

# OmniBlend

Hochleistungs-Standmixer

OmniBlend V TM-800

## Bedienungsanleitung



gesunde grüne Smoothies



cremige Suppen und Saucen



hausgemachte Desserts und Eisvariationen



seidig-glatte Babynahrung



frische nahrhafte Säfte



Der perfekte Start in Ihr neues gesundes Leben



frisch gemahlenes Getreide, Nüsse und Kaffee



gesunde Dips und Aufstriche

**JTC** 

## **Schön, dass Sie sich für den OmniBlend V entschieden haben!**

Ihr neuer Küchenhelfer ist ein Alleskönner, der sich im Alltag schnell als unverzichtbar erweisen wird.

Wer sich gesundheitsbewusst ernähren will, weiß die Vorteile eines Powermixers längst zu schätzen. Grüne Smoothies und Fruchtsakes, Suppen und Dips werden durch die Zubereitung mit bis zu 38.000 Umdrehungen pro Minute besonders cremig und erschließen Ihnen alle wertvollen Vitalstoffe, Vitamine und Enzyme der pflanzlichen Zutaten.

Auch in der veganen Rohkostküche sind Hochleistungs-Standmixer längst ein Muss – schließlich lassen sich Getreidemilch und Mandelmus, Brotaufstriche und viele Snacks leicht und preiswert selbst herstellen, wenn ein solider Blender wie der OmniBlend V zum Haushalt gehört.

Mit seinem robusten 6-Stahlmesser-System ermöglicht der JTC OmniBlend V auch das Schroten und Mahlen von Getreide, Nüssen und Körnern sowie das Crushen von Eis und gefrorenem Obst zur Herstellung von Rohkosteis.



Ab Seite 18 haben wir für Sie eine Auswahl von Rezepten zusammengestellt, mit denen Ihnen der Einstieg in die Welt der Smoothies leicht fallen wird: Die Zutaten haben Sie wahrscheinlich schon im Haus – oder Sie können sie leicht beschaffen. Schon bald werden Sie auf die Rezepte im mitgelieferten Rezeptbuch umsteigen oder mit eigenen Zutaten experimentieren.

Sie finden dort außerdem Grundrezepte für Grüne Smoothies, Getreidemilch und Mandelmus, Suppen und Aufstriche.

Der OmniBlend V ist ein Alleskönner, der mehr kann als nur Smoothies zu mixen – Sie werden ihn schon bald nicht mehr missen wollen.



**Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen OmniBlend V!**



***Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie gewissenhaft alle Sicherheitshinweise!***

# Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise .....	5
Technische Daten.....	11
Im Schadensfall .....	11
Lieferumfang und Inbetriebnahme .....	12
Motor und Messer .....	14
Behälter, Stößel und Reinigung .....	16
Bedienfeld .....	20
Allgemeine Bedienungshinweise .....	22
Fehlerbehebung .....	24
Vorbereitung des Mixgutes .....	26
Rezepte .....	27
Ihr OmniBlend V .....	32



# Sicherheitshinweise

**Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die Sicherheitshinweise gewissenhaft.**

Der Hochleistungsmixer OmniBlend V entspricht höchsten Sicherheitsstandards und garantiert bei sachgemäßem Gebrauch Vielseitigkeit und Langlebigkeit. Hersteller und Händler übernehmen keine Haftung, wenn es durch unsachgemäßen Gebrauch zu Beschädigungen oder Verletzungen gekommen ist.

Die Bedienungsanleitung gehört zum Gerät. Bitte bewahren Sie sie gut auf und geben Sie den OmniBlend V nur mit Gebrauchsanleitung an Dritte weiter.



***Lassen Sie den Mixer niemals unbeaufsichtigt!***

Kinder sollten dieses Gerät nur unter Aufsicht verwenden. Stellen Sie sicher, dass Kinder den OmniBlend nicht zu Spielzwecken verwenden.

Auch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen, geistigen und sensorischen Fähigkeiten sollten den OmniBlend V nur unter Aufsicht oder unter Anleitung einer Person verwenden, die die Verantwortung für ihre Sicherheit übernimmt.

