INVENTUM

maakt 't moment

MIXER • MIXER • MIXEUR

blender

NB500R
NB600R



- gebruiksaanwijzing
- instruction manual
- gebrauchsanleitung
- mode d'emploi

2 JAAR INVENTUM GARANTIE

OMRUIL SERVICE

OER HOLLANDS SINDS 1908

Nederlands

1. veiligheidsvoorschriften pagina 3
2. product omschrijving pagina 5
3. voor het eerste gebruik pagina 5
4. het gebruik van de blender pagina 6
5. tips pagina 6
6. reiniging & onderhoud pagina 6
7. recepten pagina 7

Garantie & Service *pagina 24*

English

1. safety instructions page 8
2. appliance description page 10
3. before first use page 10
4. using the mixer page 11
5. tips page 11
6. cleaning & maintenance page 11
7. recipes page 11

Guarantee & After sales service *page 25*

Deutsch

1. Sicherheitshinweise Seite 13
2. Beschreibung des Geräts Seite 15
3. vor der Inbetriebnahme Seite 15
4. der Gebrauch des Mixers Seite 16
5. Tips Seite 16
6. Reinigung & Pflege Seite 16
7. Rezepte Seite 17

Garantie & Service *Seite 26*

Français

1. consignes de sécurité page 18
2. définition de l'appareil page 21
3. pour la première utilisation page 21
4. l'utilisation du mixer page 22
5. conseils importants page 22
6. nettoyage & entretrien page 22
7. recettes page 22

Garantie & Service *page 27*

1 veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen.
- Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben.
- Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan

met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- **Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.
-  Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

2 product omschrijving

NB500R

1. Maatdop
2. Deksel
3. Mengbeker (inhoud 1 liter)
4. Standenknop
5. Basis (motorbehuizing)
6. Messen



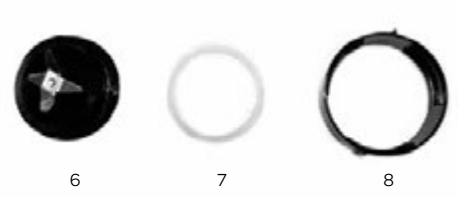


6

NB600R

1. Maatdop
2. Deksel
3. Mengbeker (inhoud 1,5 liter)
4. Standenknop
5. Basis (motorbehuizing)
6. Messen
7. Rubberen O-ring
8. Buitenste kunststof ring





6 7 8

3 voor het eerste gebruik

Voordat u de blender voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de blender voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de blender op een stevige vlakke ondergrond. Was alle losse onderdelen - glazen mengbeker, messen en het deksel - met warm water en een mild reinigingsmiddel af en droog ze daarna goed.
Wrijf het motorhuis met een licht vochtige doek schoon.
Wikkel het snoer altijd volledig af.

Gedurende de werking van het apparaat worden de ingrediënten van onderlangs via de zijkanten naar boven vervoerd en gaan dan via het midden weer naar beneden. Dit systeem zorgt ervoor dat zelfs ijsblokjes gegarandeerd volledig fijn gemalen worden.
Onder de glazen mengbeker is een kunststof ring bevestigd. Deze zorgt er tevens voor dat de glazen mengbeker stabiel op een vlakke ondergrond gezet kan worden. Zorg ervoor dat alle onderdelen goed droog zijn voor u het apparaat in gebruik neemt.

- Zodra u het snoer heeft afgewikkeld, plaatst u de blender op een stevige vlakke ondergrond. Oefen een paar keer om de blender uit elkaar te halen en dan weer in elkaar te zetten zonder ingrediënten.
- Het deksel is in het midden voorzien van een dop welke zowel gebruikt kan worden als maatdop als voor het toevoegen van ingrediënten. De opening in het midden van het deksel geeft de mogelijkheid om toevoegingen geleidelijk aan het geheel toe te voegen.
- In de basis bevindt zich de motor. De behuizing is vanwege zijn grote diameter zeer stabiel.
- De knoppen regelen de snelheid van het apparaat. U heeft de keuze uit 2 snelheden en een Pulse (ice crush) stand.
  - stand P = pulse stand
  - stand O = uit.
  - stand 1 = laagste snelheid.
  - stand 2 = hoogste snelheid
- De blender is voorzien van een pulse stand. Daarmee kunt u ijs crushen. De blender werkt dan alleen als u de knop naar links draait en vast houd. Zodra u de knop los laat, zal de blender stoppen.

4 het gebruik van de blender

Controleer of het voltage op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met het voltage dat gebruikt wordt in uw regio.

1. Plaats de blender op een schoon en droog oppervlak.
2. Zorg ervoor dat de standenknop van de blender uit (0) staat.
3. Doe de ingrediënten in de mengbeker en sluit deze door middel van het deksel af. Plaats de mengbeker rechtstandig op de motorbehuizing - niet draaien.
4. Schakel de blender in door een stand te kiezen met de standenknop. Let op: Schakel de blender niet constant in, dit kan problemen aan de motor veroorzaken. Gebruik de blender bij voorkeur 1 minuut per keer en laat de blender daarna 1 minuut uit staan.
5. Als de blender klaar is met mengen, fijnmalen of mixen dan zet u de knop uit (0) en wacht u tot het mes niet meer draait, daarna kunt u de mengbeker verwijderen. Til de mengbeker rechtstandig van de motorbehuizing.

5 tips

- Indien er een barst in de mengbeker zit de blender niet meer gebruiken. Dit kan namelijk leiden tot breuk tijdens het gebruik.
- Om spatten te vermijden altijd het deksel op de mengbeker plaatsen.
- Vloeibare ingrediënten altijd eerst in de blender gieten en daarna pas de vaste ingrediënten.
- De blender werkt optimaal indien u niet al te grote stukken vaste ingrediënten toevoegt.
- Indien u ijsblokjes maalt, dient er altijd een half kopje vloeistof bijgevoegd te worden.
- Om ingrediënten toe te voegen terwijl de blender in bedrijf is, dient u het dopje uit het deksel te halen en de ingrediënten via de opening toe te voegen.
- Indien de ingrediënten aan de wand van de mengbeker blijven kleven of niet goed gemixt worden, de motor uitzetten: wachten tot de messen niet meer draaien en de ingrediënten met behulp van een kunststof spatel in de richting van het mes duwen.
- Om de ingrediënten niet te fijn te malen, dient u er rekening mee te houden dat de blender in enkele seconden zijn werk doet, niet in minuten!
- Het verwerken van warme ingrediënten kan tot gevolg hebben dat er druk in de mengbeker wordt opgebouwd en dat warme vloeistoffen ontsnappen indien het deksel van de mengbeker genomen wordt. Daarom altijd het dopje uit het deksel verwijderen indien er warme ingrediënten worden bewerkt.

