QUALITÄT UND KOMPETENZ seit 1919

Steba GERMANY

220 – 240V~; 50/60Hz; 1.200W

Standmixer
MX 4 Plus

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 14
Mode d´emploi 28
Gebruiksaanwijzing 42
Instruktionsbok 55

www.steba.com

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß geerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- ⚠ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie 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. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
    - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
    - in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
    - in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.

- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.
- ⚠ Sicherheitsabschaltung: wird der Deckel während dem Gebrauch geöffnet, schaltet sich das Gerät ab.

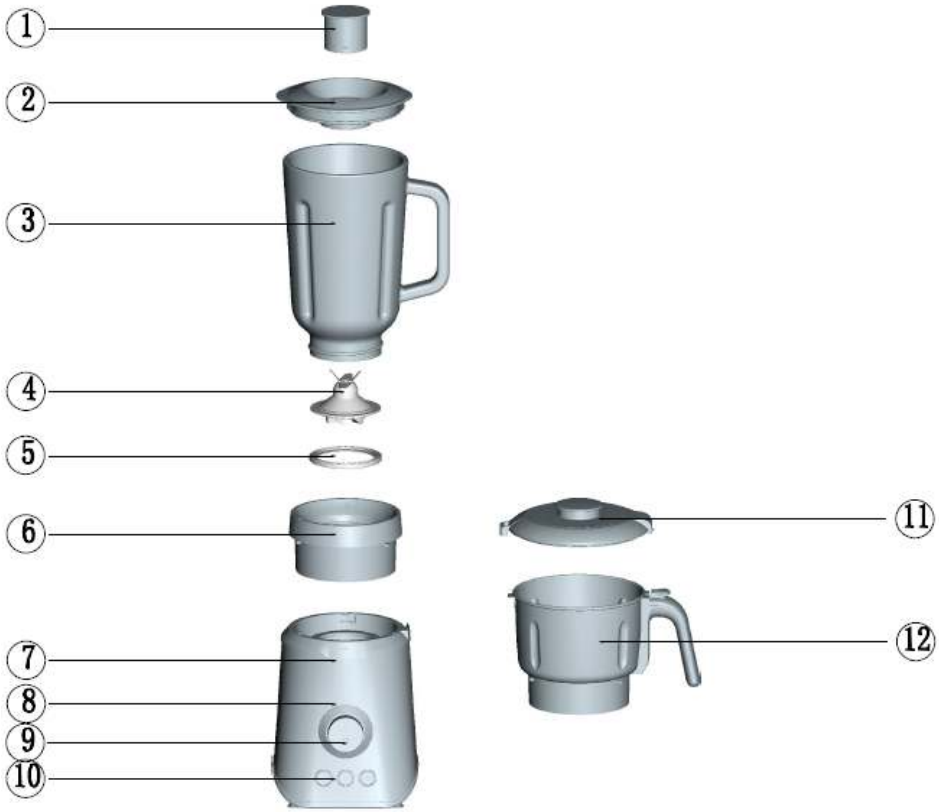
Reinigung

- ⚠ **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Lebensmittelrückstände müssen aus hygienischen Gründen immer entfernt werden.
- Warmes Wasser mit etwas Spülmittel in den Behälter füllen und einige Zeit mixen. Danach gründlich ausspülen.
- Den Deckel, sowie den Deckeleinsatz reinigen und abtrocknen.
- **Vorsicht! Die Messer sind scharf!**
- Den Motorblock mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Keine scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel, sowie Stahlschwämme benutzen.

Arbeitsplatz

Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.



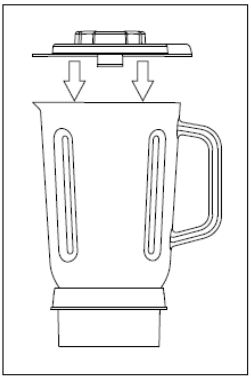
1) Messbecher
2) Deckel
3) Glaskrug
4) Messereinsatz
5) Dichtung
6) Krughalter
7) Motorblock
8) LED Anzeige
9) Drehregler
10) Funktionsknöpfe
11) Deckel Zerkleinerer
12) Edelstahl Zerkleinerer

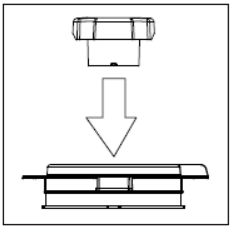
Sicherheitskontakte

- Das Gerät ist mit 2 Kontakten am Griff des Kruges ausgestattet, damit es bei laufendem Betrieb nicht geöffnet werden kann.
  1) Setzen Sie den Krug mit dem Griff nach rechts auf das Motorteil und rasten Sie ihn mit einer Drehbewegung ein.
  2) Setzen Sie den Deckel auf den Krug und lassen Sie ihn mit einer Drehbewegung in die Sicherungshaken am Griff einrasten.
- ⚠ Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn alle Kontakte richtig eingerastet sind!
- Wird der Motor durch Dauerbetrieb länger als 2 Minuten belastet, schaltet der Schutzschalter das Gerät aus. Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten abkühlen.

Inbetriebnahme

- Geben Sie die Zutaten in den Krug und setzen Sie den Deckel auf. Schließen Sie den Deckel mit dem Messbecher.





- Das Gerät nur bis 1250ml mit festen Lebensmitteln befüllen und etwas Flüssigkeit hinzufügen. Flüssige Lebensmittel können bis zu 1750ml gemixt werden.
- Das Gerät nur im komplett zusammengebauten Zustand benutzen!
- Niemals ohne Lebensmittel oder Flüssigkeit betreiben.
- Keine Flüssigkeiten, die heißer als 60°C sind, in den kalten Krug geben, damit das Glas nicht reißt.
- Die Nachfüllöffnung im Deckel während dem Mixen nur öffnen, wenn Flüssigkeiten oder Gewürze hinzugefügt werden sollen.
- Die maximale Mixdauer sollte 2 Minuten nicht überschreiten, danach eine Pause von 1 Minute einlegen.

ON/OFF Taste

- Den Schalter auf ON stellen, die 3 Tasten leuchten blau.
- Den Schalter weiterdrehen und die Geschwindigkeit, abhängig vom Lebensmittel, zwischen MIN und MAX wählen.
- Hinweis: nach dem Mixen den Mixbehälter entleeren. Die Lebensmittel nicht darin über längere Zeit lagern und den Mixbehälter sorgfältig reinigen.

Crushed Ice

- Zum Icecrushen den Mixbehälter mit Eiswürfeln oder gefrorenen Früchten befüllen.
- Die Taste drücken, es leuchtet „Ice Crushing“. Das voreingestellte Pro-

gramm läuft intervallartig ab.
- Nach 60 Sekunden schaltet das Gerät automatisch ab.
- Soll das Programm abgebrochen werden, nochmals die Taste drücken.
- ⚠ Nicht mehr als 8 Eiswürfel (20 x 20 x 20mm) auf einmal in den Behälter geben.

Smoothie
- Den Mixbehälter mit Früchten und Flüssigkeit befüllen.
- Die Taste drücken, das voreingestellte Programm beginnt zu laufen.
- Nach 60 Sekunden schaltet das Gerät automatisch ab.
- Soll das Programm abgebrochen werden, nochmals die Taste drücken.

Pulse Taste
- Durch Drücken der Pulse-Taste bestimmt man den Arbeitsintervall bei höchster Drehzahl selber. Solange die Taste gedrückt wird arbeitet das Gerät.

Das Gerät ist nicht geeignet für:
- Entsaften von Früchten und Gemüse
- Eischaum schlagen
- Feste Teigsorten mixen
- Gekochte Kartoffeln pürieren

Sollte das Gerät blockieren oder ungewöhnlich langsam arbeiten, bitte ausschalten, Netzstecker ziehen und die festsitzenden Lebensmittel mit einem Kunststoff-Kochlöffel entfernen.

Zerkleinerer
Für das Gerät gibt es einen Zerkleinerer für Kräuter, Nüsse etc.

Bedienung:
Füllen Sie die Lebensmittel in den Zerkleinerer und setzen Sie den Deckel auf. Die komplette Einheit mit einer leichten Drehbewegung auf dem Motorblock einrasten. Den Zerkleinerer erst abnehmen, wenn das das Gerät steht.

Anwendungsbeispiel:
Der Zerkleinerer ist für kleine Mengen vorgesehen.
Beispiel:
Erdnüsse, Mandeln, Kaffeebohnen.
Den Behälter nicht ganz füllen, verschließen und auf dem Motorblock einrasten. Die Pulstaste (P) sekundenweise mehrfach drücken bis das Lebensmittel nach Ihren Wünschen zerkleinert ist. Gegebenenfalls den Zerkleinerer vom Motorblock abnehmen und schütteln und wieder aufsetzen, damit ungleich verteilte Lebensmittel zerkleinert werden können.

Pesto:
Basilikumblätter, Parmesankäse, Pinienkerne und Öl in den Behälter geben. Alles weitere wie oben vorher erwähnt.

Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines STEBA-Produktes. Nachfolgende Tabelle gibt Ihnen Hilfestellung bei Problemen, die bei der Benutzung Ihres Gerätes auftreten können. Für viele Probleme gibt es eine einfache Lösung, denn nicht alles, was wie eine Fehlfunktion erscheint, muss schwerwiegend sein. Bitte gehen Sie die folgende Liste durch, bevor Sie unseren Kundendienst kontaktieren.

Problem	**Gründe**	**Empfehlung**
Gerät startet nicht	· Nicht angeschlossen · Deckel nicht richtig geschlossen	· Das Gerät anschließen · Sicherung prüfen
Gerät schaltet ab	· Motor überlastet	· Stecker ziehen und Gerät ca. 10 Min abkühlen lassen, danach neu starten

Pfirsichdrink

Zutaten:
- Reife Pfirsiche
- Grenadinesirup
- eiskalter Sekt zum Auffüllen

Pirsiche waschen, trockenreiben und mit dem Schäler dünn abschälen. Das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Fruchtfleisch und einige Spritzer Grenadinesirup im Mixbecher auf Stufe 5 fein pürieren und im Sektkelch mit Sekt auffüllen.

Ananas-Erdbeer-drink

Zutaten:
- Reife Erdbeeren
- Ananassaft
- Puderzucker
- eiskalter Sekt zum Auffüllen

Erdbeeren waschen, mit Ananassaft und Puderzucker mixen und im Sektkelch mit Sekt auffüllen.

Pina Colada

Zutaten:
- Weißer Rum
- Ananassaft
- Kokoscreme
- etwas Sahne
- Scheiben von Ananas aus der Dose
- Eiswürfel

Eiswürfel im Mixer zerhacken und in Cocktailgläser füllen. Die anderen Zutaten im Mixer gut durchmixen, über das Eis gießen und durchrühren.

Blue Drink

Zutaten:
- Wodka
- Ananassaft
- Kokoscreme
- Sahne
- Blue Curaçao
- Eiswürfel

Eiswürfel im Mixer zerhacken und in Cocktailgläser füllen. Die anderen Zutaten im Mixer gut durchmixen, über das Eis gießen und durchrühren.

Red Drink (alkoholfrei)

Zutaten:
- Reife Erdbeeren
- Bananennektar
- Pfirsichnektar
- Sahne
- Eiswürfel

Alle Zutaten im Mixer ca 1 Minute pürieren und ins Glas geben.

Smoothie Portugal

Pro Person:
1/2 Dosenpfirsich
30 gr. tiefgekühlte Brombeeren
3-4 EL Portwein
Honig
5 Eiswürfel

Alles gut durchmixen.

Smoothie Hawaii

Pro Person:
1/2 Honigmelone
(entkernt und geschält)
Filetstücke einer halben Orange
Honig
Ingwerpulver
Crème fraîche
5 Eiswürfel

Alles gut durchmixen.

Smoothie Nußknacker

Pro Person:
1/2 Birne und 1/2 Apfel (entkernt)
6 Walnußkerne
Zitronensaft
5 EL Naturjoghurt
Milch zum Verdünnen
Honig
5 Eiswürfel

Alles gut durchmixen.

Gemüsesuppe

Zutaten: 2 gekochte Kartoffeln
2 Tomaten
2 Karotten
Porree
Paprikaschote
Sellerie
Gurke
Brühwürfel (Gewürze)
Sahne + Eigelb zum Verfeinern

Alle Zutaten in den Glaskrug geben, mit heißem Wasser aufgießen und bei Stufe 5 durchmixen.

Tomatensuppe

Zutaten: 1 gr. Dose geschälte Tomaten
1 Knoblauchzehe gehackt
3 Schalotten fein gehackt
ca. ½ l Gemüsebrühe
1 Hand voll Basilikumblätter
Salz, Pfeffer, Zucker
2 EL Olivenöl
Creme Fraiche

Alle Zutaten im Mixer glatt pürieren und abschmecken. Im Topf erhitzen und beim Servieren einen Klecks Creme Fraiche hinzufügen.

Selleriesuppe

Zutaten: Knollensellerie (geschält, gewürfelt und weich gekocht)
1 Zwiebel
Knoblauchzehe
Crème fraîche
Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Thymian

Den in der Brühe gekochten Sellerie abgießen und die Brühe auffangen. Sellerie, Zwiebel und Knoblauchzehe in den Glaskrug geben, einen Teil der Gemüsebrühe daraufgeben und mixen. Mit Crème fraîche und den Gewürzen verfeinern.

Paprikacremesuppe

Zutaten: 6 rote Paprika (entkernt)
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Paprikapulver süß
Chilipulver, Salz, Zucker
2 EL Olivenöl
ca. ¾ l Gemüsebrühe
1 Becher Sahne

Schalotten und Knoblauch grob hacken, in Olivenöl andünsten. Geschnittene Paprikaschoten dazu geben und weitere 15 Minuten dünsten lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen.
Im Mixer fein pürieren. In ein Kochgefäß geben, mit Salz, Chili, Paprikapulver sowie 1 Prise Zucker pikant abschmecken und erhitzen. Anschließend Sahne unterheben. Achtung: Suppe darf nicht kochen!

Joghurt Dressing

Zutaten: 3 Stängel Petersilie
2 Knoblauchzehen
Zitronensaft
100 gr. Schafskäse
150 gr. Joghurt
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Die Zutaten in den Glaskrug geben, mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Avocado-Dip

Zutaten: 2 Knoblauchzehen
1 reife entkernte Avocado
Zitronensaft
Joghurt
Mayonaise
Öl
Chilischote, entkernt
Salz

Die Zutaten in den Glaskrug geben, mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Majonese

Zutaten: 2 Eigelb
2 TL Senf
1 TL Essig
Salz und Pfeffer
125 ml Pflanzenöl

Das Eigelb mit den Gewürzen auf Stufe 2 Mixen während der Mixer läuft das Öl durch die Nachfüllöffnung langsam zugeben. Ca. 1 Minute laufen lassen.

Grüne Sauce

Zutaten: Gemischte Kräuter
(z. B.: Borretsch, Schnittlauch, Petersilie, Dill, Kresse, Kerbel)
Joghurt
Sahne
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Die Kräuter waschen und trocken schleudern, mit dem Joghurt und der Sahne mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Man kann auch hartgekochtes Eigelb untermixen.

Kräutersoße (kalt)

Zutaten: 3 grüne Paprikaschoten
(entkernt und in kleine Stücke geschnitten)
2 Hand voll gemischte Kräuter
(gezupft und geschnitten)
z. B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Kerbel, Liebstöckel
1 Knoblauchzehe geschält
ca. 5 EL Olivenöl
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
2 hart gekochte, gehackte Eier

Alle Zutaten (bis auf die Eier) im Mixer pürieren und anschließend die Eierwürfel unterheben.

Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).

Safety information

- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
- ⚠ The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).

- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- **Never immerse the unit in water.**
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- Only use the device as described in this manual.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
    - by clients in hotels, motels and other residential type environments
    - bed and breakfast type environments.
- **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm². A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more then 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mold formation.
- ⚠ Safety shutdown: if the lid is opened during operation, the device turns off.

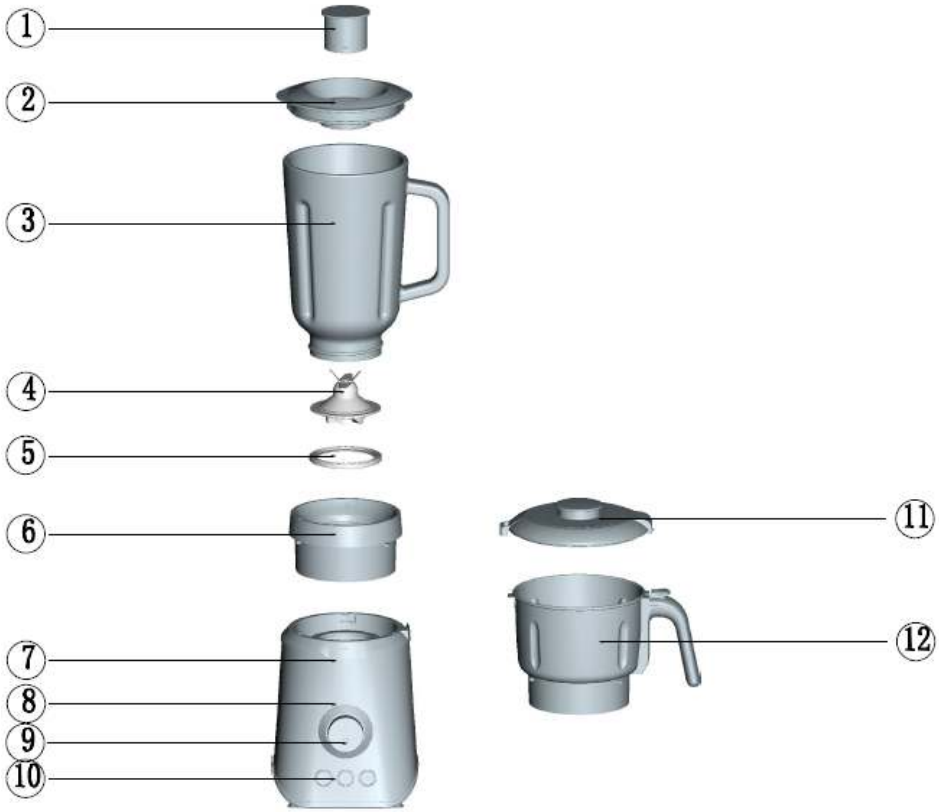
Cleaning

- ⚠ **Attention! Pull the plug before cleaning.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Food residues must be removed for reasons of hygiene.
- Put warm water with some detergent in the glass jar and mix for a while. Then rinse thoroughly.
- Clean and dry the lid and the lid insert.
- **Attention! Blades are sharp!**
- Clean the housing with a damp cloth.
- Do not use abrasive or acidic cleaning agents, as well as steel sponges.

