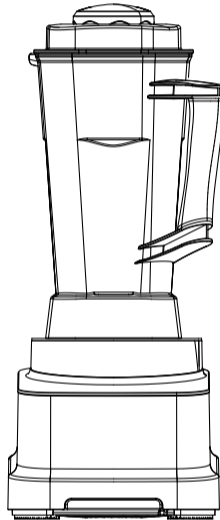




# Instruction Manual



**Countertop Blender**

**Brand:amzchef**

**Model:XL-05**

**220-240V~ 50/60Hz 2000W**

PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE  
ASSEMBLING RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE  
REFERENCE

# INHALT

DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

IHREN STANDMIXER KENNENLERNEN

SPECIFICATIONS

BEDIENFELDOBERFLÄCHE

VERWENDUNG DES STANDMIXERS

FEHLERBEHEBUNG

REZEPTE

GARANTIE

## WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

**WARNUNG:** Dieses Gerät enthält elektrische Anschlüsse und bewegliche Teile, die ein Risiko für den Benutzer darstellen können. Wenn Sie einen Mixer verwenden, um die Gefahr schwerer Verletzungen zu vermeiden, einschließlich, jedoch nicht beschränkt auf Folgendes:

**LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN, SICHERHEITSHINWEISE UND WARNHINWEISE VOR DEM BETRIEB DES MISCHERS.** Bei Nichtbeachtung der wichtigen Sicherheitsvorkehrungen und Anweisungen zur sicheren Verwendung liegt ein Missbrauch Ihres Mixers vor, der zu schweren Verletzungen und zum Erlöschen der Garantie führen kann.

1. Anweisungen lesen
2. Lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen sorgfältig
3. Vorsicht beim Auspacken und Einrichten des Geräts. Dieses Gerät enthält scharfe Klingen, die bei falscher Handhabung zu Verletzungen führen können.
4. Alle Inhalte anzeigen, um sicherzustellen, dass Sie über alle Teile verfügen, die zum ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb Ihres Geräts erforderlich sind.
5. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder andere Personen ohne Unterstützung oder Beaufsichtigung bestimmt, wenn ihre körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten die sichere Verwendung dieses Geräts verhindern.
6. Erlauben Sie Kindern nicht, dieses Gerät zu bedienen oder als Spielzeug zu verwenden. Wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist genaue Überwachung erforderlich.
7. Tauchen Sie das Gerät NICHT ein, und schützen Sie das Netzkabel nicht mit Flüssigkeit.
8. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden, bevor Sie Teile zusammenbauen oder demontieren und bevor Sie sie reinigen. Um den Stecker zu ziehen, fassen Sie den Stecker und ziehen Sie ihn heraus. Ziehen Sie niemals vom Netzkabel
9. Um eine Gefahr durch versehentliches Rücksetzen der thermischen Abschaltung zu vermeiden, darf der Mixer nicht über ein externes Schaltgerät, oder an einen Stromkreis angeschlossen, der regelmäßig vom Versorgungsunternehmen ein- und ausgeschaltet wird.
10. Betreiben Sie keinen Mixer mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einer Funktionsstörung des Mixers oder fallen oder beschädigen Sie ihn. Senden Sie sofort eine E-Mail an [info01@iamzchef.com](mailto:info01@iamzchef.com), um Informationen zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zu erhalten.
11. GFI-Schutzschalter sind möglicherweise in Ihrer Küche installiert. Suchen Sie sie in Ausgängen in der Nähe von Spülen. Wenn der Mixer nicht funktioniert, ziehen Sie den Mixer heraus. Setzen Sie die Steckdose oder den Schutzschalter zurück. Wenn der Leistungsschalter weiterhin auslöst, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Mixer 24 Stunden lang stehen, bevor Sie ihn erneut verwenden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn das Problem weiterhin besteht.
12. Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (ein Stift ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu reduzieren, passt dieser Stecker nur in eine Richtung in eine gepolte Steckdose. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn es immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Ändern Sie den Stecker NICHT auf irgendeine Weise
13. Dieses Gerät enthält wichtige Informationen zum Steckerstift. Das Netzkabel ist nicht zum Austausch geeignet. Bei Beschädigungen wenden Sie sich bitte an [info01@iamzchef.com](mailto:info01@iamzchef.com), um eine Gefahr zu vermeiden.
14. Waschen Sie vor dem Gebrauch alle Teile ab, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können. Befolgen Sie die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Waschanweisungen.
15. Verwenden Sie das Gerät IMMER auf einer trockenen, ebenen und festen Oberfläche. Betreiben Sie das Gerät niemals auf weichen Oberflächen
16. Berühren Sie keine beweglichen Teile.
17. Änderungen oder Modifikationen an Teilen des Mixersockels oder -behälters, einschließlich der Verwendung von Teilen oder Teilen, die keine Originalteile des [info01@iamzchef.com](mailto:info01@iamzchef.com) sind, können zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
18. Die Verwendung von Anbaugeräten, einschließlich Einmachgläsern, die nicht ausdrücklich von

