



Bedienungs- anleitung

AMBIANO STANDMIXER



Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR= Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.*

Ihr Hofer Serviceportal

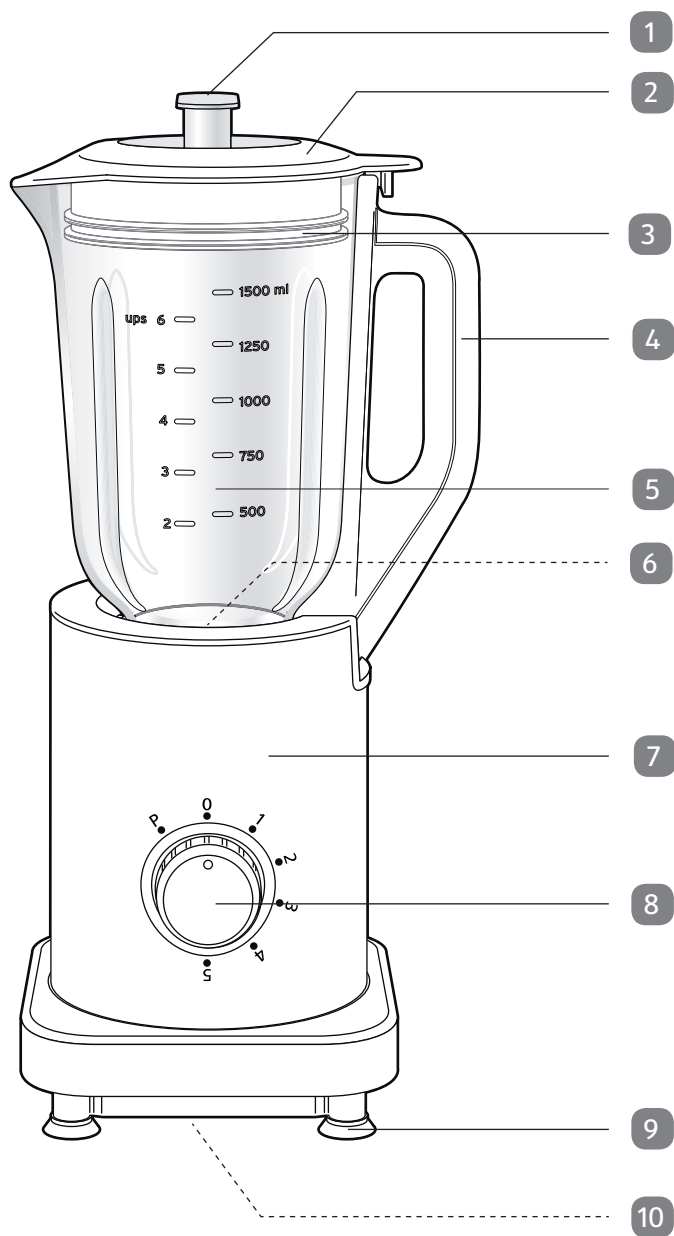
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer Serviceportal unter www.hofer-service.at.



