

SINCE 1908

*Solis*

# PERFECT BLENDER PRO

Type 824

Gebruiksaanwijzing



## ▲ PRODUCTOMSCHRIJVING



## ▲ PRODUCTOMSCHRIJVING


- A. **Kleine maatbeker om de deksel mee af te sluiten.** Met deze kleine maatbeker kunnen kleine hoeveelheden afgemeten worden en kunnen tijdens het gebruik eenvoudig ingrediënten aan de blenderkom worden toegevoegd.
- B. **Speciale deksel met ruime trekklus** om de deksel eenvoudig te kunnen verwijderen. De deksel vormt tevens de perfecte afdichting van de rand van de blenderkom tijdens gebruik.
- C. **Grote 1,5 liter blenderkom van Tritan™ materiaal geheel uit een stuk met Kinetix® control:** door de unieke, gebogen vorm worden de ingrediënten continue verder naar de messen getransporteerd. Het resultaat: perfect gemixte levensmiddelen.
  - **Vaatwasmachine bestendig** dankzij de uit een stuk vervaardigde en ergonomisch gevormde messen. Zowel de blenderkom als de messen worden in de vaatwasmachine makkelijk schoon.
- D. **Speciale ice crushing roestvrijstalen messen,** zijn vlak boven de bodem geplaatst en garanderen dat alles goed in beweging blijft.
- E. **Extra scherpe roestvrijstalen messen,** speciaal gemaakt om lang scherp te blijven. De messen in het midden zijn bovendien voorzien van een kartelrand voor een verbeterd snijresultaat.
- F. **Gietijzeren motorbasis** voor langdurig en betrouwbaar gebruik.
- G. **Verlichtte knoppen,** die duidelijk en makkelijk te lezen zijn.
- H. **LCD display** dat optelt bij snelheidsinstellingen en aftelt bij voorgeprogrammeerde instellingen, zodat u volledige controle heeft tijdens het mixen.
- I. **5 elektronisch verschillende snelheden plus PULSE** controle om de snelheid perfect aan te kunnen passen aan het levensmiddel en de bereidingswijze.
- J. **Voorgeprogrammeerde instellingen voor „ICE CRUSH“** – het malen van ijs - en „SMOOTHIE“, die automatisch de snelheid tijdens het mixen aanpassen voor een optimaal resultaat en daarna automatisch het apparaat uitschakelt.
- K. **Kinetix® messen en kom systeem** met revolutionaire messentechnologie, die voedingsmiddelen perfect mixt en verwerkt.


## ▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Leest u alstublieft voor gebruik van uw Solis Perfect Blender Pro deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u uw apparaat goed leert kennen en goed kunt bedienen. We raden u aan om deze gebruiksaanwijzing goed te bewaren en bij eventuele overdracht van het apparaat deze ook te overhandigen aan de nieuwe eigenaar.

Voor uw eigen veiligheid, dient u bij het gebruik van elektrische apparatuur de volgende veiligheidsmaatregelen in acht te nemen:

1. Om een stroomstoot te vermijden, mogen noch de blender noch de elektriciteitskabel en de stekker met water of andere vloeistoffen in aanraking komen. Water kan in de behuizing komen en het apparaat beschadigen! Mocht het apparaat resp. het snoer of de stekker met een vloeistof in aanraking komen, trek dan met droge rubberen handschoenen direct de stekker uit het stopcontact.
2. Test voor ingebruikname of de spanning het apparaat overeenkomt met uw netspanning.
3. Vanwege het gebruik, moet het apparaat op een vaste, stabiele ondergrond staan, zoals een tafel of een ander werkoppervlak. Tijdens het gebruik kan uw apparaat vibreren en verschuiven. Gebruik de blender daarom ook nooit bij de rand van de tafel. Het apparaat is niet geschikt voor buiten gebruik.
4. Laat het snoer niet over de tafelranden hangen, zodat het er niet vanaf getrokken kan worden. Let erop dat het niet met hete oppervlakten, zoals een kookplaat of een radiator resp. het apparaat zelf, in contact komt. Rol het snoer altijd volledig uit, voordat u deze in het stopcontact doet.
5. Houd het apparaat uit de buurt van hete lucht, hete ovens, apparaten die warmte afgeven of andere hittebronnen. Plaats het apparaat nooit op een natte of warme oppervlakten gebruiken. Het apparaat niet in de buurt van vlocht, hitte of open vuur. Houd het apparaat uit de buurt van bewegende delen of andere apparatuur.
6. Het apparaat nooit aan de elektriciteitskabel vasthouden of trekken en niet op de elektriciteitskabel plaatsen.
7. Wij raden het af om met dit apparaat met een verlengsnoer te gebruiken. Plaats het apparaat niet direct onder een stopcontact.
8. Haal altijd het elektriciteits snoer uit het stopcontact, als het apparaat buiten bedrijf is, onbeheerd is of schoongemaakt moet worden. We raden het gebruik van een aardlekschakelaar aan, om een extra zekerheid van het gebruik van elektrische apparatuur te waarborgen. Het is raadzaam, een veiligheidsschakelaar van maximaal 30 mA te gebruiken. Vakkundig advies vindt u bij uw elektricien.
9. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, kabel, stekker of accessoires.
10. Laat de blender tijdens gebruik nooit onbeheerd achter! Bij onjuist gebruik bestaat letselgevaar!
11. Grijp nooit naar een apparaat dat in het water gevallen is. Haal de stekker uit het stopcontact, voordat u het uit het water haalt. Neem het niet eerder weer in gebruik, voordat u het apparaat bij Solis of bij een door Solis erkend servicepunt op zijn werking en gebruiksveiligheid heeft laten controleren.



12. Plaats het apparaat nooit zo, dat in het in water zou kunnen vallen (bijvoorbeeld in de buurt van een gootsteen).
13. Plaats het apparaat zo, dat er geen direct zonlicht op gericht is.
14. Nooit scherpe of spitse objecten en gereedschap in de openingen van het apparaat doen. Het apparaat kan beschadigd worden, met (als gevolg) gevaar voor stroomstoten!
15. Schud en verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
16. Gebruik het apparaat alleen, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. Gebruik alleen meegeleverde toebehoren, verkeerd toebehoren kan tot de beschadiging van het apparaat leiden.
17. Het apparaat is alleen bedoeld voor huiselijk gebruik en niet voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet op vaartuigen of boten.
18. Controleer uw blender voor ieder gebruik.
19. Gebruik, om een stroomstoot te vermijden, het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn of als het apparaat andere storingen vertoont, gevallen is of enigszins beschadigd is. Voer nooit zelf reparaties uit, maar geef het apparaat af bij Solis of een, van de door Solis erkende servicepunten, om het te laten controleren, repareren of mechanisch en elektrisch in orde te maken.
20. Personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of onwetende en onervaren mensen mogen dit apparaat niet gebruiken, tenzij onder toezicht of wanneer adequaat geïnstrueerd over de veilige werking en de gevaren van het apparaat.
21. Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken. Bewaar apparaat en netsnoer altijd buiten bereik van kinderen.
22. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
23. Trek altijd het netsnoer uit het stopcontact wanneer u het apparaat achterlaat of wanneer u het apparaat moet demonteren, monteren of reinigen.
24. Er moet op toegezien worden, dat kinderen niet met de blender spelen.
25. Het apparaat heeft een beveiliging voor oververhitting.
26. Controleer of de Solis Perfect Blender Pro goed is opgebouwd, voordat u deze gebruikt. Hoe u deze precies in elkaar zet, vindt u in deze gebruiksaanwijzing.
27. Gebruik uitsluitend de met dit apparaat meegeleverde blenderkom en deksel.
28. Controleer altijd of de deksel goed op de blenderkom zit, voordat u de blender start.
29. Zet het apparaat altijd eerst uit met de „POWER“ knop , voordat u deze verplaatst, uit elkaar haalt of schoonmaakt. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor en de messen volledig tot stilstand zijn gekomen. Dit geldt ook als het apparaat niet in gebruik is.
30. Het apparaat mag, als deze volledig gevuld is met zwaardere en vaste inhoud, niet langer dan 10 seconden zonder onderbreking worden gebruikt. De motor moet dan 1 minuut afkoelen, voordat u deze opnieuw start. De in het receptengedeelte beschreven recepten vallen niet onder de definitie „volledig gevuld“.