Workplace

Important:

Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.



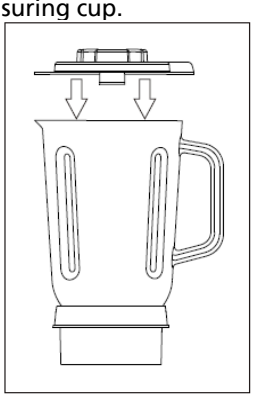
1) Measuring cup
2) Lid
3) Glass jar
4) Blades
5) Gasket
6) Jar holder
7) Motor part
8) LED display
9) Rotary switch
10) Function buttons
11) Lid of grinder
12) Stainless steel grinder

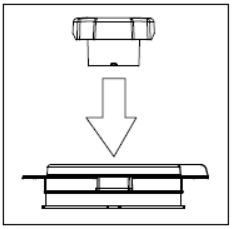
Safety Contacts

- The device is equipped with 2 contacts on the lid of the jar, in order that the device can not be opened during operation.
    1) place the jar with the handle on the right side onto the motor part and engage with a rotary motion.
    2) Place the lid on the jar and let it engage into the hooks on the handle with a rotary motion.
- ⚠ The device can only be put into operation if all contacts are correctly engaged!
- If the motor is in continuous operation for more than 2 minutes, the circuit breaker switches the device off. Unplug the device and allow to cool down for about 10 minutes.

Getting started

- Put the ingredients into the jar and place the lid on it. Close the lid with the measuring cup.





- Only fill the appliance with solid food up to 1250ml and add some liquid. Liquid food can be mixed up to 1750ml.
- Only use the device when fully assembled!
- Never let the device run empty or without liquids.
- Do not pour liquids that are hotter than 60 ° C into the cold jar so that the glass does not break.
- Only open the refill opening in the lid during mixing if liquids or spices are to be added.
- The maximum mixing time should not exceed 2 minutes, then pause for 1 minute.

ON/OFF button

- Turn the switch to ON, the 3 buttons light blue.
- Turn the switch further and select the speed between MIN and MAX, depending on the food.
- Note: empty the glass jar after mixing. Do not store the food in it for a long time and carefully clean the jar.

Crushed Ice

- To crush ice, fill the glass jar with ice cubes or frozen fruits.
- Press the button, “Ice crushing” lights up. The pre-set program runs at intervals.
- After 60 seconds, the device switches off automatically.

· If the program needs to be stopped, press the button once again.

· ⚠ Do not put more than 8 ice cubes (20 x 20 x 20mm) in the jar at once.

Smoothie
· Fill the glass jar with fruit and liquid.
· Press the button, the pre-set program begins to run.
· After 60 seconds, the device switches off automatically.
· If the program needs to be stopped, press the button once again.

Pulse button
· By pressing the Pulse button, you determine the working interval at the highest speed by yourself. As long as the button is pressed, the device works.

The device is not suitable for:
· Juicing fruits and vegetables
· Beat egg whites
· Mix solid doughs
· Puree boiled potatoes
Should the device be blocked or work unusual slowly, please switch it off, unplug it and remove the stuck food with a plastic cooking spoon.

Grinder
A grinder is available for this appliance. It can be used for grinding herbs, nuts, etc.

Usage:
Fill the food into the grinder and close the lid. Engage the complete unit on the motor block with a slight twisting motion. The grinder must only be removed once the appliance stopped completely.

Usage example:
The grinder is suitable for small amounts.
Example:
Peanuts, Almonds, coffee beans.
Do not completely fill the container, close it and lock it on the motor block. Press the pulse button (P) by the second until the food is chopped as desired. If necessary, remove the grinder from the motor block, shake it and replace it so that unevenly distributed food can be shredded.

Pesto:
Add basil leaves, Parmesan cheese, pine nuts and oil to the container. Everything else as mentioned above.

Troubleshooting

Dear Client,
Thank you for buying this STEBA product. The following table will help you with problems that may occur when using your device. For many problems there is a simple solution, because not everything that appears like a malfunction must be serious. Please check the following list before contacting our customer service.

Problem	**Reason**	**Suggestion**
Device does not start	· It is not connected · Lid is not closed properly	· Plug in the device · Check the fuse
Device turns off	· Motor is overcharged	· Unplug the device and let it cool down for approx. 10 minutes, then restart it

Peach drink

Ripe peaches
Sirup of grenadine
Cold Sparkling wine

Wash peaches, dry, peel and seed. Mix fruits and a splash of sirup on level 5 and add the sparkling wine.

Pina Colada

White rum
Pineapple juice
Coconut cream
Cream
Slices of pineapple
Ice cubes

Crush the ice and fill in cocktail glasses. Mix all other ingredients and top on the ice.

Red drink (non-alcoholic)

Ripe strawberries
Banana juice
Peach juice
Cream
Ice cubes

Mix all ingredients for about 1 minute and fill in glasses.

Pineapple-strawberry drink

Ripe strawberries
Pineapple juice
Icing sugar
Cool sparkling wine

Wash strawberries and mix with pineapple juice and icing sugar. Add to a champagne cup and fill up with sparkling wine.

Blue drink

Vodka
Pineapple juice
Coconut cream
Cream
Blue curacao
Ice cubes

Crush ice and fill in cocktail glasses. Mix well all other ingredients and add on the ice.

Smoothie Hawaii

½ honeydew melon (peeled and seeded)
Filet of oranges
Honey
Ginger powder
Crème fraiche
5 ice cubes

Mix well everything.

Smoothie Portugal

½ can of peaches
30gr. Frozen blackberries
3-4 tbsp. port wine
Honey
5 ice cubes

Mix well all ingredients.

Nutcracker smoothie

½ pear and ½ apple
6 walnut cores
Lemon juice
5 tbsp. plain yoghurt
Milk
Honey
5 ice cubes

Mix well all ingredients.

Vegetable soup

Ingredients: 2 boiled potatoes
2 tomatoes
2 carrots
Leek
1 pepper
Celery
Cucumber
Bouillon cube
Cream + yolk

Add all ingredients to the jar and top up with hot water. Mix well on level 5.

Tomato soup

Ingredients: 1 big can of peeled tomatoes
1 garlic clove, minced
3 shallots, minced
Ca. ½ l vegetable stock
Basil leafs
Salt, pepper, sugar
2 Tbspn olive oil
Creme fraiche

Mix all ingredients and season to taste. Heat into a pot and add some crème fraiche by serving.

Celery soup

Ingredients: Celeriac (peeled, chopped and boiled)
1 onion
Clove of garlic
Crème fraiche
Vegetable stock
Salt, pepper, thyme

Mix celery, onion, garlic and part of the vegetable stock. Season with crème fraiche and the spices.

Pepper-crème-soup

Ingredients: 6 red pepper, seeded
2 shallots
1 garlic clove
1 Tbsp. sweet paprika
Chili powder, salt, sugar
2 Tbsp. olive oil
Ca ¾ l vegetable stock
1 can cream

Mince shallots and garlic, sauté in olive oil. Add the red pepper and continue sautéing for 15 minutes. Deglaze with vegetable stock. Mash into the blender. Insert into a pot and season with salt chili, paprika and sugar and heat. Stir in the cream. Attention: soup should not boil!

Yoghurt dressing

Ingredients: 3 stalks of parsley
2 cloves of garlic
Lemon juice
100gr. Sheep cheese
150gr. Yoghurt
2 tbsp. olive oil
Salt, pepper

Mix well all ingredients and season with the spices.

Avocado-dip

Ingredients: 2 cloves of garlic
1 ripe avocado, seeded
Lemon juice
Yoghurt
Mayonnaise
Oil
Chili, seeded
Salt

Mix well all ingredients and season with the spices.

Herb sauce (cold)

Ingredients: 3 green pepper, seeded
2 hands of mixed herbs (e.g. parsley, basil, chives, chervil, lovage)
1 garlic clove, peeled
Ca 5 Tbsp. olive oil
1 Tsp. lemon juice
Salt, pepper
2 eggs, boiled and minced

Mix all ingredients (except eggs) into the jar. Then fold in the eggs.

Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.

Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

Consignes de sécurité

- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débranchez la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de disfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
- ⚠ L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien

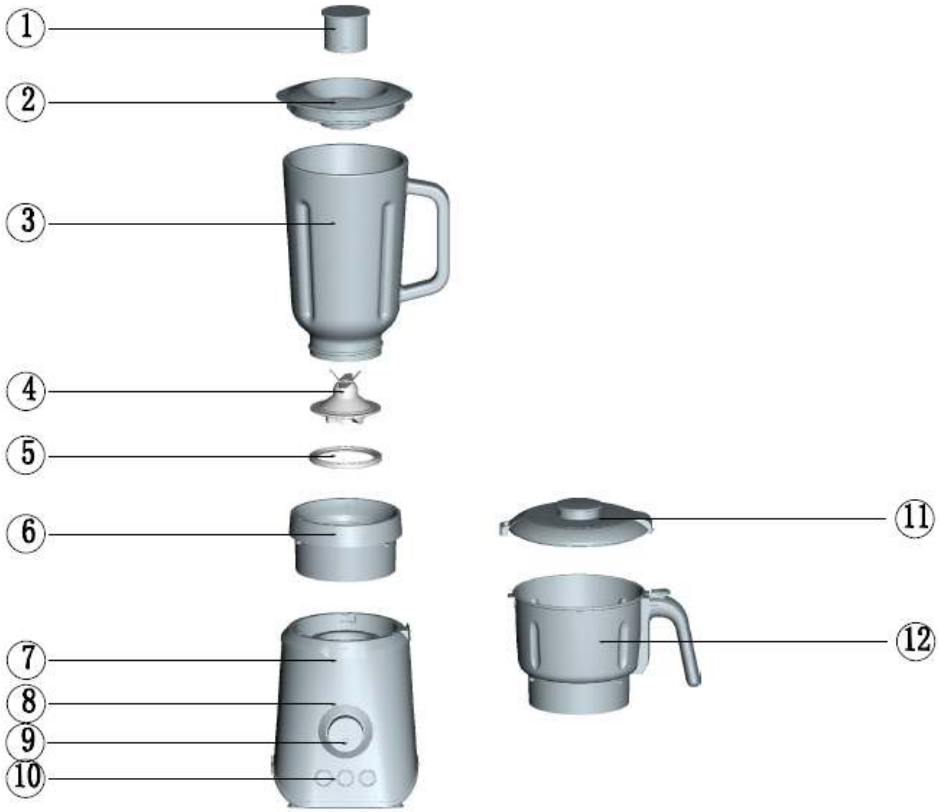
de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.

- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez á ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
- **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau**.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défaillant, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées original peuvent être utiliser.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
    - dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
    - dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
    - dans chambres d'hôtes
- **Avant la première utilisation :** toutes les pièces doivent être nettoyées et séchées minutieusement.

- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- **Hygiène :** Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter le formation les bactéries ou de moisissures.
- ⚠ Arrêt de sécurité : si le couvercle est ouvert pendant l'utilisation, l'appareil s'éteint.
- Nettoyage
- ⚠ **Toujours débrancher l´appareil avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau**.
- Les résidus des aliments doivent être éliminés pour des raisons d'hygiène.
- Mettez l'eau tiède dans le récipient et ajutez détergent. Mélangez pendant un moment. Puis rincez abondamment.
- Nettoyez et séchez le couvercle et son insert.
- **Attention ! Les couteaux sont tranchants !**
- Essuyez le bloc moteur uniquement avec un chiffon humide.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou acides, ni d'éponges en acier.

Plan de travail

Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionnez seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.



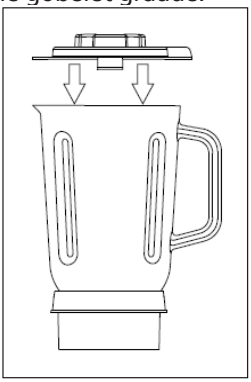
1) Gobelet gradué
2) Couvercle
3) Verre
4) Couteau
5) Bague d’étanchéité
6) Douille de verre
7) Bloc moteur
8) Affichage LED
9) Bouton rotatif
10) Bouton de fonction
11) Couvercle du broyeur
12) Broyeur en inox

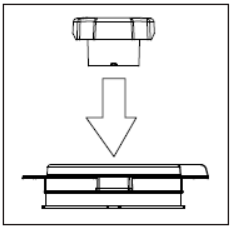
Contacts de sécurité

- L'appareil est équipé de 2 contacts sur la poignée du verre, de sorte qu'il ne peut pas être ouvert pendant le fonctionnement.
  1) Placez la verre avec la poignée sur le côté droit sur la partie moteur et engagez-la avec un mouvement rotatif.
  2) Placez le couvercle sur le verre et laissez-le s'encliqueter dans les crochets de fixation de la poignée avec un mouvement rotatif.
- ⚠ L'appareil ne peut être mis en service que si tous les contacts sont correctement engagés!
- Si le moteur est en fonctionnement continu pendant plus de 2 minutes, le disjoncteur éteint l'appareil. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 10 minutes

Utilisation

- Mettez les ingrédients dans le bol et fermez le couvercle. Fermez le couvercle avec le gobelet gradué.





- Remplissez l'appareil avec des aliments solides jusqu'à 1250ml et ajoutez un peu de liquide. Les aliments liquides peuvent être mélangés jusqu'à 1750ml.
- Utilisez l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement assemblé !
- Ne jamais utiliser sans nourriture ni liquide.
- Ne versez pas de liquides dont la température est supérieure à 60 ° C dans le pot froid, afin que le verre ne se brise pas.
- N'ouvrez l'orifice de remplissage dans le couvercle pendant le fonctionnement, si des liquides ou des épices doivent être ajoutés.
- Le duré maximale de mélange ne doit pas dépasser 2 minutes, puis une pause de 1 minute est nécessaire.

Bouton marche / arrêt

- Positionnez le commutateur sur ON, les 3 touches s'allume en bleues.
- Tournez le commutateur plus loin et sélectionnez la vitesse entre MIN et MAX.
- Remarque: vider le verre après le mélange. Ne stockez pas les aliments trop longtemps et nettoyez soigneusement le mélangeur.

Glace pilée

- Pour faire la glace pilée, remplissez le verre avec des glaçons ou des fruits surgelés.
- Appuyez sur le bouton, „Ice Crushing" s'allume. Le programme prédéfini est exécuté à intervalles réguliers.

· Après 60 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement.
· Si vous souhaitez interrompre le programme, appuyez à nouveau sur la touche.
· ⚠ Ne mettez pas plus de 8 glaçons (20 x 20 x 20 mm) à la fois dans le récipient.

Smoothie
· Remplissez le verre avec des fruits et liquide.
· Appuyez sur la touche, le programme préréglé commence à s'exécuter.
· Après 60 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement.
· Si vous souhaitez interrompre le programme, appuyez à nouveau sur la touche.

Bouton d'impulsion
· En appuyant sur le bouton Pulse, vous déterminez vous-même l'intervalle de travail à la vitesse la plus élevée. Tant que le bouton est enfoncé, l'appareil fonctionne.

L'appareil n'est pas approprié pour :
· Faire jus de fruits et de légumes
· Battre blanc d'œuf
· Mélanger les pâtes solides
· Purée de pommes de terre bouillies

Si l'appareil se verrouille ou fonctionne de manière inhabituellement lente, éteignez-le, débranchez le cordon d'alimentation et retirez les aliments coincés à l'aide d'une cuillère en plastique.

Broyeur

Pour l'appareil, il existe un broyeur pour les fines herbes, les noix et noisettes etc.

Mode d'emploi :
Remplissez les alimentes dans le broyeur et fermez-le avec le couvercle. Engagez l'unité complète sur le bloc moteur en effectuant un léger mouvement de torsion. Ne retirez le broyeur que lorsque l'appareil est en position debout.

Exemple d'utilisation :
Le broyeur est prévu pour de petites quantités.
Exemple :
Cacahouètes, amandes, grains de café.
Ne remplissez pas complètement le réservoir, fermez-le et verrouillez-le sur le bloc-moteur. Appuyez sur le bouton du pulse (P) une seconde à la fois jusqu'à ce que les aliments soient coupés à votre goût. Si nécessaire, retirez le broyeur du bloc-moteur, secouez-la et remettez-la en place de manière à pouvoir déchiqueter les aliments mal répartis.

Pesto :
Mettre des feuilles de basilic, du fromage de Parmesan, des pignons et de l'huile dans le broyeur. Procéder pour le reste comme indiqué ci-dessus.

Dépannage

Cher client,

Merci d'avoir acheté un produit STEBA. Le tableau ci-dessous donne une assistance à des problèmes qui peuvent survenir lors de l'utilisation de l'appareil. Pour beaucoup de problèmes, il y a une solution simple, parce que tout ne soit un dysfonctionnement apparaît, doit être sévère. S'il vous plaît passer par la liste ci-dessous avant de contactez le service à la clientèle.

Problème	**Raison**	**Suggestion**
L'appareil ne marche pas	· L'appareil n'est pas branché · Couvercle n'est pas fermé correctement	· Branchez l'appareil · Vérifiez le fusible
L'appareil s'éteint	· Moteur surchargé	· Débranchez et laissez refroidir pendant environ 10 minutes, puis redémarrez

Drink à pêche

Pêche mûres
Sirop de grenadin
Vin mousseux froid

Lavez les pêches, séchez, épluchez et épépinez. Mixez les fruits et une éclaboussure de sirop de grenadin à niveau 5. Mettez dans une coupe à champagne et remplir avec vin mousseux.

