

SINCE 1908

Solis

EXTREME POWER BLENDER PRO

Type 8321

Gebruiksaanwijzing



▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN

Leest u alstublieft voor het gebruik voor uw Solis Extreme Power Blender Pro hogesnelheidsmixer 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 motorbasis noch het netsnoer en de stekker met water of andere vloeistoffen in aanraking komen. Water kan in de behuizing komen en het apparaat beschadigen! Mocht de motorbasis of het snoer of de stekker met een vloeistof in aanraking komen, trek dan met droge rubberen handschoenen direct de stekker uit het stopcontact.
2. Bedien het apparaat niet met natte of vochtige handen of voeten en kom dan ook niet aan de stekker.
3. Controleer voor gebruik of de aangegeven spanning op het apparaat overeenkomt met uw netspanning.
4. De apparaat moet tijdens het gebruik op een vlakke, stabiele en droge ondergrond staan, zoals een tafel of werkoppervlak. Tijdens gebruik kan de mengbeker vibreren of heen en weer bewegen. Daarom mag de staafmixer nooit op de rand van een tafel gebruikt worden en moet de mengbeker goed vastgehouden worden. Het apparaat is niet geschikt om buiten te gebruiken.
5. Laat het snoer niet over de tafelranden hangen om te voorkomen dat het apparaat er vanaf getrokken wordt. Zorg ervoor dat het snoer niet met hete oppervlakten, zoals kachels of radiatoren of met het apparaat zelf in aanraking kan komen. Rol het snoer altijd volledig uit, voordat u de stekker in het stopcontact doet.
6. Houd het apparaat uit de buurt van hete lucht, hete ovens, apparaten die warmte afgeven of andere warmtebronnen. Gebruik het apparaat nooit op een nat of warm oppervlak. Plaats het apparaat niet in de buurt van vocht, hitte of open vuur. Houd het apparaat uit de buurt van bewegende delen of andere apparaten.
7. Til het apparaat niet aan het snoer op en trek niet aan het snoer. Plaats niets op het snoer.
8. Wij raden het af om met dit apparaat met een verlengsnoer te gebruiken. Plaats het apparaat niet direct onder een stopcontact.

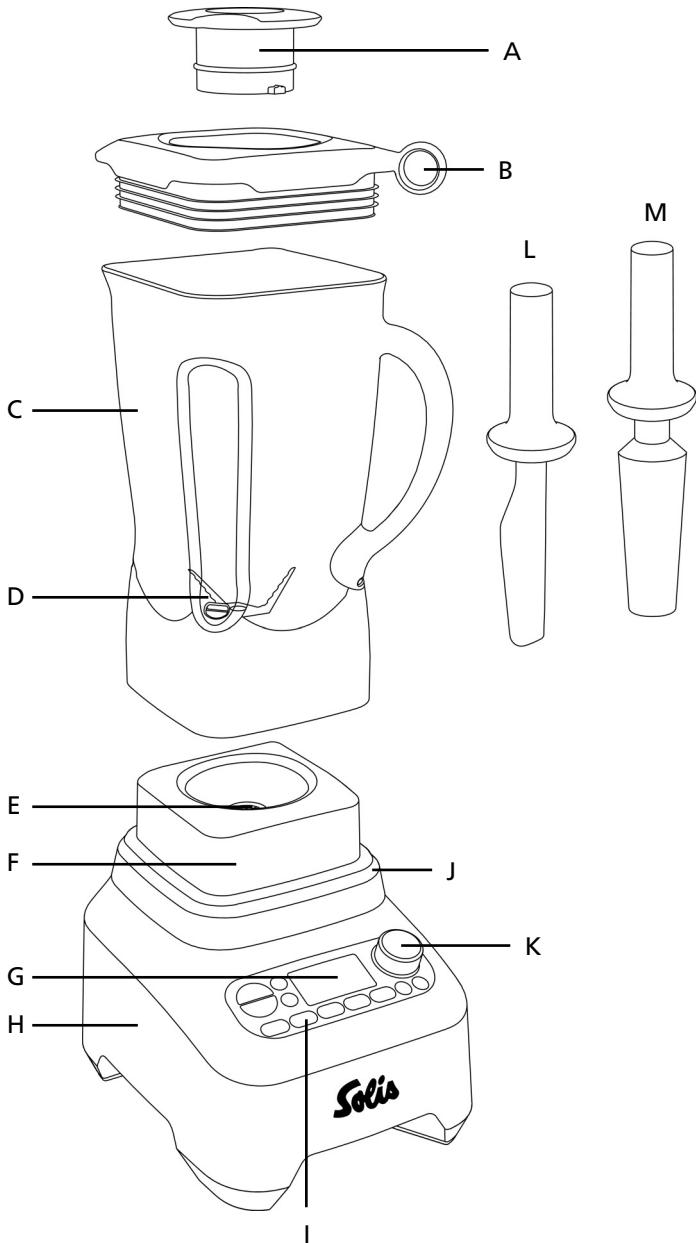
9. Haal altijd de stekker uit het stopcontact, als u het apparaat niet gebruikt, het onbeheerd achterlaat of als deze schoongemaakt moet worden. We raden het gebruik van een aardlekschakelaar aan, om een extra zekerheid bij het gebruik van elektrische apparatuur te waarborgen. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar van maximaal 30 mA te gebruiken. Vakkundig advies vindt u bij uw elektricien.
10. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker of de accessoires.
11. Laat de mixer tijdens gebruik nooit onbeheerd achter! Bij onjuist gebruik bestaat letselgevaar!
12. Grijp nooit naar een apparaat dat in het water gevallen is. Haal eerst de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat uit het water haalt. Neem deze niet weer in gebruik, totdat u het apparaat bij Solis of bij een door Solis erkend servicepunt op zijn werking en gebruiksveiligheid heeft laten controleren.
13. Plaats het apparaat nooit zo, dat in het in water zou kunnen vallen (bijvoorbeeld in de buurt van een gootsteen).
14. Plaats het apparaat zo, dat er geen direct zonlicht op valt.
15. Stop nooit scherpe of spitse objecten en gereedschap in de openingen van het apparaat. Het apparaat kan beschadigd worden, met (als gevolg) gevaar voor stroomstoten!
16. Verplaats of schud het apparaat niet tijdens gebruik.
17. Gebruik het apparaat alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. Gebruik alleen de meegeleverde accessoires of die door Solis geadviseerd worden. Het gebruik van verkeerde accessoires kan tot beschadiging van het apparaat leiden.
18. Het apparaat is alleen geschikt voor gebruik thuis en niet voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet op vaartuigen of boten.
19. Controleer uw hogesnelheidsmixer voor ieder gebruik.
20. Om een stroomstoot te vermijden, dient u het apparaat niet meer te gebruiken als het snoer of de stekker beschadigd is 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.
21. Personen met beperkte psychische, sensorische of intellectuele capaciteit of onwetende en onervaren personen (ook kinderen) mogen de hogesnelheidsmixer niet gebruiken, tenzij door een bevoegd persoon toezicht wordt gehouden of diegene exact uitlegt hoe het apparaat gebruikt dient te worden.

22. Bewaar het apparaat en het netsnoer altijd uit de reikwijdte van kinderen.
23. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken, tenzij deze door een volwassene die voor hun veiligheid verantwoordelijk wordt begeleid.
24. Kinderen mogen niet met de hogesnelheidsmixer spelen.
25. Het apparaat beschikt over een beveiliging voor oververhitting.
26. Controleer voor gebruik of de Solis Extreme Power Blender Pro hogesnelheidsmixer goed is opgebouwd.
27. Gebruik uitsluitend de met dit apparaat meegeleverde blenderkom en deksel. Het gebruik van verkeerde accessoires kan tot stroomstoten, brandwonden of persoonlijk letsel leiden!
28. Zorg ervoor dat de deksel goed op de blenderkom zit, voordat u de blender start, anders kan de inhoud uit de blenderkom eruit spatten. Ook de maatbekersluiting moet dichtgedraaid in de deksel zitten.
29. Zet het apparaat altijd eerst uit met de ONIOFF knop op het bedieningspaneel, 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.
30. Als het apparaat is volledig is gevuld met een zware en vaste substantie, mix dan niet langer dan **10 seconden** zonder onderbreking. 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 eten op de messen vast blijven zitten, zet dan de blender met de ONIOFF 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 de meegeleverde kunststof spatel kunt dit verwijderen resp. doorroeren, voordat u verder gaat met blenden. Nooit met de vingers het etenswaren verwijderen – de messen zijn heel scherp!
32. De knipperende functieverlichting geeft aan dat het apparaat klaar is voor gebruik. Vanaf dit moment niet meer in de blenderkom komen en de messen niet meer aanraken!
33. Gebruik het apparaat nooit als de messen beschadigd zijn of als er iets anders dan eten in de blenderkom zit.
34. Tijdens gebruik altijd handen, vingers, haren, kleding, sieraden en keukengerei weghouden van de blenderkom. De meegeleverde kunststof spatel of tamper kunnen voorzichtig gebruikt worden mits de deksel vast op de blenderkom zit en alleen de maatbeker sluiting verwijderd is.
35. U mag alleen met uw vingers, handen of keukengerei in de blenderkom komen, als de stekker uit het stopcontact is gehaald en de messen volledig tot stilstand

is gekomen! Maar ook dan moet u uiterst voorzichtig zijn, omdat de messen ook als ze stilstaan zeer scherp zijn.

