

PROBLEEMOPLOSSINGEN

Probleem	Oplossing
Motor start niet of mes draait niet	• Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit • Controleer of de blenderkan en deksel goed geplaatst zijn • Controleer of de power toets, de functie- of snelheidstoets branden
Resultaat ongelijk van structuur	Teveel ingrediënten in de kan of de stukken zijn te groot. Snijdt het voedsel in kleinere stukken of verwerk kleinere hoeveelheden per keer. Voor het mooiste resultaat snijdt u stukken van 2 cm.
Voedsel is te fijn gehakt of te waterig	Wat korter blenden.
Voedsel plakt aan mes of blenderkan	De mix is te dik, probeer vloeibaardere ingrediënten te gebruiken of voeg vloeistof toe en/of gebruik een lagere snelheid.



Verwijdering

Volgens richtlijn 2002/96/EG voor de verwijdering van elektrische en elektronische apparatuur, brengt u het apparaat aan het einde van de levensduur naar een milieustraat of naar het verkooppunt.

IMPORTEUR

SOLIS Nederland
Esp 212
5633 AC Eindhoven

Telefoon 040-2901135
Fax 040-2901136
E-mail info@solisnederland.nl

J. van Ratingen NV
Industriezone Kiewit
Stadsheide 11
3500 Hasselt

Telefoon 011-222171
Fax 011-229790
E-mail info@vanratingen.com

WWW.SOLISNEDERLAND.NL



MASTER BLENDER

Type 836

Gebruiksaanwijzing



SUGGESTIES VOOR HET GEBRUIK VAN UW SOLIS MASTER BLENDER

Voedsel	Bereiding / gebruik	Hoeveelheid	Functie / stand	Tijd
Mager vlees / gevogelte	Verwijder vet en botten, snijdt blokjes van 2 cm. Gebruik: gehakt	250 gr.	Hak / snelheid 2	10 – 20 sec.
Vis / zeevruchten	Huid en graten verwijderen, snijdt blokjes van 2 cm. Gebruik: gehakt	300 gr.	Hak / snelheid 2	10 – 15 sec.
Rauwe groenten	Schillen / schoonmaken, snijdt blokjes van 2 cm. Gebruik: vulling, puree, soep	200 gr.	Hak / snelheid 2	10 – 30 sec.
Noten	Pellen, schil verwijderen Gebruik: koek, garnering, cake, pasteitjes	200 gr.	Hak / snelheid 2	10 – 30 sec.
Brood of beschuit	Snijdt blokjes van 2 cm., breek het beschuit Gebruik: korst kwarktaart	100 gr.	Hak / snelheid 2	10 – 30 sec.
Mayonaise	Meng eigeel en azijn, voeg olie toe Gebruik: dressing	125 gr.	Mix / snelheid 1 Blend / snelheid 3	10 – 15 sec. 60 sec.
Slagroom	Voeg naar wens suiker of vanille toe Gebruik: garnering	300 ml.	«pulse» Mix / snelheid 1	1 – 2 keer 20 sec.
Kruiden/specerijen	Heel of gesneden Gebruik: pesto's, sauzen	1 kopje	Hak / snelheid 2	20 – 30 sec.
Smoothie	Melk, versfruit, yoghurt, ijs Gebruik: smoothies/shakes	Max. 800 ml	Mix / snelheid 3	20 – 30 sec.
Vers fruit	Stukjes fruit Gebruik: dessert(saus)	250 gr.	Hak / snelheid 2	30 sec.
Gedroogd fruit	Stukjes gedroogd fruit Gebruik: gehakt fruit	300 gr.	Hak / snelheid 2	30 sec.
Ijsblokjes	Gebruik: mixed drankjes, cocktails, siropen	Max. 1 bakje 250 gr.	«pulse» Hak / snelheid 2	10 – 20 sec.
Deze tabel is slechts een richtlijn				

TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN UW SOLIS MASTER BLENDER

Goed

- Gebruik lage snelheden (1-3; mix, hak en blenden) voor drankjes, cocktails en voor sauzen zoals mayonaise, slagroom, dressings, marinades en ook voor beslag.
- Gebruik hoge snelheden (4-5; puree en vloeistoffen) voor het pureren van bijv. (afgekoelde!) soep of het luchtig maken van dranken.
- Gebruik de «pulse» toets voor ingrediënten – bijv. noten – welke pulserend fijngehakt dienen te worden.
- Gebruik voor het blenden van ijsblokjes de «pulse» toets. Nooit meer dan 1 standaard ijsblokjesvorm of maximaal 250 gram ijsblokjes per keer verwerken.
- Voor een gelijkmatig resultaat kunt u vaste ingrediënten het beste in gelijke porties snijden van ca. 2-3 cm. groot.
- Vul de blenderkan met niet meer dan 2 kopjes warme ingrediënten. Tijdens het blenden kunt u indien van toepassing nog tot maximaal 1,5 kopje toevoegen via de opening in de deksel.
- Vaste mengsels worden efficiënter verwerkt indien de blenderkan voor niet meer dan $\frac{1}{4}$ of $\frac{1}{2}$ deel gevuld is.
- Wanneer u vaste en vloeibare ingrediënten verwerkt, vul de blenderkan dan eerst met vloeibare en daarna met vaste ingrediënten of het recept moet anders voorschrijven.
- Indien u vaste of droge ingrediënten verwerkt kan het nodig zijn het blenden te onderbreken om de aan de blenderkan plakkende substanties met een plastik of rubber spatel richting het mes te duwen. Neem altijd eerst de stekker uit het stopcontact. Gebruik geen vingers of metalen gereedschappen.

Fout

- Mix vaste ingrediënten niet langer dan 30 seconden. Laat de blender bij normale mengsels zoals milkshakes, mayonaise, dressings e.d. niet langer dan 1 minuut ononderbroken werken. Neem de deksel af, roer de inhoud om en vervolg dan het proces.
- Laat de blender niet werken, zonder dat de deksel goed op de kan is geplaatst. Om tijdens het mixen ingrediënten toe te voegen opent u de binnendeksel en voeg deze voorzichtig toe. Wanneer u vloeistoffen zoals siropen of olie wilt toevoegen gebruikt u dan de kleine openingen aan beide zijden van de binnendeksel.
- Vul de blenderkan nooit boven de «MAX» markering. Wanneer de blenderkan tot of bijna tot de «MAX» markering is gevuld houdt dan met één hand de deksel vast om te voorkomen dat deze omhoog gedrukt wordt.
- Gebruik geen andere producten in de blender dan daarvoor geschikte voedingsmiddelen en vloeistoffen.
- Gebruik de blenderkan niet voor het bewaren van levensmiddelen.
- De blender is niet geschikt voor kneden van deeg of het pureren van aardappelen.
- Neem de blenderkan nooit af indien het apparaat werkt. Voor uw eigen veiligheid zet u de blender uit met de «power» toets en neemt u altijd de stekker uit het stopcontact, voordat u handelingen aan het apparaat verricht.
- Gebruik niet meer dan de aangegeven hoeveelheid ingrediënten. Houdt er rekening mee dat bepaalde ingrediënten tijdens het blenden in volume kunnen toenemen. De blenderkan zal dan overlopen wat tot gevaarlijke situaties kan leiden en schade aan de motor kan veroorzaken. Zet het apparaat direct uit middels de «power» toets, neem de stekker uit het stopcontact en schenk een deel uit de blenderkan voordat u verder gaat.
- Gebruik nooit hete of kokende ingrediënten in de blender! Laat deze eerst afkoelen alvorens deze te verwerken.

INHOUDSOPGAVE

Veiligheidsvoorschriften	pagina	5
Bediening	pagina	6
Reiniging en onderhoud	pagina	9
Einde levensduur	pagina	12



Gebruik nooit hete of kokende ingrediënten in de blender! Laat deze eerst afkoelen alvorens deze te verwerken.

LEER UW SOLIS MASTER BLENDER KENNEN



- 1 **Doorzichtige binnendeksel**
voor het toevoegen van ingrediënten tijdens het blenden
- 2 **Grote 1,5 liter blenderkan**
ribbels bevorderen de gelijkmatige verdeling van de mixresultaten
- 3 **Krachtige motor**
- 4 **Verlichte bedieningstoetsen**
duidelijk en gemakkelijk afleesbaar
- 5 **Vijf elektronisch geregelde snelheidstoetsen met pulsstand**

- 6 **Deksel**
voorzien van speciale «pull» ring voor het eenvoudig afnemen van de deksel
- 7 **Kinetisch mes- en komsysteem**
uniek systeem dat voor een uiterst snelle en egale verdeling van de ingrediënten zorgt
- 8 **Uitneembare messenset**
ergonomisch design voor snelle en eenvoudige reiniging

MONTAGE VAN DE BLENDERKAN NA REINIGING

Stap 1.

Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn.

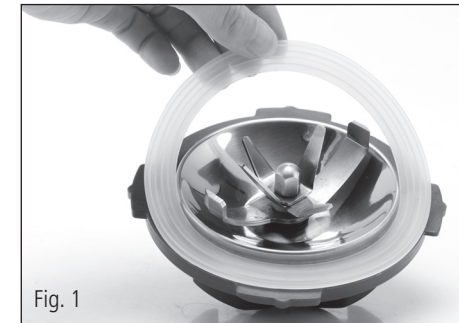


Fig. 1

Stap 2.

Plaats de siliconenring weer op de mesrand (zie fig. 1). Draai de blenderkan om en plaats het messenset in de glaskan (zie fig. 2). Draai de meshouder tegen de klok in vast totdat deze stevig vastzit.



Fig. 2



Voorzichtig! Het mes is zeer scherp, voorkom letsel aan handen of vingers

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinigen van de motorbasis

- Neem de stekker uit het stopcontact. Neem de motorbasis zorgvuldig af met een lichtvochtige zachte doek en droog deze hierna weer goed af met een droge zachte doek.
- Veeg de stroomkabel schoon met een lichtvochtige schone doek en droog deze.

Het is belangrijk dat u dit na elk gebruik doet. Citruszuren e.d. kunnen verkleuringen of vlekken veroorzaken!



Gebruik nooit schuursponsjes of schurende en bijtende schoonmaakmiddelen, deze veroorzaken beschadigingen

Schoonmaken van de blenderkan, deksel, binnendeksel en messenset

Was de onderdelen in een schoonmaaksopje, gebruik voor het verwijderen van plakkende resten een afwasborsteltje. Goed afspoelen en afdrogen.

De blenderkan en onderdelen bij voorkeur NIET in de vaatwasser wassen, dit kan krassen en beschadigingen veroorzaken.

Het verwijderen van hardnekkige voedselresten, kleur en geur.

Sterk geurende ingrediënten zoals knoflook, vis en sommige groenten zoals wortelen kunnen geur of kleur achterlaten in de glaskan of op het mes en de deksels. Laat de glaskan, mes en deksels 5 minuten weken in een warm sopje. Was het hierna nog eens af met een zacht schoonmaakmiddel en water. Goed afspoelen en afdrogen.



Het mes is zeer scherp, voorkom letsel aan handen of vingers tijdens reiniging en gebruik!

toets te drukken. Neem de stekker uit het stopcontact en verwijder de vloeistof zorgvuldig met een droge doek of keukenpapier. Controleer of de blenderkan correct is geplaatst alvorens verder te gaan.

- Gebruik geen andere ingrediënten in de SOLIS Master Blender dan hiervoor geschikte voedingsmiddelen of vloeistoffen.



Gebruik geen andere ingrediënten in de SOLIS Prestige Blender dan hiervoor geschikte voedingsmiddelen of vloeistoffen

DEMONTAGE VAN UW BLENDER VOOR REINIGING EN ONDERHOUD

Stap 1.

Controleer altijd of het apparaat uit staat door op de «power» toets te drukken. Neem de stekker uit het stopcontact.

Stap 2.

Neem de blenderkan van de motorbasis door deze aan de handgreep omhoog te tillen.

Stap 3.

Neem het mes uit door de blenderkan om te draaien en de meshouder met de klok mee open te draaien. Neem de onderzijde van de blenderkan af. De kunststofrand aan de onderzijde van de blenderkan is niet te verwijderen.

Stap 4.

Verwijder de siliconenring van het mes.



Fig. 1

De SOLIS Master Blender heeft een systeem dat het mogelijk maakt het mes voor reiniging eenvoudig uit te nemen.

VOOR SOLIS STAAT UW ALTIJD VEILIGHEID VOOROP

Bij de ontwikkeling en constructie van onze apparaten staat de veiligheid van de gebruiker altijd voorop.