6 reiniging & onderhoud

Voordat u de blender gaat reinigen, dient u altijd de stekker uit de wandcontactdoos te verwijderen.

- De buitenkant van de motorbehuizing kan met een licht vochtige doek afgenomen worden. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de behuizing aantasten.
- **Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.**
- Verwijder het mes volgens onderstaande aanwijzingen uit de mengbeker. Wees hierbij uiterst voorzichtig, de messen zijn namelijk zeer scherp. De messen als één geheel schoonmaken en niet proberen van elkaar te halen. **Let op:** gebruik geen schuursponsen of andere agressieve schoonmaakmiddelen.

Voor het plaatsen en verwijderen van het mes heeft u de mengbeker en het mes nodig. Plaats de mengbeker, zonder deksel, onderste boven op een vlakke ondergrond. Nu kunt u de messen verwijderen. (Let op: bij model NB600R zit het messengedeelte vast aan de binnenste ring).
Om het mes te plaatsen, dient u het bovenstaande in omgekeerde volgorde te doen.

- De onderdelen die hieronder staan beschreven, mogen afgewassen worden:
  - glazen mengbeker
  - messen
  - deksel met dop
  - binnenste kunststof ring (NB600R)
  - rubberen O-ring (NB600R)
  - buitenste kunststof ring NB600R)

7 recepten

Zalmmousse – Voorgerecht
Ingrediënten:
15 gram gelatine in 15 cl. water
200 gram verse zalm
het sap van een halve citroen
1/8 liter yoghurt
1/8 liter crème fraiche
175 gram in blokjes gesneden komkommer (zonder schil)

Werkwijze: laat de gelatine zacht worden in het warme water, zoals op de verpakking aangegeven staat. Doe alle ingrediënten in de blender.
Voeg de gelatine toe. Mix het geheel gedurende 30 seconden. Schenk het over in een beboterde cakevorm en laat het geheel in de koelkast stollen.

Gazpacho - koude soep – Voorgerecht
Ingrediënten:
halve komkommer
halve groene paprika
1 kleine ui
2 teentjes knoflook
2 tomaten
20 gram broodkruim (van oud brood)
1 theelepel wijnazijn
2 eetlepels olijfolie
halve citroen
tabasco
40 cl. bouillon
zout en peper naar smaak toevoegen

Werkwijze: maak de komkommer, paprika, ui en knoflook schoon en snijd alles in stukken. Pel de tomaten. Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 20 seconden. Koud serveren.

Salsa – saus
Ingrediënten:
4 grote tomaten
2 groene Spaanse pepers
1 sjalot
1 bosje peterselie
1 theelepel gemalen komijn
1 theelepel vers citroensap
1 theelepel suiker
½ theelepel vers gemalen zwarte peper
¼ theelepel zout

Werkwijze: snijd de tomaten in vier grote stukken en verwijder de pitten uit de pepers. Knip de peterselie fijn en snijd het sjalotje in fijne stukjes. Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 20 seconden. Zet het voor gebruik nog een uur in de koelkast zodat de smaken goed vermengd zijn.

Fruithapje "voor de baby" – Tussendoortje
Ingrediënten:
1 appel
1 banaan
¼ liter sinaasappelsap
40 gram suiker
sap van een halve citroen

Werkwijze: doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 20 seconden. Koel serveren.

Rozijnentaartje - Nagerecht
Ingrediënten:
350 gram rozijnen, geweld in rum
5 dl. melk
3 eieren
75 gram gesmolten boter
60 gram suiker
1 zakje vanillesuiker
75 gram bloem

Werkwijze: doe alle ingrediënten in de blender, behalve de rozijnen. Mix het geheel gedurende 10 tot 20 seconden. Beboter een kleine vorm en leg de uitgelekte rozijnen op de bodem. Schenk de mix uit de blender op de rozijnen. Zet de vorm gedurende 45 minuten in een voorverwarmde oven op 240–260°C.

Bananen milkshake
Ingrediënten:
3 bananen
2,5 dl. roomijs
2,5 dl. melk of karnemelk
1 eetlepel bananen of sinaasappelsiroop

Werkwijze: verwijder de schil van de bananen. Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 30 seconden.
Smoothie
Ingrediënten:
450 gram vers fruit naar keuze
(bramen/bosbessen/aardbeien/meloen)
het sap van 2 sinaasappels
het vruchtvlees van een ¼ watermeloen
ijsblokjes

Werkwijze: doe al het fruit, vruchtvlees van de watermeloen en het sinaasappelsap in de blender en mix dit gedurende 20 seconden. Voeg nu de ijsblokjes toe en draai de knop een aantal keer op de pulse stand. Verdeel het in hoge glazen en serveer de smoothies.

Pina Colada – cocktail met alcohol
Ingrediënten:
30 ml. witte rum
20 ml. Malibu - witte rum met kokossmaak
60 ml. ananassap
40 ml. kokosroom
ijsblokjes

Werkwijze: doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 20 seconden.

Gezonde cocktail – cocktail zonder alcohol
Ingrediënten:
1 banaan
200 gram wortelen
100 gram knolselderij of meloen
50 ml. sinaasappelsap
het sap van 1 citroen
8 ijsblokjes

Werkwijze: doe, behalve de ijsblokjes, alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 40 seconden. Voeg de ijsblokjes toe en mix het geheel gedurende 20 seconden.