31. Mocht er voedsel op de messen vast blijven zitten, zet dan de blender met de „POWER“ knop  op het bedieningspaneel uit en haal de stekker uit het stopcontact. Pas als de motor en messen compleet tot stilstand zijn gekomen, kunt u de mengkom van de motorbasis afhalen. Met een kunststof spatel kunt dit verwijderen resp. doorroeren, voordat u verder gaat met blenden. Nooit met de vingers de voedingsmiddelen verwijderen - de messen zijn heel scherp!
32. Tijdens gebruik altijd handen, vingers, haren, kleding en gebruiksvoorwerpen, zoals spatels weghouden van de blenderkom. Alleen als de stekker uit het stopcontact is, kunt u met uw handen, vingers of gebruiksvoorwerpen in de kom komen.
33. Wees voorzichtig bij het hanteren van de blenderkom - de messen zijn zeer scherp! Let vooral goed op, als u de blenderkom leegt of reinigt. Verkeerd omgaan met de messen kan letsel veroorzaken!  
Haal nooit de blenderkom van de motorbasis af zolang het apparaat nog aanstaat en gebruikt wordt!
34. Gebruik de Solis Perfect Blender Pro alleen voor de bereiding van levensmiddelen en/of dranken.
35. Zet de blender nooit aan als er geen levensmiddelen of vloeistoffen in de blenderkom zitten.
36. Gebruik geen hete of kokende vloeistoffen. Deze moeten afgekoeld zijn, voordat u deze in de blenderkom doet.
37. Zorg dat de blenderkom geen extreme temperatuurswisselingen te verduren krijgt. Leg bijvoorbeeld niet een koude blenderkom in heet water of omgekeerd.
38. Houd het apparaat goed schoon. Kijk hiervoor in deze gebruiksaanwijzing bij het hoofdstuk „reiniging en verzorging“ .



#### Waarschuwing:

Gebruik het apparaat alstublieft niet, als het waarschuwingssignaal „OVERLOAD PROTECTION“ (beveiliging voor oververhitting) oplicht.

Als de motor van de Solis Perfect Blender Pro overbelast is, schakelt de motor uit veiligheid uit. In de LCD display verschijnt het waarschuwingssysteem symbool „OVERLOAD PROTECTION“. Zodra de motor afgekoeld is, stopt het waarschuwingssymbool met knipperen en kunt u de blender weer, zoals in deze gebruiksaanwijzing staat beschreven, gebruiken. Op dat moment staat de blender in de „Stand-By“ modus en hoeft u alleen op een van de knoppen drukken om het apparaat weer in werking te zetten. Mocht u echter het apparaat in de tussentijd met de „POWER“knop  hebben uitgezet, dan moet u het apparaat met de „POWER“ knop  opnieuw aanzetten. U mag de blender alleen weer bedienen als het waarschuwingssymbool niet meer knippert.



#### Waarschuwing:

Een apparaat vol met zware en vaste inhoud, nooit langer dan 10 seconden aanzetten!

## ▲ INGEBRIJKSNAME

### VOOR DE EERSTE INGEBRIJKSNAME

Voordat u uw Solis Perfect Blender Pro voor de eerste keer gebruikt, verwijdert u eerst alle verpakkingsmateriaal en tape. Doe de stekker nog niet in het stopcontact. Was de deksel, de kleine maatbeker die de deksel afsluit en de blenderkom met een zachte doek af in warm waswater (bekijk het hoofdstuk „Solis Perfect Blender Pro uit elkaar halen“ in deze gebruiksaanwijzing). Spoel alles zorgvuldig af met schoon water en droog alles af. Behalve de blenderkom en de deksel, mogen er geen onderdelen van de blender in de vaatwasser gereinigd worden.

De blenderkom mag in de vaatwasser gereinigd worden. Let op dat u de deksel eraf haalt, voordat u de blenderkom in de vaatwasser zet. De motorbasis kan met een zachte, vochtige doek afgenomen worden. Aansluitend afdrogen.

#### Opmerking:

De messen in de blender zijn zeer scherp. Vermijd ieder contact met uw vingers resp. uw hand.

### BLENDER IN ELKAAR ZETTEN



afb.1

#### Stap 1

Zet de motorbasis op een rechte en droge ondergrond. Controleer of de stekker niet in het stopcontact zit.

#### Stap 2 (afb. 1)

Zet de blenderkom in loodrechte positie op de motorbasis. De handgreep kan daarbij rechts of links zitten.



afb.2

#### Stap 3 (afb. 2)

Doe de levensmiddelen of de vloeistoffen in de blenderkom en let erop, dat de ingrediënten niet boven de MAX-aanduiding in de kom uitkomt. Zet de deksel stevig vast op de kom, zodat deze rondom goed afgesloten is. Zet de kleine maatbeker in het midden en draai deze met de klok mee, totdat deze goed op de deksel vastzit.

**Opmerking:** Als u tijdens het blenden olie of andere vloeistoffen wilt toevoegen, verwijder dan de kleine maatbeker en giet de ingrediënten door de opening in de deksel in de kom. Verwijder de deksel van de kom nooit tijdens gebruik.

### Opmerking:

Uw Solis Perfect Blender Pro is met een speciale deksel uitgerust, die de blenderkom volledig afsluit en garandeert dat de deksel tijdens het gebruik niet verschuift. De ruime trekklus maakt het eenvoudig om de deksel te verwijderen, door deze simpelweg omhoog te trekken.

### **Stap 4**

Doe de stekker in een stopcontact van 220–240 V.


### **Stap 5**

Druk op de „POWER“  knop links op het bedieningspaneel, om de blender aan te zetten. De „POWER“ knop  licht op en knippert. Op de LCD display verschijnt „00“.

### Opmerking:

De blenderkom niet tot over de MAX-lijn vullen! Als de kom tot net onder deze lijn gevuld is, leg uw hand dan op de deksel, zodat deze tijdens gebruik niet verschuift.

### **Stap 6**


Kies de gewenste snelheid (1 tot 5) door op de bijbehorende snelheidsknop te drukken. De blender gaat aan en de knop van de gekozen snelheid licht op. De „POWER“ knop  brandt ook constant en houdt op te knipperen.

De „STOP“ knop begint te knipperen. De tijdsaanduiding op de LCD display begint in intervallen van een seconde op te tellen tot de 120 seconden bereikt zijn.


### Opmerking:

Laat de blender slechts zolang mixen, als voor uw bereiding nodig is - mix niet te lang.

### **Stap 7**


Zodra de 120 seconden voorbij zijn, stopt de blender automatisch. De verlichting rond de snelheidsknop en de „STOP“ knop lichten op. Het licht bij de „POWER“ knop  begint te knipperen. Na enkele seconden gaat de tijdsaanduiding op de LCD display automatisch weer terug naar „00“.

### Opmerking:


- De Blender stopt automatisch na 120 seconden (2 minuten). Dit is een beveiliging ter bescherming van de motor.
- Indien u de mixer eerder stop wilt zetten, dan kunt u dit ten alle tijde doen door op de „STOP“ knop of op de gekozen snelheidsknop te drukken. Om te stoppen kunt u ook op de „POWER“ knop  drukken. Dan is het apparaat echter volledig uitgeschakeld en alle indicatieverlichting uit.
- U kunt tijdens het gebruik ook ten alle tijde de snelheid veranderen. Druk simpelweg op een andere snelheidsknop - het licht om de nieuw gekozen snelheid licht op, het licht van de eerder gekozen snelheid dooft. Als de voortgang niet eerder wordt onderbroken, dan telt de tijdsaanduiding op de LCD display de seconden zonder onderbreking verder tot 120.

