

SINCE 1908

Solis

TWIST AND MIX BLENDER PRO

Type 8322

Gebruiksaanwijzing



▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

1. Om een stroomstoot te vermijden, mogen noch de 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, schone en droge ondergrond staan, zoals een tafel of werkoppervlak. Tijdens gebruik kan de mengbeker vibreren of heen en weer bewegen. Daarom mag de blender 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.

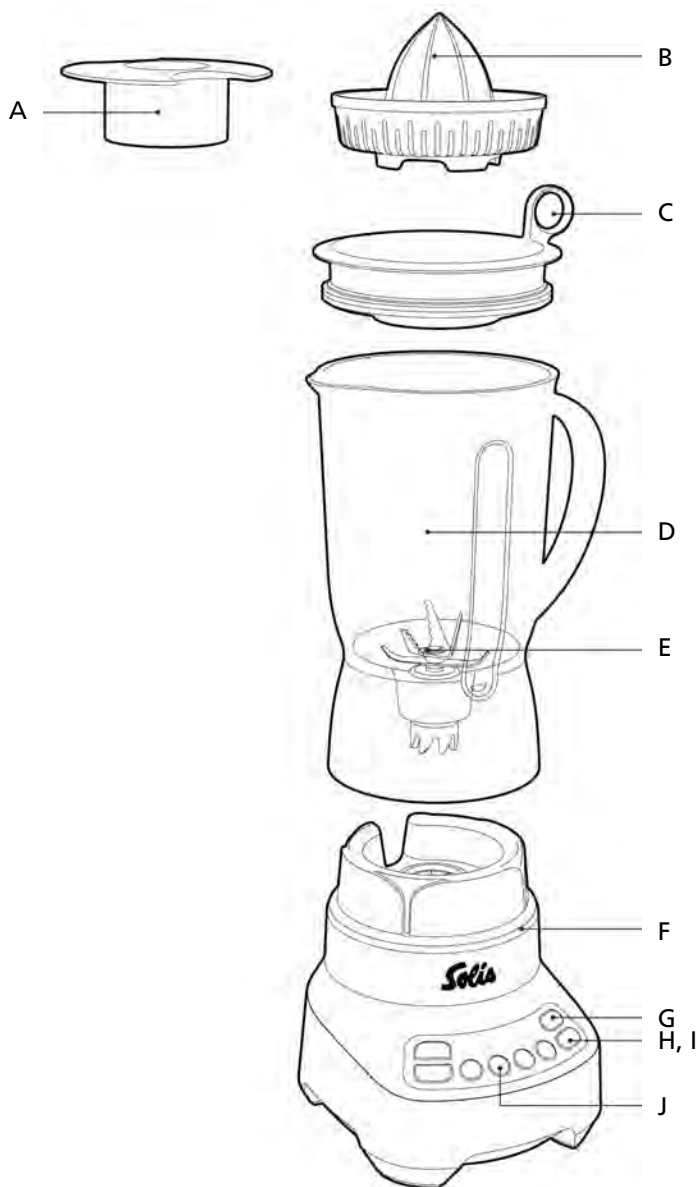
9. Haal altijd de stekker uit het stopcontact, als u het apparaat niet gebruikt, het onbeheerd achterlaat of als deze schoongemaakt moet worden. We raden het gebruik van een aardlekschakelaar aan, om een extra zekerheid bij het gebruik van elektrische apparatuur te waarborgen. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar van maximaal 30 mA te gebruiken. Vakkundig advies vindt u bij uw elektriciens.
10. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker of de accessoires.
11. Laat de blender 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 blender 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 onwettende en onervaren personen (ook kinderen) mogen de blender niet gebruiken, tenzij door een bevoegd persoon toezicht wordt gehouden of diegene exact uitlegt hoe het apparaat gebruikt dient te worden. Bovendien moeten zij precies begrijpen welke

