service-Center per Telefon oder E-Mail bezüglich einer Reparatur oder Austausch des Gerätes.
- Alle Wartungsarbeiten (außer der Reinigung) müssen von autorisierten Mitarbeitern eines Service-Centers durchgeführt werden.

## SICHERHEITSHINWEISE FÜR IHREN MIXER

- Waschen Sie den Mixbehälter vor dem ersten Gebrauch mit warmem Seifenwasser aus.
- Verwenden Sie nur den Mixbehälter und den Deckel, die mit diesem Mixer geliefert wurden. Die Verwendung von Zusätzen, einschließlich Einmachgläser oder Zubehör, das nicht von CI hergestellt oder zum Gebrauch angewiesen wurde, kann zu Feuer-, Stromschlagoder Verletzungsgefahr führen.
- Achten Sie vor dem Gebrauch immer darauf, dass der Mixer richtig zusammengesetzt ist. Der Deckel muss vor Inbetriebnahme fest auf dem Behälter angebracht sein, um ein Entweichen, Wegspritzen oder Überlaufen des Inhalts zu verhindern.
- Lassen Sie den Motor bei schwerer Belastung nicht länger als 10 Sekunden durchgehend laufen.
   Lassen Sie den Motor bei schwerer Belastung zwischen den einzelnen Einsätzen 1 Minute lang ruhen.
   Bitte beachten Sie, dass keines der Rezepte in dieser Anleitung als schwere Belastung anzusehen ist.
- Die LED-Leuchte zeigt die Bereitschaft zur Inbetriebnahme an. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Messern oder beweglichen Teilen.
- Lassen Sie den Mixer nicht unbeaufsichtigt laufen.

- Halten Sie Hände, Finger, Haare und Kleidung während des Gebrauchs vom Mixer fern. Schalten sie den Mixer immer aus und trennen Sie Ihn vom Stromnetz, bevor Sie hineingreifen.
- Vorsicht bei der Handhabung des Mixbehälters, die Messer sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig beim Entleeren und bei der Reinigung des Behälters. Eine falsche Handhabung der Messer kann zu Verletzungen führen.
- Entfernen Sie den Behälter nicht von der Motorbasis, während der Mixer in Gebrauch ist.
- Der Mixer ist zur Zubereitung von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Verwenden Sie ihn für nichts anderes als für Lebensmittel und Getränke. Nehmen sie den Mixer nicht in Betrieb, wenn der Mixbehälter leer ist.
- Um die Gefahr schwerer Verletzungen oder Schäden am Mixer zu vermeiden stecken Sie während des Mixens weder Hände noch irgendwelche Utensilien in den Mixbehälter.
- Versuchen Sie niemals, den Mixer mit beschädigten Messern, mit Utensilien oder irgendwelchen Fremdkörpern im Mixbehälter in Gebrauch zu nehmen.
- Vorsicht beim Eingießen von heißen Flüssigkeiten in den Mixer, da diese durch plötzliche Dampfentwicklung aus dem Behälter entweichen können.

- Achten Sie beim Mixen heißer
   Flüssigkeiten darauf, dass der
   Trichter eingesetzt ist. Der Trichter
   verhindert das Verspritzen heißer
   Flüssigkeiten während des Mixens.
   Er verfügt über Öffnungen zum
   Druckablass und zur Vermeidung
   von Dampfentwicklung.
- Vorsicht beim Entfernen des Deckels nach dem Mixen heißer Flüssigkeiten, da sich in der Flüssigkeit möglicherweise Dampfblasen gebildet haben, die durch plötzliche Dampfentwicklung aus dem Behälter entweichen können.
- Achten Sie beim Mixen heißer Flüssigkeiten darauf, dass der Trichter eingesetzt ist. Er verhindert das Verspritzen heißer Flüssigkeiten während des Mixens.
- Vorsicht beim Entfernen des Deckels nach dem Mixen heißer Flüssigkeiten, da sich in der Flüssigkeit möglicherweise Dampfblasen gebildet haben, die plötzlich aus dem Behälter entweichen können.
- Setzen Sie den Mixbehälter nicht extremer Hitze oder Kälte aus, indem Sie z. B. den kalten Behälter in heißes Wasser tauchen oder umgekehrt.
- Lassen Sie den Mixer nicht unbeaufsichtigt laufen. Schalten Sie den Mixer immer aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz, bevor Sie ihn verstellen, reinigen oder einlagern.

