



ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual



SVD 1400
SUPPEN & VEGGIE DRINK BEREITER
SOUP & VEGGIE DRINK MAKER

D - Inhaltsverzeichnis

Produktbeschreibung	4
Bedienblende	5
Mitgeliefertes Zubehör	5
Für Ihre Sicherheit	6
Allgemeine Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	7
Einleitung	9
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	9
Technische Daten	9
Lieferumfang	9
Verpackungsmaterial	9
Entsorgungshinweis	9
Ausstattungsmerkmale	10
Programmauswahl	11
Vor dem ersten Gebrauch	11
A. Inbetriebnahme des Gerätes	12
Betriebsdauer-Begrenzung	12
1. Gerätestecker anschließen	12
2. Gerät mit dem Stromnetz verbinden	12
3. Standby-Modus	12
B. Gerät für die Benutzung vorbereiten	13
1. Deckel abnehmen	13
2. Pürierglocke verwenden	13
3. Zutaten einfüllen	14
4. Deckel aufsetzen	14
C. Programme nutzen	15
1. Programmwahl-Modus	15
2. Programm starten	15
3. Pause-Modus - Programm pausieren und Zutaten nachfüllen	16
4. Deckel abnehmen und fertige Speisen entnehmen	17
D. Pulse Funktion	18
E. Programme / Funktionen vorzeitig beenden	19
Gerät dauerhaft ausschalten	19
Signaltöne	19
Tipps für gutes Gelingen	19
Reinigung und Pflege	20
Schnelle Reinigung während der Arbeit	20
Gründliche Reinigung nach der Arbeit	20
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung	21
Rezepte	22
Service und Garantie	48

Product description	26
Control panel	27
Provided accessory parts	27
For your safety	28
General safety advices	28
Safety advices for using the appliance	29
Introduction	31
Intended use	31
Technical data	31
Scope of supply	31
Packing material	31
Disposal/recycling information	31
Features	32
Programme selection	33
Prior to initial use	33
A. Operating the appliance	34
Limited operation time	34
1. Connecting the connector plug with the appliance	34
2. Connecting the appliance with the power supply	34
3. Standby mode	34
B. Preparing the appliance for usage	35
1. Remove the lid	35
2. Usage of the blending bell	35
3. Fill in ingredients	36
4. Put on the lid	36
C. Using the programmes	37
1. Programme selection mode	37
2. Start programme	37
3. Pause mode - pause the programme and refill ingredients	38
4. Remove the lid and take out the finished foods	39
D. Pulse function	40
E. Stop the programmes/functions prematurely	41
Switching off the appliance permanently	41
Signal tones	41
Tips for success	41
Cleaning and maintenance	42
Quick cleaning during usage	42
Thorough cleaning after usage	42
Trouble shooting	43
Recipes	44

Produktbeschreibung

Deckel mit Motoreinheit
und Deckelgriff

Anschlussbuchse
für Kontaktelement

Sensor für
Überlaufsicherung

3-flügeliges Edelstahl
Wellenschliff-Messer



Pürierglocke



Ausgusstülle

Innenbehälter mit Skala

Kontaktelement

Bedienblende

Kruggriff

Basisgerät

Anschlussbuchse
für Gerätestecker



Bedienblende

Anzeigefeld

Anzeige von

- Standardprogrammdauer
- Restlaufzeit
- Fehlercodes
- Standby-Modus

Kontrolllampe

(blaue LED-Leiste)
leuchtet im Standby-Modus

Sensortaste *ON/Standby*

zum Ein- bzw. Ausschalten
des Gerätes

Drehwähler

zur Wahl der Programme

Anzeige gewählter Programme

Symbol *Erhitzen*

leuchtet bei Programmen mit
aktiver Heiz-Funktion 

Symbol *Zerkleinern*

leuchtet bei Programmen
mit aktiver Mix-Funktion 

Sensortaste *Pulse*

zum kurzzeitigen
Zerkleinern von Speisen

Sensortaste *Start/Pause*

zum Starten bzw. Pausieren des Gerätes



Mitgeliefertes Zubehör



Messbecher groß



Messbecher klein



Sieb



Abnehmbares Netzkabel



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Missbrauch oder Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen genutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Halten Sie Kinder stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb oder mit dem Stromnetz verbunden ist.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem (z. B. sogenannte Funk- oder Smart-Steckdosen) betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen

können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung.
- Tauchen Sie Basisgerät, Deckel mit Motoreinheit, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungsgefahr!

- Während der Benutzung nicht mit Gegenständen im Innenbehälter hantieren und nie in das laufende Messer greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Gerät ferngehalten werden!
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die sich bei Betrieb bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden!
- Das Messer läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach, deshalb den Deckel mit Motoreinheit erst nach Stillstand abnehmen!
- Das 3-flügeligen Wellenschliffmesser ist sehr scharf. Behandeln Sie das scharfe Messer mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen, dem Reinigen oder bei Nichtgebrauch stets vom Netz zu trennen!
- Das Gerät nur dann betreiben, wenn es korrekt zusammengebaut wurde!



ACHTUNG: Verletzungs-/Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!

- Die Oberflächen von Gerät, Innenbehälter, Deckel mit Motoreinheit, Messer und Pürierglocke werden während des Betriebes heiß!
- Heiße Oberflächen sind nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

- **Vorsicht beim Arbeiten mit heißen Flüssigkeiten und Speisen! Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf oder heiße Flüssigkeit entweichen!**
- **Überprüfen Sie vor jeder Benutzung den Zustand der Gumminippel auf der Unterseite des Deckels auf Beschädigungen – sind diese beschädigt, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden!**
- **Nicht über das heiße oder in Betrieb befindliche Gerät beugen!**

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Halten Sie die Anleitung bei Benutzung des Gerätes immer griffbereit!
- Zum Schutz beim Abnehmen des Deckels, beim Umrühren sowie bei der Entnahme von heißen Produkten empfehlen wir die Benutzung von Topflappen!
- Nur geschälte Nüsse verwenden! Besonders große Nusskerne zerteilen.
- Achten Sie bei der Benutzung des Gerätes immer auf die vorgegebene minimale und maximale Füllmenge des Innenbehälters!
- Keine tiefgefrorenen oder zu harten Lebensmittel mit dem Gerät verarbeiten!
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen!
- Das Gerät nur mit originalen Zubehörteilen verwenden!
- Das Gerät nicht im Leerlauf und nicht mit feuchten Händen betreiben!
- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
 - Das Gerät ist nur für die Nutzung in Innenräumen geeignet!
 - Betreiben oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen!
 - Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) und betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden!
 - Lassen Sie um das Gerät herum einen Abstand von mindestens 20 cm und nach oben von mindestens 60 cm, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Achten Sie darauf, dass sich oberhalb des Gerätes keine hitze- bzw. feuchtigkeitsempfindlichen Möbel befinden, die beschädigt werden könnten. Sorgen Sie für einen ungehinderten Abzug des entweichenden Dampfes!
 - Gerät und Zubehörteile außerhalb der Reichweite von Kindern lagern!
- Gerät und Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- **Für ein sicheres Ausschalten ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!**

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Suppen und Veggie Drink Bereiter entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät dient zur Herstellung von Suppen, Veggie Drinks, Porridge und Smoothies. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung:	220-240 V~ 50-60 Hz
Nennaufnahme:	Heizung: 1100 W Motor: 300 W
min. Füllmenge:	ca. 1,1 L
max. Füllmenge:	ca. 1,3 L
Schutzklasse:	I
Maße Gerät, ca.:	24 x 28 x 20 cm

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung).

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



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

Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ausstattungsmerkmale

Anwendungsmöglichkeiten

Das Gerät eignet sich zur Herstellung von:

- Veggie Drinks (z. B. aus Soja, Mandeln, Hafer, Nüssen, Reis usw.)
- feinpürierten Suppen und Eintöpfen
- Porridge
- Babynahrung aus Obst und Gemüse
- Smoothies und Milchshakes.

Das Gerät eignet sich nicht

- zum Zerkleinern von trockenen und sehr harten Lebensmitteln wie Kaffeebohnen, Muskatnuss, Getreide, Blockschokolade, Früchte mit Kernen usw.
- zum Zerkleinern von tiefgefrorenen Lebensmitteln
- zum Eis-Crushen von gefrorenem Eis.

Innenbehälter aus Edelstahl

Das Gerät ist mit einem robusten und pflegeleichten Innenbehälter aus Edelstahl ausgestattet. Über die integrierte Ausgusstülle lässt sich der Inhalt besonders leicht entnehmen.