gevaarlijke situaties zouden kunnen ontstaan en hoe het apparaat gebruikt kan worden op een veilige manier. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen. Het apparaat mag in geen geval door kinderen jonger dan 8 jaar gebruikt 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 blender spelen.
25. Het apparaat beschikt over een beveiliging voor oververhitting.
26. Controleer voor gebruik of de Solis Twist and Mix Blender Pro 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 stecken of als de pijl van de citruspers richting "BLEND" staat.
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 een 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. Houd tijdens gebruik altijd handen, vingers, haar, kleding, sieraden of keukengerie uit de buurt van de blenderkom en zeker uit de binnenkant van de kom. Letselgevaar!
35. U mag alleen met uw vingers, handen of keukengerie 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. Vermijd de bewegende delen van de blender ten alle tijden!
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 Twist and Mix Blender Pro alleen voor de bereiding van eten en/of drinken.
40. Gebruik de blender nooit zonder eten of vloeistoffen in de blenderkom.
41. Gebruik geen hele hete of kokende vloeistoffen. Deze moeten op kamertemperatuur 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. 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.
44. Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en stickers en spoel de deksel met de maatbekersluiting, de citruspers 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. 15 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 kleinere hoeveelheden af te meten. Draai de maatbekerafsluiter rechtsom in de deksel om deze voor het mixen af te sluiten.
- B. **Citruspers** als opzetstuk op de deksel, om citroen, limoen of sinaasappel direct in de blenderkom te kunnen persen. Draai de citruspers rechtsom op de deksel, om deze vast te zetten. Als de pijl naar de "JUICE" stand is gericht, dan stroomt het geperste sap direct in de blenderkom. Als de pijl naar de "BLEND" stand is gericht, dan stroomt het sap niet in de blenderkom, omdat de deksel dan is afgesloten; met apparaat kan nu mixen.
- C. **Speciale deksel voor een perfecte afdichting**, met grote trekklus om de deksel eenvoudig te verwijderen.
- D. **Blenderkom voor 1.4 liter met maatverdeling van BPA vrij Tritan™** : Uiterst stabiel, onbreekbaar, stootvast en vaatwasser.
- E. **MiniKinetix® messen/blenderkom systeem**: De speciale vorm van de blenderkom en messen zijn zo op elkaar afgestemd, dat de RVS messen de ingrediënten volledig verkleinen en voorkomen dat er ongemixte of onverkleinde etenswaren aan de wand of in het mengsel blijven zitten. De binnenste messen zijn extra scherp geslepen en verkleinen daardoor extreem effectief. De buitenste messen zorgen voor de unieke Kinetix® beweging in de blenderkom.
- F. **Automatische beveiliging tegen oververhitting**: Zelfherstellende beveiliging tegen het oververhitten van de motor.
- G. **PULSE knop** voor korte, krachtige mix intervallen.
- H. **SMOOTHIE knop** voor de bereiding van perfect gemixte en romige smoothies en drankjes.
- I. **AUTO CLEAN functie** voor het spoelen en snel drogen van de blenderkom; wordt ook met de SMOOTHIE knop geactiveerd. Blenderkom niet einweichen!
- J. **4 elektronische snelheden** voor een optimale verwerking van verschillende etenswaren: van langzaam mixen tot het volledig vloeibaar maken op de hoge snelheidstand.

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.

▲ DE FUNCTIE VAN UW SOLIS TWIST AND MIX BLENDER PRO

HET BEDIENINGSPANEEL



AANZETTEN

ON/OFF knop

- Met de ON/OFF knop kunt u het apparaat aanzetten. De functieverlichting knip-pert rood en de blender is klaar voor gebruik.

CANCEL knop

- Met de CANCEL knop stop je iedere ingestelde functie.

HANDMATIGE INSTELLINGEN

Elektronische snelheden

- Uw Solis Twist and Mix Blender Pro beschikt over 4 snelheden, van MIX (mixen) tot LIQUIFY (vloeibaar maken).
- De snelheid MIX gebruikt u voor het langzaam mixen van gevoelige leversmid-delen in een vouwbeweging. MIX kan gebruikt worden om natte en droge etens-waren met elkaar te mixen.
- De snelheid CHOP gebruikt u om te hakken en vaste etenswaren, zoals groen-ten en noten, te verkleinen.
- De snelheid BLEND gebruikt u voor het snel mixen of pureren van fruit, sauzen en dressings.
- De snelheid LIQUIFY is de snelste instelling en ideaal voor het bereiden van cock-tails, drankjes en andere mengsels die heel fijn gemixt moeten worden.

PULSE knop

- De PULSE knop is ideaal voor alle etenswaren die met een sterke mixinterval verkleind en verwerkt moeten worden. Door gebruik van de PULSE functie worden de ingrediënten in de blenderkom ook aan het circuleren gebracht. De PULSE functie werkt alleen zolang deze knop ingedrukt is.