## Bewahren Sie Diese Anleitung Nur Zum Haushaltsgebrauch Auf.

 Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Kenntnis und Erfahrung verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder wurden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen.

VER.

GER

Standmixer

**3edienungsanleitung** 

Quattro

RPM

BS7

- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzugehen, dass Sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Vorsicht beim Eingießen von heißen Flüssigkeiten in den Mixer, da diese durch plötzliche Dampfentwicklung aus dem Behälter entweichen können.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Kenntnis und Erfahrung verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.Kinder dürfen mit diesem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht unbeaufsichtigt von Kindern durchgeführt werden.

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt ist, sowie vor der Montage, der Reinigung oder dem Auseinandernehmen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.
- Kinder dürfen mit diesem Gerät nicht spielen.
- Es wird empfohlen, das Gerät bei jedem Einsatz weniger als 3 Minuten zu gebrauchen.
- Sollten Sie die gedruckte Bedienungsanleitung verlieren, wenden Sie sich bitte an unsere Online-Bedienungsanleitung.

#### **HINWEIS**

EINE NICHTBEACHTUNG DER
WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE
UND DER WICHTIGEN
ANLEITUNGEN ZUM SICHEREN
GEBRAUCH DES GERÄTS IST EIN
MISSBRAUCH IHRES COUNTER
INTELLIGENCE MIXERS, DER
DIE GARANTIE AUSSER KRAFT
SETZEN UND ZU SCHWEREN
VERLETZUNGEN FÜHREN KANN.



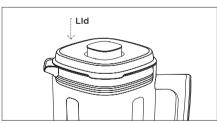
Bedienungsanleitung Standmixer

**VORSICHT** 



Rotierende Messer können schwere

Verletzungen verursachen.



Greifen Sie nicht in den Behälter, während die Maschine lauft.

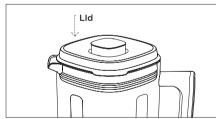




#### **VORSICHT**

Bewegliche Teile können sich bei langerem Gebrauch erhitzen. FASSEN SIE DIESE NICHT AN.

Nicht ohne diese Abdeckung betätigen.





Rotierende Messer können Schaden verursachen.

Deckel und Rührstäbe sind nicht zwischen verschiedenen Behältertypen,stielen und -großen austauschbar. Verwenden Sie nur den Ruhrstab, der mitIhrem Gerat geliefert wurde.

LESEN SIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DER VERWENDUNG



## **EIGENSCHAFTEN**





CI — BS7 RPM Quattro

10 Halter ···· 11) Rührstab Montageschlüssel ® Klingenunterlage Messerdichtung ® Messerhalterungsdichtung **®** Messerhalterung ACCESSORY Behälter aus Edelstahl

Bedienungsanleitung Standmixer

VER.

GER

Standmixer

Bedienungsanleitung

Quattro

RPM

BS7



#### ① Verschlusskappe

Verhindert das Verspritzen von Flüssigkeiten und ist nützlich beim Hinzufügen von Flüssigkeiten, wie z.B. Sirup.

#### ② Deckel

Geeignet zum Einsatz bei hohen Geschwindigkeiten, verhindert Spritzer und Auslaufen mithilfe der ③ Deckeldichtung

#### 4 Behälter

Schlagfest, hergestellt aus sicherem, BPA-freiem Tritan.