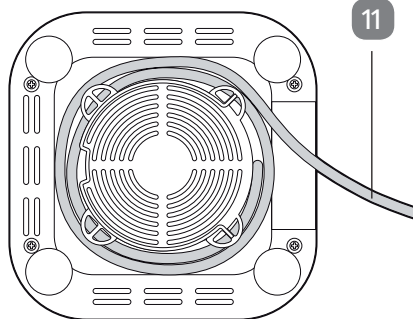
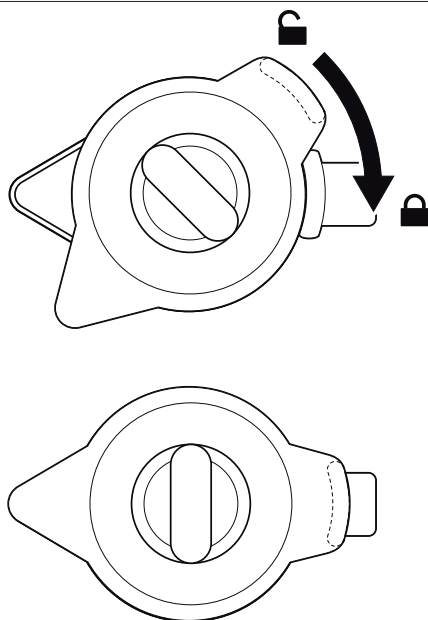
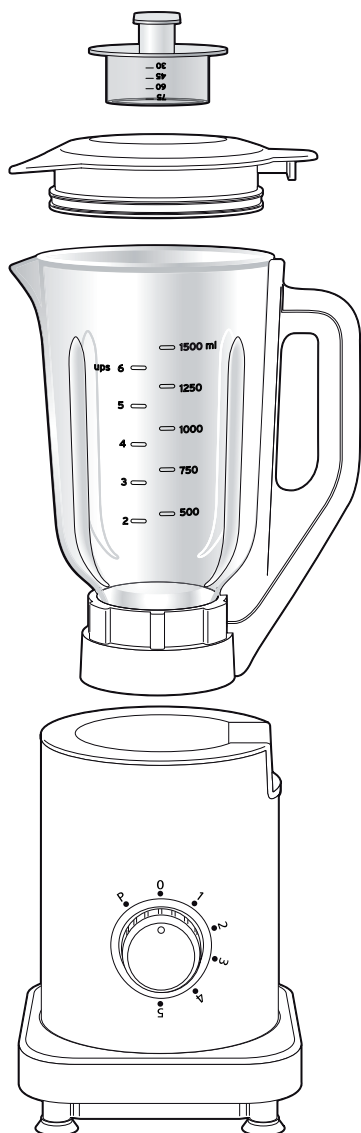
* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht.....	4
Lieferumfang/Geräteteile.....	6
Allgemeines.....	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	7
Zeichenerklärung.....	7
Sicherheit.....	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
Sicherheitshinweise	8
Erstinbetriebnahme	12
Lieferumfang prüfen.....	12
Mixer reinigen	12
Mixer aufstellen.....	12
Gebrauch	13
Lebensmittel vorbereiten und einfüllen.....	13
Lebensmittel mixen.....	14
Lebensmittel während des Mixens einfüllen	15
Nach dem Mixen.....	16
Reinigen.....	16
Aufbewahren und Transportieren.....	17
Fehlersuche	18
Technische Daten	18
Konformitätserklärung.....	19
Entsorgen	19
Verpackung entsorgen.....	19
Mixer entsorgen.....	19
Tipps zum Mixen	20
Rezepte	20



B



Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Dosierkappe
- 2 Deckel
- 3 Dichtungsring
- 4 Behältergriff
- 5 Behälter
- 6 Messereinsatz
- 7 Motorblock
- 8 Drehschalter
- 9 Saugnapf
- 10 Kabelaufwicklung
- 11 Netzkabel mit Netzstecker

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Standmixer. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung. Um die Verständlichkeit zu erhöhen, wird der Standmixer im Folgenden nur „Mixer“ genannt.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Mixer einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Mixer führen.

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

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Mixer an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Mixer oder auf der Verpackung verwendet.

⚠️ WARNUNG!

Dieses Signalsymbol-/wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

⚠️ VORSICHT!

Dieses Signalsymbol-/wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalsymbol-/wort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Geprüfte Sicherheit: Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, entsprechen den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Mixer ist ausschließlich zum Mischen, Zerkleinern, Pürieren und Rühren von Lebensmitteln gedacht. Sie können außerdem damit Eis zerkleinern, also sog. „Crushed-Eis“ herstellen. Für folgende Zwecke dürfen Sie den Mixer **nicht** verwenden:

- Harte Lebensmittel mit Anteilen wie Nüssen oder Kernen zerkleinern
- Kochende bzw. heiße Flüssigkeiten mixen
- Küchen- und Gartenkräuter verarbeiten
- Materialien verarbeiten, die keine Lebensmittel sind

Der Mixer ist ausschließlich für den Privatgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie den Mixer ausschließlich wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Mixer ist kein Kinderspielzeug. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise



Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Der Motorblock, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Schließen Sie den Mixer nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Betreiben Sie den Mixer nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.