De PULSE knop wordt ook gebruikt om ijsklontjes te verkleinen.

VOORGEPROGRAMMEERDE PROGRAMMA'S

SMOOTHIE (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.

AUTO CLEAN (Duur: 60 seconden)

- 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 SMOOTHIE | 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.

Let op: Als u de blenderkom laat staan of laat weken, dan kan het oppervlak van de blenderkom beschadigen, met name als er citroensap verwerkt is. Daarom adviseren wij u om de blenderkom direct te reinigen met warm water en zeep en daarna grondig af te spoelen met schoon water en de blenderkom af te drogen.

Opmerking: Als de blender in gebruik is en u drukt tussendoor op een andere, willekeurige knop, dan wisselt de blender 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.
- Wees voorzichtig als u grote hoeveelheden of vloeistoffen mixt – het mengsel kan door de maatbekeropening in de deksel uit de blenderkom spatten!
- Als u de citruspers gebruikt, let er dan op de pijl: Wijst de pijl van de citruspers op "JUICE" dan loopt het geperste sap direct in de blenderkom. Als u aansluitend wilt mixen, draai dan de citruspers, zodat deze richting "BLEND" wijst: Alleen dan is de deksel van de blenderkom gesloten en is gewaarborgd dat de inhoud niet uit de blenderkom spat!
- Gebruik de blender slechts zolang als het etenwaren of het mixproces dat daarvoor nodig heeft, om zo een perfect eindproduct te krijgen. Mix etenwaren niet langer dan nodig!
- Gebruik de PULSE knop als etenwaren te dik of te groot zijn om in de blenderkom te kunnen circuleren.
- Overschrijdt nooit de MAX markering wanneer u de blenderkom met etenwaren of vloeistoffen vult.
- Ingrediënten kunnen aan de wand van de blenderkom blijven kleven. Om het etenwaren weer in de richting van de messen te brengen, moet u altijd de blender uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen. Wacht totdat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen. Haal dan pas de deksel eraf. Met een kunststof spatel kunnen de ingrediënten van de wand richting de messen worden geduwd. Zet daarna de deksel er weer op, doe de stekker in het stopcontact, zet de blender weer aan en ga verder met mixen.
- Mocht u tijdens het mixen op het bovenste gedeelte van de motorbasis vochtigheid zien, zet het apparaat dan direct uit met de ON/OFF knop en trek de stekker uit het stopcontact. Wacht totdat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen. Haal de blenderkom eraf en veeg de motorbasis direct met een droge doek of keukenrol af.
- U kunt ten alle tijden het mixen stoppen, ook tijdens het SMOOTHIE programma, door op de CANCEL knop te drukken.
- **Als de blender gedurende 120 seconden (of 60 seconden in de SMOOTHIE stand) aan het mixen is, dan schakelt deze automatisch uit. Dit is een veiligheidsmechanisme ter bescherming van de motor.**
- U kunt ook tijdens het mixen de snelheid of het programma veranderen of corrigeren. Druk op de knop van een ander programma en de blender wisselt direct naar het nieuw gekozen programma of snelheid.

- Gebruik de SMOOTHIE knop om fruit, ijs en yoghurt in dikke, romige smoothies, crèmes of milkshakes te veranderen.
- Gebruik de PULSE functie voor etenswaren, die alleen een korte en krachtige mix-interval nodig hebben, bijvoorbeeld om noten te hakken of ijsklontjes te verkleinen.
- De blender kan gebruikt worden om maximaal 8 – 10 ijsklontjes van standaard grootte te verkleinen. Gebruik hiervoor de PULSE knop.
- Als u drankjes met ijsklontjes of bevroren fruit verwerkt, dan moet u ook de PULSE knop meerdere malen kort indrukken.
- Ingrediënten worden optimaal gemixt en verkleind, als u een snelheidsfunctie afwisselt met de PULSE functie.
- 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.
- **Mix dikkere mengsels niet langer dan 10 seconden. Ook normaal mixen moet niet langer dan 60 seconden duren. Mochten de ingrediënten langer nodig hebben, zet de blender dan 60 seconden uit en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht tot de messen volledig tot stilstand zijn gekomen en roer de ingrediënten even met een kunststof spatel om, voordat u de blender opnieuw start. Deze pauze beschermt de motor tegen overbelasting.**
- Deze blender is **niet** geschikt voor het kneden van deeg of het pureren van bijvoorbeeld aardappels.
- Als u warmte ingrediënten verwerkt, doe dan nooit meer dan 2 cups hiervan in de blenderkom. Plaats bovendien een theedoek op de deksel en houd de deksel met de hand vast.
- **Mix nooit hete of kokendhete ingrediënten.** Deze moeten altijd tot handwarm of kamertemperatuur afgekoeld zijn, voordat u deze in de blenderkom doet. Dit is een veiligheidsmaatregel, om te zorgen dat warme damp de deksel niet kan losmaken en ophoog kan duwen.