36. Wees bij het hanteren van de blenderkom altijd uiterst voorzichtig – de messen zijn extreem scherp! Wees bijzonder voorzichtig als u de blenderkom leegt of gaat schoonmaken. Verkeerd handelen bij de messen kan tot letsel leiden!
37. Haal nooit de blenderkom van de motorbasis af zolang het apparaat nog aanstaat en gebruikt wordt!
38. Gebruik nooit een tijdschakelaar of een afstandsbediening om het apparaat aan te zetten. Hiermee voorkomt u dat het apparaat per ongeluk aangezet wordt, bijv. als de beveiliging tegen oververhitting geactiveerd is geweest.
39. Gebruik de Solis Extreme Power Blender Pro hogesnelheidsmixer alleen voor de bereiding van eten en/of drinken.
40. Gebruik de hogesnelheidsmixer nooit zonder eten of vloeistoffen in de blenderkom.
41. Gebruik geen hele hete of kokende vloeistoffen. Deze moeten afgekoeld zijn, voordat u deze in de blenderkom doet.
42. Zorg dat de blenderkom geen extreme temperatuurswisselingen te verduren krijgt. Leg bijvoorbeeld niet een koude blenderkom in heet water of omgekeerd.
43. Wees voorzichtig met het vullen van de blenderkom met warme vloeistoffen. De vloeistof kan uit de blenderkom spatten en u verbranden!
44. Als u warme vloeistoffen gaat mixen, zorg er dan altijd voor dat de maatbeker-sluiting goed op de deksel geplaatst is. De maatbeker zorgt ervoor dat er niets uit de blenderkom kan spatten en werkt als een ventiel om de binnendruk en de vorming van damp kan verminderen.
45. Als u de maatbeker na het mixen weer verwijdert, wees dan voorzichtig. Er kunnen dampbellen zijn ontstaan die door het openen van de blenderkom eruit kunnen spatten.
46. Houd het apparaat schoon. Schakel het apparaat eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u deze gaat schoonmaken of opbergt. Kijk hiervoor naar de aanwijzingen in het hoofdstuk “Reiniging en Onderhoud” in deze gebruiksaanwijzing.
47. Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en stickers en spoel de deksel met de maatbekersluiting en de blenderkom om in wat warm afwaswater en maak deze met een zachte spons. Kijk hiervoor in het hoofdstuk “Reiniging en Onderhoud” op blz. 19 in deze gebruiksaanwijzing.
Let op: De messen zijn extreem scherp! Vermijd ieder contact met uw vingers of uw handen!

▲ PRODUCTOMSCHRIJVING



- A. **Maatbekerafsluiter in de deksel** om overige ingrediënten tijdens gebruik eenvoudig in de blenderkom te kunnen vullen. De maatbeker kan ook gebruikt worden om hoeveelheden af te meten.
- B. **High performance deksel:** Speciaal ontworpen voor de extreem hoge snelheid van deze Solis Extreme Power Blender Pro; regelt de dampvorming in de blenderkom en beschermt met zijn perfect afdichting tegen spatten; met een ruime trekklus om de deksel eenvoudig te kunnen verwijderen.
- C. **Blenderkom van 2.0 liter van BPA vrij Tritan™ met tweezijdige matenmarkering:** Uiterst stabiel, onbreekbaar, stofvast en vaatwasserbestendig.
- D. **ProKinetix® messensysteem; extra groot en krachtig:** De kom en de messen zijn door de speciale vorm zo op elkaar afgesteld, dat de drie verschillende extra grote RVS messen de ingrediënten continue en volledig kunnen verkleinen, malen of mixen, zelfs als er eten droog en zonder vloeistoffen verwerkt worden. Door het speciale messensysteem wordt de unieke Kinetix® beweging in de kom gecreëerd die voorkomt dat er ongemixte of niet verkleinde etenswaren achterblijven of aanplakken.
- E. **Hoogwaardige metalen koppeling** voor een lange levensduur en onverminderd mixvermogen.
- F. **2200 Watt high performance motor:** Hoge snelheid in combinatie met een hoog koppel voor uitzonderlijke mixresultaten.
- G. **LCD timer:** De timer telt bij een handmatige instelling de mixtijd op en bij de voorgeprogrammeerde instellingen telt deze de mixtijd af. Zo kunt u de voortgang van het mixen altijd controleren.
- H. **Motorbasis uit gietijzer** voor lang en betrouwbaar gebruik.
- I. **5 voorgeprogrammeerde instellingen optimaliseren de volgende bereidingen:** Het verkleinen van ijsblokjes, het mixen van smoothies of groene smoothies en de bereiding van bevroren desserts of warme soepen.
- J. **Automatische beveiliging tegen oververhitting:** Zelfherstellende beveiliging tegen oververhitting van de motor.
- K. **Handmatige snelheidsinstelling met een breed snelheidsbereik:** Van langzaam roeren tot malen bij de hoogste snelheid zijn 12 snelheidsstanden exact in te stellen.

ACCESSOIRES

L. Kunststof spatel

Om etensresten van de wanden van de blenderkom te verwijderen of om levensmiddelen na het mixen eenvoudig uit de blenderkom te kunnen verwijderen.

M. Tamper voor bevroren desserts of ijsbereidingen

Vereenvoudigt de bereiding van ijs, omdat lastige ingrediënten met de tamper direct richting de messen geschoven kunnen worden.

OPMERKING BIJ HET MATERIAAL VAN DE BLENDERKOM

- De blenderkom bestaat uit "Eastman Tritan™" copolyester, een hard, BPA vrij polymeer dat voornamelijk wordt gebruikt bij de productie van sterke en veelgebruikte huishoudelijke producten met een lange levensduur, die ook vele keren in de vaatwasser moet kunnen zonder te beschadigen. Producten uit Tritan™ zijn stootvast, onbreekbaar en tevens mooi helder en duurzaam, zelfs na vele wasbeurten in de vaatwasser.

OVERLOAD-PROTECTION – BEVEILIGING TEGEN OVERBELASTING



Waarschuwing:

Gebruik het apparaat niet verder zodra het waarschuwingssignaal „OVERLOAD PROTECTION“ (beveiliging tegen overbelasting) te zien is.

Als de motor van de Solis Extreme Power Blender Pro hogesnelheidsmixer overbelast wordt, dan schakelt de motor uit veiligheid automatisch uit. Op de LCD display gaat het waarschuwingssymbool “OVERLOAD PROTECTION” knipperen.

Schakel het apparaat uit met de ONIOFF knop, haal de stekker uit het stopcontact en wacht enkele minuten, zodat de motor kan afkoelen. Stop dan de stekker weer in het stopcontact en druk opnieuw op de ONIOFF knop. Als de motor voldoende is afgekoeld, dan knippert het waarschuwingssymbool niet meer en kunt u de hogesnelheidsmixer verder gebruiken, zoals in deze gebruiksaanwijzing beschreven staat.

Let op: Alleen als het waarschuwingssymbool niet meer knippert mag u verder gaan met mixen.



Waarschuwing:

Gebruik het apparaat niet langer dan 10 seconden als deze volledig gevuld is met zware en vaste inhoud!

▲ EXTREME POWER BLENDER PRO HOGESNELHEIDSMIXER

HET BEDIENINGSPANEEL



AANZETTEN

ON/OFF knop

- ON/OFF knop kunt u het apparaat aanzetten en in de "READY" modus zetten.
- Nadat u uw hogesnelheidsmixer heeft aangezet met de ON/OFF knop staat deze in de handmatige stand, d.w.z. dat u de volgende handmatig in te stellen functies kunt kiezen en variëren.

HANDMATIGE INSTELLINGEN

Snelheidsregelaar

- Uw Solis Extreme Power Blender Pro hogesnelheidsmixer beschikt over 12 snelheden van "STIR" (roeren) tot "MILL" (malen).
- De snelheidstand "STIR" gebruikt u om gevoelig etenswaren met kleine pauzes langzaam te roeren en het mengsel te verbinden.
- De snelheidstand "MILL" is de snelste instelling en ideaal om noten, granen zaden en pitten te vermalen.
- Met de Solis Extreme Power Blender Pro hogesnelheidsmixer kunt u iedere handmatig gekozen snelheid tot 6 minuten laten draaien; als u het mixen niet eerder beëindigt, dan stopt het apparaat na deze 6 minuten automatisch.