-
- Wenn das Netzkabel des Mixers beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt.
 - Nehmen Sie keinerlei Veränderungen an dem Gerät vor. Verwenden Sie nur Aufsätze und Zubehörteile, die vom Hersteller empfohlen werden.
 - 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 dem Mixer befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
 - Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
 - Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
 - Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
 - Halten Sie den Mixer, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Oberflächen fern.
 - Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
 - Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
 - Stellen Sie den Mixer so auf, dass er nicht 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.
 - Wenn Sie den Mixer nicht benutzen, ihn reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie ihn aus und trennen ihn
-

vom Netz.

- Der Mixer ist für einen Kurzzeitbetrieb (KB) von max. 1 Minute ausgelegt. Lassen Sie den Mixer danach ausreichend abkühlen, bevor Sie ihn erneut in Betrieb nehmen.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls ohne Mixgut, der Motor könnte überhitzen.

⚠️ WARNUNG!

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Halten Sie den Mixer und seine Anschlussleitung von Kindern fern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie den Mixer während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

⚠️ VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mixer kann zu Verletzungen führen.

- Die Schneidmesser sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie damit hantieren, den Behälter leeren oder den Mixer reinigen.

- Geben Sie niemals heiße Flüssigkeiten in den Behälter.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieser Mixer ist mit einem sog. Sicherheitsdeckel ausgestattet. Wenn Sie den Deckel bei laufendem Motor öffnen, schaltet sich der Motor aus. Um den Mixer vollständig auszuschalten, müssen Sie auch immer den Drehschalter auf die Nullstellung stellen.
- Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel „Reinigung“.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mixer kann zu Beschädigungen des Mixers führen.

- Stellen Sie den Mixer nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie den Mixer niemals einer hohen Temperatur (Heizung etc.) oder widrigen Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Verwenden Sie den Mixer nicht, wenn die Kunststoffbauteile bzw. das Glas Risse oder Sprünge aufweisen oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.
- Stellen Sie den Mixer auf eine unempfindliche glatte Arbeitsoberfläche, die gut zu reinigen ist. Beim Mixen sind gelegentliche Spritzer durch Lebensmittel unvermeidbar.
- Verarbeiten Sie keine trockenen Lebensmittel, das Messer würde überhitzen und Schaden nehmen.

- Überanspruchen Sie den Mixer nicht durch zu große Mengen, bzw. durch zu zähes Mixgut. Halten Sie sich beim Verarbeiten von Lebensmitteln immer an die Mengenangaben aus den angegebenen Rezepten.
- An der Unterseite des Mixers befinden sich Gummifüße. Da Möbel bzw. Bodenoberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gummifüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Mixer.

Erstinbetriebnahme

Lieferumfang prüfen

1. Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
2. Kontrollieren Sie, ob die einzelnen Teile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Mixer nicht. Wenden Sie sich an den Hersteller über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.
3. Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind (siehe **Abb. A**).

Mixer reinigen

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der ersten Benutzung alle Teile des Mixers wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Mixer aufstellen

1. Wickeln Sie das Netzkabel **11** vollständig ab.
2. Stellen Sie den Mixer auf eine ebene und stabile Fläche in die Nähe einer Steckdose. Die Saugnäpfe **9** sorgen dabei für einen guten Halt..
3. Achten Sie darauf, dass diese Fläche leicht zu reinigen, hell ausgeleuchtet und gut zugänglich ist.

Gebrauch

Lebensmittel vorbereiten und einfüllen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mixer kann zu Beschädigungen des Mixers führen.

- Geben Sie niemals heiße Flüssigkeit in den Behälter.
- Mixen sie niemals trockene Zutaten, das Messer könnte überhitzen und Schaden nehmen.
- Der Mixer ist nicht für die Herstellung von Nussmus gedacht.
- Fügen Sie immer ausreichend Flüssigkeit zu und vermeiden Sie zu zähes Mixgut.