## **Gefahr durch Stromschlag**

- Ziehen Sie stets den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder bevor Sie den OmniBlend reinigen.
- Tauchen Sie den Motorblock und das Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Sorgen Sie dafür, dass Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht in das Gehäuse eindringen.
- Reinigen Sie den OmniBlend-Motorsockel nur mit einem feuchten Tuch.
- Kontrollieren Sie das Gerät und das Zubehör einschließlich des Mixbehälters und des Kabels regelmäßig auf Beschädigungen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nach einer Störung des Gerätes oder nachdem der Mixer zu Boden gefallen ist.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit Wechselstrom und an einem ordnungsgemäß installierten Anschluss. Die Spannung des Anschlusses und die Netzfrequenz finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite des Motorblocks.

## **Verletzungsgefahr durch Mixmesser**

- Geben Sie Acht, dass Sie die Mixmesser nicht berühren. Die Klingen sind sehr scharf.
- Versuchen Sie nicht, das Klingensystem aus dem Mixbehälter zu entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig auf dem Mixbehälter aufliegt und verwenden Sie den Mixer nur mit geschlossenem Deckel.
- Halten Sie Hände und Gegenstände während des Betriebes aus dem Mixbehälter fern, um schwere Verletzungen zu vermeiden.

- Entfernen Sie den Deckel erst, wenn der Mixvorgang beendet ist und wenn sich das Schneidwerk nicht mehr dreht.
- Nehmen Sie den Mixbehälter erst vom Motorblock, wenn sich das Schneidwerk nicht mehr dreht.

### **Verletzungsgefahr bei Verwendung nicht vorgesehener Gegenstände und Küchenutensilien**

- Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stößel, um das Mixgut während des Betriebes zu bearbeiten. Der Stößel ist auf die Größe des Mixbehälters abgestimmt und kann bei sachgemäßem Gebrauch nicht in das Messersystem gelangen.
- Verschießen Sie den Behälter mit dem Deckel, bevor Sie den Stößel in den Behälter einführen.
- Nutzen Sie ausschließlich den mitgelieferten Deckel. Decken Sie den Mixbehälter während des Betriebes niemals mit anderen Deckeln oder Gegenständen (Handtüchern o.ä.) ab.
- Benutzen Sie keine anderen Küchenutensilien wie Löffel, Spatel oder Kochlöffel, um das Mixgut umzurühren. Diese könnten in das Mixmesser geraten und Verletzungen verursachen.

### **Verletzungsgefahr durch herausspritzendes Mixgut**

- Beachten Sie die maximale Füllmenge des Behälters: Füllen Sie den Mixbehälter nur zu etwa zwei Dritteln mit Mixgut.
- Halten Sie den Deckel beim Start des Gerätes und während des Betriebes fest.
- Starten Sie den Motor immer mit niedriger Geschwindigkeit oder im Pulsmodus.

## Verletzungsgefahr durch heißes Mixgut

- Lassen Sie das Mixgut nach Möglichkeit abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung beginnen.
- Füllen Sie den Behälter nur bis zur 1-Liter-Markierung.
- Halten Sie den Deckel während des Mixvorgangs fest. Wenn heißes Mixgut verarbeitet wird, entsteht schnell ein Überdruck im Behälter, durch den der Deckel während des Betriebes abspringen kann.



***Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie heißes Mixgut verarbeiten!***

## Beschädigungsgefahr

- Verwenden Sie den Mixer nur auf einer ebenen, standfesten und rutschsicheren Arbeitsfläche.
- Beachten Sie, dass der OmniBlend während des Betriebes in Bewegung geraten kann.
- Lassen Sie den Motor nie ohne Mixbehälter laufen.
- Achten Sie darauf, dass der Behälter richtig auf dem Zentrierkissen steht, bevor Sie den Mixvorgang starten.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kabel nicht vom Tisch oder der Arbeitsfläche hängt und dass niemand über die Zuleitung stolpern kann. Verwenden Sie die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes.
- Sorgen Sie dafür, dass der OmniBlend, das Netzkabel und sämtliche Zubehörteile genügend



- Abstand zu externen Wärmequellen (Herd, Kochplatten, Heizung etc.) haben.
- Platzieren Sie den OmniBlend niemals auf warmen, heißen oder aufheizbaren Flächen.
  - Verwenden Sie keine scharfkantigen Gegenstände, um das Mixgut umzurühren oder aus dem Behälter zu entfernen, sondern benutzen Sie einen Gummispatel.
  - Verwenden Sie keine aggressiven Putz- und Reinigungsmittel.
  - Nicht im Freien verwenden.