- Uw mixer beschikt over de volgende snelheidsinstellingen met ieder 2 standen:
 STIR = roeren CHOP = hakken/verkleinen PUREE = pureren
 MIX = langzaam mixen BLEND = snel mixen MILL = malen

PLAY | PAUSE knop ▶ ||

- Door het indrukken van deze knop kunt u het mixen tot 2 minuten pauzeren. Als u de knop nog een keer indrukt, dan mixt het apparaat weer verder op de ingestelde snelheid en telt de timer weer verder.
- De pauze functie wordt ook geactiveerd door de blenderkom tijdens gebruik van de basis af te halen. Om weer opnieuw te starten, moet u de blenderkom weer terug plaatsen op de basis en op de START knop drukken.

START | CANCEL knop (herhaalfunctie)

- Als u met de snelheidsregelaar de gewenste snelheid ingesteld heeft en op de START/CANCEL knop drukt of als de timer afgelopen is, d.w.z. dat er 6 minuten gemixt is, dan blijft de gekozen snelheid gedurende 2 minuten opgeslagen, zodat u indien nodig de cyclus snel kunt herhalen.
- Als u opnieuw op de knop drukt, dan wordt de cyclus herhaalt.
- Als u de snelheidsinstelling wilt wissen, houdt dan de START/CANCEL knop gedurende 2 seconden ingedrukt.

Energiebespaarstand

- Als u gedurende 2 minuten geen knop indrukt of geen snelheidsregelaar van de hogesnelheidsmixer instelt, dan schakelt de LCD display automatisch uit en knipt de ON/OFF rood.
- Mocht u ook in de 5 minuten daarna het apparaat verder niet bedienen, dan schakelt deze zelf automatisch volledig uit. Om de hogesnelheidsmixer weer aan te zetten moet u opnieuw op de ON/OFF knop drukken.

Count-up Timer (optellende timer)

- Als de timerfunctie niet aan staat, dan telt het apparaat de mixtijd aangegeven op de LCD display op. Als u de timer op deze manier gebruikt, dan stopt de blender na 6 minuten automatisch. U kunt het mixen uiteraard ook zelf handmatig beëindigen.

Count-down Timer (Aftellende timer)

- U kunt echter ook een timer instellen, voordat u met mixen start. In dit geval drukt u met de ▲ of ▼ knoppen om de gewenste mixtijd in te stellen. Nu telt de LCD display af, totdat de "0" bereikt wordt en de timer automatisch stopt.

VOORGEPROGRAMMEERDE PROGRAMMA'S

U kunt ook een van de voorgeprogrammeerde programma's op de onderste rij met de knoppen kiezen en zo van een optimaal ingesteld mixprogramma te profiteren die ideaal is voor het geselecteerde eindproduct.

PULSE ICE CRUSH knop (Duur: 60 seconden)

- Optimaliseert het verkleinen van eis en beschikt over een intelligente sensor die de motor zelfstandig stopt, zodra het ijs optimaal verkleint is. Deze instelling is ook ideaal voor eten dat met sterke mix intervallen verwerkt moet worden.

SMOOTHIE knop (Duur: 60 seconden)

- Ideaal om bevroren en vloeibare ingrediënten te mengen en los te maken. De SMOOTHIE functie beschikt over een unieke verwerkingstechniek die eerst de vaste ingrediënten bij een lage snelheid mixt en dan de snelheid omhoog brengt naarmate de ingrediënten dikker worden. Dit gebeurt in meerdere stappen terwijl de ingrediënten gelijktijdig circuleren, zodat een maximale hoeveelheid lucht verwerkt wordt tot aan het eind een romige en lekkere smoothie ontstaat.

GREEN SMOOTHIE knop (Duur: 60 seconden)

- Geoptimaliseerd om hele en harde ingrediënten zoals fruit, bladgroenten en zaden te verkleinen, zodat deze goed vermengen met andere zachte en vloeibare ingrediënten tot een gezonde, groene smoothie.

FROZEN DESSERT knop (Duur: 60 seconden)

- Dit programma is speciaal ontworpen om bevroren ingrediënten snel te verkleinen en met elkaar te verbinden. Voor een optimaal resultaat te behalen, raden wij aan om aanvullend de tamper te gebruiken (door de opening van de kleine maatbeker in de deksel).

SOUP knop (Duur: 6 minuten)

- Deze programma instelling duurt 6 minuten, om de ingrediënten te mixen en te verwarmen. Het programma start eerst langzaam om de ingrediënten met elkaar te binden en verhoogt daarna de snelheid. Aan het eind zijn er meerdere mix intervallen, om eventuele dampbellen die in de soep zijn ontstaan te verwijderen.
- **Let op:** Verwerk geen rauw vlees of vis met de SOUP functie!

⚠ Waarschuwing:

Verwerk nooit kokend hete vloeistoffen in de blenderkom. De vloeistof moet eerst wat afkoelen, voordat deze in de blenderkom worden gedaan.

AUTO CLEAN knop

- Met dit reinigingsprogramma kunt u de meeste etensresten en verontreinigingen van de blenderwand en messen verwijderen. Voeg 500 ml warm afwaswater met zeepsop in de blenderkom en druk op de AUTO CLEAN knop. Voor sterke verontreinigingen of aangekoekte, dikke ingrediënten raden wij aan om aanvullend nog een halve theelepel afwasmiddel toe te voegen. Het beste resultaat bereikt u als u de reinigingscyclus uitvoert direct na het beëindigen van het mixen.

PAUSE|PLAY knop ▶ ||

- Om een lopend mixprogramma te pauzeren; houd het programma tot twee minuten lang aan en houdt alle waardes opgeslagen. Om het programma voort te zetten, drukt u nogmaals op de PAUSE|PLAY ▶ || knop.
- De pauze functie wordt ook geactiveerd door de blenderkom tijdens gebruik van de basis af te halen. Om weer opnieuw te starten, moet u de blenderkom weer terug plaatsen op de basis en op de START knop drukken.

Opmerking: Als de hogesnelheidsmixer in gebruik is en u drukt tussendoor op een andere, willekeurige knop, dan wisselt de mixer zonder onderbreking van het ene naar het andere, nieuwe programma.

▲ TIPS OM PERFECT TE MIXEN

- Als het volume tijdens het mixen onder de MAX markering staat, dan kan de maatbeker uit de deksel worden gehaald om olie of andere vloeistoffen tijdens het mixen toe te voegen.
- Gebruik de mixer slechts zolang als het etenswaren of het mixproces dat daarvoor nodig heeft, om zo een perfect eindproduct te krijgen. Mix etenswaren niet langer dan nodig!
- Gebruik de PULSE/ICE CRUSH knop als etenswaren te dik of te groot zijn om in de blenderkom te kunnen circuleren.
- U kunt tijdens het mixen de meegeleverde kunststof spatel of tamper gebruiken als u de maatbeker uit de deksel jaalt en door de opening dit keukengerie gebruikt. Zorg er wel altijd voor dat de hoofddeksel vast en goed afgesloten op de blenderkom zit.
- Overschrijdt nooit de MAX markering wanneer u de blenderkom met etenswaar of vloeistoffen vult.
- Ingrediënten kunnen aan de blenderwand vast blijven kleven. Om deze etenswaren weer richting de messen te brengen terwijl de hoofddeksel goed vast op de blenderkom zit, kunt u de maatbeker verwijderen en met de meegeleverde kunststof spatel tijdens het mixen het eten weer in de richting van de messen brengen.
- Mocht u tijdens het mixen op het bovenste gedeelte van de motorbasis vochtigheid zien, zet het apparaat dan direct uit met de ON/OFF-Taste knop en trek de stekker uit het stopcontact. Haal de blenderkom eraf en veeg de motorbasis direct met een droge doek of keukenrol af.
- U kunt het mixen te allen tijde, ook tijdens een voorgeprogrammeerd programma, stoppen door op de START/CANCEL knop te drukken.
- U kunt ook tijdens het mixen de snelheid of de programma instelling aanpassen of corrigeren. Draai simpelweg de snelheidsregelaar of druk op de knop van een ander programma en de hogesnelheidsmixer wisselt direct naar het nieuw gekozen programma resp. de nieuw gekozen snelheid.
- Uw hogesnelheidsmixer kan maximaal 250 g ijsklontjes verkleinen, wat overeenkomt met de inhoud van de inhoud van een standaard houder voor ijsklontjes.
- De hogesnelheidsmixer schakelt automatisch uit, nadat deze 6 minuten in de handmatige stand heeft gemixt. Dit is een veiligheidsmechanisme die voorkomt dat de motor overbelast wordt.
- Dikkere mengsel worden efficiënter gepureerd als de blenderkom slechts voor een vierde of voor de helft gevuld is.