1. Bereiten Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel vor, indem Sie beispielsweise:
 - Obst und Gemüse entkernen
 - Trockenfrüchte in Wasser einweichen, am besten über Nacht oder aber mindestens 4 Stunden und anschließend kleinschneiden.
 - Lebensmittel in gleichmäßig große Teile (ca. 2 cm) zerkleinern
 - schadhafte Stellen an Lebensmitteln entfernen
2. Geben Sie die Lebensmittel und die zusätzliche Flüssigkeit in den Behälter **5**.
3. Setzen Sie den Deckel **2** auf den Behälter und drehen Sie ihn bis zum Anschlag in Richtung des geschlossenen Schloss-Symbols , so dass die seitliche Aussparung des Deckels am Behältergriff liegt. Nur in dieser Stellung kann der Standmixer betrieben werden (siehe **Abb. B**).
4. Setzen Sie den Behälter auf den Motorblock **7**. Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter **8** auf „0“ steht.
5. Stecken Sie die Dosierkappe **1** in die Deckelöffnung.

Lebensmittel mixen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mixer kann zu Beschädigungen des Mixers führen.

- Der Mixer ist für einen Kurzzeitbetrieb (KB) von max. 1 Minute ausgelegt. Lassen Sie den Mixer danach ausreichend abkühlen, bevor Sie ihn erneut in Betrieb nehmen.
 - Wenn Sie sogenanntes „Chrushed Ice“ herstellen möchten, verwenden Sie für einen Vorgang max. 8-10 Eiswürfel. Benutzen Sie mehrfach die Pulsfunktion (Stufe „P“) mit sehr kurzer Laufzeit (< 1 Sekunde). Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn jeweils vor dem erneuten Einschalten der Motor zum Stillstand kommt.
1. Stellen Sie den befüllten und verschlossenen Behälter **5** auf den Motorblock **7**. Vergewissern Sie sich, dass der Drehschalter **8** in Ausposition „0“ steht.
 2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
 3. Stellen Sie den Drehschalter auf eine der folgenden Stellungen:
 - **Stufe 1-3:** Für das Mischen und Rühren kleinerer Mengen und für das langsame Hochschalten auf die höheren Stufen.
 - **Stufe 4-5:** Für das Mixen und Zerkleinern von mittleren bis großen Mengen.
 - **Stufe P:** Impulsfunktion zum Chrushen von Eis oder übergangsweise für sehr feste oder sehr dickflüssige Lebensmittel. Der Drehschalter rastet in dieser Stellung nicht ein, um eine Überlastung des Motors zu verhindern. Halten Sie den Schalter nur kurz in dieser Stellung!

Tipps zum Gebrauch

- Verwenden Sie mindestens eine Füllmenge von ca. 300 ml, dies hilft optimale Mixergebnisse zu erzielen.
- Befüllen Sie den Behälter nicht über die Markierung 1500 ml hinaus.
- In vielen Fällen erledigt der Mixer die Arbeit in Sekunden. Vermeiden Sie zu langes Mixen, um die Struktur der Nahrung zu erhalten.
- Beginnen Sie beim Herstellen von Mayonnaise erst damit die Eier mit dem Essig kurz zu vermischen, dann führen Sie nach und nach das Öl durch die mittlere Deckelöffnung zu.

- Geben Sie beim Pürieren fester Zutaten nach und nach kleine Portionen in den Behälter, anstatt eine große Menge auf einmal einzufüllen.
- Um den arbeitenden Mixer zu stabilisieren, können Sie bei laufendem Betrieb Ihre Hand oben auf den Deckel legen.
- Verwenden Sie den Mixer nicht, um die Körnung von Speisesalz, Raffinadezucker oder weißem Zucker zu verringern. Sie können z. B. mit dem Mixer keinen Puderzucker herstellen.

Fest anhaftende Lebensmittel lösen

Es kann vorkommen, dass beim Mixen Zutaten am Behälterrand haften und sich nicht richtig verarbeiten lassen.