1 safety instructions

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or seperate remote-control system.
- Before cleaning and storing allow the appliance and the cooking plates to cool completely.
- Before plugging into a socket, check whether the voltage in your home corresponds with the voltage printed at the bottom of the appliance.
- Never let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in such a place where it could touch a heated oven or microwave. Do not allow this appliance to come in contact with curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Always use the appliance on a secure, dry, level surface.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Always carry out regular checks of the power cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs of damage to the power cord in the slightest degree, the entire appliance should be returned to the Customer Service Department.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- Always return the appliance after a malfunction, or if it has been damaged in any manner to the Customer Service Department for examination, repair or adjustment as special purpose tools are required.
- Never unplug it from the socket by pulling the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling the plug or power cord.
- An electrical appliance is not a toy and should therefore always be placed outside of the reach of children. Children are not always able to understand potential risks. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance may be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental skills or a lack of experience or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely, and are fully

aware of the consequent risks of use.

- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless supervised.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- If an extension cord is used, compare the marked electrical rating of the extension cord with the electrical rating on the appliance. Make sure that it can not be pulled by children or tripped over unintentionally.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with them.
- Never use the appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved Service Centre.
- **Never immerse any part of the main body, power cord and plug into water or any other liquid to protect yourself against electrical hazards.**
- When the appliance is used for other purposes than intended, or is when it is not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.
-  Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

2 appliance description

NB500R

1. Cap
2. Lid
3. Jug (capacity 1 liter)
4. Control knob with speed settings
5. Base
6. Knives





6

NB600R

1. Cap
2. Lid
3. Jug (capacity 1,5 liter)
4. Control knob with speed settings
5. Base
6. Knives
7. O-ring
8. Outer plastic ring





6 7 8

3 before first use

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any damage, possible from transportation. Place the mixer on a flat and stable surface. Rinse all the accessories - glass jug, knives and lid - with warm soapy water and dry them thoroughly. Wipe the base with a damp cloth. Always roll out the cord completely.

When the mixer is in use, the ingredients will be transported along the sides of the jug to the top and will come down through the middle. This system guarantees that even ice cubes will be completely crushed.

A plastic lock ring is connected at the bottom of the jug. This ensures the jug to stand stable on a flat surface. Make sure that all the parts are dry before you use the appliance.

- Place the mixer on a flat and stable surface as soon as you have rolled out the cord. Practice a few times to disassemble and assemble the mixer without any ingredients.
- The middle of the lid has a cap which can be used as a measuringcup and for adding ingredients. Through the opening in the lid you can gradually add ingredients.
- The base contains the motor. Because of it's size, the housing is very stable.
- The control knob regulates the speed of the mixer. The mixer has 2 speeds and a pulse (ice crush) setting.
  - setting P = pulse
  - setting O = off
  - setting 1 = lowest speed
  - setting 2 = highest speed
- The mixer can crush ice cubes with the pulse setting. This means that the mixer is only activated when you turn the knob to the pulse setting. As soon as you let go of the button the mixer will be deactivated.

4 using the mixer

Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.

1. Place the mixer on a flat, clean and dry surface.
2. Make sure that the mixer is not activated.
3. Place the ingredients in the jug and lock it with the lid.
4. Activate the mixer by choosing a speed setting.
   Attention: Do not activate the mixer constantly, this can cause engine problems. Do not use the mixer for more then 1 minute continuously, wait 1 minute before you operate it again.
5. When the mixer has finished mixing, blending or crushing turn the control button OFF (0) and wait until the knives have stopped turning, before you remove the jug.

5 tips

- When the jug is cracked, do not use the mixer anymore. This could lead to damage while using the mixer.
- To avoid splashes always place the lid on the jug.
- Always add liquid ingredients before adding solid ingredients in the mixer.
- The mixer mixes best when you do not add pieces which are too large.
- Always add a half a cup of liquids when you crush ice cubes.
- To add ingredients while the mixer is activated, take the cap out of the lid and add the ingredients through the opening.
- When the ingredients stick to the sides of the jug or are not mixed properly, shut off the engine: wait until the knives have stopped turning and push the ingredients with a spatula towards the knives.
- To prevent the ingredients from being blend to small, take into account that the mixer mixes in seconds, not minutes!
- Working with warm ingredients can cause a build-up of pressure in the jug and that can cause hot liquids to escape when you take the lid of the jug. Therefore always remove the cap from the lid when you are processing warm ingredients.

6 cleaning & maintenance

Always unplug the cord from the socket before cleaning the appliance.

- Wipe the base with a damp cloth. Do not use any abrasive or strong detergents.
- **Never place the appliance, the power cable or the plug in water or any other liquid.**
- Remove the knives according to the instructions below. Be careful, the knives are extremely sharp. Clean the knives as a whole do not try to take them apart. **Attention:** do not use any abrasive or strong detergents.

For placing and removing the knives you need the glass jug and the knives. Place the glass jug, without the lid, upside down on a flat stable surface.

You are now able to remove the knives.
To replace the knives follow the instructions in the reverse order.

- The following parts can be cleaned:
  - glass jug
  - knives
  - lid with cap
  - inner plastic ring (NB600R)
  - O-ring (NB600R)
  - outer plastic ring (NB600R)

7 recipes

Mousse of salmon – First course
Ingredients:
15 grams gelatine in 15 cl. water
200 grams fresh salmon
the juice of half a lemon
$^1/_8$ liter yoghurt
$^1/_8$ liter crème fraiche
175 grams of diced cucumber (peeled)

Process: let the gelatine soak in the warm water, as instructed on the package. Put all the ingredients in the mixer. Add the gelatine. Mix everything during 30 seconds. Pour it in a buttered cake tin and let it set in the fridge.

Gazpacho - cold soup – First course
Ingredients:
half a cucumber
half a green pepper
1 small onion
2 cloves of garlic
2 tomatoes
20 grams of breadcrumbs (of old bread)
1 teaspoon wine vinegar
2 tablespoons of olive oil
half a lemon
Tabasco
40 cl. broth
salt and pepper to taste

Process: clean the cucumber, pepper, onion and garlic and cut everything in pieces. Peel the tomatoes. Put all the ingredients in the mixer and mix everything during 20 seconds. Serve it cold.