- Gebruik nooit metalen keukengerei of andere metalen voorwerpen. Deze kunnen de messen en de blenderkom beschadigen of bekrassen.
- Dadels en ander droog fruit variëren in hardheid en vochtigheidsgehalte. Als u een smoothie wilt maken van gedroogd fruit, gebruik de eerste 15 – 20 seconden dan de tamper in de SMOOTHIE of GREEN SMOOTHIE instelling.
- Om een melk van noten te maken gebruik dan 1 – 2 cups rauwe of doorweekte en uitgelekte noten. Gebruik 15 – 20 seconden de instelling CHOP, totdat de gelijkmatig verkleint zijn. Doorweekte noten moeten wellicht ter ondersteuning met de meegeleverde kunststof spatel van de binnenwand van de blenderkom worden verwijderd en in de richting van de messen worden gebracht. Zodra de noten gelijkmatig verkleind zijn voegt u 3 – 4 cups water toe en mix deze in de MILL instelling gedurende 2 minuten. Zet een grote kom klaar en giet het mengsel door een net voor notenmelk (of een met een katoenen doek bedekte zeef) boven de kom. Sluit de doek of het net en druk op de gepureerde massa om zoveel mogelijk melk eruit te persen.
- Moet u amandelen weken of niet? Dit is een vraag die te maken heeft met uw persoonlijke voorkeur. Amandelmelk kan zowel met droge als met geweekte amandelen worden gemaakt. Amandelen bevatten veel proteïnes, maar bevatten ook een natuurlijke verbinding die voorkomt dat menselijke enzymen de amandelen goed kunnen verwerken en verteren. Om deze verbinding af te breken moeten de amandelen een nacht in water worden geweekt. Spoel daarna de amandelen af en laat ze uitlekken, voordat u ze verder verwerkt.
- Het roosteren van noten om deze tot een boter te verwerken is erg aan te bevelen, omdat de natuurlijke olie dan door het mixen beter vrijkomt en de smaak verhogen. Enkele notensoorten, zoals amandelen en hazelnoten hebben een laag vetgehalte. Voeg daarom indien nodig rijstzemelem of macedamia- of kokosnotenolie tijdens het mixen toe.
- Vers gemalen volkoren meel blijft niet zolang vers als commercieel gekochte meel. Dat komt omdat de binnenste lagen van het graan veel olie bevatten, welke met de tijd vies kunnen worden als ze worden blootgesteld aan hitte of vocht. Bewaar daarom uw vers gemalen meel in een luchtdichte voorraaddoos op een koele en droge plek. Bij een heel warm en vochtig klimaat kan meel ook in de koelkast worden opgeborgen.
- Granen, sojabonen en andere gedroogde peulvruchten en graansoorten hebben een verschillend vochtigheidsgehalte en kunnen mogelijk tijdens het malen niet goed circuleren. Met de meegeleverde kunststof spatel kunt u via de maatbekeropening een beetje meehelpen om een goede circulatie op gang te brengen.

▲ BEREIDINGSTABELLEN

Levensmiddel	Bereiding/Gebruik	Hoeveelheid	Functie	Tijdsduur
Granen en zaden	Om meel te malen. Geschikt voor brood, pizzadeeg, koekjesdeeg, muffindeeg en ander deeg van meel.	250 g – 500 g 1¼ – 2½ cups	MILL	30 – 60 sec.
Peulvruchten en graansoorten (bijvoorbeeld sojabonen, kikkererwten, maïskolven)	Om meel te malen. In combinatie met meel ideaal voor brood, koekjes, muffins of pannekoeken.	250 g – 500 g 1¼ – 2½ cups	MILL	1½ – 2 min.
Specerijen	Om gemalen specerijen te maken. Gebruik altijd onverkleinde specerijen, behalve kaneelstokjes, die moeten door de midden worden gebroken; in een luchtdichte bus bewaren.	55 g – 115 g ½ – 1 cup 8 – 16 kaneelstokjes	MILL	1 min.
Rauwe noten	Om notendeeg te maken. Voor koekjes, cake en muffins.	150 g – 300 g 1 – 2 cups	MILL	20 – 30 sec.
Geroosterde noten	Om notenpasta of spreads te maken.	300 g – 450 g 2 – 3 cups	MILL Tamper gebruiken	1 min.
Witte suiker	Malen om pure suiker of poedersuiker te maken.	200 g 2 cups	MILL	15 sec.

Opmerking bij het droog malen: Wees ervan bewust dat het malen van harde levensmiddelen zoals specerijen, suiker, koffie, granen, etc. de binnenzijde van de blenderkom kunnen bekrassen en beschadigen. Dit is geen fout aan het apparaat en wordt niet door de garantie gedekt. Het beïnvloedt de werking van het apparaat op geen enkele manier.

Levensmiddel	Bereiding/Gebruik	Hoeveelheid	Functie	Tijdsduur
Cake/koekjes	Voor het verkleinen van cake en koekjes. U kunt ze ook mixen op kruimels te maken en te gebruiken voor bijv. een cheesecake.	250 g	PULSE I ICE CRUSH	6 – 10 Pulsetoten
Broodkruimels	Broodkosten verwijderen. Brood in stukken van 2½ cm snijden. Voor bodems van broodkruimels, vullingen en vleesballen.	120 g (tot 3 plakjes)	CHOP	20 – 30 sec.
Mayonaise	Eigeel met mosterd en azijn of citroensap vermengen. Langzaam olie door de dekselopening toevoegen. Ideaal als dressing.	Tot 4 eigeel en 2 cups olie	MIX	1½ min.
Harde kaas (bijv. parmezaanse kaas)	In stukken van 3 cm snijden. Voor romige sauzen en pasta gerechten.	130 g	CHOP	15 – 20 sec.
Slagroom	Slagroom kloppen tot deze stijf is. Indien gewenst suiker of vanille voor het kloppen toevoegen.	300 – 600 ml	MILL	10 sec.
Rauwe groenten	Schillen en in stukken van 2 cm snijden. Fijnsnijden resp. verkleinen. Ideaal voor vullingen, Bolognese saus, goulash en stoofgerechten.	200 g	CHOP	5 – 10 sec.

Opmerking: Deze tabel geeft hoeveelheden aan bij benadering.

▲ PROBLEMEN & OPLOSSINGEN

Probleem	Oplossing
De motor start niet of de messen roteren niet	<ul style="list-style-type: none"> – Controleer of de blenderkom en de deksel juist geplaatst zijn. – Controleer of de ON I OFF knop of de gekozen functie resp. snelheid oplicht. – Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en het apparaat aanstaat.
Het etenswaren is ongelijkmatig verkleint	<ul style="list-style-type: none"> – Er is een te grote hoeveelheid in de blenderkom gedaan. Die een kleinere hoeveelheid in de blenderkom en eventueel meerdere stappen uitvoeren. – De stukken waren te groot. Snijd het eten in kleinere stukken. Het beste resultaat krijgt u, als u het eten in stukken van max. 2 cm snijdt.
Het eten is te veel verkleind of is waterig.	<ul style="list-style-type: none"> – Mix korter. Gebruik voor een betere controle de PULSE I ICE CRUSH knop.
Eten blijft aan de messen of de blenderwand	<ul style="list-style-type: none"> – Mogelijk is de massa te dik. Doe er wat vloeistof bij en/of probeer een lagere snelheid.
Het apparaat is overbelast	<ul style="list-style-type: none"> – Uw apparaat beschikt over een beveiliging tegen oververhitting. Als het apparaat oververhit is, dan stopt de motor en begint het waarschuwingssymbool "OVERLOAD PROTECTION" te knippen op de LCD display. – Als de melding "OVERLOAD PROTECTION" op de LCD display knippert, zet de mixer dan uit met de ONIOFF knop en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht enkele minuten en stop dan de stekker weer in het stopcontact en zet het apparaat opnieuw aan met de ONIOFF knop. – Mocht de melding "OVERLOAD PROTECTION" nog steeds knippen, herhaal de stappen en dit keer 20 – 30 minuten wachten, voordat u het apparaat opnieuw aansluit en aanzet. U kunt het apparaat weer gebruiken, zodra "OVERLOAD PROTECTION" niet meer knippert. – Wij raden aan om een deel van de inhoud te verwijderen of het eten in kleinere stukken te snijden resp. een kleinere hoeveelheid tegelijkertijd te gebruiken.

▲ REINIGING EN ONDERHOUD

BLENDERKOM EN DEKSEL

Om te voorkomen dat etensresten na de bereiding aan messen, aan de blenderkom of aan de deksel gaan aankoeken, raden wij aan om na ieder gebruik de volgende stappen te volgen:

- Spoel de blenderkom en deksel om met water om de meeste etensresten te verwijderen.
- Doe 500 ml warm water in de blenderkom, plaats deze op de motorbasis en plaats de deksel incl. de maatbeker op de blenderkom. Druk op de AUTO CLEAN knop. Mochten er etensresten hardnekkig zijn aangekoekt, voeg dan ook nog een theelepeltje vloeibaar afwasmiddel toe.
- Spoel daarna de blenderkom en de deksel nogmaals met warm water of maak deze allebei schoon in warm afwaswater met een zachte doek of afwasborstel.
- Als de blenderkom, deksel en maatbeker goed schoon zijn, dan alles goed afdrogen.