1. Stellen Sie den Drehschalter **8** auf „0“.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose .
3. Ziehen Sie die Dosierkappe **1** nach oben heraus. Ggf. müssen Sie auch den Deckel **2** abnehmen.
4. Schieben Sie mit einem Gummischaber die Zutaten in die Nähe des Messereinsatzes **6**.
5. Schalten Sie den Mixer erst wieder ein, wenn Sie den Schaber entfernt und die Dosierkappe bzw. den Deckel mit der Dosierkappe wieder aufgesetzt haben.

Lebensmittel während des Mixens einfüllen

VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mixer kann zu Verletzungen führen.

- Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Behälter, solange der Mixer in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese das sich sehr schnell drehende Schneidmesser berühren!
 - Öffnen Sie keinesfalls den Deckel, da Teile von Lebensmitteln mit hoher Geschwindigkeit herausfliegen können. Um bei laufendem Betrieb etwas einfüllen zu können, entfernen Sie ausschließlich die dafür vorgesehene Dosierkappe.
1. Stellen Sie den Drehschalter **8** vorübergehend auf Stufe „1“.
 2. Ziehen Sie bei laufendem Betrieb vorsichtig die Dosierkappe **1** heraus.

Falls Spritzer bis zum Deckel reichen stellen Sie den Motor ab, bevor Sie die Dosierkappe vollständig entfernen (Drehschalter auf „0“).

3. Füllen Sie die Zutaten ein.
4. Stecken Sie die Dosierkappe wieder in die Deckelöffnung.
5. Stellen Sie die gewünschte Stufe ein.



Die Dosierkappe können Sie auch als Messbecher benutzen (30 / 45 / 60 / 75 ml).

Nach dem Mixen

1. Stellen Sie den Drehschalter **8** auf „0“, wenn die eingefüllten Lebensmittel fertig bearbeitet sind.
2. Warten Sie den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Behälter abnehmen.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Beachten Sie:

- Die verarbeiteten Lebensmittel sollten entweder sofort verzehrt oder weiter verwendet werden. Der Behälter ist nicht zum dauerhaften Aufbewahren gedacht.
- Reinigen Sie den Mixer wenn möglich unmittelbar nach dem Gebrauch, um das Antrocknen der Zutaten zu vermeiden, siehe nächstes Kapitel.

Reinigen

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafter Umgang mit dem Mixer kann einen elektrischen Stromschlag verursachen.

- Tauchen Sie weder den Motorblock noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Mixer reinigen.

VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mixer kann zu Verletzungen führen.

- Die Schneidmesser sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie damit hantieren, den Behälter leeren oder den Mixer reinigen.
- Füllen Sie niemals heißes Wasser in den Behälter und schalten Sie das Gerät ein, um den Behälter zu reinigen. Durch den entstehenden Überdruck würde das heiße Wasser aus dem Behälter am Deckel vorbei gepresst werden und es besteht Verbrühungsgefahr.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Mixer kann zu Beschädigungen des Mixers führen.

- Geben Sie den Mixer und die Zubehörteile nicht in die Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer und dergleichen.

Reinigen Sie den Mixer nach jeder Benutzung.

1. Reinigen Sie den Motorblock **7** mit einem leicht angefeuchteten Tuch und etwas Spülmittel.
2. Reinigen Sie den Behälter **5**, den Messeinsatz **6**, den Deckel **2** und die Dosierkappe **1** mit etwas Spülmittel in warmem Wasser.
Angetrocknete Lebensmittel können Sie durch Einweichen mit lauwarmen Wasser und etwas Spülmittel lösen.
3. Entfernen Sie Schmutz und Staub von den Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Motorblocks **7** mit einem Tuch und einer Bürste.
4. Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie den Mixer wieder zusammensetzen.
5. Zum Aufwickeln des Kabels nutzen Sie die Kabelaufwicklung **10**.

Aufbewahren und Transportieren

- Reinigen Sie den Mixer wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Bewahren Sie den Mixer an einem trockenen, frostfreien Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern, auf, z. B. in seiner Originalverpackung.

Fehlersuche

- Stellen Sie sicher, dass der Mixer während des Transports nicht herunterfallen oder umfallen kann. Transportieren Sie den Mixer möglichst in der Originalverpackung, um ihn vor Beschädigungen zu schützen.
- Schützen Sie den Mixer vor Schlägen und Vibrationen, auch beim Transport im Fahrzeug.