### **De instellingen „ICE CRUSH“ en „SMOOTHIE“**

De Solis Perfect Blender Pro heeft verder twee voorgeprogrammeerde instellingen – „ICE CRUSH“ en „SMOOTHIE“.

Om een optimaal resultaat te bereiken, zijn de beide voorgeprogrammeerde instellingen zo ingesteld dat ze de nodige tijd automatisch instellen en ook de snelheid aanpast. Kies de gewenste instelling door op de bijbehorende knop te drukken. De indicatieverlichting van de gekozen instelling licht op, de blender start en de „POWER“ knop  knippert niet meer, maar blijft ook opgelicht. Daarentegen begint de „STOP“ knop te knipperen. De tijdsaanduiding op de LCD display telt in intervallen van seconden af tot hij „00“ bereikt heeft.

De voorgeprogrammeerde tijd bij „SMOOTHIE“ en „ICE CRUSH“ is 60 seconden (1 minuut).

Zodra „00“ in de display verschijnt, stopt de blender automatisch en de indicatieverlichting bij de „STOP“ knop doven. Daarentegen begint het licht bij de „POWER“ knop  weer te knipperen.

### Opmerking:

De „SMOOTHIE“ instelling heeft een speciale bereidingstechniek: vaste delen worden langzamer gemixt. Zodra de massa dikker wordt, stijgt de mixsnelheid. Dit gebeurt in verschillende fasen, totdat de perfecte Smoothie klaar is.

Mocht u de voortgang eerder willen stoppen, drukt u dan of op de „STOP“ knop of op de gekozen instellingsknop. Om te stoppen kunt u ook op de „POWER“ knop drukken. Dan is het apparaat echter volledig uitgeschakeld en alle indicatieverlichting uit.

De maximale hoeveelheid ijsklontjes, die uw Solis Perfect Blender Pro in een „ICE CRUSH“ voortgang aankan, is de standaard ijsklontjeshouder resp. 250 gr ijsklontjes.



### **Waarschuwing:**

Doe tijdens het gebruik van de blenderkom nooit iets anders dan levensmiddelen of vloeistoffen in de kom.


### **De „PULSE“ instelling**

Mochten uw ingrediënten een korte mixpuls nodig hebben, dan raden wij aan om de „PULSE“ instelling te gebruiken. Tijdens het ingedrukt houden van de „PULSE“ knop, licht de indicatieverlichting rond de knop op. Zodra u deze functie inschakelt, licht ook de tijdsaanduiding op de LCD display op en telt in stappen van secondes op, zodat u exact weet hoe lang u deze instelling inschakelt. Druk in korte fases op de „PULSE“ knop, totdat het verkleinen en mixen klaar is.

### Opmerking:

Druk ook op de „PULSE“ knop als het te verwerken levensmiddel heel dik of grof is, zodat het in de kom goed kan circuleren.

## Voortgang beëindigen


Aan het einde van de voortgang, controleert u altijd, of u de „POWER“ knop  ingedrukt heeft en het apparaat uitgeschakeld is. Trek de stekker met droge handen uit het stopcontact. Wacht tot de motor en de messen volledig tot stilstand zijn gekomen, voordat u het apparaat verplaatst of de blenderkom resp. de deksel verwijderd.

Als de blender niet in gebruik is, of voordat deze uit elkaar gehaald, schoongemaakt of verplaatst wordt, moet de stekker altijd uit het stopcontact worden gehaald.

### Opmerking:

- Tijdens het mixen kunnen ingrediënten aan de binnenwand van de blender blijven zitten. Om deze ingrediënten los te maken, zodat deze ook bij de messen kunnen komen, drukt u op de „POWER“ knop op het bedieningspaneel en haalt u de stekker uit het stopcontact. Haal de deksel ervan af en verwijder met een kunststof spatel de levensmiddelen van de binnenwand van de blenderkom. Haal de spatel er weer uit, doe de deksel er weer op en start een nieuw mixproces.
- Mocht er tijdens het mixen vocht ontstaan op de motorbasis, druk dan op de „POWER“ knop en haal de stekker uit het stopcontact. Haal de blenderkom ervan af en droog de motorbasis met een droge doek of keukenrol. Controleer of de blenderkom en de deksel correct geplaatst zijn.
- Doe alleen levensmiddelen of vloeistoffen in de blenderkom, als het apparaat ingeschakeld is!

## ▲ PROBLEMEN & OPLOSSINGEN

Probleem	Oplossing
De motor start niet of de messen roteren niet	<ul style="list-style-type: none"><li>– Controleer of de blenderkom en de deksel juist geplaatst zijn.</li><li>– Controleer of de „POWER“ knop of de gekozen instelingsknop oplicht.</li><li>– Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en het apparaat ingeschakeld is.</li></ul>
De levensmiddelen zijn ongelijk verkleint	<ul style="list-style-type: none"><li>– Of er is een te grote hoeveelheid in de blenderkom gedaan of de stukken waren te groot. Snij de levensmiddelen in kleine, gelijkmatige stukken en doe per voortgang een kleinere hoeveelheid in de blenderkom.</li><li>– Het beste resultaat krijgt u, als u de levensmiddelen in stukken van max. 2 cm snijdt.</li></ul>
De levensmiddelen worden te klein gemaakt of is waterig	<ul style="list-style-type: none"><li>– Mix korter. Kies voor een betere controle de „PULSE“ knop.</li></ul>
De levensmiddelen blijven aan de messen of aan de blenderkom vast zitten.	<ul style="list-style-type: none"><li>– Mogelijk is de massa te dik. Doe er wat vloeistof bij en/of probeer een lagere snelheid.</li></ul>
Het apparaat is overbelast	<ul style="list-style-type: none"><li>– Uw Solis Perfect Blender Pro heeft een beveiliging tegen oververhitting. Als het apparaat overbelast wordt, dan stopt de motor automatisch en zal in de LCD display het waarschuwingsymbool „OVERLOAD PROTECTION“ beginnen te knipperen. Zodra de motor afgekoeld is, stopt het waarschuwingsymbool te knipperen en kunt u de blender weer, zoals in deze gebruiksaanwijzing staat beschreven, gebruiken. Op dat moment staat de blender in de „Stand-by“ modus en hoeft u alleen maar op de gewenste knop te drukken, zodat de blender weer in werking treedt. Mocht u in de tussentijd het apparaat met de „POWER“ knop hebben uitgeschakeld, dan moet u het apparaat eerst weer met de „POWER“ knop  aanzetten. Alleen als het waarschuwingsymbool niet meer knippert, mag u de blender weer gebruiken.</li><li>– Wij raden u aan om een gedeelte van de inhoud in de blenderkom te verwijderen of de levensmiddelen in kleine stukken te snijden resp. in kleinere hoeveelheden per voortgang te mixen.</li></ul>

## ▲ TIPS VOOR OPTIMAAL GEBRUIK VAN UW SOLIS PERFECT BLENDER PRO

Levensmiddel	Bereiding en eindproduct	Hoeveelheid	Instelling	Tijd
Rauwe groenten	Schillen en in stukken van 1,5 tot 2 cm snijden. Ideaal voor bijvoorbeeld vullingen, pasta's en soepen	200 gr	2/CHOP	10-30 sec.
Noten	Barst/omhulsel verwijderen Ideaal voor bijvoorbeeld koeken, vullingen of toetjes	200 gr	2/CHOP	10-30 sec.
Broodkruimels, Cookie crumbs	In stukken van 2 cm snijden, koek in stukken breken Ideaal voor bijvoorbeeld cheese cake bodems	100 gr	2/CHOP	10-30 sec.
Mayonaise	Vermeng eigeel met azijn. Voeg olie toe. Ideaal voor dressings	125 gr	1/MIX	60 sec.
Slagroom	Voeg naar wens suiker of vanillesuiker toe	300 ml	1/MIX PULSE	10-20 sec. 3-6 keer
Kruiden	Gesneden of gehalveerd Ideaal voor pasta's en sauzen	1 kopje	2/CHOP	20-30 sec.
Smoothie	Melk, vers fruit, yoghurt, schepijs Ook ideaal voor milkshakes en frappés	max. 800 ml	SMOOTHIE	60 sec.
Vers fruit	Gesneden of hele bessen Ideaal voor dessertsauzen	250 gr	3/BLEND	20-30 sec.
Ijsblokjes	Ideaal voor drankjes, cocktails en ijsdrankjes	max. 1 ijsblokjesvorm 250 g	ICE CRUSH	60 sec.
Wortelmix	Snijdt de wortels in schijfjes met een maximale dikte van 15 mm. Ideaal voor: drankjes	600 g wortels en 900 g water	PULSE	30 sec.