BEVEILIGING TEGEN OVERBELASTING



Waarschuwing:

Gebruik het apparaat niet verder als alle controlelichten gelijktijdig knipperen. De automatische bescherming tegen overbeveiliging is dan in werking getreden.

Als de motor van uw Solis Twist and Mix Blender Pro overbelast is, dan schakelt het apparaat ter bescherming uit en op het bedieningspaneel gaan alle controlelichten knipperen.

Schakel het apparaat uit met de ON | OFF knop en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht 15 minuten, zodat de motor kan afkoelen. Doe daarna de stekker weer in het stopcontact en druk opnieuw op de ON | OFF knop. Als de motor voldoende is afgekoeld dan knipperen de controlelichten niet meer en kunt u de blender weer zoals in deze handleiding beschreven is in gebruik nemen.

Let op: U mag alleen verder gaan met mixen, als de controlelichten niet meer knipperen.

▲ BEREIDINGSTABEL

Etenswaren	Bereiding	Hoeveelheid	Functie	Duur
Rauwe groenten	Schillen en in stukken van 1,5 – 2 cm snijden.	200 g	CHOP / 2	10 – 30 sec.
Noten	Schil verwijderen.	200 g	CHOP / 2	10 – 20 sec.
Broodkruimels	Korst van het brood verwijderen en in stukken van 2 cm grosse snijden.	100 g	PULSE	40 – 50 sec.
Cake/Koekjes	Halveren	125 g	PULSE	50 – 60 sec.
Slagroom	Indien gewenst, voor het kloppen suiker of vanille toevoegen.	300 ml	MIX / 1 en PULSE	30 – 40 sec.
Smoothie	Melk, vers en verkleind fruit, yoghurt en ijs toevoegen.	Max. 800 ml	SMOOTHIE	60 sec.
Saus van vers fruit	Hele bessen of stukken zacht fruit (zoals perzik) toevoegen.	250 g	BLEND / 3	10 – 30 sec.
Kruiden	Alleen de bladeren gebruiken.	1 cup	CHOP / 2	10 – 15 sec.
Gepureerde soepen	Soep eerst laten afkoelen tot kamertemperatuur.	800 ml	BLEND / 3	15 – 20 sec.
Dressing	Olie en azijn of citroensap en kruiden toevoegen.	250 ml	BLEND / 3	15 – 20 sec.
Geschaaft of verkleind ijs	Ijsklontjes in de blenderkom doen.	Max. 8 – 10 ijsklontjes	PULSE	60 sec.

Opmerking: Deze tabel dient alleen ter indicatie.

▲ PROBLEMEN & OPLOSSINGEN

Probleem	Oplossing
De motor start niet of de messen roteren niet	<ul style="list-style-type: none">– Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en het apparaat aanstaat.– Controleer of de blenderkom en de deksel juist geplaatst zijn.– Controleer of de ON I OFF knop of de gekozen functie resp. snelheid oplicht.– Als alle controlelichten knipperen, dan is het apparaat overbelast. Kijk hiervoor op de voorgaande pagina.
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 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 alle controlelichten knipperen.– Als alle controlelichten knipperen, zet de blender dan uit met de ONIOFF knop en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat 15 minuten afkoelen en stop dan de stekker weer in het stopcontact en zet het apparaat opnieuw aan met de ONIOFF knop.– 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, de deksel en de maatbeker 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 SMOOTHIE I AUTO CLEAN knop. Mochten er etensresten hardnekkig zijn aangekoekt, voeg dan ook nog een theelepeltje vloeibaar afwasmiddel toe.
- Spoel daarna de blenderkom, de deksel en de maatbeker en/of citruspers nogmaals met warm water of maak deze allebei schoon in warm afwaswater met een zachte doek of afwasborstel.
- Let erop dat alle wasmiddelresten zorgvuldig uit de blenderkom worden afgespoeld.
- Als de blenderkom, deksel en maatbeker en/of citruspers goed schoon zijn, dan alles goed af-drogen.
- **Opmerking:** de blenderkom is het makkelijkst te reinigen als u dit direct na gebruik doet.