Salsa – sauce
Ingredients:
4 large tomatoes
2 green Spanish peppers
1 shallot
1 bundle of parsley
1 teaspoon of ground cumin
1 teaspoon of fresh lemon juice
1 teaspoon of sugar
½ teaspoon of fresh ground black pepper
¼ teaspoon of salt

Process: cut the tomatoes in four large pieces and remove the pips from the peppers. Finely cut the parsley and the shallot. Put all the ingredients in the mixer and mix everything during 20 seconds. Place it before use an hour in the fridge to allow all the tastes to blend.

Fruit snack "for the baby" – Snack
Ingredients:
1 apple
1 banana
¼ liter orange juice
40 grams of sugar
juice of half a lemon

Process: put all the ingredients in the mixer and mix everything during 20 seconds. Serve it cool.

Raisin cake - Dessert
Ingredients:
350 grams of raisins, steeped in rum
5 dl. milk
3 eggs
75 grams melted butter
60 grams of sugar
1 packet of vanilla sugar
75 grams of flour

Process: put all the ingredients in the mixer, except the raisins. Mix everything during 10 to 20 seconds. Butter a small tin and place the drained raisins on the bottom. Pour the mixture in the jug over the raisins. Place the tin in a pre-heated oven for 45 minutes on 240–260°C.

Banana shake
Ingredients:
3 bananas
2,5 dl. ice cream
2,5 dl. milk or buttermilk
1 tablespoon of bananas or orange syrup

Process: peel the bananas. Put all the ingredients in the mixer and mix everything during 30 seconds.

Smoothie
Ingredients:
450 grams of fresh fruit of your own choice
(blackberries/blueberries/strawberries/melon)
the juice of 2 oranges
the flesh of a ¼ watermelon
ice cubes

Process: place all the fruit, flesh of the watermelon and orange juice in the mixer and mix everything during 20 seconds. Add the ice cubes and turn the knob a few times to the pulse setting. Divide the smoothie in tall glasses and serve them.

Pina Colada – cocktail with alcohol
Ingredients:
30 ml. white rum
20 ml. Malibu - white rum with cocosflavour
60 ml. pineapple juice
40 ml. cocos cream
ice cubes

Process: put all the ingredients in the mixer and mix everything during 20 seconds.

Healthy cocktail – cocktail without alcohol
Ingredients:
1 banana
200 grams carrots
100 grams celeriac or melon
50 ml. orange juice
the juice of 1 lemon
8 ice cubes

Process: put all the ingredients, except the ice cubes, in the mixer and mix everything during 40 seconds. Add the ice cubes and mix it all during 20 seconds.

1 Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf.**
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf den Typenschild übereinstimmen.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel immer ganz aus.
- Stellen Sie das Gerät weder auf/ noch in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes. Stellen Sie das Gerät nicht neben brennbares Material, z.B einem Rollo oder einen Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie drauf dass, das Gerät ausgeschaltet ist. Sie sollten das Gerät nur mit beiden Händen verschieben.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muss es von einer autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezialwerkzeuge und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Inventum Kundendienst.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung, mit dem Gerät oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Betrieb von elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von elektrischen Geräten. Achten Sie darauf, dass Sie elektrische Geräte immer außerhalb der Reichweite von Kindern unten 8 Jahren aufstellen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt werden und bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die

daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit das Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung gleich oder höher ist als die des Gerätes und dass Sie ein geerdetes Kabel verwenden.
- Bei der Entsorgung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das Versorgungskabel durchschneidet nachdem der Netzstecker vom Stromnetz getrennt wurde. Bringen Sie Ihr Gerät zur entsprechenden Müllentsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn das Gerät nach der Inbetriebnahme nicht funktioniert, kann dies auf die Sicherung oder den Leitungsschutzschalter im elektr. Verteilerschrank zurückzuführen sein. Vielleicht ist der Stromkreis überlastet, oder es gab einen Fehlerstrom.
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts, versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren; wenn die Sicherung des Gerätes ausgelöst wurde, kann dies auf einen Defekt im Heizsystem zurückzuführen sein, welcher nicht durch das Herausnehmen oder Ersetzen der Sicherung behoben werden kann. Es dürfen ausschliesslich Original-Ersatzteile verwendet werden.
- **Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Wird es nicht ordnungsgemäß, (halb)professionel oder entgegen den Anweisungen dieser Anleitung verwendet, erlischt die Garantie und Inventum übernimmt keine Haftung für eingetretene Schäden.
-  Elektro Haushaltsgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihrer örtlichen Wertstoffsammelstelle.

2 Beschreibung des Geräts

NB500R

1. Kappe
2. Deckel
3. Rührbecher (Inhalt 1 Liter)
4. Stufenschalter
5. Motorgehäuse
6. Messer

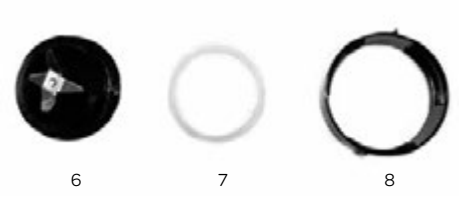




NB600R

1. Kappe
2. Deckel
3. Rührbecher (Inhalt 1,5 Liter)
4. Stufenschalter
5. Motorgehäuse
6. Messer
7. O-Ring aus Gummi
8. äußerste Kunststoff Ring





3 vor der Inbetriebnahme

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Styropor und Karton) und bewahren Sie es unzugänglich für Kinder auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden. Prüfen Sie, dass während des Transports kein Schaden am Gerät entstanden ist.
Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht. Reinigen Sie alle separate Teile - Rührbecher, Deckel und Kappe - mit warmen Wasser und ein wenig Spülmittel und trocknen Sie diese gut ab.
Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch. Rollen Sie das Netzkabel ganz aus.

Im Gebrauch werden die Zutaten im Gerät über die Seiten nach oben geführt und gehen über die Mitte wieder nach unten. Dieses System sorgt dafür, dass selbst Eiswürfel garantiert klein gemahlen werden. Sorgen Sie dafür dass alle Unterteile trocken sind bevor Sie das Gerät gebrauchen.