Wij verzoeken u zorgvuldig om te gaan met elektrische apparatuur en de volgende veiligheidsinstructies goed door te lezen en in acht te nemen:

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR EEN VEILIG GEBRUIK VAN UW SOLIS PRESTIGE BLENDER:

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar de handleiding op een plaats waar u deze altijd bij de hand heeft.
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal en reclamestickers voor het 1e gebruik.
- Werk alleen op droge, horizontale oppervlakten en vaste (stabiele) arbeidsplekken.
- Zet het apparaat nooit vlakbij de rand van een werkblad. Let erop dat het werkblad schoon is en vrij van vet of vocht. Tijdens het gebruik kan het apparaat bewegen.
- Zet uw blender en leg elektriciteitskabel nooit op of vlakbij hittebronnen zoals kookplaten of ovens.
- Let erop dat uw blender voor gebruik goed in elkaar gezet is volgens de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing. (pagina 9)
- Gebruik uitsluitend de originele blenderkan en deksel.
- Let er voor gebruik op dat de deksel goed op de blenderkan is geplaatst.
- Voordat u de kan afneemt, leegschent, reinigt of het apparaat opbergt, schakel het apparaat uit met de «power» toets. Neem de stekker uit het stopcontact, controleer of de motor en het mes volledig tot stilstand zijn gekomen en neem pas dan de kan af.
- Laat het apparaat nooit langer dan 30 seconden zonder inhoud, onafgebroken draaien (kans op oververhitting!). Laat het apparaat na elk gebruik zeker 1 minuut afkoelen.
- Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht.
- Wanneer ingrediënten vastzitten in het mes, schakel het apparaat uit middels de «power» toets. Neem de stekker uit het stopcontact. Controleer of de motor en het mes volledig tot stilstand zijn gekomen, voordat u de blenderkan afneemt. Gebruik een spatel om de ingrediënten te verwijderen of om te roeren. Gebruik in geen geval uw vingers omdat de messen scherp zijn.
- Houdt handen, vingers, haren, kleding en andere voorwerpen op veilige afstand van de blenderkan wanneer het apparaat in werking is. Steek nooit handen, vingers of andere voorwerpen in de blenderkan wanneer deze op de motorbasis is geplaatst. Controleer altijd of het mes volledig tot stilstand is gekomen en de stekker uit het stopcontact genomen is.
- Wees voorzichtig bij het reinigen of aanraken van het mes, deze is scherp en kan tot verwondingen leiden.
- Neem nooit de blenderkan van de motorbasis wanneer het apparaat nog in werking is.
- Gebruik de SOLIS Master Blender uitsluitend voor voedsel- en drankbereiding.
- Gebruik het apparaat niet onbelast (zonder ingrediënten), dit kan tot oververhitting en schade aan het apparaat leiden.
- Verwerk geen hete of kokende vloeistoffen. Laat deze afkoelen voordat u de blenderkan vult.
- Stel de blenderkan niet bloot aan extreme temperatuurverschillen, zoals bijvoorbeeld het afspoelen van een warme kan in koud water of andersom, dit kan tot glasbreuk leiden.
- Neem na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Houdt het apparaat zorgvuldig schoon. Zie hoofdstuk: reiniging en onderhoud.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN VOOR ELECTRISCHE APPARATEN

- Wikkel de stroomkabel voor gebruik volledig af.
- Nooit de stroomkabel, stekker of motorbasis in water of een andere vloeistof dompelen.
- Laat de stroomkabel nooit over de rand van het werkblad hangen. Houdt de kabel weg van hittebronnen zoals fornuizen, kookplaten, ovens e.d.
- Het apparaat is niet geschikt om zonder hulp of toezicht door kinderen of minder valide mensen gebruikt te worden.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken. Bijzondere voorzichtigheid is geboden indien er kinderen in de buurt zijn.
- Gebruik het apparaat niet indien stroomkabel, stekker of het apparaat beschadigd is. Breng het ter controle naar een SOLIS servicepunt.
- Onderhoud buiten het reguliere onderhoud van het apparaat mag uitsluitend uitgevoerd worden door een SOLIS servicepunt.
- Dit apparaat is ontwikkeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Gebruik het apparaat niet in voertuigen, vaartuigen of buiten.
- Bij gebruik anders dan aangegeven in de gebruiksaanwijzing en veiligheidsvoorschriften vervalt de garantie op het apparaat.



Laat het apparaat niet langer dan 30 seconden zonder inhoud, onafgebroken werken!

INGEBRUIKNAME VAN UW SOLIS MASTER BLENDER

Voor het eerste gebruik

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers. Controleer of de stekker uit het stopcontact genomen is. Was vervolgens de deksels, glaskan en messenset af in een warm afwassopje en droog de delen zorgvuldig af. De motorbasis kan met een lichtvochtige zachte doek afgenomen worden.

- *Het kan zijn dat bij een nieuw apparaat een bepaalde geur vrij komt welke door de motor veroorzaakt wordt. Dit is normaal en verdwijnt na verloop van tijd.*
- *Het mes is uiterst scherp. Vermijdt elk direct contact met handen en vingers.*

MONTEREN VAN UW BLENDER

Stap 1.