Opmerking: deze hoeveelheden zijn hoeveelheden bij benadering

## TIPS VOOR EEN PERFECT RESULTAAT:

- Gebruik de instellingen 3/BLEND en 4/LIQUIFY voor:
  - de bereiding van drankjes en cocktails
  - de bereiding van dressings en marinades
  - levensmiddelen die alleen gemixt hoeven te worden totdat er een homogeen mengsel ontstaat, zoals pannenkoekenmeel uit eieren, melk en meel
  - het pureren van soepen of opschuimen van vloeistoffen
- Gebruik een combinatie van de instellingen 3/BLEND en PULSE om de te verwerken levensmiddelen te mengen.
- Gebruik de instelling SMOOTHIE om fruit, zacht schepijs en yoghurt in een dikke Smoothie of een milkshake te veranderen of de massa op te kloppen.
- Gebruik de instelling ICE CRUSH met korte intervallen, als u drankjes met ijsblokjes of bevroren fruit wilt mixen.
- Voor een gelijkmatig resultaat, moet u de levensmiddelen in stukken van ca. 2 cm snijden.
- Voeg, voordat u begint, niet meer dan 2 koppen warme ingrediënten toe in de blenderkom. Zodra het mixproces loopt en de messen draaien, kunt u een extra 1,5 kop via de kleine maatbeker opening toevoegen.
- Dikke mengsels worden beter gepureerd, als de blenderkom maar voor een vierde of voor de helft gevuld is.
- Als u meerdere ingrediënten gebruikt, doe dan eerst de vloeibare ingrediënten in de blenderkom, en dan pas de vaste ingrediënten, tenzij dit in het recept uitdrukkelijk anders beschreven wordt. Als u dikke en droge mengsels maakt, dan kan het eventueel noodzakelijk zijn om het mixproces een of twee keer te onderbreken om de ingrediënten van de binnenwand van de blenderkom te verwijderen met een kunststof spatel.

## LET ALTIJD OP HET VOLGENDE:

- Gebruik nooit metalen gebruiksvoorwerpen bij de blender of in de blenderkom - de messen en de blenderkom kunnen zo beschadigd worden.
- Mix een vaste stof niet langer dan 10 seconden. Bij normale, lichte mengsels zoals mayonaise en dressings, mag uw Solis Perfect Blender Pro niet langer dan 2 minuten aaneengesloten gebruikt worden. Daarna het apparaat uitzetten, de ingrediënten omroeren en daarna met het mixen verder gaan.
- Zet uw Solis Perfect Blender Pro alleen aan, als de deksel op de blenderkom zit. Om de ingrediënten tijdens het mixen toe te voegen, verwijdert u de kleine maatbeker in de deksel en voegt u de ingrediënten via deze opening toe.
- Als de motor aan is, mag u nooit iets anders dan levensmiddelen of vloeistoffen in de blenderkom doen.
- In de blenderkom kunt u geen levensmiddelen bewaren.

- De Solis Perfect Blender Pro is niet geschikt voor het kneden van zwaar deegwaren of voor de bereiding van aardappelpuree of aardappelstampot.
- Haal nooit de blenderkom van de motorbasis als het apparaat aanstaat. Controleer altijd dat de blender eerst via de „POWER“ knop  uitstaat en de stekker uit het stopcontact is gehaald.
- Doe de Solis Perfect Blender Pro niet te vol - vul het niet met de grote stukken (let op de MAX-aanduiding), omdat de motor anders overbelast kan raken. Als het apparaat overbelast wordt, dan stopt de motor en gaat het waarschuwingsymbool „OVERLOAD PROTECTION“ knipperen. Zodra de motor afgekoeld is, stopt het waarschuwingsymbool te knipperen en kunt u de blender weer, zoals in deze gebruiksaanwijzing staat beschreven, gebruiken. Op dat moment staat de blender in de „Stand-by“ modus en hoeft u alleen maar op de gewenste knop te drukken, zodat de blender weer in werking treedt. Mocht u in de tussentijd het apparaat met de „POWER“ knop  hebben uitgeschakeld, dan moet u het apparaat eerst weer met de „POWER“ knop  aanzetten. Alleen als het waarschuwingsymbool niet meer knippert, mag u de blender weer gebruiken.
- Doe nooit hete of kokende ingrediënten in de blenderkom. De ingrediënten moeten altijd eerst afkoelen, voordat u ze in de kom doet.

## ▲ REINIGING EN VERZORGING

### DE SOLIS PERFECT BLENDER PRO UIT ELKAAR HALEN

1. Zet het apparaat altijd eerst met de „POWER“ knop op het bedieningspaneel uit en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Haal de blenderkom van de motorbasis door deze bij het handvat vast te pakken en naar boven te trekken.
3. Verwijder de deksel met behulp van de trekklus en verwijder de gemengde inhoud.

Let erop dat alle onderdelen schoon en droog zijn, voordat u het apparaat weer in elkaar zet.

### HET REINIGEN VAN DE MOTORBASIS

Neem de motorbasis met een zachte, vochtige doek af en droog de motorbasis vervolgens. Verwijder ook eventuele etensresten van het snoer.

#### Opmerking

Gebruik geen bijtende of agressieve schoonmaakmiddelen om de motorbasis te reinigen - deze kunnen het oppervlak beschadigen.

### REINIGING VAN DE BLENDERKOM, DE MESSEN EN DE DEKSEL MET KLEINE MAATBEKER

Was alle onderdelen in warm waswater met een zachte doek. Gebruik een afwasborstel om hardnekkige etensresten rond de messen te verwijderen.

Wij raden u aan om de blenderkom, na ieder gebruik, direct schoon te maken, zodat de etensresten niet kunnen aankleefen en aan de messen resp. de blenderkom blijven vast zitten. Doe ongeveer 200 ml warm waswater in de blenderkom, doe de deksel en de kleine maatbeker erop en zet het apparaat gedurende 5 tot 10 seconden aan op een lage snelheid. Hierdoor wordt de reiniging van de messen en de kom makkelijker. Spoel de kom daarna om met koud water en droog de kom zorgvuldig af.

#### Let op:

**Denk er bij het schoonmaken aan dat de messen zeer scherp zijn!**  
**Letselgevaar!**

De deksel kunt u in het bovenste gedeelte van uw vaatwasser zetten. Ook de blenderkom kan in de vaatwasser gezet worden - plaats de blenderkom in het onderste gedeelte van de vaatwasser. Beide onderdelen via het standaardprogramma van uw vaatwasser wassen.

### ZO VERWIJDERD U HARDNEKKIGE VERKLEURINGEN EN GEUREN

Sterk geurende levensmiddelen, zoals knoflook, vis of sommige groentesoorten zoals aardappelen, kunnen geuren of verkleuringen aan de blenderkom of de deksel achterlaten. Om deze te verwijderen, legt u de blenderkom met deksel gedurende 5 minuten in warm waswater. Was daarna alles goed met een mild schoonmaakmiddel en warm water. Spoel aansluitend alles goed af en droog alles zorgvuldig.