Wellenschliffmesser

Das Gerät ist mit einem hochwertigen 3-flügeligen Wellenschliffmesser ausgestattet. Zusammen mit der hohen Drehzahl des Motors gewährleistet das Messer ein schnelles und effektives Zerkleinern der Zutaten.

Pürierglocke

Bei aufgesetzter Pürierglocke wird ein besonders feines Ergebnis beim Zerkleinern erzielt. Die Pürierglocke ist besonders gut geeignet zur Herstellung von Veggie Drinks mit feiner Konsistenz sowie zum Zerkleinern von gekochtem Gemüse und Obst (beispielsweise für Baby-Nahrung).

Touch Control Sensoren

Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind. Durch das Antippen der Sensortasten wird die jeweilige Funktion aktiviert.

HINWEIS: Die Bedienblende immer sauber und trocken halten und nicht mit feuchten Fingern betätigen, da dies zu Fehlfunktionen führen kann.

Drehwähler

Das Gerät ist mit einem Drehwähler ausgestattet. Durch Drehen können die Programme ausgewählt werden. Mit der im Drehwähler integrierten Sensortaste kann das ausgewählte Programm gestartet bzw. jederzeit pausiert werden.

Pulse Funktion

Diese Funktion dient zum schnellen Mixen, Vermischen oder Zerkleinern von Speisen. Mit Auswahl dieser Funktion startet das Gerät den 8-sekündigen Automatik-Betrieb, durchläuft hierbei 3 Drehzahlstufen und stoppt dann automatisch. Nach dreimaliger Nutzung ist zum Schutz der Elektronik eine Wartepause von 30 Sekunden programmiert.

Überlaufsicherung

Das Gerät ist mit einer Überlaufsicherung ausgestattet. Diese Sicherung verhindert ein Überlaufen bzw. Überkochen des Inhaltes im Innenbehälter. Zusammen mit anderen Sicherheitsfunktionen wie beispielsweise dem elektronischem Überhitzungsschutz wird ein sicherer Betrieb des Gerätes gewährleistet.

Programmauswahl

Das Gerät ist mit 9 Programmen ausgestattet. Die Wahl der Programme erfolgt über den Drehwähler auf der Bedienblende. Das jeweils gewählte Programm blinkt in der Programmanzeige und leuchtet nach Bestätigung bzw. Start des Programmes dauerhaft auf.

Programm	Beschreibung	Laufzeit (*)	Füllmenge (ml)	Heizung	Pürrier-glocke
Suppe	Für Suppen, Eintöpfe und Babynahrung	32 Min.	1100 - 1300	aktiv	optional
Soja	Für Soja Drinks	32 Min.	1100 - 1300	aktiv	empfohlen
Smoothie	Für Smoothies aus weichem und kleingeschnittenem Obst und Gemüse	2 Min.	1100 - 1200	nicht aktiv	optional
Mandel	Für Mandel Drinks	17 Min.	1100 - 1300	aktiv	empfohlen
Hafer	Für Hafer Drinks	7 Min.	1100 - 1300	nicht aktiv	empfohlen
Nüsse	Für Nuss Drinks	17 Min.	1100 - 1300	aktiv	empfohlen
Porridge	Für Brei aus Haferflocken und anderen Zutaten	21 Min.	1100 - 1300	aktiv	empfohlen
Universal	Für Veggie Drinks	19 Min.	1100 - 1300	aktiv	empfohlen
Reinigen	Zum Reinigen des Gerätes	1 Min.	750 - 1000	nicht aktiv	optional

(*) **HINWEIS:** Die reale Betriebsdauer der Programme kann je nach Rezeptur, Menge und Temperatur der Zutaten variieren. Während des Betriebs überwacht die Elektronik den Programmfortschritt. Die angezeigte Restlaufzeit kann sich verkürzen, aber auch für einige Minuten stagnieren. Ist der Motor durch vorherigen Betrieb noch warm, kann die Motorüberwachungs-Elektronik nach dem Start eines Programmes dieses automatisch verlängern, z. B. **Soja** um 16 Minuten, **Universal** um 3 Minuten. Dies dient dem Motorschutz und der Langlebigkeit des Gerätes.

HINWEIS: Bei Füllmengen unter ca. 1,1 Litern kann das Zubereitungsergebnis weniger gut ausfallen. Bei **Smoothie**, **Reinigen** und der **Pulse** Funktion ist die Mindestfüllmengen-Erkennung des Geräts nicht aktiv.

Vor dem ersten Gebrauch



ACHTUNG: Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Klebänder, Werbe- und Verpackungsmaterial!

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile.
Nähere Informationen hierzu finden Sie unter der Rubrik **Reinigung und Pflege**.

A. Inbetriebnahme des Gerätes



Achtung: Verletzungs-/Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen!



Missbrauch oder Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen!



Betriebsdauer-Begrenzung

Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb ausgelegt und sollte nach jedem Programm, bei dem die Heizung aktiv ist, ausreichend abkühlen. Wir empfehlen, nach dem Ausgießen des zubereiteten Produkts ca. 1,3 Litern kaltes Leitungswasser einzufüllen. Dann einfach Deckel samt Motoreinheit aufsetzen und das Gerät mindestens 5 Minuten abkühlen lassen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!

1. Gerätestecker anschließen



- Stecken Sie den Gerätestecker in die Anschlussbuchse auf der Rückseite des Gerätes.
Achten Sie auf den festen und korrekten Sitz des Gerätesteckers.

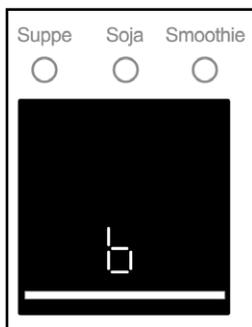
ACHTUNG: Ein zu locker sitzender Gerätestecker in der Anschlussbuchse kann zu Schäden an Kabel und Stecker führen!

2. Gerät mit dem Stromnetz verbinden



- Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.
→ Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz wird mit einem Signalton bestätigt.
- Es erfolgt eine kurze Überprüfung der Elektronik.
→ Im Anzeigefeld leuchten für ca. 1 Sekunde alle verfügbaren Anzeigen auf.

3. Standby-Modus



- Nach Abschluss der Überprüfung befindet sich das Gerät im Standby-Modus.
→ Im Anzeigefeld erscheint ein „b“ und die blaue Kontrolllampe leuchtet dauerhaft.

B. Gerät für die Benutzung vorbereiten



Achtung: Verletzungsgefahr! Das Messer läuft noch kurze Zeit nach dem Ausschalten, deshalb den Deckel mit Motoreinheit erst nach Stillstand abnehmen! Das 3-flügelige Wellenschliffmesser ist sehr scharf. Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!

1. Deckel abnehmen

- Zum Abnehmen des Deckels fassen Sie den dafür vorgesehenen Griff auf der Oberseite des Deckels und nehmen ihn vorsichtig ab.



2. Pürierglocke verwenden

- Je nach Anwendung kann das Gerät mit bzw. ohne Pürierglocke verwendet werden. Beachten Sie bitte unsere Empfehlungen zur Benutzung auf Seite 11.

Montage der Pürierglocke



1. Legen Sie den Deckel auf eine feste Oberfläche und halten Sie den Deckel fest.



2. Schieben Sie die Pürierglocke vorsichtig auf das Gewinde der Motoreinheit auf.



3. Zum Verriegeln drehen Sie die Pürierglocke gegen den Uhrzeigersinn fest an.



ACHTUNG:
Achten Sie auf einen festen Sitz der Pürierglocke!

Demontage der Pürierglocke



1. Legen Sie den Deckel auf eine feste Oberfläche und halten Sie den Deckel fest.



2. Zum Entriegeln drehen Sie die Pürierglocke im Uhrzeigersinn, um sie zu lösen.



3. Entfernen Sie die Pürierglocke vorsichtig von der Motor-einheit.



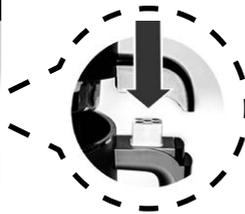
ACHTUNG:
Das 3-flügelige
Messer ist sehr
scharf!

3. Zutaten einfüllen

- Füllen Sie die Zutaten vorsichtig in den Innenbehälter des Basisgerätes ein. Nutzen Sie hierzu die beiliegenden Messbecher und achten Sie auf die Skalierung des Innenbehälters.

HINWEIS: Beachten Sie unbedingt die minimale bzw. maximal erlaubte Füllmenge.