Plaats de motorbasis op een stabiele, vlakke en droge ondergrond zoals bijv. het aanrecht. Controleer of de stekker uit het stopcontact genomen is.

Stap 2.

Om de blenderkan samen te stellen, leg de siliconenring op de rand van de messenset (zie pag. 9 - fig.1). Plaats het mes tegen de onderzijde van blenderkan en draai de meshouder tegen de klok in totdat deze goed vast zit (zie pag. 9 - fig. 2).

Stap 3.

Plaats de blenderkan recht op het motorblok. Het handvat kan zowel naar links als naar rechts wijzen.

Stap 4.

Vul de blenderkan met ingrediënten, tot aan de «MAX» markering. Druk de deksel stevig op de kan en plaats dan de doorzichtige binnendeksel in de deksel en draai deze met de klok mee vast (zie fig. 1).

Voor het toevoegen van olie of andere vloeistoffen tijdens het gebruik, draait u de binnendeksel in de openstand en giet u de vloeistof voorzichtig door de kleine openingen aan beide kanten van de binnendeksel. De binnendeksel kan uitgenomen worden voor het toevoegen van ingrediënten of om het resultaat te bekijken.



Fig. 1

De SOLIS Master Blender beschikt over een speciale deksel welke bij het gebruik goed op de kan geplaatst dient te zijn. De speciale «pull» ring maakt het mogelijk om de deksel gemakkelijk te verwijderen (zie fig. 2).



Fig. 2

Stap 5.

Steek de stekker in een 230 Volts stopcontact.

Stap 6.

Druk op de «power» toets, links op het bedieningspaneel om het apparaat in te schakelen. De «power» toets licht op en gaat knipperen.

Vul de blenderkan nooit boven de «MAX» markering. Wanneer de blenderkan tot aan of bijna tot aan de «MAX» markering gevuld is, houdt dan de deksel tijdens het gebruik met één hand vast om te voorkomen dat de deksel omhoog gedrukt wordt.

Stap 7.

Selecteer de gewenste snelheidstoets (1 tot 5). De blender start en de gekozen toets gaat branden. De «power» toets licht op en stopt met knipperen. De «stop» toets licht op en knippert.

Laat de blender niet langer werken dan nodig is, dit doet afbreuk aan het resultaat.

Stap 8.

Wanneer u de voortgang niet onderbreekt stopt de blender automatisch na 120 seconden. De betreffende snelheidstoets en «stop» toets gaan uit.

- *De SOLIS Master Blender stopt automatisch na 120 seconden (2 minuten). Dit is een veiligheidsmaatregel en voorkomt oververhitting van de motor.*
- *U kunt de voortgang altijd onderbreken door op de «stop» toets te drukken of door op de gekozen snelheidstoets te drukken. U kunt tevens op de «power» toets drukken echter u schakelt het apparaat dan volledig uit.*
- *U kunt tijdens het mixen de snelheid veranderen door een andere snelheidstoets te kiezen. De ingedrukte toets licht op en de daarvoor gekozen toets gaat uit.*

Stap 9.

Voor ingrediënten welke kort en krachtig gemixt dienen te worden kunt u de «pulse» toets gebruiken. Druk op de «puls» toets. De toets brandt zolang deze ingedrukt wordt. Druk telkens kort op de «puls» toets totdat het gewenste resultaat is bereikt.

Gebruik de «puls» toets voor ingrediënten welke zo dik of grof zijn dat circulatie in de blenderkan moeilijk is.

Stap 10.

Na gebruik schakelt u het apparaat uit door op de «power» toets te drukken. Wacht tot de motor en het mes volledig stilstaan, voordat u de blenderkan afneemt of het apparaat reinigt of verplaatst. Neem na elk gebruik altijd eerst de stekker uit het stopcontact.

- *Tijdens het gebruik kunnen de ingrediënten aan de binnenkant van de blenderkan gaan plakken. Schakel het apparaat uit door op de «power» toets te drukken. Neem de stekker uit het stopcontact. Neem de deksel af en gebruik een plastic of rubber spatel om de plakkende ingrediënten richting het mes te duwen. Plaats de deksel goed op de blenderkan alvorens het apparaat weer te starten.*
- *Wanneer er condens of vloeistof op de bovenkant van de motorbasis lekt, schakel het apparaat dan direct uit door op de «power»*