info01@iamzchef.com für die Verwendung mit diesem Mixer zugelassen sind, einschließlich Behälter, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.

19. Verwenden Sie nicht im Freien

20. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie den Mixer nur für den vorgesehenen Zweck.

21. Prüfen Sie, ob die von Ihnen verwendete Spannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.

22. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder die Theke hängen.

23. Lassen Sie das Kabel nicht mit heißen Oberflächen, einschließlich dem Ofen, in Berührung kommen.

24. Betreiben Sie dieses Gerät NICHT auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Gas- oder Elektrobrenner oder in einem beheizten Ofen). Lassen Sie ein Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie es verwenden.

25. Entfernen Sie während der Arbeit Hände und Utensilien aus dem Behälter, um das Risiko von schweren Personenschäden oder Schäden am Mixer zu verringern. Ein Abstreifer kann verwendet werden, er darf jedoch nur verwendet werden, wenn der Mixer nicht läuft.

26. Die mitgelieferte Abdeckung muss installiert werden, bevor der Mixer verwendet wird.

27. Lassen Sie keine Fremdkörper wie Löffel, Gabeln, Messer oder Deckelstopfen im Behälter liegen, da sonst die Messer und andere Komponenten beim Starten der Maschine beschädigt werden und Verletzungen verursachen.

28. Versuchen Sie niemals, mit beschädigten Klingen zu arbeiten.

29. Verwenden Sie das Gerät NICHT, wenn die Klingeneinheit verbogen oder beschädigt ist.

30. Überprüfen Sie die Klingen vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Wenn die Klingen verbogen sind oder eine Beschädigung vermutet wird, wenden Sie sich an [info01@iamzchef.com](mailto:info01@iamzchef.com) um den Austausch zu veranlassen.

31. Betreiben Sie den Mixer immer mit fest aufgesetztem Deckel und Deckelstecker. Der Deckelstopfen sollte nur entfernt werden, wenn Zutaten hinzugefügt werden und wenn der Stampfer verwendet wird.

32. Wenn Sie feststellen, dass nicht gemischte Zutaten an den Seiten des Behälters haften, stoppen Sie das Gerät, nehmen Sie den Deckel ab und verwenden Sie einen Spatel, um die Zutaten herauszudrücken. Stecken Sie NIEMALS Ihre Hände in den Behälter, da Sie möglicherweise mit einer der Klingen in Berührung kommen und sich verletzen können.

33. Versuchen Sie NICHT, den Behälter und die Deckel von der Motorbasis zu entfernen, während sich die Messer noch drehen. Lassen Sie das Gerät vollständig stehen, bevor Sie Deckel und Behälter entfernen.

34. Zutaten in den Behälter geben. HINWEIS: nicht überfüllen! Um Verschütten zu vermeiden, fügen Sie keine Zutaten hinter die Fülllinie „MAX“ hinzu.

35. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten oder Zutaten mischen. Sprüh- oder austretender Dampf kann zu Verbrühungen und Verbrennungen führen. Füllen Sie den Behälter nicht über die Hälfte der Kapazität. Beginnen Sie die Verarbeitung immer mit der niedrigsten Geschwindigkeitseinstellung, der variablen Geschwindigkeit 0 und erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam. Halten Sie Hände und andere exponierte Haut von der Deckelöffnung fern, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.

36. Verarbeiten Sie bei der Herstellung von Nussbuttern oder Lebensmitteln auf Öl-basis nicht mehr als eine Minute, nachdem die Mischung im Behälter zirkuliert. Eine längere Verarbeitung kann zu gefährlicher Überhitzung führen.

37. Maschinen und Netzkabel sollten an einem sicheren Ort aufbewahrt werden, damit Kinder nicht am Netzkabel ziehen können.

38. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit scharfen Klingen. Reinigen Sie die Klingen im Behälter mit äußerster Sorgfalt, um Verletzungen zu vermeiden.

39. Versuchen Sie niemals, das Zentrierpad zu entfernen.

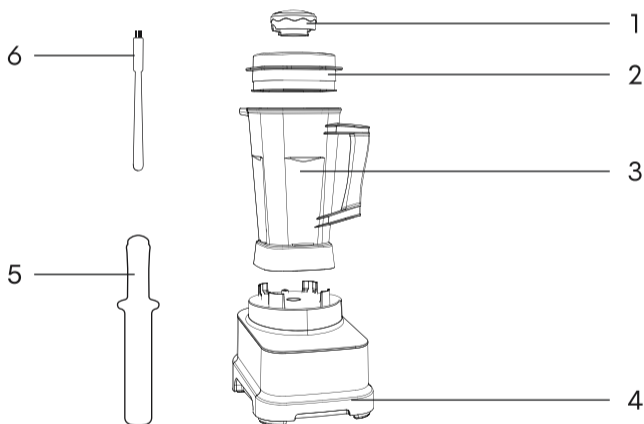
40. Vergewissern Sie sich, dass der Behälter und der Blattsockel bündig mit dem Zentrierpad sind, um sicherzustellen, dass die Keilverzahnung des Laufwerks mit der Laufwerksbuchse in Eingriff steht, bevor Sie mit dem Betrieb beginnen

41. NICHT versuchen, den Verriegelungsmechanismus zu besiegen

42. Verwenden Sie Ihren Behälter NICHT zum Erhitzen von Zutaten.

43. Verwenden Sie das Gerät NICHT länger als 5 Minuten ununterbrochen.
44. NICHT versuchen, die Klingen zu schärfen.
45. Den Behälter NICHT extremen Temperaturschwankungen aussetzen.
46. Gerätezubehör darf nicht in der Mikrowelle verwendet werden. Stellen Sie den Behälter oder den Deckel nicht in die Mikrowelle, da das Zubehör dadurch beschädigt werden kann.
47. Verlängerungskabel werden für die Verwendung mit diesem Produkt nicht empfohlen
48. Bei Überhitzung des Geräts wird der Motor durch einen Thermoschalter aktiviert und vorübergehend deaktiviert. Um das Gerät zurückzusetzen, trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es ca. 1 Stunde abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
49. Lagern Sie KEINE Zutaten vor oder nach dem Mischen in dem Behälter mit angebrachten Klingen. Einige Lebensmittel können Wirkstoffe enthalten oder Gase freisetzen, die sich ausdehnen, wenn sie in einem verschlossenen Behälter aufbewahrt werden. Dies kann zu übermäßigem Druckaufbau führen, der zu Verletzungen führen kann.
50. Fassen Sie den Stecker niemals mit nassen Händen an.
51. Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie die Steuerung aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
52. Blinklicht zeigt Betriebsbereitschaft an. Vermeiden Sie den Kontakt mit Messern oder beweglichen Teilen.
53. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