Pina Colada

Rhum blanc
Jus d'ananas
Crème coco
Crème
Tranches d'ananas
Glaçon

Concassez des glaçons et les mettez dans un verre. Mixez tous les ingrédients et ajoutez aux glaçons.

Red Drink (sans alcool)

Fraises mûres
Jus de banana
Jus de pèches
Crème
Glaçons

Mixez tous les ingrédients pour 1 minute et ajoutez à un verre.

Drink d'ananas-fraise

Fraises mûre
Jus d'ananas
Sucre glace
Vin mousseux froid

Lavez les fraises et mixez avec jus d'ananas et sucre glace. Mettez dans une coupe à champagne et remplir avec vin mousseux.

Blue Drink

Vodka
Jus d'ananas
Crème coco
Crème
Blue curaçao
Glaçons

Concassez les glaçons et mettez dans verres. Mixez tous les ingrédients et ajoutez dans verres.

Smoothie Hawaii

½ melon
Les filets d'une demi-orange
Miel
Poudre de gingembre
Crème fraîche
5 glaçons

Mixez tous les ingrédients.

Smoothie Portugal

½ canette des pêches
30 gr. mûron surgelée
3-4 CS porto
Miel
5 glaçons

Mixez tous les ingrédients.

Smoothie casse-noix

½ poire
½ pomme
6 pépins de noix
Jus de citron
Lait
Miel
5 glaçons

Mixer tous les ingrédients.

Soupe de légumes

Ingrédients: 2 pommes de terre, cuites
2 tomates
2 carottes
Poireau
Poivron
Ache
Concombre
Bouillon cube
Crème + jaune d'œuf

Mettez tous les ingrédients dans le verre et laissez infuser avec eau chaud. Mixez à niveau 5.

Recettes

Soupe de tomates

Ingrédients: 1 grande canette des tomates pelées
1 gousse d'ail, haché
3 échalotes, hachées
Ca ½ l bouillon des légumes
Feuille de basilic
Sel, poivre, sucre
2 CS huile d'olive
Crème fraîche

Mixer tous les ingrédients et déguster. Chauffer dans une casserole et ajoute quelque crème fraîche d'abord servir.

Soupe d'ache

Ingrédients: Céleri-rave (épluché, cuit, à carreaux)
1 oignon
Gousse d'ail
Crème fraîche
Bouillon de légumes
Sel, poivre, thym

Mixez le céleri-rave, oignon, gousse d'ail et une partie de bouillon de légumes. Dégustez avec crème fraîche et les épices.

Soupe de poivron à la crème

Ingrédients: 6 poivrons rouges
2 échalotes
1 gousse d'ail
1 CS piment doux
Piment rouge, sel, sucre
2 CS huile d'olive
Ca ¾ l bouillon des légumes
1 gobelet de crème

Haché les échalotes et ail et revenir tous. Ajouter le poivron et continuer de revenir pour 15 minutes. Décuire avec le bouillon des légumes et mixer. Dégouter avec sel, piment rouge, piment doux et sucre et chauffer dans une casserole. Incorporer la crème. Attention : soupe ne doit pas bouillir !

Assaisonnement de yaourt

Ingrédients: 3 tige de persil
2 gousses d'ail
Jus de citron
100 gr. brebis
150 gr. yaourt
2 CS huil d'olive
Sel poivre

Mixez tous les ingrédients et dégustez avec sel et poivre.

Dip d'avocat

Ingrédients: 2 gousses d'ail
1 avocat mûr
Jus de citron
Yaourt
Mayonnaise
Huil
Chili
Sel

Mixez tous les ingrédients et déguster z avec el et poivre.

Sauce à herbes (froid)

Ingrédients: 3 poivrons verts
Mélange des herbes (persil, cive, basilic, cerfeuil, livèche)
1 gousse d'ail
Ca 5 CS huile d'olive
1 CC jus de citron
Sel, poivre
2 œufs durs, haché

Mixer tous les ingrédients (sauf œufs) et incorporer les œufs.

Evacuation correcte de ce produit:

Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.
Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage
Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables. Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers. Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.

Exemples d'identification des plastiques :
PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne
tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : http://www.steba.com

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Algemeen

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik. Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

Veiligheidsinformatie

- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- ⚠ Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Rei-

niging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk system op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
    - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
    - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
    - o bed & breakfast- achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik**: reinig alle delen zorgvuldig en laat deze drogen.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.

- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.
- ⚠ Veiligheidsuitschakeling: Wanneer de deksel wordt geopend tijdens gebruik, schakelt het apparaat uit.

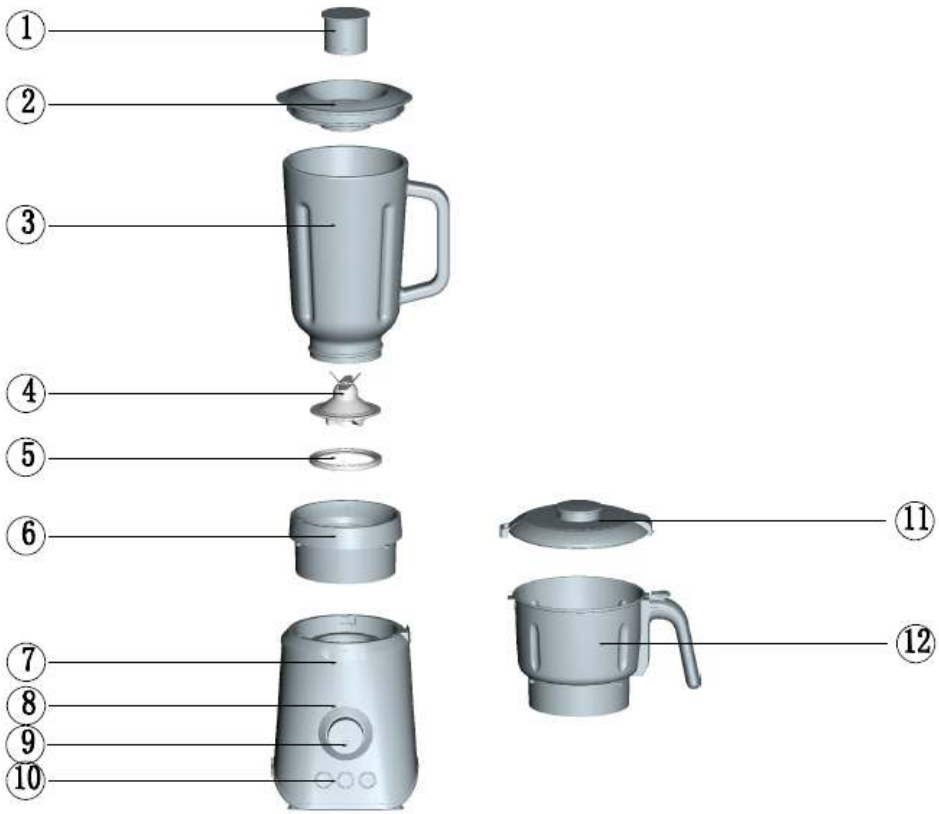
Schoonmaken

- ⚠ Let op! Verwijder de stekker uit het stopcontact voor het schoonmaken.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Voedselresten moeten om hygiënische redenen worden verwijderd.
- Doe warm water met een beetje afwasmiddel in de glazen kan en mix dit een tijdje. Spoel de kan vervolgens grondig uit.
- Reinig en droog de deksel en de kleine vulopening van de deksel grondig.
- **LET OP! De messen zijn scherp!**
- Reinig de behuizing met een vochtige doek.
- Gebruik geen schurende of zure reinigingsmiddelen en/of harde sponsen.

Plaatsing

Belangrijk:

Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.



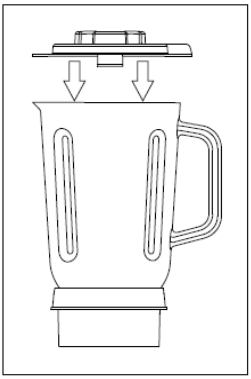
1) Maatbekertje
2) Deksel
3) Glazen kan
4) Messen
5) Ring
6) Kan houder
7) Motor
8) LED display
9) Draaischakelaar
10) Functieknoppen
11) Deksel van de hakmolen
12) RVS hakmolen

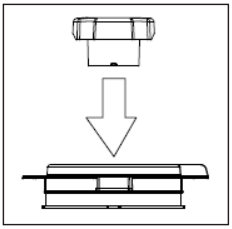
Veiligheid

- Het apparaat is uitgerust met twee contacten op het deksel van de pot, zodat het apparaat tijdens het gebruik niet kan worden geopend.
  1) plaats de pot met de hendel aan de rechterkant op het motorgedeelte en draai hem vast met een draaiende beweging.
  2) Plaats het deksel op de kan en laat deze in een draaiende beweging in de haken van de hendel komen.
- ⚠ Het apparaat kan alleen in gebruik worden genomen als alle contacten correct zijn geactiveerd!
- Als de motor langer dan 2 minuten continu bedrijf maakt, schakelt de stroomonderbreker het apparaat uit. Koppel het apparaat los en laat het ongeveer 10 minuten afkoelen

Gebruik

- Doe de ingrediënten in de pot en plaats het deksel erop. Sluit het deksel met de maatbeker.