REINIGING IN DE VAATWASSER

- De blenderkom en de deksel kunnen in de vaatwasser en met het standaard programma worden gereinigd. Plaats de blenderkom in het onderste deel van de vaatwasser en de deksel en de maatbeker in het bovenste gedeelte van de vaatwasser.

DESINFECTEREN

Om de blenderkom en de messen te desinfecteren raden wij aan om een desinfectie oplossing bestaand uit 1½ theelepel (7,5 ml) huishoudelijk bleekmiddel opgelost in 2 liter (8 cups) schoon en koud leidingwater zoals op de verpakking van de bleek wordt aangegeven te gebruiken. Vervolgens als volgt desinfecteren:

1. Na de reinigingscyclus met de AUTO CLEAN functie zoals hierboven beschreven, vult u de blenderkom met de helft (ca. 1 liter) van de desinfectie oplossing. Sluit de blenderkom met de deksel en maatbeker en druk opnieuw op de AUTO CLEAN functieknop om een eerste desinfectiedoorgang te doorlopen.
2. Laat de oplossing vervolgens nog 1 minuut in de blenderkom inwerken en leeg dan de blenderkom.
3. Leg de deksel, de maatbeker en indien gebruikt ook de tamper en de kunststof spatel in de overgebleven helft van de oplossing en laat dit ca. 2 minuten erin liggen.

4. Plaats nu de lege blenderkom met gesloten deksel en maatbeker op de basis staan en laat het apparaat in de snelheidsstand MIX 10 – 20 seconde lopen om de rest van het vocht van de messen te verwijderen.
5. Veeg aan de buitenkant de deksel, de kom en de motorbasis schoon met een doek die in de desinfectie oplossing heeft gelegen en is uitgewrongen.
6. Spoel na het desinfecteren niet nog een keer na. Laat het apparaat zo vanzelf drogen, voordat u deze opbergt. Voordat u de blender weer gaat gebruiken, moet u eerst de blenderkom en de deksel kort met schoon water afspoelen.

REINIGING VAN DE MOTORBASIS

- Veeg de motorbasis af met een iets vochtige, zachte doek schoon en droog de basis aansluitend. Verwijder ook eventuele etensresten van het netsnoer.

OPMERKING BIJ DE SCHOONMAAKMIDDELEN

- Gebruik nooit een krassende of agressieve schoonmaakmiddelen of oplossingen om de motorbasis of de blenderkom schoon te maken – deze kunnen het oppervlak beschadigen.

ZO VERWIJDERD U HARDNEKKIGE VERKLEURINGEN EN GEUREN

- Geurende levensmiddelen zoals knoflook, vis of enkele groentensoorten zoals owtelen kunnen een geur of verkleuring in de blenderkom of deksel achterlaten.
- Om deze te verwijderen maakt u de blenderkom schoon met de AUTO CLEAN functie. Voeg 2 theelepels soda bicarbonaat en 125 ml (½ cup) azijn toe aan de blenderkom en laat dit 1 minuut mixen. Haal nu de blenderkom van de basis af en veeg de binnenkant van de kom en de deksel af met een zachte afwasborstel met het mengsel uit de kom af. Voeg 2 cups warm water toe en laat alles 5 minuten staan. Plaats de blenderkom weer op de basis, sluit de kom af met de deksel en druk opnieuw op de AUTO CLEAN knop. Daarna de blenderkom en de deksel zorgvuldig spoelen en vanzelf laten drogen. Berg de blenderkom op zonder de deksel erop te zetten, zodat lucht goed kan circuleren.

DROOG MALEN

- Door het malen van harde levensmiddelen zoals specerijen, noten, suiker, koffie of granen etc. kunnen krassen en oneffenheden ontstaan aan de binnenkant van de blenderkom.
- Enkele specerijen en kruiden geven ook een aromatische olie af welke de blenderkom kunnen verkleuren of geuren kunnen achterlaten.
- Dit is nou eenmaal het gevolg van droog malen en deze wordt niet door de garantie gedekt, maar beïnvloeden ook de werking van uw blender op geen enkele wijze.

OPBERGEN

- Berg uw Solis Extreme Power Blender Pro hogesnelheidsmixer rechtop op. De blenderkom hoort op de basis te staan of ernaast staan. Plaats niets op het apparaat. Plaats de deksel niet op de blenderkom, zodat de lucht kan circuleren.

▲ TECHNISCHE GEGEVENS

Modelnr.	BBL910, type 8321
Productbeschrijving	Hogesnelheidsblender
Spanning/Frequentie	220–240 V~ / 50 Hz
Vermogen	2.200 Watt
Afmetingen	ca. 19 x 46 x 22 cm (b x h x d)
Gewicht	ca. 6 kg

Technische wijzigingen voorbehouden.

▲ VERWIJDERING



EU 2002/96/EC

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

Dit apparaat als koelapparaat verwijderen. 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 hier naast 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 lossen, 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-House • Glattbrugg-Zürich, Zwitserland
Telefoon +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com



SMOOTHIE

GREEN SMOOTHIE FLASH

Bereidingstijd: 10 minuten

Voor 4 porties

- **Ingrediënten**

150 g witte pitloze druiven

1 navel-sinaasappel geschild en gehalveerd

1 groene appel, in vieren gedeeld en zonder pitten

1 kleine komkommer, grof gesneden

50 g (2 cups) baby-spinazie

6 ijsklontjes

330 ml (1 1/3 cups) gekoeld kokosnootwater

- **Bereiding**

1. Doe de ingrediënten in de bovenstaande volgorde in de blenderkom en zet de deksel met maatbeker erop.
2. Druk op de functie GREEN SMOOTHIE en mix tot einde programma. Serveren.

TRIPLE GREEN SMOOTHIE

Bereidingstijd: 10 minuten

Voor 4 porties

- **Ingrediënten**

2 groene appels, in vieren gedeeld en zonder pitten

250 g ananas, geschild en klein gesneden

20 g boerenkoolblad, klein gesneden

20 g verse spinazie

20 g verse romanasla halveren

1 banaan, gehalveerd

375 ml (1½ cups) gekoeld kokosnootwater

- **Bereiding**

1. Doe de ingrediënten in de bovenstaande volgorde in de blenderkom en zet de deksel met maatbeker erop.
2. Druk op de functie GREEN SMOOTHIE en mix tot einde programma. Serveren.

SMOOTHIE

TROPICAL GREEN SMOOTHIE

Bereidingstijd: 10 minuten

Voor 4 porties

- **Ingrediënten**

250 g ananas, geschild en grof snijden

160 g (1¼ cup) bevroren mango in stukjes

2 eetlepels rauwe amandelen

60 g (1½ cups) boerenkoolblad, grof snijden

250 ml (1 cup) gekoeld kokosnootwater

4 ijsklontjes

- **Bereiding**

1. Doe de ingrediënten in de bovenstaande volgorde in de blenderkom en zet de deksel met maatbeker erop.
2. Druk op de functie GREEN SMOOTHIE en mix tot einde programma. Serveren.

CITRUS GREEN SMOOTHIE

Bereidingstijd: 10 minuten

Voor 4 porties

- **Ingrediënten**

1 limoen, geschild

1 (200 g) groene peer, in vieren gedeeld en zonder pitten

60 g boerenkoolblad, klein snijden

1 kleine komkommer grof gesneden

1 groene kiwi, geschild

6 ijsklontjes

375 ml (1½ cups) gekoeld kokosnootwater

- **Bereiding**

1. Doe de ingrediënten in de bovenstaande volgorde in de blenderkom en zet de deksel met maatbeker erop.
2. Druk op de functie GREEN SMOOTHIE en mix tot einde programma. Serveren.

SMOOTHIE

BESSEN BLUSH SMOOTHIE

Bereidingstijd: 10 minuten

Voor 4 porties

- **Ingrediënten**

350 g (3 cups) bevroren bessenmix

500 ml (2 cups) gekoelde melk, amandel- of sojamelk

60 ml (¼ cup) ongezoete natuuryoghurt

2 eetlepels agavesiroop of honing

- **Bereiding**

1. Doe de ingrediënten in de bovenstaande volgorde in de blenderkom en zet de deksel met maatbeker erop.
2. Druk op de functie SMOOTHIE en mix tot einde programma. Serveren.

BREAKFAST-TO-GO SMOOTHIE

Bereidingstijd: 10 minuten

Voor 4 porties

- **Ingrediënten**

6 pitloze dadels, grof gesneden

65 gr (½ cup) haverzemelen

2 rijpe bananen, grof gesneden

2 eetlepels witte chia zaad

500 ml (2 cups) gekoelde melk, amandel-, rijst- of sojamelk

125 ml (½ cup) vetarme, griekse natuuryoghurt

1½ eetlepel ahornsiroop of honing

- **Bereiding**

1. Doe de ingrediënten in de bovenstaande volgorde in de blenderkom en zet de deksel met maatbeker erop.
2. Druk op de functie SMOOTHIE en mix tot einde programma. Serveren.