HIER MOET U OP LETTEN ALS U CITROENSAP GEBRUIKT

- Sap van citrusvruchten kan de wand van de blenderkom aantasten en de levensduur van de blenderkom beïnvloeden. Wij raden aan om de blenderkom direct na gebruik in warm waswater schoon te maken, deze af te spoelen met helder water en aansluitend direct af te drogen. Laat de blenderkom niet staan of weken!

REINIGING IN DE VAATWASSER

- De blenderkom en de deksel en/of de citruspers 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 en/of de citruspers in het bovenste gedeelte van de vaatwasser.

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. Alleen warm water, een mild afwasmiddel en een zachte doek gebruiken.

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, vult u de blenderkom met warm spoelwater en laat deze maximaal 5 minuten inwerken. Daarna reinigt u de blenderkom met een mild afwasmiddel en vervolgens naspoelen met helder water en goed afdrogen. Altijd met open deksel opbergen.
- Leg de deksel hoogstens 5 minuten in warm spoelwater. Aansluitend met een mild afwasmiddel en warm water reinigen en aansluitend naspoelen met helder water en goed afdrogen.

OPBERGEN

- Berg uw Solis Twist and Mix Blender Pro 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

Modell-Nr.	BBL405, type 8322
Productbeschrijving	Blender
Spanning/frequentie	220–240 V~ / 50 Hz
Vermogen	1.000 Watt
Afmetingen (b x h x d)	ca. 17 x 42/43 (zonder/met citruspers) x 19,5 cm
Gewicht	ca. 2,54 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



Recepten

- 20 Soepen
- 22 Taarten
- 24 Smoothies
- 26 Drankjes
- 29 Dips
- 32 Dressings / Sauzen



SOEPEN

AARDAPPELPREISOEP

Voor 4 personen

- **Ingrediënten**

40 g boter

1 eetlepel olijfolie

2 preistengels, dun gesneden

750 g aardappelen, grof verkleind

1 liter kippenbouillon

Zout en witte peper, naar wens

Fijn gesneden bieslook om mee te serveren

- **Bereiding**

1. Verhit de boter en olie in een grote pan. Voeg de prei toe en fruit deze al roerende gedurende 3 – 4 minuten, totdat de prei zacht is. Voeg de aardappelen en kippenbouillon toe. Breng alles aan de kook en verlaag dan de temperatuur en afgedekt nog ca. 20 minuten laten doorkoken, totdat de aardappelen zacht zijn. Haal de pan van de warmtebron en laat de soep afkoelen tot kamertemperatuur.
2. Doe een deel van de soep in de blenderkom en sluit af met de deksel met maatbeker afsluiter. Pureer de soep met behulp van de MIX / 1 knop. Doe de gepureerde soep in een kom en volg dezelfde stappen voor de rest van de soep.
3. Doe de gepureerde soep weer terug in de pan. Kruid de soep naar wens en warm de soep al roerend weer op.
4. Garneer de soep voor het serveren met bieslook.

- **Tip**

Als de soep tijdens het koken of mixen te dik wordt, voeg dan nog wat bouillon of water toe.