- Wenn Sie das Gerät abgewickelt haben, stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche.
  Üben Sie einige Male, ohne Zutaten, aus den Mixer auseinander zu nehmen und wieder zusammen zu setzen.
- Der Deckel hat in der Mitte eine Kappe, welche sowohl als Messkappe als auch für das Hinzufügen von Zutaten verwendet werden kann. Es ist möglich durch die Deckelöffnung weitere Zutaten hinzuzugeben. Schalten Sie den Mixer zu diesem Zweck vorher aus.
- In der Basis befindet sich der Motor.
- Der Schalter reguliert die Geschwindigkeit des Geräts. Sie können aus 2 Stufen wählen und ein “Ice Crush” Stufe (pulse) nutzen.
  - Stufe P = pulse
  - Stufe O = aus
  - Stufe 1 = die niedrigste Stufe
  - Stufe 2 = die höhste Stufe
- Der Mixer hat eine Pulse Stufe. Der Mixer wirkt nur dann, wenn Sie die Schalter nach links drehen. Sobald Sie die Schalter loslassen, stoppt der Mixer.

4 der Gebrauch des Mixers

Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

1. Stellen Sie den Mixer auf einer sauberen und trockenen Fläche ab.
2. Sorgen Sie dafür, dass der Mixer nicht eingeschaltet ist.
3. Füllen Sie die Zutaten in den Rührbecher und schließen Sie den Deckel.
4. Durch die Wahl einer Stufe mit dem Stufenschalter schalten Sie den Mixer ein.
   Achtung: verwenden Sie den Mixer ununterbrochen nicht länger als eine Minute. Warten Sie eine Minute, bevor Sie das Gerät wieder einschalten. Dieses Vorgehen verlängert die Lebensdauer.
5. Wenn der Mixer mit mischen, mahlen oder mixen fertig ist, stellen Sie den Stufenschalter auf Stufe OFF (0) und warten S ie bis das M esser nicht mehr dreht. Danach können Sie den Rührbecher abnehmen.

5 Tips

- Wenn der Rührbecher einen Sprung hat, dürfen Sie den Mixer nicht mehr verwenden. Der Rührbecher kann dann möglicherweise im Gebrauch zerbrechen.
- Den Deckel immer auf den Rührbecher setzen um Spritzer zu vermeiden.
- Zuerst immer die Flüssigkeiten in den Rührbecher gießen und danach die festen Zutaten.
- Der Mixer arbeitet optimal, wenn Sie nicht zu große Stücke fester Zutaten hinzufugen.
- Wenn Sie Eiswürfel mahlen, muss immer ein bisschen Flüssigkeit hinzugefügt werden.
- Wenn die Nahrung an der Becherwand klebt oder nicht gut gemischt wird, den Motor ausschalten. Warten Sie ab, bis dass Messer nicht mehr dreht. Dann die Zutaten mit einem Spachtel von der Wand lösen.
- Bedenken Sie, dass ein Mixer in Sekundenschnelle arbeitet und nicht minutenlang. Bei einer längeren Betriebsdauer werden die Zutaten zu Brei verarbeitet.
- Das Verwenden von warme Zutaten führt dazu, dass warme Flüssigkeiten herausspritzen, wenn der Deckel vom Rührbecher abgenommen wird. Deshalb empfehlen wir warme Zutaten ohne Deckel zu verarbeiten.

6 Reinigung & Pflege

Ziehen Sie vorher den Stecker aus der Steckdose.

- Die Außenseite reinigen mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie den Mixer nie mit agressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Diese können das Gehäuse beschädigen.
- **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!**
- Seihen Sie sehr vorsichtig mit dem Becher mit Messer. Die sind nämlich sehr scharf. Das Messer im ganzen reinigen und nicht aus einander nehmen.
  Achtung: verwenden Sie nie agressive Reinigungs-, Scheuermittel oder -materialen (z.B. Scheuerschwämme).

Sie können den innerste Kunststoff Ring und das Messers aus dem Rührbecher zum reinigen entfernen. Stellen Sie den Rührbecher dazu umgekehrt, ohne Deckel, auf eine ebene und stabile Fläche. Drehen Sie den innerste Kunststoff Ring im Uhrzeigersinn und entfernen Sie das Messer.
Um das Messer wieder zu stellen, müssen Sie die vorstehende in umgekehrter Reihenfolge machen.

- Die unten aufgeführten Teile dürfen gereinigt werden:
  - Rührbecher
  - Messer
  - Deckel mit Kappe
  - innerste Kunststoff Ring (NB600R)
  - O-ring aus Gummi (NB600R)
  - äußerste Kunststoff Ring (NB600R)

7 Rezepte

Lachsmousse – Vorspeise
Zutaten:
15 Gramm Gelatine in 15 cl. Wasser
200 Gramm frischer Lachs
der Saft einer halben Zitrone
1/8 Liter Joghurt
1/8 Liter Crème Fraiche
175 Gramm Gurke, in kleinen Blöcke geschnitten (ohne Schale)

Arbeitsweise: die Gelatine weich werden lassen in warmes Wasser, wie auf der Verpackung angegeben. Alle Zutaten in den Rührbecher geben.
Die Gelatine hinzufügen. Alles 30 Sekunden mixen. Die Masse in eine gebutterte Kuchenform gießen und alles im Kühlschrank erstarren lassen.

Gazpacho - kalte Suppe – Vorspeise
Zutaten:
halbe Gurke
halbe grüne Paprika
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehe
2 Tomaten
20 Gramm Brotkrumen (von altem Brot)
1 Teelöffel Weinessig
2 Löffel Olivenöl
halbe Zitrone
Tabasco
40 cl. Bouillon
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Arbeitsweise: die Gurke, Paprika, Zwiebel und Knoblauch reinigen und alles in Stücke schneiden. Pellen Sie die Tomaten. Alle Zutaten in den Rührbecher geben und 30 Sekunden mixen. Kalt servieren.
Salsa – Soße
Zutaten:
4 große Tomaten
2 grüne Spanische Pfepperschoten
1 Schalotte
1 Stange Petersilie
1 Teelöffel gemahlene Kümmel
1 Teelöffel frische Zitronensaft
1 Teelöffel Zucker
½ Teelöffel frischer, gemahler schwarzer Pfeffer
¼ Teelöffel Salz

Arbeitsweise: schneiden Sie die Tomaten in vier große Stücke und entfernen Sie die Kerne von den Pfefferschoten. Scheiden Sie die Petersilie und die Schalotten in kleine Stücke. Alle Zutaten in den Rührbecher geben und 20 Sekunden mixen. Stellen Sie die Salsa noch eine Stunde in den Kühlschrank, damit sich der Geschmack gut vermischt.