SMOOTHIE

MANGO-VANILLE-CHIA SMOOTHIE

Bereidingstijd: 5 minuten

Voor 4 porties

- **Ingrediënten**

350 g (3 cups) bevroren mango, klein gesneden

160 ml (2/3 cup) vetarme vanille yoghurt

2 eetlepels witte chia zaad

500 ml (2 cups) gekoelde melk

- **Bereiding**

1. Doe de ingrediënten in de bovenstaande volgorde in de blenderkom en zet de deksel met maatbeker erop.
2. Druk op de functie SMOOTHIE en mix tot einde programma.
3. In een glas schenken en serveren.

COOKIES CREAM SHAKE

Bereidingstijd: 5 minuten

Voor 4 porties

- **Ingrediënten**

80 ml (1/3 cup) chocoladesaus of siroop

10 Oreo koekjes, gehalveerd

500 ml (2 cups) gekoelde melk

260 g (2 cups) vanille ijs

- **Bereiding**

1. Doe in iedere glas een eetlepel chocoladesaus of siroop. Rol elk glas zo dat de saus of siroop tot de rand van het glas is verdeeld.
2. Doe de koekjes in de blenderkom en sluit de deksel. Druk op de PULSE knop en verklein de koekjes in vier PULSE stappen of totdat de koekjes grof verkleind zijn. Die 1/3 cup van de koekjeskrumel in een schaal en laat de rest in de blenderkom.
3. Doe de melk en het ijs in de blenderkom en sluit de deksel. Druk op de SMOOTHIE knop. Mix totdat het programma beëindigd is. Schenk het mengsel in de bewerkte glazen en bestrooi deze met de overgebleven koekjes.

NOTENMELK

AMANDELMELK

Bereidingstijd: 15 minuten

Voor 1 liter

- **Ingrediënten**

300 g (2 cups) rauwe amandelen

1 liter (4 cups) gekoeld water



- **Bereiding**

1. Doe de amandelen en het water in de blenderkom en sluit deze af met de deksel met maatbeker.
2. Zet de snelheidsregelaar op MILL. Laat 2 minuten draaien tot de amandelen zacht zijn.
3. Houdt een notenmelk zeefzak (of een met een grote, katoenen doek bedekte zeef) boven een grote kom en giet de notenmix in de zeefzak. Vouw de doek dicht en druk de notenmix aan om er zoveel mogelijk amandelmelk uit te persen. De overgebleven resten uit de doek weggooien en de doek verwijderen.
4. De amandelmelk kan in een schone, luchtdicht afgesloten glas of beker in de koelkast tot 3 dagen bewaard worden.

- **Tips**

Notenmelk zeefzakken kunt u in natuurwinkels kopen. Katoenen doeken om te zeven vindt u in warenhuizen.

Indien gewenst kunt u de amandelmelk zoeter maken met agavesiroop of honing.

SOJABONENMELK

Bereidingstijd: 10 minuten plus 8 – 10 uur inweektijd (een nacht)

Voor 700 ml

- **Ingrediënten**

160 g (¾ cup) organische, gedroogde sojabonen

1 liter (4 cups) gekoeld water

Agave siroop of honing, naar wens

- **Bereiding**

1. Doe de sojabonen in een glas of een keramische beker. Voeg zoveel koud water toe, zodat de sojabonen bedekt zijn. Dek plastic huishoudfolie af. Zet in de koelkast zet en laat deze 8 – 10 uur (of 1 nacht) weken. Vervolgens afgieten en met koud water afspoeien. Eventuele kleurloze bonen verwijderen.
2. Doe een kopje ingeweekte sojabonen in de de blenderkom met de helft van het water. Sluit met de deksel en meetbeker af. Zet de snelheidsregelaar op BLEND en mix de sojabonen 2 minuten. Leg het notenmelk zeefzak over een grote kom (of een met een grote, katoenen doek bedekte zeef en op de kom leggen). Giet de sojabonenmix in de zeefzak of het doek. Vouw het doek dicht en druk zacht om zoveel mogelijk sap eruit te drukken. Gooi de resten uit het doek weg. Volg dezelfde procedure met de andere helft van de ingeweekte sojabonen en water.
3. Giet de sojabonenmelk in een middelgrote pan en verwarm bij matige hitte. Breng de melk licht aan de kook en draai de warmte terug, zodat de melk 10 – 15 minuten kan sudderen. Eventuele schuim op de melk verwijderen. Haal de pan van de warmtebron af en laat het afkoelen. Doe de afgekoelde sojamelk in een luchtdicht en afgesloten opbergbox.
4. Naar wens met agavesiroop of honing zoeter maken. Zet de melk 2 uur in de koelkast of zolang tot het goed afgekoeld is. Max. 3 dagen in de koelkast houdbaar.

SOEPEN

GEROOSTERTE TOMATEN EN PAPRIKA-SOEP MET SALSA VERDE

Bereidingstijd: 15 minuten

Kooktijd: 55 minuten

Voor 4 porties

- **Ingrediënten**

6 (ca. 550 g) Roma-tomaten, gehalveerd

1 rode paprika (ca. 315 g), ontpitten en in dikke schijven snijden

1 ui, in schijfen gesneden

3 knoflooktenen

2 eetlepels olijfolie

Zout en vers gemalen zwarte peper, naar smaak

3 ansjovisfilet (laten uitlekken)

15 g (½ cup) gladde peterseliebladeren

1 eetlepel jonge kappertjes (zonder sap)

1 eetlepel verse citroenensap

2½ eetlepel olijfolie

500 ml (2 cups) groentebouillon op kamertemperatuur

2 theelepels tomatenpuree

15 g (¼ cup) vers basilicumblad

- **Bereiding**

1. Verwarm de oven op 200° C of heteluchtoven op 180° C voor. Leg wat bakpapier op een grote bakplaat.
2. Leg de tomaten, paprika, ui en de knoflook op de bakplaat. Besprenkel ze met olijfolie en met zout en peper kruiden. Licht schudden zodat de groente met olijfolie is bedekt. Laat 40 – 45 minuten bakken totdat de groente goudbruin en zacht is. Zet het aan de kant en laat 5 minuten afkoelen.

3. Doe voor de salsa verde in de tussentijd de ansjovisfilets, de peterselie, de kapertjes, het citroensap en de olie in de blenderkom en sluit met de deksel en maatbeker goed af. Kies de CHOP functie en laat 30 – 40 seconden hakken, totdat alles goed vermengd is. Doe het mengsel in een schaal en zet aan de kant om later met deze salsa verde de soep te garneren. Spoel de blenderkom om.
 4. Doe de geroosterde groenten met een tang in de blenderkom. Voeg de groentebouillon en tomatenpuree toe en sluit de deksel. Druk op de functieknop SOUP. Wacht totdat het gehele programma afgelopen is en de soep zacht en warm is.
 5. Voeg de basilicum toe samen met het zout en de peper en sluit de deksel weer. Zet de snelheidsregelaar 30 seconden op PUREE.
 6. Verdeel de soep op de borden. Strooi de salsa verde de soep. Serveren.
- **Tip:** De salsa verde kan, luchtdicht verpakt, tot 3 dagen in de koelkast bewaard worden en is ook geschikt voor het gebruik bij gegrild en gebraden vlees, gevogelte of schaal- en schelpdieren en antipasti van groenten.

SOEPEN

THAISE BUTTERNUT-POMPOEN SOEP

Bereidingstijd: 10 minuten

Kooktijd: 25 minuten

Voor 4 porties

- **Ingrediënten**

1 eetlepel organische kokosnotenolie

*5 eetlepels zelf gemaakte thaise rode-curry pasta (zie blz. 41)
of 2 – 3 eetlepels kant-en-klare rode-curry pasta*

*1,5 kg butternut-pompoen, geschild en zonder pitten
in 4 cm grote stukken snijden*

1 liter (4 cups) kippenbouillon, op kamertemperatuur

400 ml kokosnootmelk uit het blik

1 eetlepel vissaus of meer indien gewenst

Als garnering:

verse korianderblad en dun gesneden rode chili

limoenschijfen

- **Bereiding**

1. Verwarm de kokosnootmelk in een grote pan op matig vuur. Voeg al roerend de curry pasta toe en laat 2 – 3 minuten koken, totdat alles opgelost is.
2. Voeg de pompoen en bouillon toe. Verhoog de temperatuur en breng het aan de kook. Dan de temperatuur omlaag brengen en 20 minuten door laten pruttelen, totdat de pompoen zacht is. Dan aan de kant zetten en laten afkoelen tot er geen damp meer zichtbaar is. Daarna in een kom gieten.
3. Meet 125 ml kokosnotenmelk af en zet deze aan de kant. Doe dan de rest van de kokosmelk in de pompoensoep. Doe een derde van het pompoenmengsel in de blenderkom en sluit deze met deksel en maatbeker af. Zet de snelheidsregelaar op BLEND en laat deze 10 – 15 seconden lopen, totdat alles romig is. Doe het mengsel weer in de pan. Verwerk nu ook de rest van het pompoenmengsel opdezelfde wijze.