4. Deckel aufsetzen



- Zum Aufsetzen des Deckels fassen Sie den dafür vorgesehenen Griff auf der Oberseite des Deckels und setzen den Deckel auf das Basisgerät auf.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass der Deckel korrekt auf dem Basisgerät sitzt und dass die Anschlussbuchse des Deckels korrekt mit dem Kontaktelement des Basisgerätes verbunden ist.

C. Programme nutzen

1. Programmwahl-Modus



- Tippen Sie auf die Taste **ON/Standby**.
→ Das Tippen auf die Taste wird mit einem Signalton bestätigt.

- Im Anzeigefeld werden alle verfügbaren Programme angezeigt.
→ Als Vorauswahl erscheint das Programm **Suppe**.
→ Die Kontrolllampe oberhalb des Programmnamens blinkt.



- Durch Drehen des Drehwählers nach rechts bzw. links können Sie das gewünschte Programm wählen.
- z. B. die Auswahl des Programmes **Mandel**.
→ Die jeweilige Kontrolllampe bzw. der Programmname des gewählten Programmes blinkt.

HINWEIS: Wird im Programmwahl-Modus innerhalb von 60 Sekunden keine weitere Taste betätigt, wechselt das Gerät zurück in den Standby-Modus.



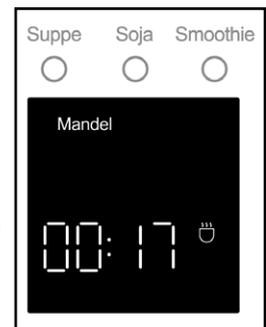
2. Programm starten



- Tippen Sie auf die Taste **Start/Pause**.
→ Das Tippen auf die Taste bzw. der Start des Programmes wird mit zweimaligen Signalton bestätigt.
- Das gewählte Programm wird gestartet, z. B. die Auswahl des Programmes **Mandel**.
→ Im Anzeigefeld werden das gewählte Programm, die Laufzeit sowie ein blinkender Doppelpunkt zwischen den Ziffern angezeigt.

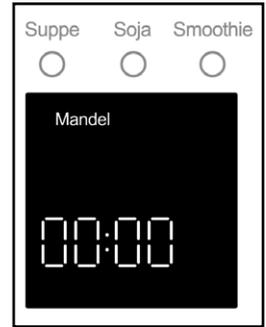
HINWEIS: Ist der Deckel nicht korrekt aufgesetzt, kann das Gerät nicht gestartet werden.

- Während des Programmablaufs werden im Anzeigefeld das gewählte Programm sowie die Restlaufzeit mit blinkendem Doppelpunkt zwischen den Ziffern angezeigt.



- Nach Ablauf der Zubereitungszeit beendet das Gerät automatisch das gewählte Programm.
 - Das Beenden des Programmes wird mit dreimaligem Signalton bestätigt.
 - Im Anzeigefeld blinkt die Anzeige „00:00“.

HINWEIS: Wird das Gerät nicht in den Standby-Modus geschaltet, wechselt es nach 60 Sekunden in den Programmwahl-Modus. Wird im Programmwahl-Modus innerhalb von 60 Sekunden keine weitere Taste betätigt, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.



3. Pause-Modus – Programm pausieren und Zutaten nachfüllen



Achtung: Verletzungsgefahr! Das Messer läuft noch kurze Zeit nach, deshalb den Deckel mit Motoreinheit erst nach Stillstand abnehmen!



ACHTUNG: Verletzungs-/Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr! Vorsicht beim Arbeiten mit heißen Flüssigkeiten und Speisen! Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf oder heiße Flüssigkeit entweichen!



- Das aktive Programm kann durch Tippen auf die Taste **Start/Pause** jederzeit in den Pause-Modus geschaltet werden, um den Inhalt zu überprüfen oder um weitere Zutaten hinzu zu geben.
 - Das Tippen auf die Taste wird mit einem einmaligen Signalton bestätigt.
 - Im Anzeigefeld blinkt die Restlaufzeit.



- Im Pause-Modus kann der Deckel abgenommen und Zutaten können nachgefüllt werden.
- Nachdem die Zutaten nachgefüllt wurden, den Deckel wieder auf das Basisgerät aufsetzen.





- Zum Fortsetzen des zuvor aktiven Programmes tippen Sie erneut auf die Taste **Start/Pause**.
→ Das Tippen auf die Taste wird mit einem einmaligen Signalton bestätigt.
→ Im Anzeigefeld wird die Restlaufzeit des laufenden Programmes wieder mit einem blinkenden Doppelpunkt angezeigt.

HINWEIS: Wird das Programm nicht innerhalb von 2 Minuten fortgesetzt, wird es beendet und das Gerät wechselt in den Programmwahl-Modus. Dies wird mit einem Signalton angezeigt. Wird im Programmwahl-Modus innerhalb von 60 Sekunden keine weitere Taste betätigt, wechselt das Gerät zurück in den Standby-Modus.

- Wird der Deckel im laufenden Betrieb abgenommen, schaltet das Gerät in einen automatischen, zeitbegrenzten Pause-Modus.
→ Das Display zeigt einen zweiminütigen Countdown. Ist dieser beendet, bevor der Deckel wieder auf das Gerät aufgesetzt wurde, schaltet das Gerät in den Programmwahl-Modus. Dies wird durch einen Signalton angezeigt.



4. Deckel abnehmen und fertige Speisen entnehmen



Achtung: Verletzungsgefahr! Das Messer läuft noch kurze Zeit nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach, deshalb den Deckel mit Motoreinheit erst nach Stillstand abnehmen! Das 3-flügelige Wellenschliffmesser ist sehr scharf. Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!



ACHTUNG: Verletzungs-/Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr! Vorsicht beim Arbeiten mit heißen Flüssigkeiten und Speisen! Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf oder heiße Flüssigkeit entweichen!

- Nach Beendigung des Programmes ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder versetzen Sie ggf. das Gerät in den Standby-Modus.
- Zum Abnehmen des Deckels fassen Sie den dafür vorgesehenen Griff auf der Oberseite des Deckels und nehmen ihn vorsichtig ab.
- Zum Entnehmen der fertigen Speisen fassen Sie das Basisgerät an dem dafür vorgesehenen Kruggriff.
- Entleeren Sie den Inhalt des Innenbehälters über die im vorderen Bereich befindliche Ausgusstülle.



D. Pulse Funktion



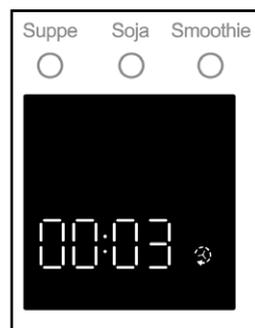
- Die **Pulse** Funktion zum schnellen Mixen, Vermischen oder Zerkleinern von Speisen kann nur im Programmwahl-Modus gestartet werden (ggf. zuerst die Taste **ON/Standby** drücken).



- Durch Tippen auf die Taste **Pulse** wird die automatische Funktion für 8 Sekunden aktiviert.
→ Im Anzeigefeld wird direkt die Restlaufzeit sowie ein blinkender Doppelpunkt zwischen den Ziffern angezeigt.



- Die **Pulse** Funktion wird gestartet.
→ Im Anzeigefeld wird die Restlaufzeit der **Pulse** Funktion angezeigt.
→ Der Automatik-Betrieb durchläuft hierbei 3 Drehzahlstufen.



- Nach Ablauf der Zeit stoppt das Gerät den Betrieb. Die Anzeige bleibt bei „00:00“ stehen.

Durch Berühren der Taste **Start/Pause** kehren Sie in den Programmwahl-Modus zurück.

HINWEIS: Die **Pulse** Funktion kann nur 3x hintereinander aktiviert werden, dann muss das Gerät kurz abkühlen. Wird die Funktion ein weiteres Mal aktiviert, startet eine Abkühlphase samt Countdown von 30 Sekunden. Nach Ende des Countdowns erklingt ein Signalton, das Gerät wechselt dann in den Programmwahl-Modus. Der Signalton erklingt auch, wenn das Gerät sich im Standby-Modus befindet.

E. Programme / Funktionen vorzeitig beenden



- Alle Programme und Funktionen können jederzeit durch Tippen auf die Taste **ON/Standby** beendet werden.
 - ➔ Das Tippen auf die Taste wird mit einem einmaligen Signalton bestätigt.
- Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

Gerät dauerhaft ausschalten



Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose!

Signalöne

1-maliger Signalton	<ul style="list-style-type: none">• Gerät wird mit dem Stromnetz verbunden.• Beim Berühren der Sensortaste ON/Standby.• Beim Antippen der Sensortaste Start/Pause.• Gerät schaltet vom Pause-Modus in den Programmwahl-Modus.
2-maliger Signalton	<ul style="list-style-type: none">• Gewähltes Programm wird gestartet.
3-maliger Signalton	<ul style="list-style-type: none">• Gewähltes Programm ist fertig.
5-maliger Signalton	<ul style="list-style-type: none">• Die Elektronik erkennt eine Fehlfunktion.