Gericht mit Obst "für den Baby" – Imbiss
Zutaten:
1 Apfel
1 Banane
¼ Liter Orangensaft
40 Gramm Zucker
Saft einer halben Zitrone

Arbeitsweise: alle Zutaten im Rührbecher stellen und 20 Sekunden mixen. Kühl servieren.

Kleiner Rosinenkuchen - Nachtisch
Zutaten:
350 Gramm Rosinen, eingeweicht in Rum
5 dl. Milch
3 Eier
75 Gramm geschmolzenes Butter
60 Gramm Zucker
1 Beutel Vanillezucker
75 Gramm Mehl

Arbeitsweise: alle Zutaten, außer die Rosinen, in den Rührbecher geben und 10 bis 20 Sekunden mixen. Schmieren Sie eine kleine Backform mit Butter ein und legen Sie die Rosinen auf den Boden. Gießen Sie die Masse aus dem Mixer auf die Rosinen. Stellen Sie die Backform 45 Minuten in einen auf 240–260°C vorgeheizten Ofen.

Bananen Milchshake
Zutaten:
3 Bananen
2,5 dl. Sahneeis
2,5 dl. Milch oder Buttermilch
1 Esslöffel Orangensirup

Arbeitsweise: Entfernen Sie die Schale von den Bananen. Alle Zutaten in den Rührbecher geben und 30 Sekunden mixen.

Smoothie
Zutaten:
450 Gramm frisches Obst nach wahl
(Brombeeren/Waldbeeren/Erdbeeren/Melone)
Saft von 2 Orangen
das Fruchtfleisch einer ¼ Wassermelone
Eiswürfel

Arbeitsweise: Obst, Wassermelone und Orangensaft in den Rührbecher geben und 30 Sekunden mixen. Die Eiswürfel hinzufügen und einige malen kurz die Schalter auf die Stufe Pulse stellen. In hohe Gläser gießen und die Smoothies servieren.

Pina Colada - Cocktail mit Alkohol
Zutaten:
30 Ml. weißer Rum
20 Ml. Malibu - weißer Rum mit Kokos Geschmack
60 Ml. Ananassaft
40 Ml. Kokossahne
Eiswürfel

Arbeitsweise: alle Zutaten in den Rührbecher geben und 20 Sekunden mixen.

Gesunder Cocktail – Cocktail ohne Alkohol
Zutaten:
1 Banane
200 Gramm Karotten
100 Gramm Knollensellerie oder Melone
50 Ml Orangensaft
der Saft von eine Zitrone
8 Eiswürfel

Arbeitsweise: alle Zutaten, außer die Eiswürfel, in den Rührbecher geben und 40 Sekunden mixen. Die Eiswürfel hinzufügen und nochmals 20 Sekunden mixen.

1 consignes de sécurité

- **Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.**
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- Les appareils ne sont pas destinés à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.
- Laissez complètement refroidir l'appareil et les plaques de cuisson avant le rangement.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui diffusent de la chaleur, tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenir l'appareil à une certaine distance des murs ou autres objets qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance si celui-ci est bien marche.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche de l'appareil, le cordon électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés, ou bien si l'appareil ne fonctionne plus comme il se doit, ou bien s'il est tombé ou alors encore s'il a été endommagé d'une autre manière. Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. Ne changez en aucun cas vous-même la fiche de l'appareil ou le cordon électrique. Les réparations effectuées sur des appareils électriques doivent être exclusivement faites par des réparateurs qualifiés. Des réparations qui ne seraient pas correctement effectuées pourraient présenter de graves dangers pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces qui ne soient pas recommandées ou livrées par le fabricant.
- Si vous n'utilisez pas votre appareil ou si vous devez le nettoyer, éteignez totalement l'appareil et retirez la fiche de l'appareil de la prise de contact.

- Ne pas tirer sur le cordon électrique ni sur l'appareil lui-même pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent exister lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser un enfant se servir de cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil soit toujours rangé de telle sorte que les enfants ne puissent pas y accéder.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans ainsi que par les déficients physiques, sensoriels ou mentaux et les personnes ayant peu de connaissances ou d'expérience à la condition qu'ils soient surveillés ou sachent comment l'utiliser en toute sécurité et en comprennent les risques.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Vous ne pouvez utiliser une rallonge électrique que si le voltage et la puissance sont les mêmes (voir plaque technique) ou plus élevés que ceux du cordon livré avec l'appareil. Utilisez toujours une rallonge de cordon électrique de terre qui soit conforme aux normes de sécurité.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défectuosité, nous vous conseillons alors, une fois après avoir retiré la fiche de la prise de courant murale, de couper le cordon électrique. Emportez l'appareil au service correspondant de votre commune.
- Si l'appareil, une fois mis en marche, ne fonctionne pas, il se peut alors que cela vienne du fusible ou du disjoncteur miniature dans la boîte de répartition électrique. Le groupe est peut-être trop chargé ou bien il y a eu du courant de fuite de terre.
- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; si la sécurité de l'appareil a sauté, cela peut vouloir indiquer une défectuosité, et ceci ne peut pas se réparer en enlevant ou en remplaçant cette sécurité. Il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
- **Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**
- Ce appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Si cet appareil a été utilisé d'une manière abusive, il ne pourra être question de dommages et intérêts en cas de panne, et tout droit de garantie

sera annulé.

-  Les petits appareils domestiques être mis au rebut dans des conteneurs spéciaux ou aux points de collecte réservés à cet usage.