### **Allgemeine Bedienungshinweise/Vermeidung von Überhitzungsschäden**

- Betreiben Sie das Gerät nie mit einem leeren Mixbehälter.
- Der OmniBlend V ist mit einer Hochgeschwindigkeits-Einheit ausgestattet, durch die die Mixzeiten im Vergleich zu herkömmlichen Standmixern deutlich reduziert sind. Zu lange Mixzeiten können zur Überhitzung der Speisen führen.
- Falls die Speise nach dem Mixvorgang noch nicht ausreichend vermischt ist, verlängern Sie die Mixzeit oder betätigen Sie die Pulstaste.

## **Fehlerbehebung**

Der OmniBlend V ist mit einem Überlastungsschalter ausgestattet, der sich auf der Rückseite des Gerätes befindet. Wenn der Motor überlastet ist, wird die Stromversorgung automatisch unterbrochen, um Schäden zu vermeiden, und das Gerät schaltet automatisch ab. Bitte überprüfen Sie die Mischung im Behälter und entfernen Sie gegebenenfalls ungeeignete Zutaten, oder geben Sie ein wenig Flüssigkeit hinzu.

Drücken Sie anschließend den Reset-Knopf auf der Unterseite des Gerätes und starten Sie den Mixvorgang erneut.

Wenn der OmniBlend nicht läuft,

- prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig angeschlossen ist.
- überprüfen Sie Gerät und Kabel auf Beschädigungen.
- versuchen Sie nicht, den Motorblock zu öffnen und selbst zu reparieren.
- wenden Sie sich an den Shop, bei dem Sie das Gerät gekauft haben oder an den nächstgelegenen Händler.

Nach langer Verwendung können am Schneidwerk Abnutzungserscheinungen auftreten. Wenn Wasser austritt, muss es ersetzt werden. Bitte wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Shop, an einen Händler oder an unseren Service-Center.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch einen qualifizierten Elektriker ersetzt werden.
- Bewahren Sie Kaufbeleg und Garantiekarte sorgfältig auf.

# Technische Daten

## **Motor:**

Spannung/Frequenz: 220-240 V/50-60 Hz

Motorleistung: bis zu 2238 Watt (3 PS)

Messerleistung: bis zu 950 Watt

Kabellänge: 1,40 m

Lautstärke: ca 85 dB

Maße: Breite 21 cm, Tiefe 23 cm, Höhe 20,5 cm

Herstellergarantie: 5 Jahre

Hersteller: JTC Electronics Corp., China

## **Messer:**

6-Klingensystem für Nass- und Trockenmixgut, Edelstahl

## **Behälter:**

1,5-L- oder 2-L-Behälter mit Deckel und verschließbarer Einfüllöffnung, lebensmittelecht, stoß- und bruchstabil, hitzebeständig, Tritan-Kunststoff-Technologie, BPA-frei

**Gewicht:** 4,3 kg

**Zertifizierung:** ISO 9001:2000, UL, CE, IEC

# Im Schadensfall

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder wenn das Kabel Schäden aufweist.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Wenden Sie sich an den Verkäufer oder an den nächstgelegenen Händler.

# Lieferumfang und Inbetriebnahme

## Lieferumfang

Bitte vergewissern Sie sich nach Öffnen der Verpackung, ob alle Zubehörteile vorhanden sind. Die Lieferung beinhaltet:

- Motorblock
- Mixbehälter mit Deckel und verschließbarer Einfüllöffnung
- Stößel
- Rezeptbuch
- Bedienungsanleitung



***Sollte etwas fehlen, wenden Sie sich an Ihren Verkäufer!***

## Aufstellort

- Verwenden Sie den Mixer nur auf einer ebenen, standfesten und rutschsicheren Arbeitsfläche.
- Beachten Sie, dass der OmniBlend während des Betriebes in Bewegung geraten kann.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht umkippen kann.
- Sorgen Sie dafür, dass der OmniBlend, das Netzkabel und sämtliche Zubehörteile genügend Abstand zu externen Wärmequellen (Herd, Kochplatten, Heizung etc.) haben.
- Platzieren Sie den OmniBlend niemals auf warmen, heißen oder aufheizbaren Flächen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kabel nicht vom Tisch oder der Arbeitsfläche hängt und dass niemand über die Zuleitung stolpern kann. Benutzen Sie die Kabelaufwicklung auf der Unterseite des Gerätes.