### OPBERGEN

Berg uw Solis Perfect Blender Pro op in opgebouwde opstelling en verticale houding op, bij voorkeur in de originele verpakking. Zet niets bovenop het apparaat.



#### **Waarschuwing:**

De messen zijn zeer scherp. Vermijd ieder contact met uw vingers en hand. Wees voorzichtig tijdens gebruik en bergt u uw apparaat goed op.

## ▲ TECHNISCHE GEGEVENS

Modelnr.	BBL605, Type 824
Productomschrijving	Blender
Spanning/Frequentie	220–240 V~ / 50 Hz
Vermogen	1100–1200 Watt
Afmetingen	17 x 43 x 21 cm
Gewicht	ca. 3,9 kg
Technische wijzigingen voorbehouden	



## ▲ VERWIJDERING



EU 2002/96/EC

Aanwijzingen voor het verwijderen van het product volgens EU-richtlijn 2002/96/EC

Doe het toestel na afdanking niet bij het normale huisvuil, maar lever het in op een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij een leverancier die ervoor zorgt dat het toestel op de juiste manier wordt verwerkt. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en is het mogelijk dat de componenten worden hergebruikt resp. gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om de verplichting om het toestel volgens de voorschriften te verwijderen, duidelijk onder de aandacht te brengen, is hiernaast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

Solis of Switzerland AG behoudt zich te allen tijde het recht voor van technische en optische wijzigingen en modificaties ter verbetering van haar producten.



**SOLIS HELPLINE:**

**091 802 90 10**

(Alleen voor klanten in Zwitserland)

Dit apparaat heeft een zeer lange levensduur en is erg betrouwbaar. Komt het toch voor dat er een storing optreedt kunt u ons zonder meer bellen. Vaak is het probleem met een tip of met een trucje op te heffen, zonder dat u ons het apparaat hoeft te sturen. Wij adviseren u graag.

Bewaar de originele verpakking van dit product goed, zodat u deze voor een eventueel transport of verzending van het product gebruiken kan.

### **Solis of Switzerland AG**

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Zwitserland  
Telefoon +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99  
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

## ▲ RECEPTEN VOOR DE SOLIS PERFECT BLENDER PRO

### DIPSAUZEN

#### AUBERGINE DIP

Voor ongeveer 2 koppen (500 ml)

#### Ingrediënten:

- 2 grote aubergines
- oliespray
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel zeezout
- ½ theelepel gemalen komijn
- 2 eetlepels gehakte, verse peterselie
- vers gemalen, zwarte peper

#### Te serveren met:

vers of geroosterd brood

#### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Spuit de aubergines in met oliespray. Doe ze in een bakvorm en bak de aubergines gedurende ongeveer 40 minuten, totdat de huid van de aubergine bruin begint te worden.
2. Voeg de knoflook toe aan de bakvorm en bak de aubergine en knoflook totdat de knoflook zacht wordt en de huid van de aubergine overal erg donker is geworden en blaasjes vormt. Haal de bakvorm uit de oven.
3. Doe de aubergines in plastic folie en leg deze aan de kant, totdat ze vergenoeg afgekoeld zijn om verder te verwerken.
4. Verwijder de huid van de aubergine, en snijd de aubergine in kleine stukjes. Doe dit samen met de knoflook, de citroensap, de olijfolie, het zout en de komijn in de blenderkom. Sluit de deksel.
5. Kies de instelling 3/BLEND en mix de ingrediënten, totdat de zacht zijn. Verwijder eventueel verklevingen aan de binnenwand van de kom.
6. Verwijder de inhoud van de kom en doe deze in een schotel. Doe daar de gehakte peterselie overheen en decoreer de dip met zwarte peper.
7. Serveer de aubergine dip met vers of geroosterd brood.

*In het algemeen geldt: een kop in deze recepten komt overeen met een kopgrootte van 250 ml.*

## GEROOSTERDE RODE BIETEN DIP

Voor ongeveer 2 koppen (500 ml)

### Ingrediënten:

4 middelgrote rode bieten  
1 hele knoflook  
2 eetlepels citroensap  
1 eetlepel mierikswortel  
¼ kop (60 ml) heldere olijfolie  
zout en versgemalen, zwarte peper

### Te serveren met:

Turks brood

### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Was de rode bieten zorgvuldig en laat deze uitlekken. Snijd de uiteinde van de hele knoflook weg en leg dit samen met de groenten op een bakblik. Besprenkel alles met olijfolie. Bak de groenten gedurende 30 minuten. Dan haalt u de knoflook eruit en laat deze afkoelen. Bak de rode bieten nog zo'n 15–20 minuten, totdat ze zacht zijn. Haal de bieten uit de oven en laat deze afkoelen.
2. Als de rode bieten zijn afgekoeld, verwijdert u de huid en snijdt u deze in stukken. Verwijder ook de rest van de knoflookteen, zodat u alleen de knoflook over houdt.
3. Doe de rode bieten, de knoflook en de rest van de ingrediënten in de blenderkom. Sluit de blenderkom met de deksel. Mix de ingrediënten met de snelheidsinstelling 2/CHOP tot alles goed gemengd is. Verwijder eventueel voedsel dat aan de wand van de blenderkom is blijven zitten.
4. Serveer de dip met Turks brood.

## HUMMUS

voor ongeveer 2,5 koppen (625 ml)

### Ingrediënten:

2 x 400 gr blikken kikkererwten, afgespoeld en uitgelekt  
2 teentjes knoflook  
⅓ kop (80 ml) warm water  
¼ kop (60 ml) Tahini (sesampasta)  
¼ kop (60 ml) citroensap  
1 theelepel gemalen komijn  
zeezout en vers gemalen, zwarte peper om het verder op smaak te brengen

### Te serveren met:

Turks brood met extra vergine olijfolie

### Bereiding:

1. Doe de kikkererwten, de knoflook, het water, de Tahini, het citroensap en de komijn in de blenderkom. Sluit deze af met de deksel.
2. Kies de instelling 3/BLEND, en mix de inhoud totdat deze zacht is. Verwijder eventueel voedsel dat aan de wand van de blenderkom is blijven zitten. Breng de hummus verder naar wens op smaak.

## SPINAZIE-PARMEZAAN-CASHEW DIP

Voor ongeveer 1 kop (250 ml)

### Ingrediënten:

75 gr baby spinazie  
1 teentje knoflook  
⅓ kop (70 gr) ongezoeten, geroosterde cashew noten  
75 gr parmezaan, in stukken gesneden van 1 cm  
⅓ kop (80 ml) olijfolie  
2 eetlepels citroensap  
zout en vers gemalen, zwarte peper

### Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten, met uitzondering van de peper en zout, in bovenstaande volgorde in de blenderkom. Sluit deze met de deksel.
2. Kies de instelling 3/BLEND en mix totdat alle ingrediënten goed gehakt zijn. Indien nodig, verwijder voedsel dat aan de wand is blijven zitten. Mix het geheel niet te lang. De dip moet een beetje klonterig blijven.
3. Voeg naar wens kruiden toe en serveer ze met crackers.

**Tip:** Deze dip blijft een dag lang vers.

## MAYONAISE

Voor ongeveer 1 kop (250 ml)

### Ingrediënten:

- 2 eigeel
- 1 theelepel Dijon mosterd
- 1 theelepel zout
- 1 eetlepel citroensap
- ½ kop olijfolie (125 ml)
- ½ kop druivenpit olie (125 ml)

### Bereiding:

1. Doe het eigeel, de mosterd, het zout en de citroensap in de blenderkom. Sluit deze met de deksel. Mix de ingrediënten bij een langzame snelheid tot ze goed vermengd zijn.
2. Tijdens het mixen op de snelheid 1/MIX, voegt u langzaam via de kleine maatbeker opening in de deksel, de olie toe, totdat het een dik geheel wordt. Dit duurt ongeveer 1 minuut.
3. In een luchtdichte verpakking, kunt u de mayonaise een week lang in de koelkast bewaren.