#### ⑤ Montage der Klingen

8 Edelstahlklingen verhindern, dass sich Zutaten zwischen den Klingen verfangen, und schützen gegen Korrosion. (Die Klingen sind Verbrauchsteile.)

#### **6** Behälter Dekor

Beim Verwenden oder Reinigen des Behälter Dekors kann Wasser in den Behälter fließen. Er kann auseinandergenommen werden, um ein gründliches Reinigen zu ermöglichen.

#### ⑦ Das Gehäuse

besteht aus haltbarem ABS-Kunststoff und ist mit rutschfesten Gummifüßen versehen.

#### ® Regelschalter

Mit dem Regelschalter steuern Sie die Geschwindigkeit; die Puls- Funktion nutzen Sie mit dem @ Puls-Schalter.

#### 

auf READY (BETRIEBSBEREIT) und während des Gebrauchs.

#### **10 Halter**

Halten Sie die Klingen fest, während Sie den Klingenhalter auseinandernehmen/ zusammensetzen.

#### **11 Rührstab**

Sein Zweck besteht darin, Nahrungsmittel von den Wänden zu beseitigen. Nicht bedienen, wenn sich der Rührstab im behälter befindet.

#### Schlüssel

Zum Lockern des Klingenhalters, um die Klingen zum Reinigen zu entfernen/wieder einzusetzen.

#### ® Klingenunterlage

Sollte unter den Behälter gelegt werden, wenn dieser umgedreht wird, sodass die Klinge beim Auseinandernehmen darauf fallen kann.

#### **(4)** Klingendichtung

Verhindert ein Leck zwischen den Klingen und dem Behälter.

#### **6 Klingenhalter**

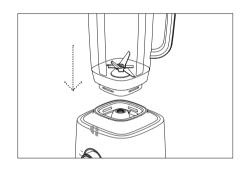
Verhindert ein Leck zwischen der Klingenhalterdichtung ® und befestigt die Klingen am Behälter.

#### Behälter aus Edelstahl

Wird für kleine Mengen, etwa eine einzelne Portion, verwendet.

Stellen Sie den Mixer auf einer ebenen, sauberen und trockenen Oberfläche ab. Die Entlüftungsöffnungen am Mixer sollten frei sein, um während des Gebrauchs ausreichende Luftkühlung zu gewährleisten.

 Stellen Sie sicher, dass die Messer richtig in den Behälter eingesetzt sind.



- Richten Sie den Behälter mit dem Gehäuse aus, um ihn ordnungsgemäß aufzusetzen.
- Stecken Sie das Kabel ans Stromnetz. Wenn der Behälter richtig aufgesetzt ist, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn auf 'READY', um die Stromzufuhr zu starten.

- Benutzen Sie den Mixer mit einer angemessenen Menge von Zutaten im Behälter. (Nehmen Sie ihn nicht in Betrieb, wenn der Behälter leer ist.)
- Schalten Sie das Gerät ab, bevor Sie den Behälter vom Gehäuse nehmen.
- Trennen Sie den Mixer nach Gebrauch vom Stromnetz.

#### VORSICHT

ENTFERNEN SIE NIEMALS DEN DECKEL, WÄHREND DER MIXER LÄUFT

Um während des Betriebs Zutaten zuzufügen, entfernen Sie die Verschlusskappe oder halten Sie das Gerät zuerst an und öffnen Sie erst dann den Deckel. Setzen Sie den Mixer niemals mit leerem Behälter in Betrieb.

Um eine möglichst lange Lebensdauer Ihres Mixers zu gewährleisten, lassen Sie ihn nie ununterbrochen länger als 180 Sekunden am Stück laufen.

Starten Sie bei Verwendung der Drehzahlregelung immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit und erhöhen Sie diese allmählich, bis die benötigte Geschwindigkeit erreicht ist.

### GERÄTEBE-SCHREIBUNG



#### **VOR DEM GEBRAUCH (AUS)**

Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose ein. Das LED-Licht um den Bedienungsknopf herum, leuchtet, wenn das Gerät mit Strom versorgt wird.