## IHREN STANDMIXER KENNENLERNEN



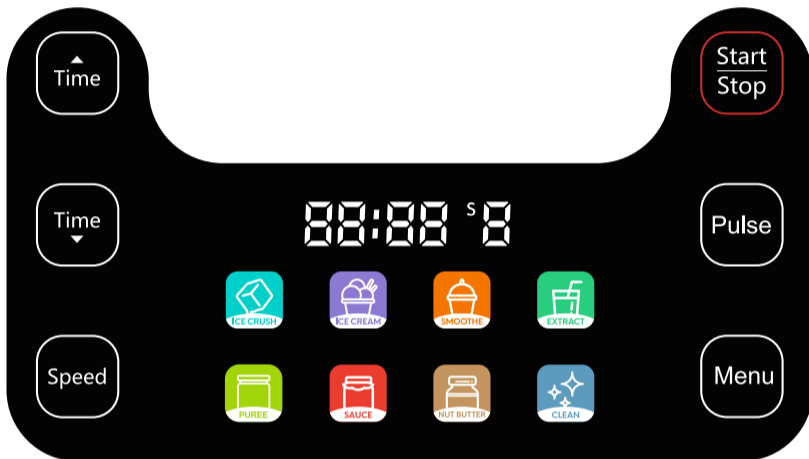
### Teile:

1. **Fütterungsdeckel**
2. **Power Pitcher-Deckel:** Der Deckel hat eine Dichtung, die den Mixbehälter fest verschließt, und ein Loch in der Mitte, um die Zugabe von Zutaten während des Mixvorgangs zu erleichtern.
3. **2L Power Behälter:** Der Behälter mit großem Fassungsvermögen ist aus PCTG hergestellt, einem sichereren, leichteren und einfacher zu handhabenden Material als Glas.
4. **Motorsockel:** Der Sockel hat einen leistungsstarken Motor.
5. **Stößel:** Hilft beim Umrühren der Lebensmittel
6. **Reinigungsbürste**

## SPECIFICATIONS

Produktname	Standmixer
Modell	XL-05
Spannung	220-240V~ 50/60Hz
Stromversorgung	2000W

## BEDIENFELDOBERFLÄCHE



## Einführung in die Steuerungstasten



Dient zum Starten der Funktion oder zum Abbrechen der laufenden Funktion.



Wenn Sie diese Taste lange drücken, rührt das Gerät auf höchster Stufe weiter und arbeitet maximal 1 Minute lang.



Wird verwendet, um die Funktion auszuwählen, die dem One-Key-to-Talk entspricht: EIS CRUSH, EISCREME, SMOOTHIE, EXTRAKT, PUREE, SAUCE, NUSSBUTTER, REINIGEN.



Zeit nach Belieben hinzufügen oder kürzen



Geschwindigkeit 1-9 Geschwindigkeit von langsam bis schnell mit höchster Geschwindigkeit H.

## VERWENDUNG DES STANDMIXERS

1. Stecken Sie den Stecker in den Motorsockel und stellen Sie ihn auf eine saubere, trockene und ebene Fläche, z. B. eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.

2. Senken Sie den Behälter auf den Motorsockel und fixieren Sie ihn auf dem Motorsockel.

### HINWEIS:

Achten Sie darauf, dass der Sockel mit dem Mischbecher übereinstimmt, sonst funktioniert er nicht.

3. Geben Sie die Zutaten in den Behälter.

4. Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten, die verfügbaren Programmtasten leuchten auf und das Gerät ist betriebsbereit, wählen Sie die gewünschte Menüfunktionstaste.