- Nicht im Freien verwenden.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



### **Inbetriebnahme**

- Überprüfen Sie die Netzspannung. Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn Spannung und Frequenz geeignet sind und wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleiter-System angeschlossen ist.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Setzen Sie den Mixbehälter mit Zutaten auf das Zentrierkissen, schließen Sie den Deckel und starten Sie den gewünschten Mixvorgang.



***Eine leichte Geruchsbildung während der ersten Inbetriebnahme ist normal.***

# Motor und Messer

## Motorleistung

Der OmniBlend V wurde ursprünglich für den gewerblichen Einsatz in der Gastronomie entwickelt und wartet deshalb mit einem äußerst robusten Motor auf, der bis zu 3 PS (bis zu 2.2238 Watt) Leistung erbringt. Damit erreichen die Messer bis zu 38.000 Umdrehungen pro Minute – das entspricht einer Arbeitsleistung von etwa 950 Watt. Je nach Mixgut und Beladung des Behälters wird die Motorleistung ökonomisch angepasst.



Der Mixer ist doppelt gegen Überlastung abgesichert: Der Motor schaltet automatisch ab, wenn er zu heiß läuft (temperaturgesteuert) oder wenn er überlastet ist, weil das Mixgut zu fest ist oder die Messer sich zu langsam drehen. Der Überlastungsschalter befindet sich auf der Rückseite des Gehäuses.

## Messereinsatz

Ein hochwertiger Messereinsatz ist das Herzstück eines guten Mixers. Der OmniBlend V verfügt über ein Präzisions-Schneidwerk mit 6-Edelstahlklingen, die sowohl für die Nass- als auch für die Trockenanwendung geeignet sind.

Neben vier großen Messern, die selbst die härtesten Zutaten gleichmäßig zerkleinern, sorgen zwei zusätzliche, ebenso scharfe und nach unten gebogene Klingen dafür, dass die Zutaten immer wieder nach oben gewirbelt werden und sich keine Luftblasen am Boden des

Mixbehälters bilden. So wird die Gefahr, dass der Motor heißlaufen könnte, deutlich verringert.

### **Ein Messereinsatz für Nass- und Trockenanwendungen**



Das Edelstahl-Klingen-System ist sowohl für Nass- als auch für Trockenanwendungen geeignet, so dass keine zusätzlichen Behälter angeschafft und aufbewahrt werden müssen. So können Sie nicht nur Obst und

Gemüse, sondern auch Eis und gefrorene Früchte, Getreide und Nüsse, Kerne und Körner in nur einem Behälter und mit nur einem Messersystem verarbeiten.

# Behälter, Stößel und Reinigung

## Behälter

Der OmniBlend V ist wahlweise mit einem 1,5- oder einem 2-Liter-Behälter erhältlich. Beide Größen bestehen aus Tritan-Kunststoff und sind lebensmittelecht und BPA-frei\*, hitzebeständig, stoß- und bruchstabil. Sie werden mit einem flexiblen Kunststoff-Deckel, der über eine verschließbare Einfüllöffnung verfügt, sowie mit einem passenden Stößel geliefert.



## Stößel

Der Stößel kann durch die Einfüllöffnung in den Mixer eingeführt werden, um Mixgut während des Betriebes nach unten zu schieben. Die Größe des Stößels ist auf den Mixbehälter abgestimmt, so dass er nicht in den Messerblock geraten kann.



**Bitte achten Sie darauf, dass Sie den flexiblen Deckel des 1,5-L-Behälters nicht mit dem Stößel nach unten drücken. Der Stößel könnte in den Messerblock geraten.**

Wenn Sie kleinere Mengen verarbeiten, kann es sein, dass sich Mixgut an den Wänden des Behälters absetzt. Verwenden Sie den Stößel nicht, um während des Betriebes die Wände von Mixgut zu befreien. Es könnte passieren, dass Sie den Deckel mit dem Stößel nach unten drücken und in den Messerblock geraten. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Behälter vom Motorblock und benutzen Sie einen Kunststoff- oder Silikonschaber, um Reste von den

Behälterwänden nach unten zu schieben. Fügen Sie gegebenenfalls etwas Wasser hinzu.