2 définition de l'appareil

NB500R

1. Bouchon
2. Couvercle
3. Coupe (capacité 1 litre)
4. Commutateur
5. Logement
6. Couteau



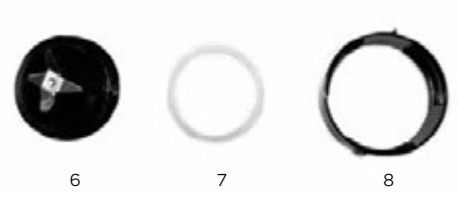


6

NB600R

1. Bouchon
2. Couvercle
3. Coupe (capacité 1,5 litres)
4. Commutateur
5. Logement
6. Couteau
7. Bague en caoutchouc
8. Bague de plastique extérieure





6 7 8

3 pour la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il faut procéder aux opérations suivantes: déballer l'appareil avec précaution et retirer tout le matériel d'emballage. Veiller à ce que le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) soit hors de portée des enfants.
Après avoir retiré l'appareil de son emballage, contrôler minutieusement s'il n'y a pas de dommages visibles ayant peut être causés pendant le transport. Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.
Rincez le logement de moteur avec un chiffon humide. Nettoyez bien tous les accessoires amovibles, coupe, couvercle et bouchon dans l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle. Placez le mixer sur une surface stable et plane pour éviter le glissement de l'appareil. Pendant le fonctionnement de l'appareil, les ingrédients sont déplacés vers le haut du pot en passant sur les côtes, puis redescendent au milieu.

- Déroulez toujours complètemènt le fil de branchement. Essayez de démonter et de remonter le mixer plusieurs fois sans ingrédients.
- Au centre du couvercle, se trouve un bouchon qui peut être utilisé aussi bien comme doseur que pour permettre l'introduction en cours de fonctionnement, d'ingrédients supplémentaires. L'ouverture au milieu du couvercle permet d'ajouter progressivement d'autres ingrédients.
- Tournez le commutateur du position desiré pour mettre la machine.
  - position P = pulse
  - position O = arrêt
  - position 1 = minimum
  - position 2 = maximum
- Mettez en plus des glaçons un peu d'eau dans le coupe. Tournez le commutateur sur Pulse par petits à-coups et contrôlez si la glace retombe chaque fois sur le couteau, ce qui permet d'obtenir le meilleur résultat.

4 l'utilisation du mixer

Branchez l'appareil dans une prise de contact à courant alternatif selon la tension mentionnée sur l'appareil.

1. Placez le mixer sur une surface plane et sèche.
2. Placez les ingrédients et fermez le couvercle.
3. Placez le commutateur sur un position. Attention: N'utilisez pas le mixer plus de 1 minutes sans interruption. Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil, attendez quelques minutes avant de l'utiliser à nouveau.
4. Quand le mixage est terminé, arrêtez l'appareil - position 0.. Attendez toujours que les lames aient fini de tourner pour enlever la coupe du mixer.

5 conseils importants

- Cessez d'utiliser la coupe dès qu'une fêlure est apparue. Ces dommages peuvent causer l'éclatement du coupe alors que le mixer est en fonctionnement.
- Pour éviter les éclaboussures, toujours placer le couvercle sur la coupe.
- Verser de préférence les ingrédients solides.
- Pour un mixage optimal, il est conseiller de ne pas mettre de trop gros morceaux dans la coupe.
- Si vous voulez introduire des ingrédients en cours de fonctionnement, retirez le bouchon du couvercle et ajoutez les ingrédients par l'ouverture.
- Si des ingrédients restent collés sur le bords du coupe ou ne sont pas mixés correctement, arrêtez l'appareil: attendez que les lames aient fini de tourner et poussez les ingrédients vers le couteau avec une spatule en plastique. Retirez la spatule avant de remettre le mixer en route.
- Si vous ne voulez pas obtenir un mixage trop fin, tenez compte du fait que cet appareil agit en quelques minutes!
- Le mixage d'ingrédients chauds peut créer une pression sur la coupe, causant des éclaboussures chaudes à l'ouverture du couvercle. Veillez donc à retirer le bouchon du couvercle, lors que vous mixez des ingrédient chauds.

6 nettoyage & entretien

Avant le nettoyage retirez toujours la fiche de contact de la prise de courant.

- Passer un chiffon humide sur le logement de moteur. N'utiliser aucun produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- **N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou autres liquide.**
- Faites très attention car les couteaux sont extrêmement tranchants. Nettoyez tout le bloc de couteaux ensemble et n'essayez pas de le démonter. Attention: ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'autres produits d'entretien agressifs.

Pour insérer et retirer le couteau dont vous avez besoin la coupe et le couteau. Placez la coupe sans couvercle, à l'envers sur une surface plane. Tournez la bague de plastique intérieure vers la droite et enlevez le couteau. Pour placer le couteau, vous devriez le faire dessus dans l'ordre inverse.

- Accessoires résistants au vaisselle:
  - coupe
  - couteau
  - couvercle avec bouchon
  - bague de plastique intérieure (NB600R)
  - bague en caoutchouc (NB600R)
  - bague de plastique extérieure (NB600R)

7 recettes

Mousse de salmon – Entrée
Ingrédients:
15 grammes gélatine dans 15 cl. d'eau
200 grammes salmon fraise
le jus d'un demi-citron
$^1/_8$ litres yaourt
$^1/_8$ litres crème fraiche
175 grammes couper le concombre en petits dés (l'éplucher avant)

Préparation: Faire ramollir la gélatine dans de l'eau chaude, tel qu'indiqué sur l'emballage. Mettre tous les ingrédients dans le mixer. Ajouter la gélatine. Mélanger le tout pendant 30 secondes, puis verser ce mélange dans un moule à cake bien beurré. Laisser prendre le tout au réfrigérateur

Gazpacho - potage froid – Entrée
Ingrédients:
demi concombre
demi poivron verde
1 petit oignon
2 orteils d'ail
2 tomates
20 grammes mie de pain (vieux du pain)
1 cuiller de thé vinaigre de vin
2 cuilleres d'huile d'olive
demi citron
tabasco
40 cl. bouillon
sale et poivre vers le goût, ajoutent

Préparation: Nettoyer et couper en petits morceaux le concombre, le poivron, l'oignon et l'ail. Retirer la peau des tomates. Mettre tous les ingrédients dans le mixer et mélanger le tout pendant 20 secondes. Servir froid.