THAILSE ZOETE AARDAPPEL SOEP

Voor 4 personen

- **Ingrediënten**

2 eetlepel olie

1 grote ui, gesneden

2 teentjes knoflook, gesneden

1 – 2 eetlepels rode curry pasta

1 kg geschilde en gesneden zoete aardappelen

1 liter kippenbouillon

270 ml kokosmelk

Zout en vers gemalen zwarte peper, naar smaak

Vers, gehakte koriander om te decoreren

- **Bereiding**

1. Verhitte de olie in een grote pan. Voeg de uien, knoflook en curry pasta toe en roer gedurende 4 – 5 minuten, totdat de uien zacht zijn en de curry pasta geur goed vrij is gekomen.
2. Voeg de zoete aardappelen en kippenbouillon toe en breng aan de kook. Verlaag de temperatuur en laat de soep afgedekt nog 25 minuten doorkoken, totdat de aardappels zacht zijn. Haal de pan van de warmtebron en laat de soep afkoelen tot kamertemperatuur.
3. Doe een deel van de soep in de blenderkom en sluit af met de deksel met maatbeker afsluiter. Mix de soep met behulp van de BLEND / 3 knop. Doe de gepureerde soep in een kom en volg dezelfde stappen voor de rest van de soep.
4. Doe de gepureerde soep weer terug in de pan en voeg de kokosmelk toe. Kruid de soep naar wens en warm de soep al roerend weer op.
5. Garneer de soep voor het serveren met koriander.

- **Tip**

Als de soep tijdens het koken of mixen te dik wordt, voeg dan nog wat bouillon of water toe.

TAARTEN

FRAMBOZEN CHEESE CAKE

Voor 8 personen

- **Ingrediënten**

250 g lange vingers

125 g gesmolten boter

200 ml zure room op kamertemperatuur

150 g suiker

1 theelepel vanille-extract

3 eieren

500 g roomkaas op kamertemperatuur, in stukken gesneden

125 g (1 cup) verse of bevroren frambozen

- **Bereiding**

1. Verwarm de oven voor op 160 °C (140 °C in een heteluchtoven). Bedek een springvorm met een diameter van 20 cm met bakpapier.
2. Doe de helft van de lange vingers in de blenderkom en sluit af met de deksel met maatbeker afsluiter. Verklein de lange vingers in enkele mix intervallen met behulp van de PULSE knop. Doe deze in een schaal en verklein op dezelfde manier ook de andere helft van de lange vingers.
3. Voeg de gesmolten boter toe en meng alles goed. Verdeel het biscuitemengsel evenredig op de bodem en de zijkant van de springvorm en druk dit aan met behulp van een glas. Zet dit 10 minuten in de koelkast.
4. Doe de zure room, suiker, vanille-extract en eieren in de blenderkom en sluit af met de deksel met maatbeker afsluiter. Mix alles gedurende 30 seconden met behulp van de LIQUIFY / 4 knop.
5. Voeg de helft van de roomkaas toe en sluit de deksel. Mix nogmaals 30 seconden met behulp van de LIQUIFY / 4 knop, totdat alles goed gemengd is.

6. Voeg de rest van de roomkaas toe en sluit af met de deksel met maatbekerafsluiter. Gebruik nogmaals 30 seconden de LIQUIFY / 4 knop tot de massa helemaal zacht is. Let op, mix niet te lang!
7. Giet het roomkaasmengsel in de springvorm en verdeel de frambozen over de bovenkant. Doe de vorm in de oven en bak gedurende 50 – 60 minuten. Het midden van de taart moet nog een beetje zacht zijn, omdat de cheese cake in de koelkast nog vaster wordt.
8. Zet de oven uit en zet de deur van de oven op een kiertje. Laat de cheese cake dan nog 2 uur in de oven staan, totdat deze volledig is afgekoeld. Hierdoor breekt de taart niet. Zet de taart daarna in de koelkast, totdat deze helemaal goed afgekoeld is.

SMOOTHIES

ONTBIJTSMOOTHIE

Voor 2 glazen

- **Ingrediënten**

250 ml (1 cup) gekoelde sinaasappelsap

250 g verse aardbeien, ontkroont

½ theelepel geraspte sinaasappelschil

1 – 2 eetlepels havermoutvlokken

2 bolletjes bevroren vruchtenyoghurt



- **Bereiding**

1. Doe alle ingrediënten in de blenderkom en sluit af met de deksel met maatberafluit.
2. Mix de ingrediënten met de SMOOTHIE functie, totdat het programma klaar is.

MANGO, KOKOSNOOT EN LIMOEN SMOOTHIE

Voor 4 glazen

- **Ingrediënten**

½ Limoen

400 ml gekoelde, vetarme kokosmelk

130 g (½ cup) Vanille yoghurt

1 grote (350 – 400 g) verse mango, in stukken gesneden

1 theelepel fijn geraspte limoenschil

5 ijsklontjes

- **Bereiding**

1. Gebruik de citruspers om het sap van de halve limoen in de blenderkom te persen.
2. Voeg de rest van de ingrediënten toe en sluit af met de deksel met maatbeker-afsluiter en mix alles met de SMOOTHIE functie, totdat het programma klaar is.