**\*Auf ein Wort – Polycarbonat vs. Tritan**



Tritan ist ein innovativer Werkstoff, der bruchsicher, kratz- und stoßfest ist. Tritan ist leicht, robust und lebensmittelecht, laut Herstellerangaben darüber hinaus frei von Blei und Barium – und er **enthält kein BPA.**

BPA – oder Bisphenol A – ist ein Inhaltsstoff von Polycarbonat, einem lebensmittelechten Kunststoff, der zur Herstellung von Plastikflaschen und zur Beschichtung von Konservendosen verwendet wird. Schon lange weiß man, dass BPA eine östrogenartige Wirkung besitzt und deshalb schon in kleinsten Mengen als gesundheitsgefährdend gilt. Neue Studien deuten nicht nur auf Auswirkungen auf den Hormonhaushalt des Menschen hin, sondern weisen auch einen Zusammenhang zwischen erhöhten BPA-Spiegeln im Blut und Diabetes, Herz-Kreislaufkrankungen oder Fettleibigkeit nach. Wenn eben möglich, sollten Verbraucher deshalb auf Lebensmittel in Konservendosen verzichten und Wasser aus Glas- statt aus Plastikflaschen trinken.

Zwar ist es bei einer so kurzen Verweildauer im Gerät, wie sie beim Mixen üblich ist – im Schnitt unter zwei Minuten – sehr unwahrscheinlich, dass unerwünschte Inhaltsstoffe in das Mixgut gelangen, wir haben uns jedoch aus Sicherheitsgründen dafür entschieden, in Zukunft nur noch Behälter aus Tritan-Kunststoff zu vertreiben.

# Reinigung

## Mixbehälter und Deckel reinigen

Zum Reinigen füllen Sie den Mixbehälter zu einem Drittel mit Wasser, geben einen Spritzer Handspülmittel dazu und betätigen **bei geschlossenem Deckel** mehrere Male die Pulstaste. Grobe Verschmutzungen, die nach der Verarbeitung dickflüssigen Mixguts entstanden sind, lassen sich mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm entfernen. Reinigen Sie Mixbehälter und Deckel direkt nach jedem Gebrauch, spülen Sie den Behälter anschließend mit klarem Wasser aus und trocken Sie ihn ab.



### **Achtung!**

- **Der Mixbehälter ist nicht spülmaschineneeignet!**
- **Die Messer sind scharf!**
- **Bitte verwenden Sie keine aggressiven Putz- und Reinigungsmittel!**
- **Hantieren Sie nicht mit scharfkantigen Gegenständen im Mixbehälter!**
- **Lassen Sie den Mixbehälter nicht mit Flüssigkeiten oder Wasser gefüllt stehen!**
- **Versuchen Sie nicht, die Messereinheit aus dem Behälter auszubauen.** *Sie ist vom Hersteller fest montiert und nicht zum Ausbau vorgesehen.*

## Verfärbungen beseitigen oder entgegenwirken

Laut Herstellerangaben sind alle OmniBlend-Behälter lebensmittelecht und können nicht verfärben. Sollten Sie dennoch Verfärbungen feststellen, zum Beispiel, weil Sie überwiegend carotinhaltige Lebensmittel wie Möhren, Paprika oder Tomatenmark verarbeiten oder weil Sie stark färbende Gewürze wie Kurkuma verwendet haben, reicht in

der Regel das Auswischen des Behälters mit ein wenig Speiseöl.

Sie können den Mixbehälter auch mit warmem Wasser füllen und Backpulver bzw. Kaisernatron hinzugeben. Lassen Sie das Backpulver eine halbe Stunde einwirken (**Behälter nicht verschließen und Mixer nicht einschalten!**) und spülen Sie den Behälter anschließend mit klarem Wasser aus. Alternativ eignen sich zwei bis drei Tabletten Gebissreiniger.

### **Reinigung des Motorsockels**

Zum Reinigen den Netzstecker ziehen!

Dank der versiegelten Bedienknöpfe genügt ein feuchter Lappen, um Motoreinheit und Zentriertassen problemlos zu reinigen. Zum Abtrocknen verwenden Sie ein weiches Tuch.



#### **Achtung!**

- **Verwenden Sie keine aggressiven Putz- und Reinigungsmittel!**
- **Tauchen Sie den Motorblock nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten!**
- **Spülen Sie den Motorsockel nicht unter fließendem Wasser ab!**
- **Sorgen Sie dafür, dass kein Wasser in den Motorblock eindringt!**

# Bedienfeld

- **On-/Off-Schalter:** Kippschalter zum Einschalten nach oben drücken, zum Ausschalten nach unten drücken.