Fehlersuche

	Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
1.	Keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
		Deckel ist nicht vollständig geschlossen.	Drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.
		Messereinsatz ist durch die Zutaten blockiert.	Schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entnehmen Sie einen Teil der Lebensmittel bzw. alle Lebensmittel.
2.	Schneidmesser drehen sehr langsam.	Behälter zu voll. Lebensmittel sind nicht geeignet.	Schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entnehmen Sie einen Teil der Lebensmittel bzw. alle Lebensmittel.

Technische Daten

Modell:	GT-TB-02
Stromversorgung:	230 V~, 50 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	600 W
Fassungsvermögen Behälter:	1,5 Liter
Fassungsvermögen Dosierkappe:	75 ml
Kurzzeitbetrieb:	1 Minute
Artikelnummer:	96254

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich.

Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage www.gt-support.de heruntergeladen werden.

Konformitätserklärung



Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.gt-support.de.

Entsorgen

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Mixer entsorgen

Entsorgen Sie den Mixer entsprechend der in Ihrem Land geltenden Vorschriften.



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte der Mixer einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

Tipps zum Mixen

- Bitte achten Sie auf die Einhaltung der maximalen Laufzeit von 1 Minute (siehe Hinweise in der Bedienungsanleitung).
- Überfüllen Sie den Behälter nicht.
- Bei stark schäumenden Zutaten muss die Füllmenge reduziert werden.
- Beachten Sie auch die Hinweise zur Zubereitung in der Bedienungsanleitung.
- Die Rezepte können individuell nach Ihrem Geschmack variiert werden.
- Trockenfrüchte sollten mind. 4 Stunden (am besten über Nacht) in Wasser eingelegt und klein geschnitten werden, bevor sie gemixt werden.
- Überlasten Sie den Mixer nicht mit zu zähem Mixgut. Geben Sie immer ausreichend Flüssigkeit dazu.

Rezepte

Die Shakes / Smoothies aus den nachfolgend beschriebenen Rezepten sind zum sofortigen Verzehr gedacht.

Orangensmoothie mit Ingwer

Menge: ca. 2 Gläser à 300 ml

Zutaten

- 2 große Orangen (ca. 400 g Fruchtfleisch)
- 2 reife Bananen
- 30 g frischen Ingwer, gerieben und ausgepresst
- 200 ml Sojamilch oder Milch

Zubereitung

1. Die Orangen schälen und die weiße Haut komplett entfernen. Die Orangen in Stücke schneiden. Bananen schälen und in Stücke schneiden.
2. Ingwer schälen, reiben und den Saft auspressen. Die ausgepressten Ingwer-Fasern entsorgen.
3. Die Zutaten in den Mixbecher geben und mit den 200 ml Sojamilch oder Milch auffüllen. Mehrfach kurz/pulsartig mixen und dann, je nach gewünschter Konsistenz, max. 1 Minute cremig pürieren.

Grüner Spinat-Pfirsich Smoothie

Menge: ca. 2 Gläser à 300 ml

Zutaten

- 125 g Spinat
- 300 g Pfirsiche, entsteint
- 175 g Salatgurke
- 80 ml Mineralwasser, still
- 4 EL Limettensaft (alternativ Zitronensaft)
- 1 TL frischen Ingwer, gerieben und ausgepresst
- 6 Blätter Minze, frisch, zur Dekoration

Zubereitung

1. Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Die Pfirsiche waschen, vierteln und entkernen.
2. Die Salatgurke schälen und in Stücke schneiden.
3. Den Ingwer schälen, reiben und den Saft mit der Hand auspressen. Die ausgepressten Ingwer-Fasern entsorgen.
4. Die Zutaten in den Mixbehälter füllen.
5. Mit Wasser bis zur Max-Markierung auffüllen und mehrfach kurz/pulsartig mixen und dann, je nach gewünschter Konsistenz, max. 1 Min cremig pürieren.