#### Betrieb (READY)

Drehen Sie das Rad im Uhrzeigersinn auf READY; das LED-Licht leuchtet auf. Sobald das Licht bei 'READY' an ist, können Sie die Puls-Funktion verwenden.

#### Betrieb (Niedrig/MAX)



Wenn Sie den Regler auf, Low' drehen, leuchten 2 LED-Lichter auf. Der Mixer läuft mit niedrigster Geschwindigkeit. Wenn Sie den Regler im Uhrzeigersinn bis zur maximalen Geschwindigkeit drehen, leuchten insgesamt 6 LED-Lichter auf. Wenn der Regler den Stand MAX erreicht hat, leuchten alle LEDs auf und der Mixer läuft mit maximaler Geschwindigkeit. Zum Verlangsamen drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn.

#### **ANHALTEN**

Durch Drehen des Reglers gegen den Uhrzeigersinn verlangsamt sich der Mixer. Wenn der Regler den Stand LOW erreicht hat, läuft der Mixer mit niedrigster Geschwindigkeit und er hält an, wenn der Regler den Stand READY erreicht hat. Zum vollständigen Abschalten drehen Sie den Regler auf OFF. Wenn der Behälter während des Betriebs entfernt wird, stoppt das Gerät und alle Funktionen werden zurückgesetzt. Stellen Sie den Regler auf OFF, um den Mixer danach wieder in Betrieb zu nehmen.

#### **PULS-FUNKTION**

Die Puls-Funktion ist auf OFF nicht betriebsbereit. Stellen Sie den Regler auf READY und drücken Sie dann den Druckknopf in der Mitte für eine pulsartige Inbetriebnahme.

#### **Automatischer Abschaltmodus**

Um den überlasteten Motor zu schützen, hat BS7 eine Besonderheit des automatischen Abschaltmodus. Wenn diese Option aktiviert ist, schaltet dieser Modus den Motor ab und gibt eventuell eine schnelle Beleuchtung um den Steuerschalter aus. (Weitere Informationen finden Sie unter Pg. 48)

# PFLEGE & REINIGUNG



GER VER.

Standmixer

Bedienungsanleitung

#### **VORSICHT**

- Verwenden Sie zum Reinigen keine Bürsten oder raue Tücher/ Lappen.
- Reinigen Sie den Behälter, den Deckel und Rührstab nicht in der Spülmaschine.
- Tauchen Sie das Gehäuse NIEMALS unter Wasser.
- Lassen Sie die Klingen nicht zu lange im Wasser.
- Füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit Wasser und fügen Sie einen Tropfen Spülmittel hinzu.
- ② Setzen Sie den Deckel fest auf den Behälter.
- ③ Drücken Sie auf ,Pulse' und lassen Sie die Maschine für 15 Sekunden laufen.
- ④ Spülen Sie Behälter und Deckel gut aus.

#### **DIE MESSERDICHTUNG**

ist zwischen dem Behälter und dem Messereinsatz angebracht, um ein Auslaufen zu verhindern. Sie besteht aus Silikon und kann zur Reinigung herausgenommen werden. Sie sollte mindestens einmal pro Jahr ausgetauscht werden.

#### DER DECKEL

Reinigen Sie den Deckel mit einem weichen Tuch oder einem Pinsel und Reinigungsmittel.

#### DIE DECKELDICHTUNG

Besteht aus Silikon und kann zur Reinigung herausgenommen werden.

#### DER RÜHRSTAB

Reinigen Sie den Deckel mit einem weichen Tuch oder einem Pinsel und Reinigungsmittel.

#### DAS GEHÄUSE

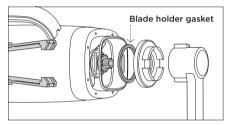
Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch oder Lappen, um eingetrocknete Rückstände zu entfernen. Verhindern Sie, dass Wasser oder andere Flüssigkeiten an elektrische Teile gelangen.