**Bitte versuchen Sie nicht, die Schutzkappe über dem On-/Off-Schalter abzuziehen. Sie dient der Abdichtung des Motorblocks und verhindert, dass Flüssigkeit eindringen kann.**



- **Drei Geschwindigkeitsstufen:** Low (ca. 13.300 Umdrehungen pro Minute), Medium (ca. 26.600 Umdrehungen pro Minute) und High (bis zu 38.000 Umdrehungen pro Minute).

Für viele Zubereitungen bietet es sich an, mit der niedrigen Geschwindigkeitsvorwahl zu starten, dann die Medium-Taste und schließlich die High-Taste zu drücken. So wird das Mixgut optimal vom Messerblock erfasst und allmählich immer feiner zerkleinert.

Mit der High-Taste erreicht das Schneidwerk eine Geschwindigkeit von bis zu 38.000 Umdrehungen pro Minute, die es erlaubt, die pflanzlichen

Inhaltsstoffe vollständig aufzuschlüsseln und Ihnen damit alle wertvollen Phyto-Nährstoffe und Vitalstoffe zur Verfügung zu stellen.

– **Automatische Laufzeitvorwahl für 35-, 60- und 90-Sekunden Mixprogramme:**

Die Automatikprogramme erlauben die Zubereitung des Mixgutes nach einem vorgegebenen Ablauf, in dem die drei Geschwindigkeitsstufen hintereinander geschaltet sind. Ein Signalton macht auf das Ende des Programms aufmerksam.



***Oftmals wird die Dauer des Programms unterschätzt. Haben Sie Geduld, bis der Signalton ertönt und das Ende des Programms anzeigt.***

– **Pulsfunktion:**

Mit der Pulsfunktion wird der Motor einmal kurz gestartet und schaltet sich mit dem Loslassen der Taste automatisch wieder ab. Die Pulsfunktion eignet sich besonders, um Getreide bis zu einer bestimmten Mahlstufe zu schroten, Zwiebeln und Kohl zu häckseln oder Eis zu crushen.

# Allgemeine Bedienhinweise

1. Platzieren Sie das Gerät auf einer ebenen, rutschsicheren und tragfähigen Oberfläche.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
3. Befüllen Sie den Behälter zuerst mit Wasser oder Flüssigkeiten und weichen Zutaten, dann mit Blattgemüse, harten Zutaten oder Eis.
4. Setzen Sie den ordnungsgemäß befüllten Behälter auf den Motorblock.
5. Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel.
6. Halten Sie den Deckel fest.
7. Schalten Sie das Gerät über den On-/Off-Schalter ein.
8. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit *oder* das gewünschte Automatikprogramm mit vorgegebener Laufzeit. (Automatikprogramm und Geschwindigkeit lassen sich nicht miteinander kombinieren.)

Nach Ablauf eines Automatikprogramms ertönt ein Signalton.

Durch die hohe Motorleistung und die damit verbundene hohe Geschwindigkeit ist die Verarbeitung des Mixgutes schon nach kurzer Zeit abgeschlossen.

9. Wenn das Automatikprogramm beendet ist oder wenn Sie das Gerät abgeschaltet haben, warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist und entnehmen Sie den Behälter.



***Um den Mixvorgang vorzeitig abubrechen, betätigen Sie eine beliebige andere Taste!***

### **Allgemeine Bedienungshinweise**

- Beginnen Sie jeden Mixvorgang mit einer niedrigen Geschwindigkeit oder mit der Pulsfunktion.
- Wenn Sie festeres Mixgut verarbeiten, wie zum Beispiel Mandeln für die Herstellung von Mandelmus, achten Sie darauf, dass sich keine Luftblase bildet, in der die Messer im Leerlauf rotieren. Der Motor könnte heißlaufen.
- Geben Sie zuerst Flüssigkeiten und weichere Zutaten in den Mixer, dann Blattgemüse oder härtere Zutaten, um einen reibungslosen Mixvorgang zu gewährleisten.
- Vor dem Crushen von Eis immer ein wenig Flüssigkeit in den Behälter geben.