4. Verwarm de pompensoep al roerend zonder deze te koken, totdat het heet is. Voeg al roerend de vissaus toe. Als u de soep wat kruidiger wilt, voeg dan nog 1 of 2 theelepels vissaus toe.
5. Verdeel over de soepborden. Druppel de overgebleven kokosnootmelk over de soep en met korianderblad en chili garneren. Serveer met een schijfje limoen.

SPREADS / NOTENBOTER

GEROOSTERDE AMANDEL BOTER

Bereidingstijd: 5 minuten

Kooktijd: 10 minuten

Voor 2 kopjes

- **Ingrediënten**

450 g (3 cups) rauwe amandelen

2 eetlepels rijstzemelen-olie of macadamia-olie

- **Bereiding**

1. Verwarm de oven op 200° C of heteluchtoven op 180° C voor.
2. Leg de amandelen op het bakblik en laat 8 – 10 minuten bakken tot ze licht geroosterd zijn. Zet deze aan de kant en laat het 10 minuten afkoelen.
3. Doe de amandelen en de olie in de blenderkom en zet de deksel met maatbeker erop. Maal op de snelheid MILL gedurende 1 minuut malen, totdat het mengsel bijna smeug is. Schuif de inhoud met de kunststofspatel in de richting van de messen.
4. Mix daarna op de snelheid BLEND gedurende 10 – 15 seconden, totdat alles zacht en romig is.
5. Bewaar de amandel boter in schone, luchtdichte en afsluitbare bewaarbus. Is in de koelkast tot 2 weken houdbaar.

THAISE RODE-CURRY PASTA

Bereidingstijd: 10 minuten plus 15 minuten inweektijd

Voor 4 porties

- **Ingrediënten**

20 gedroogde, lange rode chilipepers, zonder zaadjes

4 cm lange stukjes galangal (Thaise gember), geschild en dun gesneden

2 citroengrass tengels, schoon vege en grof snijden

12 – 14 koriander wortel, schoon vege

10 verse kaffir-limoenblad, zonder stelen, dun gesneden

4 Aziatische of rode sjalotten, grof gesneden

12 knoflooktenen

2 theelepels zout

1 theelepel geroosterde garnalenpasta (in de oosterse afdeling van de supermarkt)

4 eetlepel rijstzemelenolie of plantaardige olie

- **Bereiding**

1. Leg de chilipepers in een hittebestendige schotel. Bedek deze met kokend heet water en laat ca. 15 min. weken, totdat ze zacht zijn. Giet het water vervolgens af.
 2. Doe de geweekte chilipepers en de rest van de ingrediënten in de blenderkom en sluit de deksel met maatbeker af. Mix op de snelheid BLEND gedurende 1 minuut, totdat het mengsel smeug is. Schuif het mengsel met de kunststof spatel richting de messen.
 3. Zet de snelheidsregelaar nog een keer op BLEND en mix gedurende 1 minuut (weer de kunststof spatel gebruiken), totdat het mengsel een gladde pasta is geworden.
 4. Doe de curry pasta in een schone en steriele glazen pot. De curry pasta is tot 1 week houdbaar in de koelkast als u er een paar druppeltjes olie overheen gooit om deze te „conserveren“. Of anders kunt u de curry pasta invriezen. Dan is deze 1 maand houdbaar.
- **Tip:** U kunt ook ongeroosterde garnalenpasta gebruiken. Wikkel de pasta in aluminiumfolie en grill deze in een voorverwarmde ovengrill gedurende 1 – 2 minuten aan beide zijden.

KRUIDENBEREIDING

MAROKKAANSE KRUIDENMIX

Bereidingstijd: 5 minuten

Voor 2/3 kopjes

- **Ingrediënten**

12 kardemompeulen

3 eetlepels komijnzaad

2 eetlepels korianderzaad

2 kaneelstokjes, gehalveerd

2 theelepels venkelzaad

½ theelepel hele, zwarte peperkorrels

½ theelepel hele piment vruchten

2 theelepels paprikapoeder

1½ theelepel gemalen kurkuma

- **Bereiding**

1. Kneus de kardemompeulen met de vlakke kant van een mes om de zaden eruit te halen. Bewaar de zaden en gooi de peulen weg.
2. Doe de kardemomzaden, komijn, koriander, kaneel, venkel, peperkorrel en piment in de blenderkom en zet de deksel met maatbeker erop. Maal op de snelheid MILL alles gedurende 1 minuut fijn. Doe de kruidenmix in een schotel.
3. Voeg de paprikapoeder en kurkuma toe en roer door om alles goed te mengesn. Bewaar in een droge, schone en luchtdicht afsluitbare bewaarbus. Kann op een koele plaatst tot 3 maanden bewaard worden.

- **Tips**

Ideaal om lam, rundvlees, gevogelte of groenten te kruiden, voordat u het vlees of de groenten in een pan of op een grill gaat bereiden.

Ook geschikt voor stoofschotels, goulash of soepen.

Als vuistregel: 1 eetlepel kruidenmix voor 500 g vlees, gevogelte of groente gebruiken.

MAROKKAANSE KIPPENSPIESJES

Bereidingstijd: 10 minuten

Kooktijd: 15 minuten

Voor 4 porties

- **Ingrediënten**

600 g kipfilets, in hapklare stukken gesneden

1½ eetlepel Marokkaanse kruidenmix (recept op deze bladzijde)

Zout en vers gemalen peper, naar smaak

12 saté stokjes van 16 cm

1 eetlepel rijstzemelenolie of plantaardige olie

Om te serveren:

Griekse yoghurt

Citroenschijfjes

- **Bereiding**

1. Doe de kipfilets in een schotel. Voeg de Marokkaanse kruidenmix toe en schud de schotel om de mix goed te kunnen verdelen. Met zout en peper kruiden. Prik de kipfiletstukjes op de satéstokjes.
2. Verwarm olie in een grote koekenpan bij middelbare hitte. Braad de kippen-spiesjes achter elkaar, aan iedere zijde ca. 2 minuten, tot ze knapperig bruin zijn en gaar zijn. Serveer met yoghurt en citroenschijven.

MUFFINS

BESSEN, PEREN EN HAVERMOUT MUFFINS

Bereidingstijd: 15 minuten

Kooktijd: 20 minuten

Voor 12 muffins

- **Ingrediënten**

200 g (1 cup) hele tarwekorrels

100 g (1 cup) havermout

2 theelepels bakpoeder

¼ theelepel zout

110 g (½ cup) bruine suiker

125 ml (½ cup) sinaasappelsap

125 g organische kokosnootolie, gesmolt

1 ei

1 rijpe peer, in 1,5 cm grote stukken snijden

225 g (1½ cups) bevroren frambozen of bosbessen

- **Bereiding**

1. Verwarm de oven op 180° C of heteluchtoven op 160° C voor. Zet een muffinblik met papieren muffinvormen voor 12 muffins klaar.
2. Doe de tarwekorrels in de blenderkom en sluit de deksel met maatbeker. Maal op de snelheidstand MILL gedurende 1 minuut. Druk dan op de PAUSE knop. Voeg het havermout toe, sluit de deksel, druk opnieuw op de PAUSE knop en maal nog 1 minuut. Doe de mix in een kom en voeg het bakpoeder, de zout en suiker toe en roer tot alles goed gemengd is.
3. Doe de sap, de kokosnootolie en het ei in de blenderkom en sluit de deksel. Druk op de PULSE knop. Meng gedurende drie mix intervallen tot alles goed gemengd is en druk dan op de PAUSE knop.
4. Doe de helft van de havermout mix in de blenderkom en sluit de deksel. Druk nogmaals op de PAUSE knop om weer te starten. Gebruik de PULSE functie gedurende twee mix intervallen of tot alles goed gemengd is en druk weer op de PAUSE knop.

5. Voeg de tweede havermoutmix toe en sluit de deksel weer. Druk weer op de PAUSE knop om opnieuw te starten. Weer gedurende 5 mix intervallen mixen of wacht tot alles goed gemengd is. De havermout moet nog iets zichtbaar zijn.
 6. Doe de hele inhoud vanuit de blenderkom in een schotel. Voeg de peer en besen toe tot alles goed gemengd is. Verdee dan de mix in de 12 muffinvormen. Bak 20 minuten, totdat deze goudbruin zijn. Test of het gaar is: Steek een houten stokje in een muffin en haal deze er weer uit. Als er geen deeg meer blijft kleven, zijn de muffins klaar.
- **Tip:** Tarwekorrels zijn verkrijgbaar in een natuurwinkel.