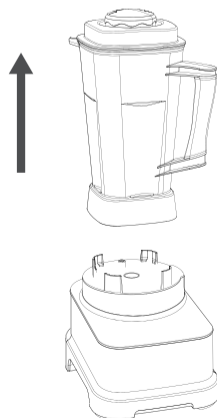
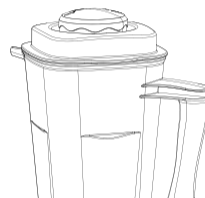
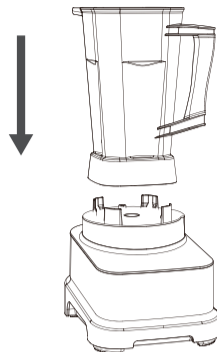
5. Wenn Sie während des Prozesses weitere Zutaten hinzufügen möchten, verringern Sie die Geschwindigkeit oder halten Sie an, um den Stopfen zu entfernen und hinzuzufügen.

6. Zum gründlichen Mischen können Sie einen Stößel durch die Mitte des Lochs stecken und umrühren.

### HINWEIS:

Bitte halten Sie den Mixbecher während des Gebrauchs stabil, bei Bedarf drücken Sie bitte mit den Händen auf die obere Abdeckung.

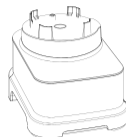
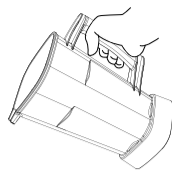
7. Sobald die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben, drücken Sie START/STOP, und warten Sie, bis das Gerät zum Stillstand gekommen ist.



8. Entfernen Sie den Behälter vom Motorsockel, indem Sie ihn anheben.

9. Zum Ausgießen von dünnflüssigeren Mischungen zuerst den Deckel und den Stößel, dann den Ausgießer abnehmen.

10. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Start-/Stopptaste drücken, und ziehen Sie anschließend den Netzstecker.



## Eine Detaillierte Anleitung für die Programmtaste

1. Setzen Sie den Mixbecher mit den Zutaten auf dem Basisgerät ein und schalten Sie das Gerät ein;
2. Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Funktion, indem Sie die Taste "Munu" berühren, z. B. "Crushed Ice";
3. Drücken Sie die "Start/Stop"-Taste, das Gerät beginnt zu arbeiten;
4. Nachdem die Lebensmittel verarbeitet wurden, hört das Gerät automatisch auf zu laufen und 5 "Tropfen" ertönen, um den Abschluss der Lebensmitt zubereitung anzuzeigen, nehmen Sie den Mixbecher ab und schütten Sie die Lebensmittel aus.

### HINWEIS:

Erhöhen oder verringern Sie einfach die Zeit entsprechend der Menge der Zutaten.

## B Anleitung zur DIY-Funktion

1. Geben Sie die Zutaten in den gereinigten Mixbecher, installieren Sie dann die Mixbechereinheit auf dem Host und schalten Sie den Strom ein;
2. Klicken Sie auf die Taste "Time+", die Taste "Time-" blinkt, die Anzeige zeigt 00:05 an. Sie können die Taste "Time+" lange drücken, um die gewünschte Mischzeit einzustellen, z. B. 2 Minuten und 30 Sekunden;  
Hinweis: Nachdem die Zeit auf 6:00 erhöht wurde, kehrt das Gerät zur Anfangszeit von 0:05 zurück.
3. Klicken Sie auf die Taste "Geschwindigkeitskontrolle", die Taste "Geschwindigkeitskontrolle" blinkt, Sie können weiterhin auf die Taste "Geschwindigkeitskontrolle" klicken, um die gewünschte Rührgeschwindigkeit einzustellen, z. B. 6 Gänge; Motorgänge sind 1 bis H
4. Drücken Sie die "Start/Stop"-Taste, das Produkt beginnt zu arbeiten;
5. Nachdem die Lebensmittel verarbeitet sind, gießen Sie die Lebensmittel aus.



**HINWEIS:**

Erhöhen oder verringern Sie die Zeit je nach Menge der Zutaten.

## Empfehlung

- Für das richtige Zerkleinern von Eiswürfeln, beachten Sie das maximal zulässige Volumen von 1000ml.
- Bei der Verarbeitung von Nüssen oder der Herstellung von Butter ist eine Mindestmenge von 500 g erforderlich. Die Nüsse müssen innerhalb des Arbeitsbereichs des Messers gehalten werden, indem sie während der Verarbeitung von Nussbutter mit dem Stampfer geschoben werden.
- Niemals den Stößel einzeln ohne Deckel verwenden.