## KNOFLOOK-AIOLI

Voor ongeveer 1 kop (250 ml)

### Ingrediënten:

- 1 hele knoflook
- 2 eigeel
- 1 eetlepel citroensap
- 1 kop (250 ml) plantaardige olie of olijfolie
- zout en peper naar wens

### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snij het bovenste gedeelte van de hele knoflook weg en verpak deze in zijn geheel in aluminiumfolie. Leg deze op een bakplaat in de oven en bak deze gedurende 30 minuten totdat ze zacht zijn en goed te ruiken is.
3. Haal de knoflook uit de oven en laat deze afkoelen. Verwijder daarna de rest van de knoflookteen, zodat u alleen de knoflook over houdt.
4. Doe het eigeel en de citroensap in de mengkom. Sluit deze met de deksel.
5. Kies de instelling 1/MIX en voeg langzaam de olie toe via de kleine maatbekeropening op de deksel, totdat het mengsel dik wordt. Dit duurt ongeveer 1 minuut. Voeg de gebakken knoflook en overige kruiden naar smaak toe.
6. In een luchtdichte verpakking, kan de aioli tot een week in de koelkast bewaard worden.

## DRESSINGS/SAUZEN

### CAESAR DRESSING

Voor ongeveer 1½ kop (375 ml)

### Ingrediënten:

- 2 eetlepels Dijon mosterd
- 2 geplette teentjes knoflook
- 2 eetlepels citroensap
- 4-6 gesneden ansjovis filets
- 2 eetlepels zure room of crème fraîche
- ½ kop (65 gr) geraspte Parmezaanse kaas
- ½ kop (125 ml) olijfolie
- zeezout en vers gemalen, zwarte peper

### Te serveren met:

- IJsberg sla of Romana salade
- plakjes parmezaan
- knapperige croutons
- en stukjes spek

### Bereiding:

1. Doe de mosterd, de knoflook, de citroensap, de ansjovis en de room resp. crème fraîche en parmezaan in de blenderkom. Sluit de deksel.
2. Mix de ingrediënten met de instelling 3/BLEND gedurende ca. 20 seconden, resp. zolang nodig is om het goed vermengd te krijgen.
3. Schakel de snelheid dan om naar de instelling 1/MIX en voeg, via de kleine maatbekeropening in de deksel, langzaam de olie toe, totdat het een dik geheel is geworden (ongeveer 1 minuut).
4. Doe de dressing op een ijsbergsalade of Romana salade en garneer alles met plakjes parmezaan, spek en croutons.

### PESTO SAUS

Voor ongeveer 1½ kop (375 ml)

### Ingrediënten:

- 2 goed gevulde kopen met basilicum bladeren (daarvoor heeft u een behoorlijke bos basilicum bladeren nodig)
- 1 teentjes knoflook
- 2 theelepels citroensap
- ⅓ kop (60 g) geroosterde pijnboompitten
- 60 gr geraspte Parmezaanse kaas
- ½ kop (125 ml) olijfolie
- zout en vers gemalen, zwarte peper

**Bereiding:**

1. Doe de ingrediënten in bovenstaande volgorde in de blenderkom. Sluit de deksel. Mix met de instelling 2/CHOP tot alle ingrediënten verkleind zijn. Verwijder eventueel voedsel dat aan de wand is blijven zitten.
2. Doe alles in een luchtdichte verpakking en koel deze voor gebruik.

**Tip:** Pesto saus kunt u, indien luchtdicht verpakt, enkele dagen in de koelkast bewaren. Giet was olijfolie over de pesto en leg hier wat folie overheen. Zo voorkomt u dat de pesto bruin wordt.

## SOEPEN

**AARDAPPELPREI SOEP**

Voor 4 personen

**Ingrediënten:**

40 gr boter  
1 eetlepel olijfolie  
2 in stukken gesneden prei  
750 gr in stukjes gesneden aardappels  
1 liter kippenbouillon  
zout en witte peper  
fijngesneden stukjes prei om te serveren

**Bereiding:**

1. Verhit de boter en de olie in een grote pan. Voeg de prei toe en zet deze al roerend aan gedurende 3–4 minuten. Voeg de aardappelen toe en daarna de kippenbouillon. Breng het geheel aan de kook, dek de pan af en laat het geheel op laag vuur ongeveer 20 minuten doorkoken, totdat de aardappelen gaar zijn. Haal dan de pan van het vuur en laat deze afkoelen.
2. Giet de soep in de blenderkom, sluit de deksel en mix de soep met de instelling 1/MIX, totdat deze gepureerd is.
3. Doe de soep weer terug in de pan, voeg naar smaak nog wat kruiden toe en verwarm de soep totdat deze goed is om te serveren.
4. Garneer de soep voor het serveren nog met wat fijngesneden stukjes prei.

**Tip:** Mocht de soep tijdens het koken of blenden te dik worden, voeg dan nog wat water toe.

**KIP-TARWE-GEMBER SOEP**

Voor 4 personen

**Ingrediënten:**

1 eetlepel pindaolie  
4 groene, dingesneden uien  
5 cm grote verse, fijngesneden stukken gember  
3 koppen (ca. 750 gr) verse tarwekorrels  
1 liter kippenbouillon  
1 eetlepel Sojasaus  
1 eetlepel Shao Xing kookwijn  
½ theelepel Sesamololie  
2 kleine, dingesneden kippenborstfilets  
¼ kopje fijngesneden, verse koriander (indien gewenst)  
witte peper

**Bereiding:**

1. Verhit de olie in een grote pan. Voeg de uien en de gember toe en bak deze al roerend gedurende 2 minuten. Voeg de tarwekorrels toe roer dit gedurende 3–4 minuten door.
2. Voeg de kippenbouillon toe en breng het geheel aan de kook. Daarna op laag vuur gedurende 10 minuten laten doorkoken. Vervolgens van het vuur verwijderen en laten afkoelen.
3. Doe de helft van de soep in de blenderkom. Sluit de deksel en mix deze gedurende 30 seconden op de instelling 2/CHOP. Doe de gepureerde soep bij de rest van de soep en voeg de sojasaus, kookwijn en de kippenborst toe. Vervolgens op middelmatig vuur de soep laten doorkoken, totdat de kipfilets goed gaar zijn.
4. Voeg naar wens voor het serveren de verse koriander en witte peper toe.

**Tip:** Shao Xing is een Chinese kookwijn en is verkrijgbaar bij de Aziatische supermarkt of supermarkten met een ruim assortiment te verkrijgen.

## MEDITERRAINE SOEP

Voor 4 tot 6 personen

### Ingrediënten:

2 eetlepels olijfolie  
2 rode uien in vieren gedeeld  
5 knoflookteentjes  
1 grote, in stukken gesneden venkel  
3 grof gesneden courgettes  
2 rode paprika's, in vieren gedeeld en schoongemaakt  
2 groene paprika's, in vieren gedeeld en schoongemaakt  
1-2 eetlepels olijfolie  
1 liter kippen- of groentebouillon  
2x 400 gr ingeblikte tomaten, in stukken  
½ kop fijngesneden basilicumbladeren  
zout en vers gemalen, zwarte peper

### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de uien, de knoflook, de venkel, de courgettes en in een grote bakvorm. Besprenkel het geheel met olijfolie en voeg naar wens paper en zout toe. Gedurende ca. 30 minuten in de oven bakken tot de groenten zacht zijn.
2. Doe de groenten in een pan samen met de bouillon. Giet de tomaten af en voeg deze toe. Breng de soep aan de kook en laat deze daarna ca. 10 minuten rustig doorkoken.
3. Laat de soep vervolgens afkoelen en doe daarna de inhoud in de blenderkom. Sluit de deksel.
4. Mix het geheel met de instelling 3/BLEND, totdat deze gepureerd is.
5. Doe de soep terug in de pan en verwarm opnieuw. Voeg naar wens de basilicumbladeren toe.