DRANKJES

LIMOEN MET MUNT CRUSH

Voor 2 glazen

- **Ingrediënten**

2 limoenen, geschild en in 8 stukken gesneden

16 – 20 muntblaadjes

60 ml suikersiroop (zie recept volgende bladzijde)

60 ml witte rum of wodka

8 ijsklontjes

250 ml (1 cup) sodawater

- **Bereiding**

1. Doe alle ingrediënten in de blenderkom en sluit af met de deksel met maatberafsluiter.
2. Gebruik de PULSE knop om in korte mixintervallen alle ingrediënten grof te verkleinen.



SUIKERSIROOP

Voor ca. 375 ml suikersiroop

- **Ingrediënten**

220 g (1 cup) witte suiker

250 ml (1 cup) water

- **Bereiding**

1. Doe de suiker en water in een steelpannetje en verwarm deze langzaam terwijl u blijft roeren, totdat de suiker helemaal opgelost is.
2. Breng dit aan de kook en verlaag daarna de temperatuur en laat 5 minuten doorpruttelen.
3. Haal de pan van het vuur en laat deze afkoelen. Bewaar in de koelkast in een luchtdichte bewaarbox.

DRANKJES

MARGARITA

Voor 4 glazen

- **Ingrediënten**

3 limoenen, gehalveerd

60 ml tequila

60 ml cointreau

60 ml suikersiroop (zie recept op vorige bladzijde)

10 ijsklontjes

- **Bereiding**

1. Gebruik de citruspers om het sap van de 6 halve limoenen direct in de blenderkom te persen.
2. Doe de overige ingrediënten in de blenderkom en sluit af met de deksel met maatbekerafsluiter.
3. Gebruik de LIQUIFY / 4 knop en mix net zolang, totdat alles goed gemixt is en het ijs goed verkleind is. Gebruik indien nodig ook de PULSE knop.
4. Verdeel de drank over vier cocktailglazen, waarvan de randen eerst in zout zijn gedrukt.

HUMMUS

- **Ingrediënten**

1 citroen, gehalveerd

400 g kikkererwten uit blik, afgespoeld en uitgelekt

2 teentjes knoflook, gehalveerd

2 eetlepel Tahini (sesampasta)

1 eetlepel warm water

1 theelepel gemalen komijnzaad

zout en vers gemalen zwarte peper, naar smaak

Om te garneren:

Extra Vergine olijfolie

Zoete paprika-poeder

Vers Turks brood

- **Bereiding**

1. Gebruik de citruspers om het sap van de beide helften van de citroen direct in de blenderkom te persen.
2. Voeg de kikkererwten, knoflook, tahini, water en komijn toe aan de blenderkom en sluit af met de deksel met maatbeker afsluiter.
3. Mix met behulp van de BLEND / 3 knop, totdat alles zacht is. Gebruik indien nodig, en alleen als het apparaat uitstaat, een kunststof spatel om de massa van de wand richting de messen te duwen. Naar wens kruiden.
4. Doe de inhoud in een schaal. Giet hierover een beetje olijfolie en bestrooi met paprika-poeder. Serveer met Turks brood.

- **Tip**

Als de dip tijdens het mixen te dik wordt, voeg dan een beetje water toe.

DIPS

PITTIGE WORTEL MET FETA DIP

- **Ingrediënten**

500 g wortelen, geschild en in stukken van 1,5 cm gesneden

2 eetlepel Extra Vergine olijfolie, en wat extra om mee te serveren

Zout en peper naar smaak

125 g (½ cup) griekse natuuryoghurt

3 theelepels appelazijn

1 teentje knoflook, gehalveerd

*1 eetlepel verse, gehakte korianderblaadjes
en wat extra blaadjes om mee te garneren*

1¼ theelepel komijnzaad

½ theelepel gemalen gember

Een snufje gemalen chilipoeder of cayennepeper

Zout en vers gemalen zwarte peper, naar smaak

50 g Fetakaas, verkruimeld

Knapperig pitabrood

- **Bereiding**

1. Verwarm de oven voor op 170 °C (150 °C in een heteluchtoven). Bedek een bakplaat met bakpapier.
2. Verdeel de stukken wortel op de bakplaat en besprenkel met olie, zo dat alle wortelen met olie bedekt zijn. Voeg naar wens zout en peper toe. Bak gedurende 50 minuten totdat alle wortelen zacht zijn en draai alles halverwege even om. Zet deze 10 minuten aan de kant om af te koelen. Doe ze daarna in de blenderkom.
3. Voeg de rest van de olijfolie, yoghurt, azijn, knoflook, koriander, komijn en gember toe en sluit af met de deksel met maatbeker afsluiter.