#### **BEHÄLTER Dekor**

Waschen Sie ihn unter fließendem Wasser ab, wenn sich Flüssigkeiten oder Verunreinigungen im Behälter befinden. Trocknen Sie den Behälter vor der Montage.

#### Auseinandernehmen

- ① Verwenden Sie die Klingenunterlage und stellen Sie den Behälter umgestülpt darauf.
- ② Halten Sie den Griff des Behälter mit einer Hand fest und lösen Sie mit der anderen Hand mithilfe des Öffners die Messerhalterung. (Lösen Sie diese nicht vollständig, da die Messer sonst herausfallen könnten.)
- ③ Tippen Sie die Klinge leicht an, sodass sie auf die Klingenunterlage fallen kann.
- ④ Verwenden Sie den Behälter und ziehen Sie die Klinge zum Reinigen heraus.



#### **ACHTUNG**

Verwenden Sie immer die Klingenunterlage, wenn Sie die Klingen vom Mischbehälter abnehmen.

- ➤ Vergewissern Sie sich beim Wiederanbringen, dass die Messerhalterungsdichtung angebracht ist, da anderenfalls Lecks auftreten könnten.
- ⇒ Wir empfehlen, die Klingen nicht abzunehmen, da Lecks und Funktionsstörungen auftreten können, wenn die Klingen nicht richtig wieder eingesetzt werden.

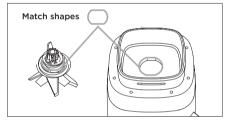
#### Reinigung

① einigen Sie die auseinandergenommenen Messer und die Dichtung unter fließendem Wasser. ② Tragen Sie Handschuhe bei der Reinigung, um Ihre Hände zu schützen, da die Klingen sehr scharf sind.

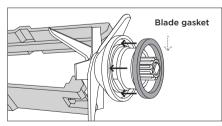
3 Trocknen Sie die Messer und die Dichtung vor dem nächsten Gebrauch gut ab.

#### Montage

- ① Verwenden Sie den Halter, um die Messer festzuhalten.
- ② Stellen Sie sicher, dass die Rille für die Messerdichtung zur Unterseite der Messer hin ausgerichtet ist. Bei falschem Einbau kann es zu einem Auslaufen kommen.



- ③ Ziehen Sie die Klingen mit angebrachter Klingendichtung mit dem Halter am richtigen Ort im Mischbehälter fest.
- Stellen Sie den Behälter auf den Kopf und schrauben Sie die Messerhalterung mithilfe des Montageschlüssels fest.



(§) Das Auseinandernehmen/ Zusammensetzen des Edelstahl-Mischbehälters erfolgt auf die gleiche Weise wie bei einem Tritan-Mischbehälter.





### **Grünkohl-Spinat Smoothie**

400ml

- 1 Tasse (56g) frische Grünkohlblätter
- 1 Tasse(31g) frische Spinatblätter
- 1/2 (100g) reifer Apfel
- 1 Banane, tiefgekühlt
- 1 Tasse (200ml) Wasser
- + Mixen Sie alles für 1-2 Minuten



#### Mandelmilch

400ml

- 1/2 Tasse(57g) Mandel (in Wasser eingeweicht)
- Prise Salz
- 2 Tassen(400ml) Wasser
- + Mixen Sie alles sehr fein.
- + Milch filtern und ausdrücken.