Tipps für gutes Gelingen

- Bei der Zubereitung von Soja Drinks ist strikt darauf zu achten, dass das Programm nicht länger als 2 Minuten unterbrochen wird. Soja Drinks müssen stets heiß zubereitet werden, dabei ca. 20 Minuten köcheln, damit die verdauungshemmenden Stoffe (besonders die Trypsin-Inhibitoren) zuverlässig zersetzt werden und dem Genuss dann nichts mehr im Wege steht.
- Pflanzen Drinks können aus quasi allen Nüssen und zahlreichen Hülsenfrüchte kreiert werden, ein Einweichen ist immer von Vorteil. Hierfür am besten kühles Wasser verwenden und den Deckel aufsetzen (schützt während der Einweichphase vor Staub und Fruchtfliegen).
- Einige Hülsenfrüchte wie Lupine und Erbse müssen mehrmals eingeweicht werden, das Wasser muss dazu ausgetauscht werden. Hierdurch werden Bitterstoffe entfernt. Wir empfehlen die Nutzung des Programms **Universal** für diese Zutaten.
- Extrem eiweißhaltige Zutaten (z.B. Kokosflocken, Linsen und auch Lupine) in hoher Konzentration (also deutlich über dem üblichen Verhältnis von ca. 1 zu 10) können in Programmen mit aktiver Heizfunktion zu einer starken Aufschäumung führen und dadurch den Überlauf-Schutz auslösen.
- Ist eine extrem feine Textur der Pflanzen Drinks auf der Zunge gewünscht, empfehlen wir das Sieben mit einem Siebbeutel (Nussmilchsieb oder Fruchtsaftsieb). Hier gibt es unzählige Formen und Größen, wichtig ist aber vor allem die Maschenweite. Diese sollte ca. 100 Mikrometer (μm) betragen.



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
- Fassen Sie nicht in das scharfe 3-flügeligen Wellenschliffmesser! Behandeln Sie Schneidewerkzeug mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Gerät, Deckel mit Motoreinheit, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Vor der Reinigung Gerät und Zubehörteile vollständig abkühlen lassen!

Schnelle Reinigung während der Arbeit

- Zum schnellen Reinigen des Gerätes zwischen einzelnen Zubereitungsvorgängen kann das Programm **Reinigen** genutzt werden.
- Dazu etwa 750 ml lauwarmes Wasser mit einem Tropfen Spülmittel in den leeren Innenbehälter füllen und den Deckel schließen.
- Zum Starten der Reinigung wählen Sie mit dem Drehwähler das Programm **Reinigen** und starten es mit der Taste **Start/Pause**. Beachten Sie dazu auch die Anweisungen unter Punkt **Inbetriebnahme des Gerätes** (Seite 12)
- Anschließend das Spülwasser ausgießen und mit klarem Wasser nachspülen.

Gründliche Reinigung nach der Arbeit

- Sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Alle Außenflächen des Geräts können bequem mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Die Außenflächen anschließend z.B. mit einem Tuch abtrocknen (das verhindert unschöne Wasserflecken).
- Den Innenbehälter am besten mit Spülmittel und einem Spülschwamm reinigen.
- Motoreinheit und Messer ebenfalls mit Spülmittel und Spülschwamm oder auch Spülbürste reinigen. Vorsicht beim Reinigen der Messer!



- Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfen Gegenstände verwenden!
- Gerät und Zubehörteile keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!
- **Kein Teil des Gerätes in der Spülmaschine reinigen!**

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

Bei Auftreten eines Fehlers prüfen Sie bitte anhand der nachstehenden Tabelle, ob Sie den Fehler selbst beheben können. Sollte Ihnen dies nicht gelingen, nehmen Sie bitte mit unserer Serviceabteilung Kontakt auf. Hier finden Sie kompetente Ansprechpartner, die Ihnen gerne weiterhelfen. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Vielen Dank.

Fehler-Code	Ursache und Beseitigung
E 1	<p>Zu wenig Zutaten im Innenbehälter (nur in Programmen mit Heizfunktion).</p> <ul style="list-style-type: none">• Bitte ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.• Bitte füllen Sie die korrekte Menge an Zutaten in den Innenbehälter ein. Beachten Sie hierbei die minimale bzw. maximale Füllmenge!• Bitte verbinden Sie den Netzstecker wieder mit dem Stromnetz und starten Sie das Programm erneut.
E 2	<p>Die eingefüllte Flüssigkeit oder der Innenbehälter ist zu heiß (alle Programme außer Pulse).</p> <ul style="list-style-type: none">• Bitte ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.• Bitte füllen Sie nur Flüssigkeiten mit einer Temperatur von maximal 45 °C ein.• Bitte verbinden Sie den Netzstecker wieder mit dem Stromnetz und starten Sie das Programm erneut.
E 3	<p>Die Überlaufsicherung wurde aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none">• Bitte ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.• Bitte prüfen Sie den Inhalt im Innenbehälter. Um ein Überlaufen, Überkochen bzw. Übersäumen des Inhaltes im Innenbehälter zu vermeiden, ggf. den Inhalt reduzieren oder entstandenen Schaum abschöpfen.• Bitte verbinden Sie den Netzstecker wieder mit dem Stromnetz und starten Sie das Programm erneut.
E 4	<p>Das Gerät ist überhitzt.</p> <ul style="list-style-type: none">• Bitte ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.• Bitte lassen Sie das Gerät abkühlen. (Ggf. heiße Flüssigkeit aus dem Innenbehälter entfernen)• Bitte verbinden Sie den Netzstecker wieder mit dem Stromnetz und starten Sie das Programm erneut.
E 5 / E 6 / E 7 E 8 und E A	<p>Fehler in der Elektronik.</p> <ul style="list-style-type: none">• Bitte ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.• Bitte verbinden Sie den Netzstecker wieder mit dem Stromnetz. Sollte der Fehler nicht behoben sein, betreiben Sie das Gerät nicht weiter und kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.
E 9	<p>Motorüberlastung.</p> <ul style="list-style-type: none">• Bitte ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.• Bitte überprüfen Sie Messer und Pürierglocke auf Blockade durch Zutaten und entfernen Sie diese ggf.• Bitte verbinden Sie den Netzstecker wieder mit dem Stromnetz und starten Sie das Programm erneut.

Rezepte

Unsere nachfolgenden Rezepte sollen Ihnen als Anregung dienen. Je nach eigenem Geschmackempfinden können die Rezepte individuell angepasst werden. Probieren und experimentieren Sie einfach und stellen Sie Ihre eigenen Kreationen zusammen.

Programm/Hinweis	Zutaten und Zubereitung
<p>Suppe</p> <p>ohne Pürierglocke</p> <p>ergibt ca. 1,3 L</p>	<p>300 g klein gewürfelte Zucchini 200 ml Hafer Cuisine 750 ml Wasser 3 EL Reis Salz, Pfeffer, Muskat oder nach Belieben Suppenwürze.</p> <p>Optionen: <i>Champignons, Kartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl. Den Reis kann man durch gewürfelte Kartoffeln ersetzen. Diese Zutat dient der Bindung der Suppe und das Ergebnis wird cremiger.</i></p> <p>Zubereitung: Alles außer der Hafer Cuisine in den Innenbehälter geben. Mit Wasser bis zum unteren Füllstrich auffüllen, Deckel aufsetzen, Programm Suppe wählen und starten.</p> <p>Nach Beendigung des Programmes den Deckel abnehmen, die Suppe gegebenenfalls nachwürzen und die Hafer Cuisine hinzufügen. Deckel aufsetzen und mit der Pulse Funktion vermengen.</p> <p>Tipp: <i>Klein gewürfelte Zucchini und gehackte Mandeln in Olivenöl etwas anrösten und auf die Suppe geben. Wenn die Suppe einmal zu dünn geraten ist, einfach ein paar getrocknete Kartoffelflocken (Püreepulver) hinzufügen, mixen (Pulse-Funktion) und kurz ziehen lassen. Zu dicke Suppe mit etwas Flüssigkeit strecken.</i></p>
<p>Soja</p> <p>Soja Drink</p> <p>mit Pürierglocke</p> <p>ergibt ca. 1 L (ca. 750 ml gefiltert)</p>	<p>100 g Sojabohnen (trocken oder eingeweicht) 1 L Wasser</p> <p>Optionen: <i>Erbsen, Lupinen</i></p> <p>Zubereitung: Die Bohnen in den Innenbehälter geben, mit Wasser bis zum unteren Füllstrich auffüllen. Deckel aufsetzen, Programm Soja wählen und starten.</p> <p>Nach Beendigung des Programmes Drink nach Belieben mit einem Sieb oder Nussbeutel filtern.</p> <p>Tipp: <i>Nach dem Sieben des Soja Drinks bleibt der Trester der Sojabohne, der sogenannte Okara übrig. Dieser lässt sich z. B. zu veganen Bratlingen, Knäckebrötchen, Veggie-Burgern oder Pfannkuchen weiterverarbeiten.</i></p>