4. Gebruik de BLEND / 3 knop en mix net zolang, totdat alles zacht is. Gebruik indien nodig, en alleen als het apparaat uitstaat, een kunststof spatel om de massa van de wand richting de messen te duwen. Naar wens kruiden.
5. Doe het mengsel in een schaal en bedek met plastic folie. Zet dit tenminste 1 uur in de koelkast om af te koelen.
6. Voeg de helft van de feta vlak voor het serveren toe en roer alles goed door. Verdeel de rest van de feta over de op en besprenkel met wat olijfolie en vers korianderblad. Serveer met knapperige vers gebakken pitabrood.

DRESSINGS / SAUZEN

MAYONNAISE

Voor ca. 250 ml

- **Ingrediënten**

½ citroen

2 eigeel

1 theelepel Dijon mosterd

1 theelepel zout

250 ml (1 cup) druivenpitolie of lichte olijfolie

- **Bereiding**

1. Gebruik de citruspers om de halve citroen direct in de blenderkom te persen.
2. Voeg het eigeel, mosterd en zout toe aan de blenderkom en sluit af met de deksel met maatbekerafsluiter.
3. Mix gedurende 30 seconden met de MIX / 1 knop, totdat alles goed gemixt is.
4. Voeg, terwijl de blender op de MIX stand doordraaid, langzaam de olie toe via de opening van de maatbekerafsluiter. Voeg toe, totdat het mengsel dik is. Dit duurt ongeveer 1 minuut.
5. Doe alles in een luchtdichte en hersluitbare bewaarbox en zet deze in de koelkast. Deze is in de koelkast tot 1 wee houdbaar.

- **Variatie voor een Caesar dressing**

- Gebruik 1 citroen in plaats van ½ citroen.
- Laat het zout weg.
- Voeg 1 eetlepel Worcestersaus, 3 – 4 anchovis filets en 2 teentjes knoflook toe en mix deze samen met het eigeel en de mosterd.
- Verder het recept volgen en met zout en peper op smaak brengen.

- **Variatie voor een gegrilde knoflookaioli**
 - Verwijder de bovenkant van de knoflookbol en wikkel deze in zijn geheel in aluminiumfolie. Bak deze in de oven op 200 °C gedurende 30 minuten, totdat deze zacht is en de geur goed vrijkomt.
 - Bereid, terwijl de knoflook aan het afkoelen is, de mayonaisse zoals beschreven, maar laat de mosterd weg.
 - Druk de knoflookbol uit en gebruik de MIX / 1 knop om deze goed door de mayonaisse te mixen.

DRESSINGS / SAUZEN

PESTOSAUS

- **Ingrediënten**

*2 goed gevulde cups basilicumbladeren
(hiervoor heeft u een grote bos basciulicum nodig)*

2 teentjes knoflook, gehalveerd

2 theelepel citroensap

40 g geroosterde pijnboompitten

60 g geraspte Parmezaanse kaas

125 ml (½ cup) olijfolie

Zout en vers gemalen, zwarte peper

- **Bereiding**

1. Doe alle ingrediënten in de aangegeven volgorde in de blenderkom en sluit af met de deksel met maatbekerafsluiter.
2. Mix alle ingrediënten met behulp van de CHOP / 2 knop, totdat alles fijn gehakt en bijna zacht is. Gebruik indien nodig, en alleen als het apparaat uitstaat, een kunststof spatel om de massa van de wand richting de messen te duwen. Naar wens kruiden.
3. Doe de saus in een luchtdichte hersluitbare bewaarbox en zet deze in de koelkast.

- **Tip**

Pestosaus is luchtdicht bewaard tot 3 dagen in de koelkast houdbaar. Giet een beetje olijfolie over de pestsous heen, zodat deze niet bruin wordt.