## **Obst-Smoothie mit Mandelmilch**

400ml

- 1 orange, tiefgekühlt
- 1/2 Apfel
- 1 Banane, tiefgekühlt
- 1 Tasse (200ml) Mandelmilch
- + Mixen Sie alles für 1-2 Minuten



#### **Beeren-Smoothie**

400ml

- 1 Tasse(47g) frische Grünkohlblätter
- 1 Tasse (34g) frische Spinatblätter
- 16 (246g) reife Erdbeeren
- 1/4 Tasse (29g) Heidelbeeren, tiefgekühlt
- 1 Banane, tiefgekühlt
- 1 Tasse (200ml) Wasser
- + Mixen Sie alles für 1-2 Minuten



### Römersalat-Pekannuss Smoothie

300ml

- 1 Tasse (59g) Römersalat
- 1/2 Tasse (49g) Stangensellerie
- 1/4 Tasse Pekannüsse
- 1/2 Banane, tiefgekühlt
- 1/2 Tasse(100ml) Wasser
- + Mixen Sie alles für 1-2 Minuten



### Bananen-Mandel Smoothie

400ml

- 2 Bananen, tiefgekühlt
- 1/4 Tasse Heidelbeeren
- 1/2 Tasse Mandeln(in Wasser eingeweicht)
- 1 Tasse (200ml) Wasser
- + Mixen Sie alles für 1-2 Minuten



#### Salat-Schokolade-Smoothie

400ml

VER.

GER

Standmixe

enungsanleitung

Quattro

m

- 1 Tasse(46g) Römersalat
- 2 Bananen, tiefgekühlt
- 8g Minzblätter
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Tasse(213g) Eiswürfel
- 1/2 Tasse(150ml) Wasser
- + Mixen Sie alles für 1-2 Minuten



#### Sellerie-Tomaten-Suppe

400ml

- 2 Stangen Sellerie
- 2 Tomaten (200g)
- Petersilienblätter(2g)
- 2 Teelöffel (10ml) Zitronensaft
- 1/2 Avocado
- 1/4 Teelöffel Sojasauce
- 1/4 Teelöffel Knoblauch
- 1/2 Tasse (150ml) Wasser
- + Alles fein mixen



## **Tropischer Kokosnuss- Smoothie**

400ml

- 3 Ananasringe
- 3 frische Grünkohlblätter
- 1 Tasse (200ml) Kokoswasser



#### **Ananas-Smoothie**

400ml

- 4 Tassen(54g)
   Ananasstücke, tiefgekühlt
- 1 Banane
- 1 Tasse(213g) Eiswürfel
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Tasse(213g) Eiswürfel
- 2 Tassen(400ml) Wasser
- + Mixen Sie alles für 1-2 Minuten



#### Rosenkohl-Gemüse-Suppe

400ml

- 2 Tassen(68g) Spinat
- 1/2 Apfel (100g)
- 1/2 Avocado
- 1 Teelöffel (5ml) Zitronensaft
- 1/2 Tasse(150ml) Wasser
- + Alles fein mixen
- + Rosenkohl (15a)
- + Mit Rosenkohl garnieren







① Stellen Sie sicher, dass der Mixer auf einer trockenen, rutschfesten Oberfläche steht.

- 2 Platzieren Sie den Behälter auf dem Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er gut sitzt.
- 3 Geben Sie die Zutaten in den Behälter und schließen Sie den Deckel. Beachten Sie, dass Sie zuerst die weicheren Zutaten und danach allmählich die schwieriger zu verarbeitenden Zutaten hinzufügen sollten.
- Starten Sie den Mixvorgang mit der niedrigsten Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist (in der Regel Höchstgeschwindigkeit). Wenn Sie das Gefühl haben, dass der Mixer Schwierigkeiten mit der Verarbeitung hat oder die Mischung zu dickflüssig ist, fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu.

- (5) Kosten Sie frühzeitig und oft. Wenn Sie ein paar Sekunden nach Beginn des Mixens einen kleinen Löffel Ihrer Mischung kosten, haben Sie schon eine ziemlich gute Vorstellung davon, ob Ihr Rezept gelingen wird.
- 6 Reinigen Sie den Behälter sofort nach Gebrauch. Waschen Sie entweder die Rückstände unter fließendem, heißem Leitungswasser ab oder füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit Wasser und einem Tropfen Spülmittel und lassen Sie den Mixer für ein paar Sekunden laufen. Spülen Sie die Spülmittelrückstände gut ab, trocknen Sie den Behälter und lagern Sie ihn aufrecht.