Rezepte

Programm/Hinweis	Zutaten und Zubereitung
<p>Smoothie</p> <p><i>Beeren Smoothie</i></p> <p>ohne Pürierglocke</p> <p>ergibt ca. 1 L</p>	<p>400 g Heidelbeeren 1 Banane in Stücken 750 ml Mandel- oder Kokos Drink 1 Päckchen Vanillezucker nach Geschmack Kokosblütenzucker o.ä.</p> <p>Optionen: <i>Alternativ können Erdbeeren, Himbeeren, Waldbeeren (frisch oder aufgetaut), sowie alle beliebigen Pflanzen Drinks oder tierische Milch verwendet werden.</i></p> <p>Zubereitung: Alle festen Zutaten in den Innenbehälter geben und mit Mandel- oder Kokos Drink bis zum unteren Füllstrich auffüllen. Deckel aufsetzen und Programm Smoothie starten.</p> <p>Tipp: <i>Sollte nicht alles fein genug zerkleinert sein, die Pulse Funktion benutzen oder das Smoothie Programm ein zweites Mal durchlaufen lassen.</i></p>
<p>Mandel</p> <p><i>Mandel Drink</i></p> <p>mit Pürierglocke</p> <p>ergibt ca. 1 L (ca. 750 ml gefiltert)</p>	<p>100 g Mandeln (trocken oder eingeweicht) 1 L Wasser</p> <p>Zubereitung: Die Mandeln in den Innenbehälter geben, mit Wasser bis zum unteren Füllstrich auffüllen. Deckel aufsetzen, Programm Mandel wählen und starten.</p> <p>Nach Beendigung des Programmes Drink nach Belieben mit einem Sieb oder Nussbeutel filtern.</p>
<p>Hafer</p> <p><i>Hafer Drink</i></p> <p>mit Pürierglocke</p> <p>ergibt ca. 1 L (ca. 750 ml gefiltert)</p>	<p>100 g Haferflocken 1 L Wasser</p> <p>Optionen: <i>Haferflocken durch 100 g Kokosflocken/-raspeln ersetzen und diese vor Programmstart für 1-2 Stunden im Innenbehälter in 1 L Wasser einweichen lassen.</i></p> <p>Zubereitung: Haferflocken in den Innenbehälter geben, mit Wasser bis zum unteren Füllstrich auffüllen. Deckel aufsetzen, Programm Hafer wählen und starten.</p> <p>Nach Beendigung des Programmes Drink nach Belieben mit einem Sieb oder Nussbeutel filtern.</p>

Rezepte

Programm/Hinweis	Zutaten und Zubereitung
<p>Nüsse</p> <p><i>Cashew-Erdnuss Drink</i></p> <p>mit Pürierglocke</p> <p>ergibt ca. 1 L (ca. 750 ml gefiltert)</p>	<p>50 g Cashew-Kerne (trocken oder eingeweicht) 50g geröstete, geschälte Erdnüsse (trocken oder eingeweicht) 1 L Wasser</p> <p>Zubereitung: Die Nüsse in den Innenbehälter geben, mit Wasser bis zum unteren Füllstrich auffüllen. Deckel aufsetzen, Programm Nüsse wählen und starten.</p> <p>Nach Beendigung des Programmes Drink nach Belieben mit einem Sieb oder Nussbeutel filtern.</p>
<p>Porridge</p> <p>ohne Pürierglocke</p> <p>ergibt ca. 1 L</p>	<p>60 g zarte Haferflocken 100g kernige Haferflocken 800 ml Milch oder vegane Alternative 1 Prise Salz Zimt nach Belieben</p> <p>Zubereitung: Trockene Zutaten in den Innenbehälter geben. Mit Milch bzw. veganer Alternativen bis zum unteren Füllstrich auffüllen, Deckel aufsetzen und Programm Porridge starten.</p> <p>Nach Beendigung des Programmes möglichst bald aus dem Innenbehälter nehmen und auf Schüsseln verteilen, da Porridge etwas nachdickt.</p> <p><i>Tipp: Verfeinern kann man Porridge z. B. mit Zimt, Vanille oder Obst.</i></p>
<p>Universal</p> <p>Für schnelle Pflanzen Drinks ohne Einweichen</p> <p>mit Pürierglocke</p> <p>ergibt ca. 1 L (ca. 750 ml gefiltert)</p>	<p>100 g trockene Zutaten 1 L Wasser</p> <p>Zubereitung: Trockene Zutaten in den Innenbehälter geben, mit Wasser bis zum unteren Füllstrich auffüllen. Deckel aufsetzen, Programm Universal wählen und starten.</p> <p>Nach Beendigung des Programmes Drink nach Belieben mit einem Sieb oder Nussbeutel filtern.</p> <p><i>Tipp: Bei der Herstellung von Hafer Drink sollte keine Wärme eingesetzt werden, da dieser sonst sehr dick und schleimig wird. Aus diesen Grund ist das Programm <u>nicht für Hafer</u> geeignet.</i></p>

Product description

Lid with motor unit and lid handle

Connector socket for contact element

Sensor for overflow protection

3-winged serrated stainless steel blade



Blending bell

Inner container with scale

Spout

Contact element

Jug handle

Control panel

Base unit

Connector socket for power cord



Control panel

Display panel

display of
- standard programme duration
- residual time
- error codes
- standby mode

Pilot lamp

(blue LED bar)
lights up in standby mode

ON/Standby button

for switching the appliance
on and off

Rotary knob

for programme selection

Display of selected programmes



Heating symbol
lights up during programmes with
activated heating function



Chopping symbol
lights up during programmes
with activated chopping function

Pulse button

for short-term
chopping of food

Start/Pause button

to start or pause the appliance



Provided accessory parts



Measuring cup (big)



Measuring cup (small)



Sieve



Detachable power cord

For your safety



WARNING: Read all safety advices and instructions! Misuse or non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or serious injuries!

General safety advices

- This appliance must not be used by children.
- This appliance may be used by persons with impaired physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and knowledge, if they have been supervised or instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved.
- Always keep children away from the product and the power cord.
- Children must not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation or whilst it is connected to the power supply.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children, unless they are older than 8 years and supervised.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not at all operate this appliance with an external timer or a separate tele-control system (e.g. so called smart or remote plug sockets).
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- For disconnecting the appliance from the power supply, only pull the plug and never the cord.

- Never immerse the appliance, lid with motor unit, power cord and power plug in water for cleaning.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



Attention: Hazard of injury!

- During operation, do not use any object to stir in the inner container and never touch the running blade.
To avoid injuries it is imperative to keep your hair, hands and clothes away from the running blade!
- Before replacing accessories or accessory parts which are moving in operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply!
- The appliance has a delayed motor stop after it has been switched off. Therefore only remove the lid with motor unit after complete standstill!
- Do not touch the sharp-edged serrated 3-winged blade!
Always handle cutting tools with care to avoid injuries!
- Always disconnect the appliance from the mains if it is not supervised as well as before assembling, disassembling, cleaning and in case of non-use!
- Only operate the appliance, if it has been assembled correctly!



Caution: Hazard of injury/burns/scalding!

- The surfaces of the appliance, inner container, lid with motor unit, blade unit and blending bell are getting hot during use!
- Before each use, check the condition of the rubber nipples at the lower side of the lid for damage - if these are damaged, the appliance must not be used!
- When opening the lid, hot steam or hot liquid can escape!