- Vul het apparaat tot maximaal 1250ml vast voedsel en voeg hier vloeistof aan toe. Vloeibaar voedsel kan worden gemixt tot een maximale hoeveelheid van 1750 ml.
- Gebruik het apparaat alleen wanneer het volledig is gemonteerd!
- Laat het apparaat nooit leeg of zonder vloeistoffen lopen.
- Giet geen vloeistoffen die heter dan 60 ° C zijn in de koude pot, zodat het glas niet breekt.
- Open de kleine vulopening in de deksel enkel tijdens het mixen wanneer het voedsel niet in staat is om te mixen.
- De maximale mengtijd mag niet langer zijn dan 2 minuten. Laat het apparaat ook altijd minimaal 1 minuut afkoelen voor verder gebruik.

ON/OFF knop

- Zet de schakelaar op ON, de 3 knoppen lichtblauw.
- Draai de schakelaar verder en kies de snelheid tussen MIN en MAX, afhankelijk van het voedsel.
- Opmerking: maak de glazen pot leeg na het mengen. Bewaar het voedsel er niet te lang in en maak de pot voorzichtig schoon.

Crushed ijs

- Om ijs te crushen, vul de glazen pot met ijsblokjes of bevroren fruit.
- Druk op de knop, „Ice crushing“ licht op. Het vooraf ingestelde programma wordt met tussenpozen uitgevoerd.

- Na 60 seconden schakelt het apparaat automatisch uit.
- Als het programma moet worden gestopt, drukt u nogmaals op de knop.
- ⚠ Plaats niet meer dan 8 ijsblokjes (20 x 20 x 20 mm) tegelijk in de kan.

Smoothie
- Vul de glazen kan met fruit en vloeistof.
- Druk op de knop, het vooraf ingestelde programma begint te lopen.
- Na 60 seconden schakelt het apparaat automatisch uit.
- Als het programma moet worden gestopt, drukt u nogmaals op de knop.

Pulse knop
- Door op de Pulse-knop te drukken, bepaalt u zelf het werkinterval op de hoogste snelheid. Zolang de knop is ingedrukt, werkt het apparaat

het apparaat is niet geschikt voor::
- Fruit en groenten persen
- Eiwit kloppen
- Mixen van stevig deeg
- Gekookte aardappelen pureren

Mocht het apparaat worden geblokkeerd of ongewoon langzaam werken, schakel het dan uit, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het vastzittende voedsel met een plastic kooklepel.

Maalinrichting

Voor het apparaat is er een molen voor kruiden, noten etc.

Bediening:
Vul het voedsel in de molen en sluit het deksel.De complete eenheid met een lichte draaibeweging op het motorblok vastklikken. De maalinrichting pas afnemen wanneer het apparaat stilstaat.

Praktisch voorbeeld:
De maalinrichting is voor kleine hoeveelheden voorzien.
Voorbeeld:
Pinda's, amandelen, koffiebonen.
Vul de container niet volledig, sluit deze en vergrendel hem op het motorblok. De pulstoets (P) secondegewijs meermaals indrukken totdat het levensmiddel zoals u wenst fijngehakt is. Eventueel de maalinrichting van het motorblok afnemen, schudden en terug aanbrengen, opdat ongelijkmatig verdeelde levensmiddelen fijngehakt kunnen worden.

Pesto:
Basilicumblaadjes, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en olie in de kan doen.
Al het overige zoals hierboven vermeld.

Probleem oplossen

Beste klant,
Hartelijk dank voor de aankoop van dit STEBA artikel. De volgende tabel zal u helpen met problemen die zich kunnen voordoen bij het gebruik van het apparaat. Voor veel problemen is er een eenvoudige oplossing, want niet alles wat lijkt op een storing is ernstig. Controleer de volgende lijst voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Probleem	**Reden**	**Oplossing**
Het apparaat start niet	· Er is geen verbinding · Deksel is niet goed gesloten	· Sluit het apparaat aan · Controleer de zekering
Het apparaat schakelt uit	· De motor is overladen	· Koppel het apparaat los van de stroom en laat het ca. 10 minuten afkoelen voordat het apparaat opnieuw wordt ingeschakeld.

Perzik drankje

Rijpe perziken
Limonadesiroop
Koude, mousserende wijn

Was en droog de perziken. Schil deze en haal de zaadjes en pitten eruit. Mix het fruit en limonadesiroop op level 5 en voeg vervolgens de wijn toe.

Pina Colada

Witte rum
Ananassap
Kokosnoot crème
Crème
Stukjes ananas
Ijsblokjes

Vermaal het ijs en vul de cocktailglazen. Mix alle andere ingrediënten en plaats deze op het ijs.

Rood drankje (niet alcoholistisch)

Rijpe aardbeien
Bananen sap
Perzik sap
Crème
Ijsblokjes

Mix alle ingrediënten voor ongeveer 1 minuut en vul de glazen.

Ananas-aardbeien drankje

Rijpe aardbeien
Ananas sap
Glazuursuiker
Koude, mousserende wijn

Was de aardbeien en mix deze met het ananas sap en glazuursuiker. Giet deze in een champagneglas en voeg de wijn toe.

Blauw drankje

Vodka
Ananas sap
Kokosnoot crème
Crème
Blue Curaçao
IJsblokjes

Vermaal het ijs en vul de cocktailglazen. Mix alle andere ingrediënten en plaats deze op het ijs.

Smoothie Hawaii

½ honingmeloen (geschild en zonder pitten)
Het vruchtvlees van sinaasappels
Honing
Gember poeder
Crème Fraîche
5 ijsblokjes

Vermaal alle ingrediënten goed met elkaar.

Smoothie Portugal

½ kan met perziken
30gr bevroren bosbessen
3-4 eetlepels port
Honing
5 ijsblokjes

Vermaal alle ingrediënten goed met elkaar.

Notenkraker smoothie

½ peer en ½ appel
6 walnoot kernen
Citroensap
5 eetlepels yoghurt
Melk
Honing
5 ijsblokjes

Vermaal alle ingrediënten goed met elkaar.

Groentesoep

ingrediënten: 2 gekookte aardappels
2 tomaten
2 wortels
Prei
1 peper
Selderij
Komkommer
Bouillonblokje
Crème + eierdooier

Stop alle ingrediënten in de kan en voeg heet water toe. Goed mixen op level 5.

Tomatensoep

ingrediënten: 1 grote kan met geschilde tomaten
1 teentje knoflook, fijngemaakt
3 sjalotten, fijngemaakt
Ca. ½ l groenteboullion
Basilicum blaatjes
Zout, peper, suiker
30ml olijfolie
Crème fraiche

Meng alle ingrediënten en breng op smaak. Verwarmen in een pan en voeg wat crème fraiche toe bij het serveren.

Selderijsoep

ingrediënten: Knolselderij
1 ui
Teentje knoflook
Crème fraîche
Groentebouillon
Zout, peper, tijm

Mix de selderij, ui, knoflook en een deel van de groentebouillon. Afmaken met crème fraîche en de kruiden.

Peper-crème-soep

ingrediënten: 6 rode pepers, zonder zaadjes
2 sjalotten
1 teentje knoflook
15 gram zoete paprika
Chili poeder, zout, suiker
30 ml olijfolie
Ca ¾ l groentebouillon
1 kan crème

Hak de sjalotten en knoflook fijn en bak deze in olijfolie. Voeg de rode pepers toe en vervolgens nog 15 minuten doorbakken. Afblussen met groentebouillon. Fijnmalen in de blender. In een pan verwarmen en op smaak brengen met zout, chili, paprika en suiker. Roer de room. Attentie: soep hoort niet te koken!

Avocado-dip

ingrediënten: 2 teentjes knoflook
1 rijpe avocado zonder pit
Citroensap
Yoghurt
Mayonaise
Olie
Chili zonder pitjes
Zout

Mix alle ingrediënten en maak het af met de kruiden.

Yoghurt dressing

ingrediënten: 3 stengels peterselie
2 teentjes knoflook
Citroensap
100gr geitenkaas
150gr yoghurt
2 eetlepels olijfolie
Zout en peper

Mix alle ingrediënten en maak het af met de kruiden.

Kruidensaus (koud)

ingrediënten: 3 groene pepers, zonder zaadjes
2 handen van gemengde kruiden (bijv. Peterselie, basilicum, bieslook, kervel, lavas)
1 teentje knoflook, fijngemaakt
Ca 75ml olijfolie
Ca 15ml citroensap
Zout, peper
2 eieren, gekookt en fijngemaakt

Mix alle ingrediënten (behalve de eieren) in de kan. Vervolgens samenvoegen met de eieren.

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.

Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.