# Fehlerbehebung

## Was tun, wenn es mal nicht rund läuft?

- Mixgut (z.B. Blattgemüse) wird von den Messern nicht erfasst:

Nehmen Sie den Verschluss der Einfüllöffnung ab, führen Sie den Stößel in den Behälter ein und schieben Sie das Mixgut nach unten.

- Mixgut bleibt an den Behälterwänden haften: (zum Beispiel, weil sich zu wenig Mixgut im Behälter befindet)

Schalten Sie das Gerät aus, entfernen Sie den Deckel, schieben Sie das Mixgut mittels Kunststoff- oder Silikonspatel nach unten und starten Sie den Mixvorgang erneut.  
Fügen Sie gegebenenfalls etwas Wasser oder Flüssigkeit hinzu.



**Hantieren Sie nicht mit scharfkantigen Gegenständen im Mixbehälter.**



**Drücken Sie den Deckel nicht mit dem Stößel hinunter; der Stößel könnte in den Messerblock geraten.**

- Im Mixgut bildet sich eine Blase und die Messer drehen sich im Leerlauf (zum Beispiel, wenn Sie Mandelmus oder Nussbutter zubereiten oder Teige verarbeiten):

Nehmen Sie den Verschluss der Einfüllöffnung ab, führen Sie den Stößel in den Behälter ein und schieben Sie das Mixgut nach unten.

Fügen Sie gegebenenfalls etwas Wasser oder Öl oder andere Flüssigkeit hinzu. Schließen Sie den Mixbehälter wieder und starten Sie den Mixvorgang erneut, eventuell auf einer niedrigeren Geschwindigkeitsstufe.

- Die Messer drehen sich zu langsam:

Das Mixgut ist zu fest. Geben Sie Flüssigkeit hinzu und starten Sie den Mixvorgang mit der Pulstaste oder auf einer niedrigeren Geschwindigkeitsstufe erneut.

- Der Motor schaltet selbsttätig ab:

Durch eine falsche Befüllung oder eine zu lange Laufzeit wurde der Überlastungsschutz ausgelöst. Überprüfen Sie die Befüllung, entfernen Sie gegebenenfalls ungeeignete Produkte aus dem Mixbehälter oder geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Dann betätigen Sie die Reset-Taste, die sich auf der Unterseite des Motorblocks befindet und starten Sie den Mixvorgang erneut.

# Vorbereitung des Mixgutes

Waschen Sie Obst und Gemüse vor der Zubereitung grundsätzlich sorgfältig, um Schmutz, Keimlinge oder Spritzmittelrückstände zu beseitigen. Um groben Schmutz und Erde zu entfernen, benutzen Sie eine Wurzelbürste. Spritzmittelrückstände lassen sich einfach entfernen, wenn Sie einen Tropfen Geschirrspülmittel hinzugeben.



- Bananen, Ananas und Zwiebeln immer schälen.
- Äpfel vierteln und den Stiel- und Blattansatz entfernen. Das Kerngehäuse kann mitverarbeitet werden.
- Kohlköpfe von den äußeren Blättern befreien und in etwa 4 cm starke Stücke schneiden.
- Sellerie und Karotten in drei bis acht cm große Stücke schneiden.
- Brokkoli und Blumenkohl schon vor dem Reinigen zerkleinern.

Geben Sie immer zuerst Flüssigkeiten und weiche Zutaten in den Mixer, harte Zutaten zum Schluss.

# Rezepte

## **Grünes Smoothies – die kleinen Kraftpakete für zwischendurch**

Grüne Smoothies sind kleine Alleskönner, die Ihnen nicht nur Vitamine, sondern auch wertvolle Vitalstoffe, Enzyme und sekundäre Pflanzenstoffe liefern. Dank der hohen Umdrehungszahl von bis zu 38.000 Umdrehungen werden die harten Zellulosefasern aufgebrochen und können so vom menschlichen Körper verarbeitet werden.



### **Newbie**

1 kleiner Apfel

1 Orange

1 Kiwi

1 Handvoll Feldsalat oder Spinat

1 Tasse Wasser (ca. 200 ml)

Apfel waschen, vierteln und Stielansatz entfernen.  
(Kerngehäuse kann mitverarbeitet werden).

Orange schälen und achteln.

Kiwi schälen und achteln.

1 Handvoll Feldsalat (oder Spinat) waschen.

Zutaten in den Mixer schichten und ein Glas Wasser (250 ml) hinzufügen.