- **Hot surfaces are initially still hot, even after switch-off!**
- **Do never bend over the appliance during operation or when the appliance is still hot!**

Thus, act with caution:

- Always have this manual ready when using the appliance!
- We recommend to use potholders for protection when removing the lid, taking out hot foods or drinks as well as when stirring.
- Only process peeled nuts! Crush particularly large nut kernels:
- When using the appliance, always respect the specified minimum and maximum filling quantity of the inner container!
- Do not use the appliance to process deep-frozen foods or foods that are too hard!
- Do not move the appliance during operation!
- Do only use the original accessory parts!
- Never operate the appliance in no-load mode or with wet hands.
- Observe the following when setting up the appliance:
 - The appliance is only suitable for indoor use!
 - Do not use and store the appliance outside or in wet rooms!
 - Place the appliance on a stable and even surface (no varnished surfaces, no tablecloth, etc.) and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame, etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located!
 - Keep a distance of at least 20 cm to all sides and 60 cm above the appliance in order to avoid damage through heat or steam and to grant an unobstructed work area. Make sure there is no furniture sensitive to heat or moisture above the appliance. Make sure steam can escape easily!
 - Store the appliance and accessory parts beyond children's reach!
- Appliance and accessories must have cooled down completely before cleaning or moving them!
- **Pull the power plug after each use for safe switch-off!**

Introduction



We are pleased you decided in favour of this premium Soup and Veggie Drink Maker and thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly impress you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read the following information carefully and observe the instructions. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- in kitchens for employees in shops, offices and other small commercial areas,
- in agricultural holdings,
- by guests in hotels, motels and further similar living environments.

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability.

The appliance is intended for preparing soups, veggie drinks and smoothies. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The mains voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Nominal voltage:	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominal power:	heating element: 1100 W motor: 300 W
Min. capacity:	approx. 1,1 l
Max. capacity:	approx. 1,3 l
Protection class:	I
Measurements of the appliance.:	approx. 24 x 28 x 20 cm

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see page 26 and 27) immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene, CPE for chlorinated polyethylene.

Disposal/recycling



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its lifespan. Therefore, please deliver it at no charge to a municipal collection point (e.g. recycling centre) for the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for all disposal options.

Features

Application possibilities

The appliance is suitable for preparing

- veggie drinks (e.g. from soy, almonds, oats, nuts, rice etc.)
- finely pureed soups and stews
- baby food from fruit and vegetables
- porridge
- smoothies and milkshakes.

The appliance is not suitable for

- chopping dry and very hard foods such as coffee beans, nutmeg, grain, block chocolate, fruit with seeds, etc.
- chopping frozen food
- crushing frozen ice.

Inner container made of stainless steel

The appliance is equipped with a robust and easy-care inner container made of stainless steel. The contents can be removed particularly easily via the integrated pouring spout.

Serrated blade

The appliance is equipped with a high-quality 3-winged serrated blade. In combination with the high speed motor, the blade ensures quick and effective chopping of the ingredients.

Blending bell

When the blending bell is inserted, a particularly fine result is achieved when chopping. The blending bell especially is suitable for producing veggie drinks with a fine consistency and for chopping up cooked vegetables and fruit (e.g. for baby food).

Touch control sensors

The appliance is equipped with touch control sensors that are easy and very convenient to use. The respective function is activated by tapping the sensor buttons.

NOTE: Always keep the control panel clean and dry and do not operate with wet fingers, as this can lead to malfunctions.

Rotary knob

The appliance is equipped with a rotary knob. The programmes can be selected by turning. You can start or pause the selected programme at any time using the sensor button integrated in the middle of the rotary knob.

Pulse function

This function is used to quickly mix, blend or chop foods. When this function is active, the appliance starts the 8-second automatic mode, runs through 3 speed levels and then stops automatically. After three uses, a waiting pause of 30 seconds is preset to protect the electronics.

Overflow protection

The appliance is equipped with an overflow protection. This safeguard prevents the contents in the inner container from overflowing or boiling over. This as well as other safety functions such as electronic overheating protection, guarantees a safe operation of the appliance.

Programme selection

The appliance is equipped with 9 programmes. The programmes are selected by using the rotary knob at the control panel. The selected programme starts to flash in the display and lights up permanently after confirmation or after starting the programme.

Programme	Description	Running time (*)	Filling capacity (ml)	Heating	Blending bell
Suppe (<i>Soup</i>)	For soups and stews as well as baby food	32 min.	1100 - 1300	active	optional
Soja (<i>Soy</i>)	For soy drinks	32 min.	1100 - 1300	active	advisable
Smoothie	For smoothies from soft and chopped fruit and vegetables	2 min.	1100 - 1200	inactive	optional
Mandel (<i>Almond</i>)	For almond drinks	17 min.	1100 - 1300	active	advisable
Hafer (<i>Oats</i>)	For oat drinks	7 min.	1100 - 1300	inactive	advisable
Nüsse (<i>Nuts</i>)	For nut drinks	17 min.	1100 - 1300	active	advisable
Porridge	For porridge from oat flakes and other ingredients	21 min.	1100 - 1300	active	advisable
Universal	For veggie drinks	19 min.	1100 - 1300	active	advisable
Reinigen (<i>Cleaning</i>)	For cleaning the appliance	1 min.	750 - 1000	inactive	optional

(*) **NOTE:** The actual operating time of the programmes may vary depending on the recipe, quantity and temperature of the ingredients. The electronics monitor the programme progress during operation. The residual time might be reduced, but it can also stagnate for a few minutes. If the motor is still warm caused by previous operation, the motor electronics can automatically extend a programme after it has started, e.g. the programme **Soja** by 16 minutes, **Universal** by 3 minutes. This serves to protect the motor and to ensure the longevity of the appliance.

NOTE: The preparation result may not be as good with filling capacities less than approx. 1.1 litres. The detection of the minimum filling quantity of the appliance is not active for **Smoothie**, cleaning (**Reinigen**) and the **Pulse** function.

Prior to initial use



CAUTION: Please remove any protective films, tapes, advertising and packaging material from the appliance and accessory parts!

Clean the appliance and all removable accessory parts according to the cleaning instructions in this manual (please refer to **Cleaning and maintenance**, see page 42).

A. Operating the appliance



Caution: Hazard of injury/burns/scalding! Read all safety advices and instructions! Misuse or non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or serious injuries!



Limited operation time

The appliance is not designed for continuous operation and should cool down sufficiently after each programme in which the heating is active.



After pouring out the prepared food or drink, we recommend filling in approx. 1.3 litres of cold tap water, then simply put on the lid with motor unit and let the appliance cool down for at least 5 minutes. If this is not observed, the motor can be damaged!

1. Connecting the connector plug with the appliance



- Plug the power cord into the connector socket on the back of the appliance. Pay attention to a firm and correct fitting of the power cord.

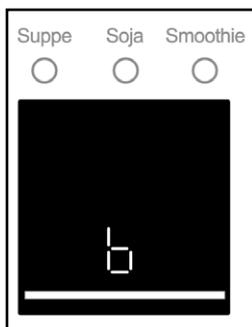
ATTENTION: If the power cord is too loose, this may result in damages at the cable and the plug!

2. Connecting the appliance with the power supply



- Connect the power plug with a sufficiently secured socket.
 - ➔ The connection of the appliance with the power supply is confirmed by a signal tone.
- There is a short check of the electronics.
 - ➔ The display shows all available indications flashing up for about one second.

3. Standby Mode



- After the check, the appliance turns into standby mode
 - ➔ The display shows "b" and the pilot lamp lights up continuously.

B. Preparing the appliance for usage



Attention: Hazard of injury!

The blade has a delayed motor stop after it has been switched off. Therefore only remove the lid with motor unit after complete standstill! The 3-winged serrated blade is very sharp! Always handle cutting tools with care to avoid injuries!

1. Remove the lid

- To remove the lid, grasp the handle provided on top of the lid and carefully take it off.



2. Usage of the blending bell

- Depending on the application, the appliance can be used with or without the blending bell. Please note our recommendations for use on page 33.

Assembling the blending bell



1. Place the lid onto a firm and even ground and hold it.



2. Carefully slide the blending bell onto the thread of the motor unit.



3. Firmly turn the blending bell counter-clockwise to lock it.



ATTENTION:
Make sure that the blending bell is fixed firmly!

Disassembling the blending bell



1. Place the lid onto a firm and even ground and hold it.



2. Turn the blending bell clockwise to loosen it.



3. Carefully remove the blending bell from the motor unit.



ATTENTION:
The 3-winged serrated blade is very sharp!

3. Fill in ingredients

- Carefully fill the ingredients into the inner container of the base unit. Make use of the added measuring cup and pay attention to the scaling of the inner container.

NOTE: Pay attention to the minimum and maximum filling quantity!

4. Put on the lid



- To put on the lid, grasp the handle provided on top of the lid and place the lid on the base unit.

NOTE: Make sure that the lid is correctly seated on the base unit and that the connector socket of the lid is correctly connected to the contact element of the base unit.