Avocado Apfel-Beeren-Smoothie

Menge: ca. 2 Gläser à 300 ml



Zutaten

- 2 reife Avocado
- 1 Apfel
- 2 handvoll Spinatblätter
- 300 g TK-Beeren nach Wahl (ca. 15 Min. antauen lassen)
- 400 ml Wasser
- 2 EL Stevia (Süßstoff)
- 1 kleine Zitrone, auspressen

Zubereitung

1. Die reifen Avocados halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch entnehmen und in den Mixbehälter geben.
2. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Spinat waschen und abtropfen lassen.
3. Die TK-Beeren ca. 15 Min. auf einem flachen Teller antauen lassen.
4. Zutaten in den Mixbehälter geben und mit 400 ml Wasser auffüllen.
5. Mehrfach kurz/pulsartig mixen und dann, je nach gewünschter Konsistenz, max. 1 Min. cremig pürieren.

Himbeer-Shake

Menge: ca. 4 Gläser à 300ml

Zutaten

- ca. 300 g Himbeeren (ggf. Tiefkühlbeeren)
- Saft von 3 Zitronen (ca. 170 ml) und etwas geriebene Schale (Bio-Zitrone)
- 500 ml Wasser
- 4 EL Stevia (als Zuckerersatz)

Zubereitung

1. Die frischen Himbeeren waschen und abtrocknen lassen. TK-Himbeeren ca. 15 Min. antauen lassen.
2. Die Zitronen auspressen, die Schale einer Hälfte fein abreiben.
3. Die Zutaten in den Mixbehälter füllen.
4. Mit 500 ml Wasser auffüllen und mehrfach kurz/pulsartig mixen und dann, je nach gewünschter Konsistenz, max. 1 Min. cremig pürieren.

Bananenshake

Menge: ca. 4 Gläser à 300 ml

Zutaten

- 3 Bananen
- 700 ml Milch (oder Sojamilch)
- 1-2 TL Vanillezucker
- evtl. 1 Handvoll Spinatblätter

Zubereitung

1. Die Bananen schälen und in Stücke schneiden.
2. Die Stücke mit der Milch und dem Vanillezucker in den Mixbehälter geben. Mehrfach kurz/pulsartig mixen und dann, je nach gewünschter Konsistenz, max. 1 Minute cremig mixen.

Tipp: Durch die Zugabe von einer Handvoll Spinatblätter färbt sich der Bananenshake leicht lindgrün, ohne dass er sich geschmacklich zu sehr verändert.

Rote Beete Smoothie

Menge: ca. 4 Gläser à 300ml

Zutaten

- 2 Knollen Rote Bete, vorgekocht, geschält, halbiert
- 1 Karotte, geputzt, in Stücke geschnitten
- 1 Orange, geschält, halbiert
- 1/4 Salatgurke, geschält, entkernt, in Stücke geschnitten
- 2 Tomaten, geviertelt
- 1 EL Salz
- 1-2 Spritzer Tabasco
- Wasser nach Bedarf ca. 200 ml

Zubereitung

1. Die Rote Bete halbieren, die Karotte, die Orange und die Gurke schälen und in Stücke schneiden, die Tomaten vierteln und zusammen mit dem Wasser in den Mixbehälter geben.
2. Mit Salz und Spritzern von Tabasco würzen.
3. Je nach gewünschter Konsistenz max. 1 Minute auf höchster Stufe mixen.

Erdbeer-Apfel Smoothie mit Sellerie

Menge: ca. 4 Gläser à 300 ml

Zutaten

- 300 g Erdbeeren (frisch oder TK)
- 1 Apfel
- 1 Zitrone
- 1 mittelgroße Gurke
- 1 Stange Sellerie
- 2 kleine Handvoll frische Minzblätter
- 2 Datteln, entsteint

Zubereitung

1. Die frischen Erdbeeren waschen und entstielen, ansonsten die TK-Erdbeeren ca. 30 Min. antauen lassen, größere Stücke zerteilen. Den Apfel waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Zitrone auspressen. Die Gurke waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Selleriestange sorgfältig waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Minzblätter waschen, abtropfen lassen und von den Stielen trennen.
2. Die Dattel entkernen und sehr klein schneiden. Wenn Sie eine getrocknete Dattel verwenden möchten, muss diese zuvor mit Wasser ca. 4 Stunden eingeweicht werden (am besten über Nacht).
3. Alle Zutaten in den Mixbehälter füllen.
4. Mehrfach kurz/pulsartig mixen und dann, je nach gewünschter Konsistenz, max. 1 Min. cremig pürieren.