Kurz auf kleiner Stufe starten und dann auf höchster Stufe cremig pürieren.

## **Trink Dein Wintergemüse: Grünkohl-Orange-Smoothie**

1 Orange

1 Apfel

2 Blätter Grünkohl

1 Glas Wasser (250 ml)

Orange schälen und in grobe Stücke schneiden.

Apfel vierteln und Stielansatz entfernen.

Grünkohl waschen und in Streifen schneiden.

Alle Zutaten in den Mixer geben, Wasser hinzufügen, kurz auf niedriger Stufe starten und dann auf höchster Stufe pürieren.

## **Getreidedrinks und Milchalternativen**

### **Weißer Mandelmilch**

100 g geschälte Mandeln

300 ml Wasser zum Einweichen

500 ml Wasser zum Pürieren

1 Prise Salz

Die Mandeln über Nacht in Wasser einweichen.

Einweichwasser abgießen und die Mandeln in einem Durchschlag abspülen. Alle Zutaten in den Mixer geben, auf niedriger Stufe starten und dann auf höchster Stufe sehr fein pürieren.

Wenn gewünscht, die Mandelmasse anschließend durch ein Tuch passieren. Im Kühlschrank 2-3 Tage haltbar.

## **Macadamiamilch**

10-15 Macadamianüsse

500 ml Wasser

3-4 Datteln

Kurz auf niedriger Stufe starten, dann auf höchster Stufe fein pürieren. Im Kühlschrank 2-3 Tage haltbar.

## **Nussmus und Brotaufstriche**

### **Mandelmus**

60 g Öl

350 g Mandeln

Geschwindigkeit "low"

Auf niedriger Stufe mixen. Zwischendurch das Gerät ausschalten und die Mandelmasse im Mixbehälter mit einem Kunststoff- oder Silikonspachtel wieder nach unten streichen. Solange mixen, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Wenn sich eine Luftblase bildet, eventuell ein paar Tropfen Öl zusätzlich hinzugeben.

### **Tahin (Sesammus)**

200 g geschälte Sesamsamen

4-5 EL Sesamöl

Alle Zutaten in den Mixer geben und fein pürieren. In Schraubgläsern aufbewahrt, ist Tahin im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar.

## **Aprikosen-Dattel-Aufstrich**

100 g getrocknete Aprikosen  
4-5 entsteinte, getrocknete Datteln  
100 ml Wasser oder Orangensaft  
1 EL gemahlene Mandeln  
1 Messerspitze Zimt.  
1 EL Zitronenschale

Aprikosen und Datteln über Nacht in Wasser oder Saft einweichen lassen. Mit der Flüssigkeit im Mixer pürieren, gemahlene Mandeln, Zimt und Zitronenschale dazugeben und abschmecken. Im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.

## **Suppen**

### **Rohkost-Suppe**

1 Möhre  
1 Selleriestange  
1 Tomate  
1 Knoblauchzehe  
2 Tassen Wasser



Alle Zutaten in den Mixer geben und mit dem 60-Sekunden-Automatikprogramm verarbeiten. Anschließend so lange mixen, bis die Suppe die gewünschte Temperatur erreicht hat.

## **Gazpacho (kalte Gemüsesuppe aus Spanien)**

1 kleine Salatgurke  
4 reife Tomaten  
1 grüne Paprikaschote  
1 rote Paprikaschote  
1 große Frühlingszwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
100 ml eiskaltes Wasser  
2 EL Rotweinessig  
glatte Petersilie  
4 EL Olivenöl  
etwas Salz  
Pfeffer  
schwarze Oliven

Gurke, Tomaten, Paprikaschoten, Zwiebel und Knoblauch vorbereiten, in Stücke schneiden und in den Mixer geben. Mehrere Stängel Petersilie waschen, Blätter abzupfen und ebenfalls in den Mixer geben. Wasser hinzugeben und auf höchster Stufe fein pürieren. Essig und Olivenöl hinzugeben und nochmals kurz mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Suppentassen verteilen. Petersilienblätter von 2 Stängeln abzupfen und mit den entsteinten Oliven fein hacken. Über den Gazpacho geben und kalt servieren.



***Guten Appetit und viel Spaß mit Ihrem  
OmniBlend V!***

# Ihr OmniBlend V

## Übersicht