## Reinigung und Pflege

Verwenden Sie keine groben und aggressiven Reinigungsmittel (z.B. scharfe, objektive, Schaber, Verdünnungsmittel oder andere Lösungsmittel)

Reinigen Sie die Antriebseinheit mit einem weichen, feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

Becher, Deckel und Stopfen sind spülmaschinenfest. Stellen Sie sicher, dass der Stößel und der Deckel vom Behälter entfernt sind, bevor Sie ihn in die Spülmaschine stellen.

Zum Reinigen des Messers ca. 0,5 Liter sauberes Wasser in den Behälter geben, das voreingestellte Programm - "clean" wählen und das Gerät einschalten; bei stärkerer Verschmutzung des Messers den Vorgang mehrmals wiederholen oder 1 Liter Wasser einfüllen, eine kleine Menge Spülmittel hinzufügen und den Mixer 1 Minute lang einschalten."

**FEHLERBEHEBUNG**

Probleme	Lösung
Motor springt nicht an oder Messer dreht sich nicht	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingesteckt ist.
Standmixer schaltet sich während des Betriebs plötzlich ab	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Mixer etwa 30 Minuten lang abkühlen. Wenn Sie Ihr Gerät immer noch nicht starten können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Lebensmittel werden ungleichmäßig zerkleinert	Entweder geben Sie zu viele Lebensmittel auf einmal ein oder Sie mixen nicht richtig. Verringern Sie die Menge der Lebensmittel im Becher.
Der Standmixer riecht verbrannt	Wenn Sie den Mixer zum ersten Mal benutzen, kann es einen leichten Brandgeruch geben. Das ist normal.
Lebensmittel sind zu fein zerkleinert oder zu wässrig	Die Lebensmittel wurden zu stark verarbeitet. Verwenden Sie kurze Impulse für beste Ergebnisse.

**Wenn Ihr Standmixer eine Fehlfunktion hat oder nicht funktioniert, überprüfen Sie bitte Folgendes:**

- Ist der Standmixer an den Strom angeschlossen?
- Schalten Sie den Standmixer 10-15 Sekunden lang aus und dann wieder ein. Wenn der Standmixer immer noch nicht startet, lassen Sie ihn 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie ihn wieder einschalten.

**REZEPTE****Smoothie****WALDBEEREN  
SMOOTHIE**

- Waldbeeren: 200g
- Bananen: 2 Stück
- Kakao-Milch: 300ml

**Zubereitung:**

Die Himbeeren waschen und putzen, die Bananen schälen und in kleine Stücke brechen. Dann alle Zutaten in den Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten.

**CRANBERRY  
SMOOTHIE**

- Cranberries: 200g
- Preiselbeersaft: 200ml
- Joghurt: 100ml
- Erdbeeren: 25g

**Vorgehensweise:**

Die Cranberries und Erdbeeren nach Bedarf waschen, dann alle Zutaten in den Mixer geben und zu einem glatten Mus verarbeiten.



## Eiscreme

**BANANE-ERDBEERE  
EISCREME**

- Gefrorene Bananen: 4 Stk.
- Gefrorene Erdbeeren: 200g

Zubereitung:

Die Bananen schälen, in kleinere Stücke schneiden und einfrieren. Putzen und waschen Sie die Erdbeeren nach Bedarf. Dann alles in den Mixer geben und mixen. Wenn Sie Eis zubereiten, verwenden Sie den Stößel, um die Zutaten zu den Klingen zu schieben. Gefrorene Bananen bilden eine schöne Eiskonsistenz.