C. Using the programmes

1. Programme selection mode



- Tap the **ON/Standby** button.
→ Tapping this button is confirmed by a single acoustic signal.

- The display shows all available programmes.
→ The soup programme **Suppe** appears as a preselection.
→ The pilot lamp above the name of the selected programme starts flashing.



- You can select the desired programme by turning the rotary switch to the right or left.
- e.g. selection of the almond programme.
→ The pilot lamp or respectively the name of the selected programme starts flashing.

NOTE: If no other button is pressed within 60 seconds during programme selection mode, the appliance switches back to standby mode.



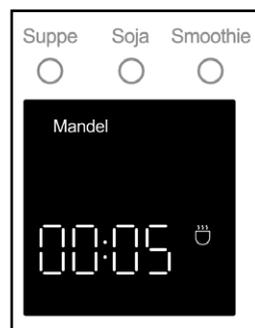
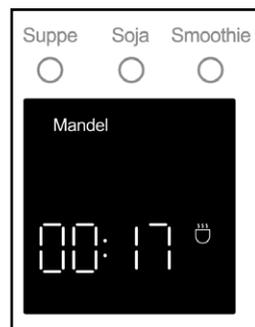
2. Start programme



- Tap the **Start/Pause** button.
→ Tapping this button or starting the programme is confirmed by a 2-time acoustic signal tone.
- The selected programme starts, e.g. the almond programme **Mandel**.
→ The display shows the selected programme, the residual time as well as a flashing colon between the digits.

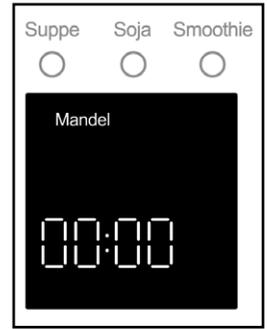
NOTE: The appliance will not start operating if the lid is not placed correctly!

- During the running programme, the display shows the selected programme as well as the residual time with a flashing colon between the digits.



- After the preparation time has elapsed, the appliance automatically stops the selected programme.
 - The end of the programme is confirmed by a 3-time acoustic signal.
 - "00:00" is flashing in the display.

NOTE: If the appliance is not switched to standby mode, it will switch to programme selection mode. If no other button is pressed within 60 seconds during programme selection mode, the appliance switches to standby mode.



3. Pause mode – pause the programme and refill ingredients



Attention: Hazard of injury! The blade has a delayed motor stop after it has been switched off. Therefore only remove the lid with motor unit after complete standstill!



Caution: Hazard of injury/burns/scalding! Be careful when working with hot liquids or food! When opening the lid, hot steam or hot water can escape!



- To check the contents of the inner container or to refill further ingredients, the activated programme can be switched to pause mode at any time by tapping the **Start/Pause** button.
 - Tapping this button is confirmed by a single acoustic signal.
 - The display shows the remaining time flashing.



- During the pause mode, you can remove the lid and refill ingredients.
- After the ingredients have been refilled, put the lid back on the base unit.

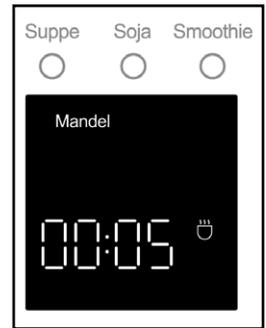




- To continue the programme activated before, tap the **Start/Pause** button again.
 - ➔ Tapping this button is confirmed by a single acoustic signal.
 - ➔ The residual time of the activated programme is shown again in the display with a flashing colon.

NOTE: If the programme is not continued within 2 minutes, the programme will be stopped and the appliance switches to programme selection mode. This is indicated by a single acoustic signal. If no other button is pressed within 60 seconds during programme selection mode, the appliance switches back to standby mode.

- If the lid is removed during running operation, the appliance switches to an automatic, time-limited pause mode.
 - ➔ The display shows a two-minute countdown. If this countdown has expired before the lid has been put back onto the appliance, the appliance switches to programme selection mode. This is indicated by a single acoustic signal.



4. Remove the lid and take out the finished foods



Attention: Hazard of injury! The blade has a delayed motor stop after it has been switched off. Therefore only remove the lid with motor unit after complete standstill! The 3-winged serrated blade is very sharp! Always handle cutting tools with care to avoid injuries!



Caution: Hazard of injury/burns/scalding! Be careful when working with hot liquids or food! When opening the lid, hot steam or hot water can escape!

- After the programme has ended, disconnect the power plug or switch to standby mode.
- To remove the lid, grasp the handle provided on top of the lid and carefully take it off.
- To take out ready prepared foods, grasp the base unit by the jug handle.
- Empty the contents of the inner container by using the spout.



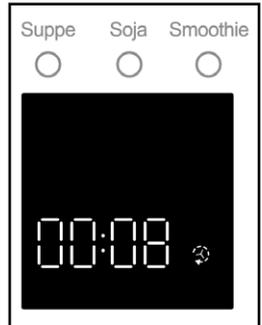
D. Pulse function



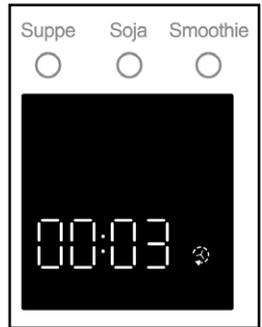
- The **Pulse** function for short-term blending, mixing or chopping food can only be started in programme selection mode (if necessary, press the **ON/Standby** button first).



- Tapping the **Pulse** button activates the automatic function for 8 seconds.
 - The display directly shows the residual time as well as a flashing colon between the digits.



- The **Pulse** function starts.
 - The display shows the residual time of the **Pulse** function.
 - The automatic mode runs through 3 different speed levels.



- After the time has elapsed, the appliance stops operating automatically. The display shows "00:00".
- By touching the **Start/Pause** button you can return to programme selection mode.

NOTE: The **Pulse** function can only be activated for 3 times, then the appliance has to cool down briefly. If the function is activated again, a cool-down-phase starts and a 30 second countdown is shown. After the countdown is finished, a single acoustic signal occurs. The appliance switches to programme selection mode and the **Pulse** function can be used again. The signal sound even occurs if the appliance is in standby mode.

E. Stop the programme/function prematurely



- To end up a programme or function prematurely press the **ON/Standby** button.
→ Tapping this button is confirmed by a single acoustic signal tone.
- The appliance switches to standby mode.

Switching off the appliance permanently



For a permanent and safe switch-off, disconnect the power plug after each use!

Signal tones

1-time acoustic signal	<ul style="list-style-type: none">• The appliance is connected to the mains.• When touching the ON/Standby button.• When touching the Start/Pause button.• The appliance switches from pause mode to programme selection mode.
2-time acoustic signal	<ul style="list-style-type: none">• The selected programme starts.
3-time acoustic signal	<ul style="list-style-type: none">• The selected programme is finished.
5-time acoustic signal	<ul style="list-style-type: none">• The electronics recognize a malfunction.

Tips for succes

- When preparing soy drinks, it is important to ensure that the programme is not interrupted for more than 2 minutes. Soy drinks always have to be prepared hot and have to simmer for about 20 minutes to make sure that the digestive substances (especially the trypsin inhibitors) are reliably broken down and you can fully enjoy the prepared drink.
- Plant drinks can be created from virtually all nuts and numerous legumes, soaking them is always advantageous. The best way to do this is to use cool water and put the lid on (protects against dust and fruit flies during the soaking phase).
- Some legumes such as lupine and pea have to be soaked several times and the water needs to be changed. This removes bitter substances. We recommend using the **Universal** programme for these ingredients.
- Ingredients with extremely high protein content (e.g. coconut flakes, lentils and also lupine) in high concentration (well above the usual ratio of approx. 1 to 10) in combination with programmes with activated heating function can lead to excessive foaming and thus trigger the overflow protection.
- If you want the veggie drinks to have an extremely fine texture on the tongue, we recommend sieving them with a sieve bag, nut milk sieve or fruit juice sieve. There are countless shapes and sizes, but the most important thing is the mesh size. This should be approx. 100 micrometers (μm).

Cleaning and maintenance



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Always unplug the appliance before cleaning!
- Do not touch the sharp-edged 3-winged serrated blade!
Always handle cutting tools with care to avoid injuries!



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Never immerse the base unit, lid with motor unit, power cord and power plug in water nor clean them under running water!



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Always let the appliance cool down before cleaning!

Quick cleaning during usage

- The cleaning programme **Reinigen** can be used for an express cleaning between individual preparation processes.
- To do this, fill about 750 ml of lukewarm water with a drop of dishwashing detergent into the empty inner container and close the lid.
- To start cleaning, select the programme **Reinigen** by using the rotary switch and start it with the **Start/Pause** button. Please also note the instructions under **Operating the appliance** (see page 34).
- Then pour out the dishwasher and rinse with clean water.