In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Allmänt

Denna apparat är endast avsedd att användas i privata hushåll och endast inomhus. Läs instruktionerna noggrant och förvara dem noggrant. Om apparaten överlåts till andra personer, måste bruksanvisningen medfölja. Använd apparaten enligt instruktionerna och följ säkerhetsanvisningarna noggrant. Tillverkaren tar inte på sig ansvar för skador och olyckor orsakade av bristande säkerhetsinstruktioner. Ta bort all förpackning och etiketter och tvätta alla delar ordentligt (se rengöring).

Säkerhetsanvisningar

- Apparaten får endast anslutas och användas enligt informationen på typskylten.
- Apparaten får endast användas om anslutningskabel och maskinen är utan skador. Detta måste kontrolleras varje gång innan maskinen används
- Apparaten får inte rengöras med blöta händer.
- Anslut endast till ett jordat eluttag enligt typskylten och se till att uttaget är lättillgängligt.
- För att koppla ur apparaten ur eluttaget, dra alltid i kontakten, aldrig i sladden.
- Koppla ur apparaten varje gång den inte används eller ifall ett fel uppstår.
- Dra aldrig i sladden genom att slita u uttaget. Undvik att placera sladden längs vassa kanter och se till att den inte fastnar.
- Håll strömförsörjningen borta från heta ytor.
- ⚠ Apparaten får inte användas av barn under 8 år eller av personer med nedsatt känslighet, fysisk eller psykisk funktionsförmåga eller av personer som inte kan hantera apparaten om de inte övervakas eller erhållit instruktioner om apparatens användning och förstår farorna som kan uppstå.
- Låt aldrig barn leka med apparaten eller dess förpackning. Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn om de inte har fyllt 8 år och övervakas av en vuxen.

- Apparaten och dess sladd måste hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Barn ska övervakas av en vuxen för att se till att de inte leker med apparaten eller dess förpackning (till exempel med plastpåsar).
- Använd inte apparaten med en timer eller separat fjärrkontrollsystem!
- Apparaten får inte användas utan övervakning.
- Förvara inte apparaten i öppet eller fuktigt rum.
- **Doppa inte apparaten i vatten!**
- Använd aldrig apparaten efter fel, som till exempel om den har fallit eller skadats på något sätt.
- Tillverkaren tar inte på sig ansvar för skador och olyckor orsakade av bristande säkerhetsinstruktioner.
- För att undvika farliga situationer, måste reparationer av apparaten utföras endast av kvalificerad serviceverkstad. Endast originaldelar får användas.
- Apparaten bliver varm och får endast transporteras efter kylning.
- Apparaten får endast användas enligt de syften som beskrivs i bruksanvisningen.
- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och av:
    - Personal inom köksområden, i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer
    - Av kunder i hotell, motell och andra bostadsmöjligheter
    - Bed and breakfast miljöer.
- **Innan första användningen:** Alla delar ska rengöras och torkas noggrant.
- Ifall du använder en förlängningskabel måste den ha ett tvärsnitt på 1,5 mm². Förlängningssladden måste alltid rullas ut helt.
- När du använder en GS-godkänd 16 A multiförlängningssladd, får den inte laddas med mer än 3680 watt. Det finns risk för brand!
- Var uppmärksam på att barn inte drar i sladden och den inte utgör fara för snubbling.

- Apparaten måste alltid kopplas ur eluttaget innan montering, demontering eller rengöring.
- **Hygien:** På grund av bakterier och mögel som kan uppstå, är det viktigt att apparaten alltid rengörs!
- ⚠ Säkerhetslås: apparaten stängs automatiskt av ifall locket öppnas under användning.

Rengöring

⚠ **Observera! Innan varje rengöring, ska eluttaget kopplas ur och apparaten ska svalna!**

Apparaten får inte doppas i vatten.

Matrester ska slängas av hygieniska skäl.

Varmt vatten och lite diskmedel ska fyllas i kannan och mixas under kort tid. Skölj behållaren noggrant efteråt.

Locket och lockinsatsen ska rengöras och torkas efteråt.

Varning! Knivarna är vassa!

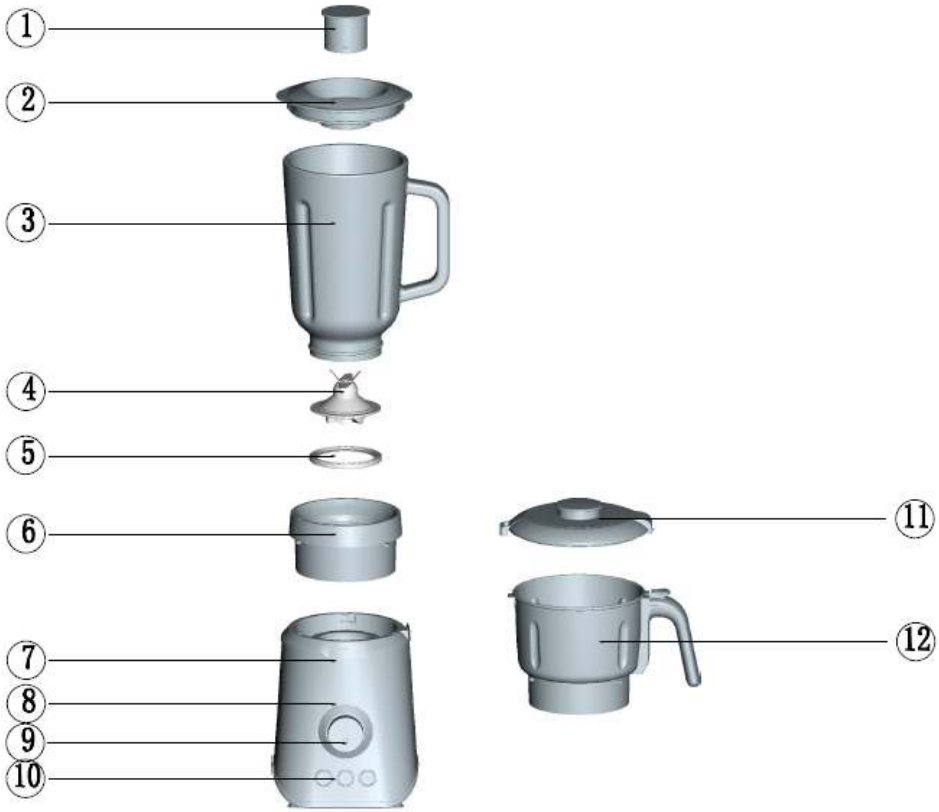
Rengör motorblocket med en fuktig trasa.

Använd inte starka rengöringsmedel eller stålull.

Arbetsplatsen

Viktigt

Placera aldrig apparaten på eller intill en varm yta (till exempel spis), utan bara på en jämn, stabil, icke-metallisk och värmebeständig bordskiva. Det är alltid viktigt att se till att det inte finns brännbara föremål i närheten. Placera inte apparaten på bordets kant så att barn kan nå upp till den eller så att den faller ner vid beröring.



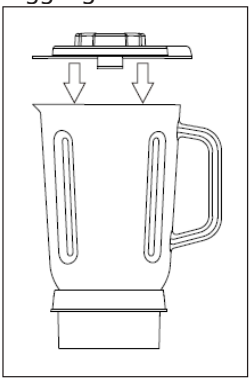
1) Mätglas
2) Lock
3) Kanna
4) Knivinsats
5) Mixerpackning
6) Låsring
7) Motor
8) LED ljus
9) Vridknapp
10) Funktionsknappar
11) Lock till medföljande hackare
12) Hackare i rostfritt stål

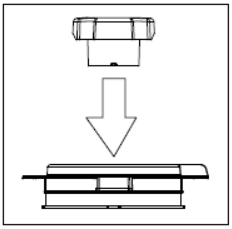
Säkringar

- Blendern är utrustad med två säkerhetskontakter som befinner sig på kannan vilka gör att man inte kan öppna den under användning.
    1) Placera kannan lite åt höger på motordelen och vrid den på plats.
    2) Sätt på locket på kannan och vrid lätt tills den klickar in i i säkringen som befinner sig på handtaget.
- ⚠ Blendern startar endast om alla delar och säkringar är korrekt inställda!
- Om motorn utsätts för kontinuerlig drift i mer än 2 minuter stängs blendern av automatiskt. Koppla ur blendern och låt den svalna i ca. 10 minuter.

Användning

· Lägg ingredienserna i kannan och sätt på locket. Stäng igen locket med mätglaset.





· Fyll apparaten endast upp till 1250ml med fasta matvaror och tillför lite vätska. Flytande matvaror kan mixas upp till 1750ml.
· Använd apparaten endast när den är helt monterad!
· Använd aldrig apparaten utan matvaror eller vätska i.
· Häll inte vätskor som är varmare än 60˚C i kannan när den är kall. Då kan glaset spricka!
· Öppna bara locket på blendern när du vill fylla på med vätska eller kryddor.
· Blenderen bör bara användas under 2 minuter och därefter ska man pausa 1 minut.

ON/OFF Knapp

· Vrid startknappen till ON, alla tre knappar lyser blått.
· Fortsätt att vrida start knappen och välj hastighet mellan MIN och MAX, beroende på livsmedel.
· Tips: efter avslutad blandning, töm kannan. Förvara inte maten i kannan under lång tid och rengör blendern noggrant.