COCKTAILS

PERZIK-LIMOEN CRUSH

Bereidingstijd: 10 minuten

Voor 6 standaard glazen

- **Ingrediënten**

4 verse, gele perzikken (ca. 900 g), in vieren gedeeld en ontpit

10 ijsklontjes

2 limoenen, gehalveerd en ontpit

180 ml witte rum

55 g (¼ cup) rietsuiker

Schijfjes limoen om te garneren

- **Bereiding**

1. Doe de perzik, de ijsklontjes en de limoenen in de blenderkom en zet de deksel met maatbeker erop. Druk op de functie GREEN SMOOTHIE en mix gedurende 10 seconden. Druk dan op de PAUSE knop. Voeg de rum en de suiker toe en sluit de deksel weer. Druk opnieuw op de PAUSE knop om het GREEN SMOOTHIE programma weer te starten en laat deze lopen, totdat deze klaar is.
2. In voorgekoelde glazen schenken en garneren met schijfjes limoen.

CITRUS & CRANBERRY WODKA-MIX

Bereidingstijd: 10 minuten

Voor 3 standaard glazen

- **Ingrediënten**

1 Ruby Red grapefruit (400 g), geschild, in vieren gesneden en ontpit

2 sinaasappelen (400 g), geschild, halveerd en zonder pitten

250 ml (1 cup) gekoelde cranberry vruchtensap

90 ml wodka

55 g (¼ cup) rietsuiker

6 ijsklontjes

- **Bereiding**

1. Doe de ingrediënten in bovenstaande volgorde in de blenderkom en zet de deksel met maatbeker erop. Mix 20 – 30 seconden op de snelheidstand BLEND, totdat alles goed gemeng is.
2. In voorgekoelde glazen schenken en serveren.

COCKTAILS

SUIKERSTROOP

Bereidingstijd: 5 minuten

Kooktijd: 10 minuten

Voor ca. 375 ml

- **Ingrediënten**

220 g (1 cup) witte suiker

250 ml (1 cup) water

- **Bereiding**

1. Doe de suiker en het water in een pan. Roer constant bij zeer lage temperatuur en verwarmen, totdat de suiker compleet opgelost is.
2. Dan aan de kook brengen, warmte verminderen en 5 minuten laten pruttelen.
3. Van de kookplaat nemen en compleet laten afkoelen. In een luchtdichte box in de koelkast bewaren.

MARGARITA

Bereidingstijd: 5 minuten

Voor 4 standaard glazen

- **Ingrediënten**

60 ml Tequila

60 ml Cointreau of Triple Sec likeur

80 ml limoen- of citroensap

60 ml suikersiroop (recept op deze bladzijde)

12 ijsklontjes

- **Bereiding**

1. Doe de ingrediënten in bovenstaande volgorde in de blenderkom en sluit de deksel met maatbeker.
2. Druk de ICE CRUSH knop net zolang ingedrukt, totdat alles gemengd en het ijs gecruscht is. Schenk in glazen die vooraf met een vochtige rand in zout zijn gedompeld.

BEVROREN DESSERTS

CHOCOLADE-HAZELNOOT IJSMIX

Bereidingstijd: 5 minuten

Voor 4 porties

- **Ingrediënten**

160 ml (2/3 cup) gezoete, stijve slagroom

220 g (2/3 cup) choco-hazelnootpasta

1 bevroren banaane, gehalveerd

350 g (3 cups) ijsklontjes

- **Bereiding**

1. Doe de ingrediënten in de bovenstaande volgorde in de blenderkom en sluit de deksel met maatbeker. Druk de FROZEN DESSERT functiekноп in en laat lopen, totdat de inhoud mooi zacht is. Breng met de tamper de inhoud steeds in de richting van de messen.
2. Direct serveren of in een luchtdichte bewaardoos die geschikt is voor de vriezer bewaren. Is een maand houdbaar in de vriezer.

CITROENEN SORBET

Bereidingstijd: 5 minuten

Voor 4 – 6 porties

- **Ingrediënten**

2 citroenen (ca. 375 g), geschild, in vieren gesneden en zonder pitten

1 theelepel fijn geraspte citroenschil

75 g rietsuiker

520 g (4 cups) ijsklontjes

- **Bereiding**

1. Doe de ingrediënten in de bovenstaande volgorde in de blenderkom en sluit de deksel met maatbeker.
 2. Druk op het programma FROZEN DESSERT. Mix totdat het dessert zacht is en gebruik de tamper om de mix in de richting van de messen te schuiven.
 3. Direct serveren of in een luchtdichte bewaardoos die geschikt is voor de vriezer bewaren. Is een maand houdbaar in de vriezer.
- **Tip:** Gebruik in plaats van 2 citroenen juist 1 citroen en 1 limoen. Of vervang de citroenen door sinaasappels en verminder de hoeveelheid suiker met 2 eetlepels (35 g).

BEVROREN DESSERTS

KOKOSNOOT-MANGO-IJS

Bereidingstijd: 10 minuten

Voor 4 porties

- **Ingrediënten**

1 limoen, geschild, gehalveerd en zonder pitten

125 ml (½ cup) gekoelde kokosnootmelk

150 g (½ cup) gezoete gecondenseerde melk

600 g bevroren mango stukken

20 g (¼ cup) getoaste, gesneden kokosnoot stukken (optioneel)

- **Bereiding**

1. Ingrediënten, in de bovengenoemde volgorde, in de blenderkom doen en met de deksel incl. maatbeker afsluiten.
2. Op het programma FROZEN DESSERT drukken. Mixt u zolang tot het dessert zacht is en gebruik de tamper om de mix in de richting van de messen te duwen.
3. Direct serveren of in een voor de diepvries geschikte, luchtdicht afsluitbare opbergbox bewaren (max. 1 maand in de diepvries).

WATERMELOEN-MINT-SORBET

Bereidingstijd: 10 minuten

Voor 4 porties

- **Ingrediënten**

250 g gekoelde, pitloze watermeloen grof gesneden

300 g bevroren frambozen

2 limoen, geschild, gehalveerd en zonder pitten

60 g (¼ cup) rietsuiker

10 g (½ cup) vers mintblad

- **Bereiding**

1. Ingrediënten in genoemde volgorde in de blenderkom vullen en met deksel en maatbeker afsluiten.
2. Druk op het programma FROZEN DESSERT. Mix zolang tot het dessert zacht is en gebruik de tamper om de inhoud steeds in de richting van de messen te schijven.
3. Direct serveren of in een voor de diepvries bruikbare, luchtdichte bewaarbox bewaren (max. 1 maand in de diepvries).

DESSERT

BOSBESSEN-CITROEN CHEESECAKE

Bereidingstijd: 20 minuten

Baktijd: 1,5 uur

Voor 10 porties

- **Ingrediënten**

250 g biscuitjes uit een pak

125 g ongezouten boter, gesmolten

300 ml zure room

220 g (1 cup) rietsuiker

½ theelepel vanille extract

1 eetlepel fijn geraspte citroenschil

4 eieren

750 g roomkaas, op kamertemperatuur en in blokjes gesneden

1 bakje verse blauwe bessen (ca. 125 g)

- **Bereiding**

1. Verwarm de oven voor op 160° C. Zet een bakvorm bedekt met bakpapier en een doorsnee van 23 cm klaar.
2. Doe de lange vingers in de blenderkom en sluit deze met de deksel met maatbeker. Druk op de PULSE knop en mix, todat de bisuit een fijne structuur heeft. Doe deze mix in een kom. Voeg de gesmolten boter toe en mix deze goed door elkaar. Doe het biscuit/boter kruimel in de bakvorm en duw deze met hulp van een glas met een gladde onderkant op de bodem en de zijkant van de bakvorm vast. Zorg dat er nog 1 cm aan de bovenkant van de vorm vrij blijft. Zet de bakvorm in de koelkast.

3. In de tussentijd vult u de blender met zure room, suiker, vanille extract, citroenschil en eieren in de blenderkom en sluit de deksel met maatbeker. Zet de snelheidsregelaar op PUREE en laat alles gedurende 10 seconden mixen, totdat alles goed gemengd is.
4. Druk dan op de PAUSE knop. Voeg de helft van de roomkaas toe en sluit de deksel met maatbeker. Druk nogmaals op de PAUSE knop om de PUREE functie te starten. Mix gedurende 20 seconden, totdat het mengsel zacht is.
5. Druk dan op de PAUSE knop. Voeg de rest van de roomkaas toe en sluit de deksel. Druk weer op de PAUSE knop om de PUREE functie weer te starten. Mix gedurende 20 seconden, totdat alles zacht is. Niet te lang mixen!
6. Giet de mix van roomkaas in de bakvorm. Verdeel de bessen over de deegmasse. Laat aan de rand 1 cm vrij. Zet de bakvorm op een bakblik en schuif deze in de oven. Dan 1¼ tot 1½ uur bakken totdat deze in het midden vast is. Zet de oven uit. Laat de cheesecake, met de ovendeur een beetje open, ongeveer 2 uur in de oven staan, totdat deze compleet afgekoeld is (dit voorkomt scheuren). Daarna in de koelkast zetten.