Thorough cleaning after usage

- Clean the appliance and accessory parts immediately after each use so that residues do not dry on.
- Clean the outside of the base unit with a damp tissue.
- To avoid water stains on the surface of the base unit wipe it dry e.g. with a cloth.
- Clean the inner container with some dishwashing detergent and a sponge.
- Also clean the motor unit as well as the blade with some dishwashing detergent and a sponge or a cleaning brush. Take care when cleaning the blade – it is very sharp!



- Never use abrasives and solvents or any sharp objects!
- Never treat the appliance and accessory parts with a steam cleaner!
- Do not clean the appliance or any accessory parts in the dishwasher!

Trouble shooting

If an error occurs, please check the following table to see if you can fix the error by yourself. If this is not possible, please contact the service department of your dealer. Thank you very much.

Error	Cause and elimination
E 1	<p>Too few ingredients in the inner container (only for programmes with activated heating function).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Please pull the power plug out of the socket. • Please fill the needed quantity of ingredients into the inner container. Pay attention to the minimum and maximum filling quantity! • Please reconnect the power plug to the power supply and start the programme once again.
E 2	<p>The filled liquid or the inner container is too hot (all programmes except the Pulse function).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Please pull the power plug out of the socket. • Please only fill in liquids with a maximum temperature of 45 °C. • Please reconnect the power plug to the power supply and start the programme once again.
E 3	<p>The overflow protection is active.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Please pull the power plug out of the socket. • Please check the content of the inner container. To prevent the contents of inner container from overflowing, boiling or foaming over, reduce the contents or skim off any foam. • Please reconnect the power plug to the power supply and start the programme once again.
E 4	<p>The appliance is overheated.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Please pull the power plug out of the socket. • Please let the appliance cool down and pour out hot contents if necessary. • Please reconnect the power plug to the power supply and start the programme once again.
E 5 / E 6 / E 7 E 8 and EA	<p>Error in electronics.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Please pull the power plug out of the socket. • Please reconnect the power plug to the power supply. If the error still occurs, stop operating the appliance and get in contact with the service department of your dealer.
E 9	<p>The motor is overloaded.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Please pull the power plug out of the socket. • Please check the blade and the blending bell for blockage by ingredients and remove them if necessary. • Please reconnect the power plug to the power supply and start the programme once again.

Recipes

Our following recipes should serve as a suggestion. Depending on your own taste, the recipes can be adapted individually. Just try and experiment and put together your own creations.

Programme/Note	Ingredients and preparation
<p>Suppe <i>(Soup)</i></p> <p>without blending bell</p> <p>results in ca. 1.3 L</p>	<p>300 g of diced zucchini 200 ml of oat cuisine (vegan cream) 750 ml of water 3 tbsp rice Salt, pepper, nutmeg or soup seasoning</p> <p><i>Options: Mushrooms, potatoes, broccoli, cauliflower. You can replace the rice with diced potatoes. This ingredient is used to bind the soup making the result creamier.</i></p> <p>Preparation: Put everything except the oat cuisine into the inner container. Fill up with water to the lower filling line. Put on the lid, select programme Suppe and start.</p> <p>After the programme has finished remove the lid, season the soup if necessary and add the oat cuisine. Put on the lid and mix again by using the Pulse function.</p> <p><i>Tip: Roast some chopped zucchini and chopped almonds in olive oil and use it as topping. If the soup is too thin, simply add a few dried potato flakes (puree powder), mix (Pulse function) and let it steep shortly. If the consistency of the soup is too thick, dilute with a little liquid.</i></p>
<p>Soja <i>(Soy)</i></p> <p><i>Soy drink</i></p> <p>with blending bell</p> <p>results in ca. 1 L (ca. 750 ml filtered)</p>	<p>100 g of soybeans (dry or soaked) 1 L of water</p> <p><i>Options: peas, lupins</i></p> <p>Preparation: Put the soybeans into the inner container. Fill up with water to the lower filling line. Put on the lid, select programme Soja and start.</p> <p>After the programme has finished, filter with a sieve or nut bag as desired.</p> <p><i>Tip: After sieving the soy drink, what is left is the so-called okara - the pomace of the soy bean. This can be processed into vegan patties, crispbread, veggie burgers or pancakes, for example.</i></p>

Recipes

Programme/Note	Ingredients and preparation
<p>Smoothie</p> <p><i>Berry smoothie</i></p> <p>without blending bell</p> <p>results in ca. 1 L</p>	<p>400 g of blueberries 1 banana cut into pieces 750 ml of almond or coconut drink 1 sachet of vanilla sugar Some coconut sugar (or similar) to taste</p> <p>Options: <i>You can also use strawberries, raspberries, wild berries (fresh or thawed), as well as any plant-based drink or animal milk as an alternative.</i></p> <p>Preparation: Put all the solid ingredients into the inner container. Fill up with almond or coconut drink to the lower filling line. Put on the lid, select programme Smoothie and start.</p> <p>Tip: <i>If the ingredients are not chopped finely enough, use the Pulse function or repeat the Smoothie programme.</i></p>
<p>Mandel (Almond)</p> <p><i>Almond drink</i></p> <p>with blending bell</p> <p>results in ca. 1 L (ca. 750 ml filtered)</p>	<p>100 g of almonds (dry or soaked) 1 L of water</p> <p>Preparation: Put the almonds into the inner container. Fill up with water to the lower filling line. Put on the lid, select programme Mandel and start.</p> <p>After the programme has finished, filter with a sieve or nut bag as desired.</p>
<p>Hafer (Oat)</p> <p><i>Oat drink</i></p> <p>with blending bell</p> <p>results in ca. 1 L (ca. 750 ml filtered)</p>	<p>100 g of oat flakes 1 L of water</p> <p>Options: <i>Replace oat flakes with 100 g of coconut flakes/grated coconut and soak them in 1 ltr. water in the inner container for 1-2 hours before starting the programme.</i></p> <p>Preparation: Put the oat flakes into the inner container. Fill up with water to the lower filling line. Put on the lid, select programme Hafer and start.</p> <p>After the programme has finished, filter with a sieve or nut bag as desired.</p>

Recipes

Programme/Note	Ingredients and preparation
<p>Nüsse <i>(Nuts)</i></p> <p>Cashew peanut drink</p> <p>with blending bell</p> <p>results in ca. 1 L (ca. 750 ml filtered)</p>	<p>50 g of cashews (dry or soaked) 50g of roasted and peeled peanuts (dry or soaked) 1 L of water</p> <p>Preparation: Put the nuts into the inner container. Fill up with water to the lower filling line. Put on the lid, select programme Nüsse and start.</p> <p>After the programme has finished, filter with a sieve or nut bag as desired.</p>
<p>Porridge</p> <p>without blending bell</p> <p>results in ca. 1 L</p>	<p>60 g of tender oat flakes 100g of hearty oat flakes 800 ml of milk or vegan alternative 1 pinch of salt cinnamon to taste</p> <p>Preparation: Put all the dry ingredients into the inner container. Fill up with milk or plant based alternative to the lower filling line. Put on the lid, select programme Porridge and start.</p> <p>After the programme has finished, take out the porridge, pour it into bowls and let it soak until the desired consistency is reached.</p> <p><i>Tip: You can refine your porridge e.g. with cinnamon, vanilla or fruits.</i></p>
<p>Universal</p> <p>For quickly preparing plant based drinks without soaking</p> <p>with blending bell</p> <p>results in ca. 1 L (ca. 750 ml filtered)</p>	<p>100 g of dry ingredients 1 L of water</p> <p>Preparation: Put all the dry ingredients into the inner container. Fill up with water to the lower filling line. Put on the lid, select programme Universal and start.</p> <p>After the programme has finished, filter with a sieve or nut bag as desired.</p> <p><i>Tip: No heat should be used for the production of oat drink, otherwise it will become very thick and slimy. For this reason, this programme is not suitable for preparing oat drinks.</i></p>

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder per E-Mail mit unserem Kundenservice in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher um Kontaktaufnahme mit uns, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben. So wird Ihnen schnell geholfen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen.

Die ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail service@rommelsbacher.de und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse. Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen. Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Bei Fragen zu Ihrem Gerät steht Ihnen unser Kundenservice gerne zur Verfügung.

Zubehör und Ersatzteile finden Sie online auf www.rommelsbacher.de direkt **beim Produkt**.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Telefon 09851 5758 0
Fax 09851 5758 5759
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de