**GRÜNER APFEL  
EISCREME**

- 180 g (6 Unzen) gefrorenes Apfelsaftkonzentrat, aufgetaut
- 2 Bananen, geschält, halbiert
- 60 g (1/2 Tasse) Spinat
- 520 g (4 Tassen) Eiswürfel

Zubereitung

Alle Zutaten in den Behälter geben und den Deckel schließen. Wählen Sie Eiscreme und erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf H. Verwenden Sie den Stößel, um die Zutaten zu pressen. Nach etwa 40 Sekunden ändert sich das Geräusch des Motors und es sollten sich vier Häufchen bilden. Stoppen Sie die Maschine. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel mixen, da die Masse sonst schmilzt. Sofort servieren.



## Nussbutter

### ERDNUSSBUTTER

- 600 g (4 Tassen) Erdnüsse, geröstet, ungesalzen

#### Zubereitung:

1 Geben Sie die Nüsse in den Behälter und schließen Sie den Deckel. 2 Starten Sie das Gerät und wählen Sie Nussbutter. In einem luftdichten Behälter bis zu einer Woche kühl lagern. Zur längeren Aufbewahrung kann sie auch eingefroren werden.



## Sauce

### MARINARA SAUCE

- 75 g (1) mittelgroße Karotte
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 3 kleine Knoblauchzehen, geschält
- 60 g (1/2 mittelgroße) mittelgroße Zwiebel
- 900 g (2 Pfund) Tomaten, halbiert
- 1/2 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel getrocknetes Basilikum
- 1/4 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 1/4 Teelöffel Salz, wahlweise

#### Zubereitung

1 Alle Zutaten, außer dem getrockneten Lorbeerblatt, in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter geben und den Deckel verschließen. Den Mixer mit der Soßenfunktion starten, bis er fertig ist.

2 In einen großen Topf geben und das getrocknete Lorbeerblatt hinzufügen. 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, gelegentlich umrühren und zum Servieren das Lorbeerblatt entfernen und mit Ihren Lieblingskräutern oder Gewürzen abschmecken.



## püree

### KÜRBISPÜREE

- 2 Tassen (440 g) gewürfelter gerösteter frischer Kürbis
- 1/2 Tasse (120 ml) natriumarme Gemüsebrühe
- 1/4 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1/4 Teelöffel gemahlener Zimt

#### Zubereitung:

1. Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in einen Mixerbehälter. Den 2-teiligen Deckel fest verschließen.
2. Wählen Sie "PUREE".

TIPP: Verwenden Sie bei Bedarf den Stampfer, um sicherzustellen, dass alles gleichmäßig vermischt wird.



## Extrakt

### INGWER ORANGENSAFT

- 2,5cm langes Stück Ingwer, geschält, geviertelt
- 1 Orange geschält, geviertelt
- 1/3 Tasse Himbeeren
- 1/2 Tasse Orangensaft
- 1/2 Tasse gefrorene Ananasstücke
- 1/2 Tasse gefrorene Mangostücke

#### Anleitung

- 1) Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer.
- 2) Wählen Sie EXTRAKT und drücken Sie Start/Stop.



Bitte senden Sie Ihre Amazon-Bestellnummer an unsere E-Mail  
(info01@iamzchef.com), um sich als AMZCHEF-Supermitglied zu registrieren.

## Sobald die E-Mail erfolgreich gesendet wurde:

- 1 Die Garantie wird automatisch von 12 Monaten auf 24 Monate erhöht, nachdem Sie die E-Mail gesendet haben.
- 2 Wenn irgendetwas mit Ihrem Produkt schief geht, werden wir Ihnen ein brandneues Gerät als Ersatz zur Verfügung stellen oder Ihnen eine volle Rückerstattung gewähren.
- 3 Wenn es ein Problem mit Ihren Teilen und Zubehör gibt, können Sie sie kostenlos ersetzen.



Senden: info01@iamzchef.com

Betreff: Garantie

Amazon Bestellnummer:: \_\_\_\_\_

**Bitte beachten Sie:** Bitte senden Sie uns Ihre Bestellnummer innerhalb von 2 Wochen nach Erhalt der Ware, um eine erfolgreiche Registrierung zu gewährleisten.