## ZOETE THAISE AARDAPPEL SOEP

Voor 4 personen

### Ingrediënten:

2 eetlepels olie  
1 grote, gesneden ui  
2 teentjes gesneden knoflook  
1-2 eetlepels rode curry pasta  
1 kg geschilde en kleingesneden zoete aardappelen  
1 liter kippenbouillon  
270 ml kokosnootmelk uit blik  
zout en peper  
verse, fijngesneden koriander ter decoratie

### Bereiding:

1. Verhit de olie in de pan en voeg de uien, de knoflook en de curry pasta toe en laat deze al roerend tot 5 minuten koken, totdat de uien zacht zijn en u de curry-pasta goed ruikt.
2. Voeg de zoete aardappelen en de kippenbouillon toe en breng het geheel aan de kook. Daarna de soep gedurende 10 minuten laten doorkoken, totdat de zoete aardappels zacht zijn. Neem het geheel van het vuur en laat het afkoelen.
3. Doe de soep in de blenderkom en sluit deze met de deksel af. Mix het geheel goed met de instelling 3/BLEND.
4. Doe de gepureerde soep terug in de pan. Voeg de kokosmelk toe en voeg naar wens kruiden toe. Bij lage temperatuur laten doorkoken en vervolgens met verse koriander serveren.

## DESSERTS

### RICOTTA PANNENKOEKEN

Voor 6 tot 8 stuks

#### Ingrediënten:

3 eieren  
200 gr verse ricotta  
½ kop (125 ml) melk  
¾ kop (120 gr) meel  
1½ theelepel bakpoeder  
2 eetlepels suiker  
ongezouten boter om in te vetten  
verse bessen ter decoratie  
Ahornsiroop ter decoratie

#### Bereiding:

1. Doe de eieren, de ricotta, de melk, de meel, het bakpoeder en de suiker in de blenderkom en sluit de deksel.
2. Kies de instelling 1/MIX en mix de inhoud gedurende 10 seconden. Eventueel vastzittend voedsel van de wand verwijderen en nogmaals 5 seconden mixen. Mix niet te lang!
3. Verwarm in een braadpan wat boter bij gemiddeld vuur.
4. Doe twee ruime eetlepels van het mengsel in de pan en bak de pannenkoeken, totdat ze aan beide kanten goudbruin zijn.
5. Serveer de pannenkoeken met verse bessen en Ahornsiroop.

**TIP:** Voor pannenkoeken met bessen, doet u het mengsel in de pan en direct hierna, voordat het een pannenkoek wordt, voegt u de bessen toe.

### DADELCAKE MET CAMELSAUS

Voor 12 porties

#### Ingrediënten:

200 gr grof gehakte, gedroogde en pitloze dadels  
1¼ kop (310 ml) kokend water  
60 gr zachte boter  
1 kop (230 gr) bruine suiker  
1 kop (150 gr) meel  
1½ theelepel bakpoeder  
2 licht opgeklopte eieren

#### Ingrediënten voor de karamelsaus:

1¼ kop (290 gr) bruine suiker  
1 kop (250 ml) slagroom  
125 gr boter

#### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de bodem van een muffinvorm in.
2. Doe de dadels en het hete water in een hitte bestendige kom. Dek dit toe en laat het minuten staan. Dan voorzichtig in de blenderkom doen en de deksel afsluiten.
3. Voeg de boter en de suiker toe en mix deze 2–3 keer met de PULSE knop. Voeg de rest van de ingrediënten toe en mix deze met de PULSE knop totdat alles goed vermengd is. Niet te lang mixen! Verwijder indien nodig voedsel dat aan de wand blijft plakken.
4. Giet het deeg evenredig in de muffinvorm en bak dit gedurende 20 minuten. Controleer met een houten prikker of deze gaar is. Vervolgens uit de oven halen en 5 minuten laten afkoelen. Daarna op een rooster zetten. Warm serveren.
5. Serveer de cake met karamelsaus. Voor de karamelsaus, doet u alle ingrediënten in een pan en mengt deze op een laag vuur. Constant doorroeren, totdat alles goed gemengd is.

## NELLE CAKE MET KANEEL EN SUIKER

Voor 8 personen

### Ingrediënten:

2 eieren  
¾ kop (160 ml) melk  
1 theelepel vanille extract  
125 gr gesmolten boter  
1 kop (230 gr) suiker  
2 koppen (300 gr) meel  
2½ theelepel bakpoeder

### Kaneel topping:

20 gr gesmolten boter  
1 eetlepel suiker  
1½ theelepel gemalen kaneel

### Bereiding:

1. Verwarm de oven met circulatielucht voor op 160 °C. Vet een 20 cm lange bakvorm en met bakpapier bedekken.
2. Doe de ingrediënten in bovenstaande volgorde in de blenderkom. Sluit de deksel.
3. Mix alle ingrediënten op de 1/MIX stand en mix alles totdat het goed vermengd is. Verwijder indien nodig het meel als dat aan de wand vast blijft zitten.
4. Giet het mengsel in de geprepareerde bakvorm en zet deze gedurende 50 tot 60 minuten in de oven. Controleer met een houten prikker of de cake gaar is.
5. Haal de cake uit de oven en laat deze 5 minuten afkoelen. Zet het daarna op een rooster. Bestrijk deze met de gesmolten boter en strooi hierover het kaneelsuiker mengsel. Voor het serveren laten afkoelen.

## AMERIKAANSE CITROEN CHEESECAKE

Voor 8-10 personen

### Ingrediënten:

250 gr biscuits  
125 gr ongezouten en gesmolten boter  
300 ml zure room  
1 kop (230 gr) suiker  
½ theelepel vanille extract  
1 eetlepel geraspte citroenschillen  
4 eieren  
750 gr in stukken gesneden, extra romige roomkaas op kamertemperatuur

### Bereiding:

1. Verwarm de oven zonder circulatielucht voor op 160 °C. Bedek een springvorm met een doorsnede van 23 cm met bakpapier. Doe de biscuits in de blenderkom en sluit de deksel.
2. Verklein de biscuits met de instelling ICE CRUSH of PULSE, totdat ze heel fijn zijn. Doe de kruimels in een kom, voeg de gesmolten boter toe en meng dit goed. Vul de springvorm met het mengsel. Druk het mengsel goed tegen de zijkant en de bodem aan, bijvoorbeeld met behulp van een vlakke onderkant van een glas. Laat aan de bovenzijde van de springvorm ongeveer 1 cm vrij. Zet dit gedurende 10 minuten in de koelkast.
3. In de tussentijd doet u de zure room, de suiker, de vanille en geraspte citroenschillen in de blenderkom en sluit u de deksel. Gebruik de instelling 5/PUREE totdat alles goed vermengd is. Zet de blender uit en voeg de helft van de roomkaas toe. Sluit de deksel weer en meng het gedurende 30 seconden verder op de 5/PUREE stand. Daarna de blender weer uitzetten en de rest van de roomkaas toevoegen. De deksel weer sluiten en nogmaals 30 seconden op de stand 5/PUREE mixen totdat het mengsel volledig zacht is. Niet te lang mixen!
4. Giet de kaascreme over de koekbodem. Zet de bakvorm op het rooster in de oven en bak deze gedurende 75 tot 90 minuten, totdat ook het midden vast is geworden. Zet de oven uit. Laat de cheese cake in de oven staan en laat deze gedurende 2 uur in de oven rusten, totdat deze volledig is afgekoeld. Dit voorkomt dat de cake breekt. Zet de cake daarna in de koelkast, totdat deze goed afgekoeld is.