Paprika Smoothie

Menge: ca. 4 Gläser à 300 ml

Zutaten

- 2 rote große Paprika
- 4 Tomaten
- 400 ml Mandeldrink (alternativ Milch oder Sojamilch)
- Prise Salz
- Gemahlener Pfeffer
- Je nach Belieben mit getrockneten Kräutern würzen, z. B. Petersilie, Basilikum, Oregano, Bohnenkraut, Estragon, Majoran, Thymian (Bei Verwendung von frischen Kräutern diese bitte waschen und klein schneiden)

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten waschen, entstielen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Tomaten waschen, vierteln, entstielen und in kleine Stücke schneiden. Die Paprika und die Tomaten zusammen mit dem Mandeldrink und den Gewürzen in den Mixbecher geben. Zum späteren Abschmecken können die Gewürze auch nach dem ersten Mixen dazu gegeben werden.
3. Mehrfach kurz/pulsartig mixen und dann, je nach gewünschter Konsistenz, max. 1 Min. cremig pürrieren.
4. Das fertige Getränk ein paar Minuten stehen lassen, damit sich die Aromen der Gewürze entwickeln können.

Ananas Smoothie (scharf)

Menge: ca. 4 Gläser à 300 ml

Zutaten

- Ananasstücke (ca. 400 g), z. B. aus dem Kühlregal, oder ca. 1/2 große frische Ananas
- 1 Zitrone (Saft)
- 4 Blatt Romanasalat
- Prise Cayennepfeffer
- 600 ml Wasser

Zubereitung

1. Ananas halbieren und die Hälfte davon schälen. Beim Kleinschneiden den Strunk entfernen.
2. Den Saft der Zitrone zusammen mit den Ananasstücken in den Mixbehälter geben. Die Salatblätter waschen und abtropfen lassen. Auffällige Stellen entfernen. Zusammen mit der Prise Cayennepfeffer in den Mixbehälter geben und mit 600 ml Wasser auffüllen.
3. Mehrfach kurz/pulsartig mixen und dann, je nach gewünschter Konsistenz, max. 1 Min. cremig pürrieren.

Babybrei mit Kalbfleisch

Menge: ca. 450g (nach dem Kochen)

Zutaten

- Karotten 50g
- Kartoffeln 100g,
- Lauch (vom weißen Teil) 50g
- Kalbfleisch 100g
- Flüssigkeit 150 ml

Zubereitung

1. Karotten und Kartoffeln schälen, von dem Lauch nur Teile aus dem weißen Bereich verwenden. Alles in einen Topf geben und ca. 20 min kochen.
2. Kalbfleisch waschen und im Stück in einem Topf ca. 20 min kochen; die Mengenangabe von 100 g bezieht sich auf das fertig gekochte Fleisch. 150 ml des abgekühlten Suds können als Flüssigkeit zum Mixen verwendet werden, ansonsten bitte Wasser nehmen.
3. Zutaten nach dem Kochen auf Raumtemperatur abkühlen lassen
4. Zutaten klein schneiden.
5. Geben Sie die Flüssigkeit zusammen mit dem gekochten Gemüse in den Mixbecher. Mehrfach pulsartig mixen, bevor Sie das kleingeschnittene Fleisch dazu geben und max. 1 min. cremig pürieren.



AT

VERTRIEBEN DURCH:

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
DOMSTR. 19
20095 HAMBURG
GERMANY

KUNDENDIENST

96254



00800 / 456 22 000



gt-support-at@telemarcom.de

MODELL: GT-TB-02

05/2018

3

**JAHRE
GARANTIE**