PROBLEMA	CHECKLISTE	LÖSUNG
Mixer funktioniert nicht (KEIN BETRIEB)	Leuchtet die LED um den Bedienungsknopf herum?	Wenn die LED leuchtet Drehen Sie den Schalter auf AUS, und probieren Sie es dann erneut. Vergewissern Sie sich, dass der Mischbehälter richtig in das Gehäuse eingesetzt ist. Wenn die LED leuchtet schnell blinkt Der automatische Abschaltmodus ist aktiviert. Nehmen Sie den Mischbehälter heraus, und setzen Sie ihn dann richtig in das Gehäuse ein. Schneiden Sie den Inhalt in kleinere Stücke.
		Wenn die LED nicht leuchtet     Nehmen Sie den Mischbehälter heraus, und setzen     Sie ihn dann richtig in das Gehäuse ein.     Wird das Problem auf diese Weise nicht     behoben, lassen Sie das Gerät im nächsten     Kundendienstzentrum überprüfen.
	Der Bedienungsknopf zeigt auf READY.	Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um den Betrieb zu starten und die Drehzahl zu erhöhen.
Stopp oder Verlangsamung während des Betriebs	Befindet sich zu viel Inhalt im Mischbehälter?	Verwenden Sie den Rührstab, um die Nahrungsmittel nach unter zu schieben, oder nehmen Sie einen Teil des Inhalts heraus.
	Ist der Inhalt zu groß?	Schneiden Sie den Inhalt in kleinere Stücke.
	Haftet der Inhalt zwischen den Klingen?	<ul> <li>Vergewissern Sie sich, dass der Klingenhalter nicht schief steht.</li> <li>Vergewissern Sie sich, dass alle Dichtungen angebracht sind.</li> <li>Vergewissern Sie sich, dass die Position der Klingendichtungsnut richtig ist.</li> </ul>
Wasser läuft aus dem Behälter	Wasserleck nach dem Anbringen der Klingen?	Vergewissern Sie sich, dass der Klingenhalter nicht schief steht.     Vergewissern Sie sich, dass alle Dichtungen angebracht sind.     Vergewissern Sie sich, dass die Position der
	Klingendichtungsnut richtig ist. Wasserleck vom Griff beim Einschalten?	Die Klingen sind Verbrauchsteile. Je nach dem Gebrauch, kann Wasser austreten, wenn die Klingen verschlissen sind.
	WARNUNG Wenn das Leck weiterhin auftritt, verwenden Sie das Gerät nicht weiter, sondern besuchen Sie das nächste Kundendienstzentrum, um das Gerät überprüfen zu lassen. Wird das Gerät weiterhin verwendet, kann eine Funktionsstörung bzw. Korrosion auftreten.	
Inhalt wird nicht richtig vermischt	Ohne Wasser oder Flüssigkeit	Legen Sie zuerst weiches, saftiges Obst ein; schwieriger zu vermischende Nahrungsmittel sollten sich oben befinden. Beginnen Sie mit der geringsten Drehzahl, und erhöhen Sie diese dann. Geben Sie je nach der Dichte Wasser hinzu.
	Trockene Inhaltsstoffe	Verwenden Sie den Rührstab, oder geben Sie weitere Inhaltsstoffe dazu.
Verminderte Leistung	Die Klingen sind stumpf oder beschädigt	Wie die Küchenmesser sind auch die Klingen Verbrauchsteile und könnten durch den Gebrauch stumpf oder beschädigt werden. Lassen Sie das Gerät im nächsten Kundendienstzentrum überprüfen.

FRA VER. 0

BS7

FRENCH

#### ADDRESS

21, Yangpyeong-ro, 12-gil, Yeongdeungpo-gu, Seoul, Korea

**TEL** +82-2-2061-1344

#### E-MAIL

counterintell@counterintelligence.co.kr **SITE** www.counterintelligence.co.kr