## DRANKJES

### BANANEN SMOOTHIE

Voor 2 personen

#### Ingrediënten:

2 rijpe, gehalveerde bananen  
2 koppen (500 ml) koude melk  
2 scheppen bevroren vanille yoghurt of  
1 kop (320 gr) vanille yoghurt en 6 ijsblokjes  
1 eetlepel honing  
indien gewenst nootmuskaat

#### Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de blenderkom. Sluit de deksel.
2. Ingrediënten met de SMOOTHIE instelling mixen. Direct serveren.

### ONTBIJD SMOOTHIE

Voor 2 personen

#### Ingrediënten:

1 kop (250 ml) gekoelde sinasappelsap  
250 gr verse, ontvroonde aardbeien  
½ theelepel, geraspte sinasappel schillen (indien gewenst)  
1–2 eetlepels haverhout  
2 scheppen bevroren yoghurtijs

#### Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de blenderkom. Sluit de deksel.
2. Ingrediënten met de SMOOTHIE instelling mixen. Direct serveren.

6 ijsklontjes

### FRUITFUSIE

Voor 2 personen

#### Ingrediënten:

1 kop (250 ml) ananassap  
1 geschilde banaan  
1 geschilde sinasappel, in vieren gedeeld  
2 eetlepels passievruchtvruchtvlees  
1 kop (250 ml) spuitwater

#### Bereiding:

1. Doe de ananassap, de banaan en de sinasappel in de blenderkom. Sluit de deksel.
2. Mix de ingrediënten met de instelling 3/BLEND, totdat alles goed vermengd is.
3. Passievrucht en water toevoegen, doorroeren en direct serveren.

### ICED MOKKA

Voor 2 personen

#### Ingrediënten:

¼ kop (60 ml) koude espresso  
2 scheppen chocolade ijs  
1½ kop (375 ml) koude melk

#### Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de blenderkom. Sluit de deksel.
2. Mix de ingrediënten met de instelling 4/LIQUIFY gedurende 20–30 seconden totdat alles goed vermengd is.

### VANILLE MILKSHAKE

Voor 2 personen

#### Ingrediënten:

2 koppen (500 ml) koude melk  
3 scheppen vanille ijs  
½ theelepel vanille-extract

#### Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de blenderkom. Sluit de deksel.
2. Ingrediënten met de SMOOTHIE instelling mixen. Direct serveren.

### CHOCOLADE MILKSHAKE

Voor 2 personen

#### Ingrediënten:

2 koppen (500 ml) koude melk  
3 scheppen chocolade ijs  
1 eetlepel chocolade siroop, indien gewenst

#### Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de blenderkom. Sluit de deksel.
2. Ingrediënten met de SMOOTHIE instelling mixen. Direct serveren.



## AARDBEIEN MILKSHAKE

Voor 2 personen

### Ingrediënten:

2 koppen (500 ml) koude melk  
3 scheppen aardbeienijs of  
3 scheppen vanille ijs en 10 aardbeien

### Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de blenderkom. Sluit de deksel.
2. Ingrediënten met de SMOOTHIE instelling mixen. Direct serveren.

## UIKERSIROOP

Voor ca. 1½ kop

### Ingrediënten:

1 kop (230 gr) suiker  
1 kop (250 ml) water

### Bereiding:

1. Doe de suiker en het water in een pan en verwarm deze bij een lage temperatuur. Continue roeren en langzaam verwarmen totdat de suiker volledig is opgelost.
2. Dan aan de kook brengen, het vuur laag zetten en gedurende 5 minuten laten sudderen.
3. Van het vuur nemen en volledig laten afkoelen. In een luchtdichte verpakking in de koelkast zetten.

## AARDBEIEN DAIQUIRI

Voor 2 drankjes

### Ingrediënten:

6–8 aardbeien, ontkroond en in vieren gedeeld  
60 ml witte rum  
¼ kop (60 ml) verse limoensap  
¼ kop (60 ml) suikersiroop  
12 ijsblokjes

### Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de blenderkom en sluit de deksel.
2. Gebruik de instelling ICE CRUSH of 4/LIQUIFY om het ijs te crushen.
3. Schenk de inhoud uit in twee cocktail glazen.

2 standaard drankjes

## LEMON EN MUNT CRUSH

Voor 2 drankjes

### Ingrediënten:

2 limoenen, zonder schil en in 8 stukken gesneden  
16 – 20 muntbladeren  
¼ kop (60 ml) suikersiroop  
60 ml witte rum of wodka  
8 ijsblokjes  
1 kop (250 ml) spuitwater

### Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in de blenderkom en sluit de deksel.
2. Gebruik de instelling ICE CRUSH of PULSE om alle ingrediënten kleiner te maken.
3. Schenk de inhoud uit in twee cocktail glazen.

2 standaard drankjes

## MARGARITA

Voor 4 drankjes

### Ingrediënten:

60 ml tequila  
60 ml cointreau  
⅓ kop (80 ml) limoensap  
¼ kop (60 ml) suikersiroop  
12 ijsblokjes

### Bereiding:

1. Doe de tequila, de cointreau, het limoensap, de suikersiroop en de ijsblokjes in de blenderkom en sluit de deksel.
2. Gebruik de instelling ICE CRUSH of 4/LIQUIFY om het ijs te crushen.
3. Maak de rand van het glas nat en dompel deze in de zout. Schenk vervolgens de margarita in de glazen.

4 standaard drankjes

## **PINA COLADA**

Voor 2 drankjes

### **Ingrediënten:**

60 ml witte rum  
¼ kop (60 ml) kokosmelk  
¾ kop (180 ml) ananassap  
1½ eetlepel (30 ml) suikersiroop  
10 ijsblokjes

### **Bereiding:**

1. Doe alle ingrediënten in de blenderkom en sluit de deksel.
2. Gebruik de instelling ICE CRUSH of 4/LIQUIFY, totdat alles goed gemengd is en het ijs goed is verkleind.
3. Direct serveren.

2 standaard drankjes

## **CUBA LIBRE**

Voor 2 drankjes

### **Ingrediënten:**

60 ml oude rum (oranjegele kleur)  
1 limoen, geschild en in stukken gesneden  
12 ijsblokjes  
Cola

### **Zubereitung:**

1. Doe alle ingrediënten in de blenderkom en sluit de deksel.
2. Gebruik de instelling ICE CRUSH of 4/LIQUIFY, totdat alles goed gemengd is en het ijs goed is verkleind.
3. Serveer het drankje in glazen en overgiet met Cola.
4. Direct serveren.

2 standaard drankjes

## **SEA BREEZE**

Voor 2 drankjes

### **Ingrediënten:**

12–14 ijsblokjes  
60 ml wodka  
½ kop (125 ml) sinasappelsap  
½ kop (125 ml) cranberry sap  
½ kop (125 ml) rode grapefruit sap

### **Bereiding:**

1. Doe de ijsblokjes in de blenderkom. Sluit de deksel. Crusht het ijs met de ICE CRUSH instelling, totdat het ijs goed verkleind / gecrusht is.
2. Doe het gecrushte ijs in twee gekoelde cocktailglazen. De overige ingrediënten in bovenstaande volgorde over het ijs gieten. Direct serveren.

2 standaard drankjes

## **MANGO-TANGO**

Voor 2 drankjes

### **Ingrediënten:**

¾ kop (180 ml) mangonectar  
½ kop (125 ml) sinasappelsap  
30 ml witte rum  
30 ml mangolikeur  
¼ kop (60 ml) vers limoensap  
12 ijsblokjes  
Mineraalwater bij het serveren

### **Bereiding:**

1. Doe de nectar, de sappen en de ijsblokjes in de blenderkom. Sluit de deksel. Mix met de ICE CRUSH instelling of de 4/LIQUIFY knop alles totdat het goed vermengd is.
2. Serveer het drankje in grote, gekoelde glazen en overgiet het mengsel met mineraalwater.

2 standaard drankjes