Krossad is

· För att krossa is, fyll kannan med isbitar eller frysta bär/frukter.
· Tryck på knappen Ice Crushing, den ska lysa blått. Det förinställda programmet körs med intervaller.
· Efter 60 sekunder stängs blendern av automatiskt.

· Om man vill avbryta programmet, tryck på knappen en gång till.

· ⚠ Lägg inte i mer än 8 isbitar (20 x 20 x 20mm) samtidigt i kannan.

Smoothie
· Fyll på kannan med valfri frukt och vätska.
· Tryck på start knapparna och det förinställda programmet startar.
· Efter 60 sekunder stängs blendern automatiskt av.
· Om man vill avbryta programmet, tryck ännu en gång.

Pulse Knappen
· Genom att trycka på pulsknappen bestämmer du arbetsintervallet med högsta hastighet själv. Så länge knappen trycks in fungerar blendern.

Apparaten är inte lämpad för:
• Färskpressning av frukter och grönsaker
• Vispa ägg
• För hårda deg
• Mixa kokt potatis
Ifall blendern blockeras eller fungerar ovanligt långsamt, vänligen stäng av den, koppla ur den och ta bort maten med en plastsked.

Hackare
En hackare för nötter, örter och annat ingår.

Användning:
Fyll på med mat i hackaren och sätt på lock. Anslut hela blendern och placera hackaren på motorn genom att vrida den på plats på samma sätt som med kannan. Ta bort hackaren först när blendern har stoppat.

Exempel på användning:
Hackaren är lämpad för små mängder.
Till exempel:
Jordnötter, mandlar, kaffebönor
Fyll hackaren, men inte så att den är full, stäng den och vrid fast den på motorn. Tryck på pulsknappen (P) en sekund åt gången tills maten har hackats enligt dina önskemål. Vid behov, ta bort hackaren från motorn, skaka den och sätt tillbaks den så att maten fördelas jämnt i behållaren.

Pesto:
Häll basilikum, parmesan, pinjekärnor och olja i hackaren. Gör precis som beskrivet ovan.

Felsökning

Kära kund,
Tack för att du har valt att köpa en produkt från Steba. Tabellen nedanför ska hjälpa dig med problemlösning på de problem som kan uppstå under användning av apparaten. **På många problem finns det en lätt lösning och alla felfunktione**r behöver inte vara allvarliga. Vänligen gå igenom listan nedan innan du kontaktar vår kundservice.

Problem	**Orsak**	**Lösning**
Apparaten startar inte	· Ej ikopplad · Locket är inte korrekt stängt	· Anslut apparaten · Kolla säkringen
Apparaten stängs av	· Motorn är överbelastad	· Koppla ur apparaten och låt den svalna i ca. 10 minuter. Starta om den därefter.

Drycker

Persiko dryck
Mogna persikor
Grenadin
Kallt mousserande vin

Skölj persikorna, torka av dom , skala och kärna ur. Blanda frukt med ett stänk grenadine på nivå 5 och häll på mousserande vin.

Pina colada

Vit rom
Ananas juice
Kokosgrädde
Grädde
Skivor av ananas
Isbitar

Krossa isen och fyll cocktail glas med iskross, mixa de andra ingredienserna och fyll upp över isen.

Röd drink (utan alkohol)

Mogna jordgubbar
Bananjuice
Färsk apelsinjuice
Grädde
Isbitar

Mixa alla ingredienser i en minut i och häll upp i glaset..

Ananas-jordgubb dryck

Mogna jordgubbar
Ananasjuice
Florsocker
Kallt mousserande vin

Tvätta jordgubbarna och blanda med ananasjuice och florsocker. Fyll i ett champagneglas och fyll på med kallt mousserande vin.

Blå dryck

Vodka
Ananasjuice
Kokosgrädde
Grädde

Krossa is och fyll i cocktailglas. Blanda alla andra ingredienser väl och fylla upp över isen.

Smoothie Hawaii

½ honungsmelon (skalad och urkärnad)
Apelsiner skalade
Honung
Ingefära pulver
Crème fraiche
5 isbitar

Mixa ihop allting väl.

Smoothie Portugal

½ burk persikor
30 g frysta, björnbär
3-4 msk. Portvin
Honung
5 isbitar
5 isbitar

Blanda alla ingredienser väl.

Nötknäpparen smoothie

½ päron och ½ äpple
6 valnötskärnor
Citronsaft
5 msk. Yoghurt naturell
Mjölk
Honung
5 isbitar

Mixa alla ingredienser väl.

Grönsakssoppa

Ingredienser: 2 kokta potatisar
2 tomater
2 morötter
Purjolök
En peppar frukt
Selleri
Gurka
Buljong tärning
Grädde och äggula

Häll alla ingredienser i behållaren och fyll med varmt vatten. Blanda väl på nivå 5

Tomat soppa

Ingredienser: 1 stor burk krossade tomater
1 viltlöksklyfta, hackad
3 sharlottenlök , hackade
Ca. ½ l grönsaksbuljong
Basilika
Salt, peppar, socker
2 matskedar oliv olja
Crème fraiche

Mixa alla ingridienser och krydda efter smak. Värm I en kastrull och servera med creme fraiche.

Selleri soppa

Ingredienser: Rotselleri (skalade, hackade och kok)
1 lök
Vitlök
Crème fraiche
Grönsaks buljong
Salt, peppar, timjan

Mixa selleri, lök, vitlök och en del av grönsaksbuljongen. Krydda med grädd-fil och kryddor

Krämig pepparsås

Ingredienser: 6 röd pepper, urkärnade
2 shalottenlökar
1 vitlöksklyfta
1 matsked sött paprikapulver
Chili pulver, salt, socker
2 matskedar oliv olja
Ca ¾ l grönsaks buljong
1 grädde efter smak

Hacka sharlottenlök och vitlök, stek I oliv oljan. Lägg I röd peppar och fort-sätt stek I 15 minuter på låg värme. Häll I grönsaksbuljongen för att få med alla smakämnen från stekpannan. Mosa I mi-xern . Häll I en kastrull och krydda med salt, chili, paprika, socker och värm. Rör ner grädden. OBS: såsen får inte koka!

Avokado dip

Ingredienser: 2 vitlöksklyftor
1 mogen avokado, urkärnad
Citronsaft
Yoghurt
Majonnäs
Olja
Chili, urkärnad

Blanda alla ingredienser väl och krydda efter behag.

Yoghurt dressing

Ingredienser: 3 stjälkar persilja
2 vitlöksklyftor
Citronsaft
100 g fårost
150 g yoghurt
2 msk. Olivolja
Salt, peppar

Blanda alla ingredienser och krydda efter behag.

Kall Örtsås

Ingredienser: 3 grön peppar, urkärnade
2 nävar mixade örter (e.x. persilja, basilika, gräslök, körvel, libbsticka)
1 vitlöksklyfta, skalad
Ca 5 matskedar oliv olja
1 matsked citron juice
Salt, peppar
2 ägg, kokade and hackade

Mixa alla ingridienser (förutom ägg) I behållaren. Tillsätt sedan äggen.

Korrekt skrotning af grillen

Når grillen har udtjent, skal den omgående gøres ubrugelig.

Inden for EU gør dette symbol opmærksomt på, at den pågældende genstand ikke må anbringes i dagrenovationen. Udtjente apparater indeholder værdifulde materialer, som skal recirkuleres, så miljøet og folks helbred ikke lider skade af ukontrolleret deponering. Aflever derfor grillen på genbrugspladsen eller send den til skrotning der, hvor den er købt. Butikken sørger derefter for at aflevere grillen til korrekt recirkulering.

Aflevering af emballagen

Emballager må ikke anbringes i dagrenovationen, men skal afleveres på genbrugspladsen.

- Papir-, pap- og bølgepapemballager skal afleveres på en genbrugsplads.
- Plasticemballager og -film skal også anbringes i en indsamlingsbeholder.

I eksemplerne for mærkning af plasticmaterialer står der: PE for polyætylen, koderne 02 for højtryks-polyætylen, 04 for lavtryks-polyætylen, PP for polypropylen og PS for polystyren.

Kundservice:

Hvis det mod forventning skulle blive nødvendigt at reparere grillen, bedes der rettet henvendelse til nedenstående adresse. Hvis der er tale om en garantireparation, sørger STEBA for afhentningen. Grillen skal være emballeret, så den kan transporteres.

STEBA modtager ikke pakker, som modtageren skal betale forsendelsen af.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG, Pointstrasse 2, 96129 Strullendorf, Tyskland
Tlf.: +49 95 43 - 4 49 17 og +49 95 44 - 4 49 18, Telefax: +49 95 43 - 4 49 19
E-mail: elektro@steba.com Hjemmeside: http://www.steba.com

OBS! Elektriske apparater må kun repareres af uddannede elektrikere, fordi ukorrekte reparationer kan medføre store følgeskader.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:
- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Übersetzungsfehler

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18

Art. Nr. 480-13803 Stand 07/2019