Salsa – sauce
Ingrédients:
4 grandes tomates
2 Piments verde
1 échalote
1 bosquet persil
1 cuiller de thé cumin moulu
1 cuiller de thé jus de citron frais
1 cuiller de thé sucré
½ cuiller de thé verset poivre noir moulu
¼ cuiller de thé sale

Préparation: couper les tomates en quatre grands morceaux et retirer les pépins des piments. Hacher le persil très fin et couper l'échalote en petits morceaux. Mettre tous les ingrédients dans le mixer et mélanger le tout pendant 20 secondes. Laisser reposer une heure dans le réfrigérateur avant de servir, afin que les goûts se mélangent bien.

Friandise de fruit "pour le bébé" – Friandise
Ingrédients:
1 pomme
1 banane
¼ litres jus d'orange
40 grammes sucré
le jus d'un demi-citron

Préparation: Mettre tous les ingrédients dans le mixer et mélanger le tout pendant 20 secondes. Servir froid.

Tarte des raisins - Dessert
Ingrédients:
350 grammes raisins, fairez dans le rhum
5 dl. lait
3 oeufs
75 grammes beurre, fondu
60 grammes sucré
1 sachet sucre de vanille
75 grammes farine

Préparation: Mettre tous les ingrédients dans le mixer, sauf les raisins secs. Mélanger le tout pendant 10 à 20 secondes. Beurrer un petit moule et déposer les raisins secs égouttés sur le fond du moule. Verser le mélange du mixer sur les raisins. Mettre le moule au four préchauffé à 240–260°C et laisser cuire 45 minutes.

Frappé de banane
Ingrédients:
3 bananes
2,5 dl. crème glacée
2,5 dl. lait ou babeurre
1 cuiller sirop d'orange

Préparation: Retirer la peau des bananas. Mettre tous les ingrédients dans le mixer. Mélanger le tout pendant 30 secondes.

Smoothie
Ingrédients:
450 grammes le fruit frais vers le choix
(ronces/airelles/fraises/melon)
jus de deux oranges
la pulpe d'une ¼ pastèquedas
glaçons

Préparation: Mettre tous les ingrédients dans le mixer, sauf les glaçons. Mélanger le tout pendant 30 secondes. Puis rajouter les glaçons et mélanger encore pendant 5 à 10 secondes.

Pina Colada - cocktail avec l'alcool
Ingrédients:
30 ml. rhum blanc
20 ml. Malibu - rhum blanc avec le goût de coco
60 ml. jus d'ananas
40 ml. crème de coco
glaçons

Préparation: Mettre tous les ingrédients dans le mixer et mélanger le tout pendant 30 secondes.

Cocktail sain - sans l'alcool
Ingrédients:
1 banane
200 grammes racines
100 grammes céleri de navet ou melon
50 ml jus d'orange
jus d'un citron
8 glaçons

Préparation: Mettre tous les ingrédients dans le mixer, sauf les glaçons. et mélanger le tout pendant 40 secondes. Puis rajouter les glaçons et mélanger encore pendant 20 secondes.

garantie

- Uw garantietermijn bedraagt 24 maanden na aankoop van het product.

- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.

- De garantie geldt niet in geval van:
  - normale slijtage;
  - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
  - onvoldoende onderhoud;
  - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
  - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
  - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelen

zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

- De garantie geldt niet voor:
  - normale verbruiksartikelen;
  - externe verbindingskabels;
  - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes

zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

service

Lever het apparaat in bij uw leverancier of stuur het apparaat, voorzien van kopie aankoopbon en klachtomschrijving, gefrankeerd terug aan het serviceadres van uw land:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NEDERLAND
Website: www.inventum.eu

Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt.

Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

guarantee

- This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against mechanical and electrical defect.

- Guarantee can only be given if proof of purchase (e.g. till receipt) can be shown. Therefore keep it in a safe place. The guarantee period starts at date of purchase.

- Guarantee is not valid in case of:
  - normal wear;
  - damage through misuse use or when the instructions were not followed correctly;
  - lack of maintenance;
  - not following the operation- and safety instructions;
  - incompetent montage or repairs made by yourself or others;
  - using accessories and spare parts which are not suitable for the appliance;

for assessment by our technical department.

- The guarantee is not valid for:
  - normal wear;
  - external cables;
  - (interchangeable) signal- and controllamps

for assessment by our technical department.

after sales service

Return to your supplier of send the appliance, including a copy proof of purchase and description of the complaint, stamped to:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
THE NETHERLANDS
Website: www.inventum.eu

When the guarantee is no longer valid or when the period of guarantee has passed, we will charge any costs that flow out of an assessment and/or repairing.

On request we will supply a statement before repairing. Without requesting a statement, we assume that you, by sending the appliance, automatically order to repair the appliance.

A guarantee period of two months is valid for repairs done by our technical department and the used spare parts, counting from the repairdate. When a malfunction occurs within this period which directly flows out of the repairs and the used spare parts, the consumer has the right of repairs without any costs.

Garantie

- Die Garantie gilt für 24 Monaten ab Kauf der Ware.

- Die Garantie gilt nur bei Vorlage der Rechnung des gekauften Gerätes. Bewahren Sie deshalb die Rechnung sorgfältig auf. Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum.

- Die Garantie gilt nicht im Falle von:
  - normalem Verschleiß
  - mangelhafter Wartung
  - unsachgemäßem oder zweckentfremdeten Gebrauch
  - Nichtbeachtung von Bedienungs- und Wartungsvorschriften
  - unfachmännischer Reparatur durch den Käufer oder Dritte
  - nicht verwendeten Originalteilen, die vom Käufer oder durch Dritte montiert worden sind,

welche von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

- Die Garantie gilt nicht für:
  - normale Gebrauchsartikel;
  - Beleuchtungsbirnen,

welche von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

Service

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder senden Sie das Gerät zusammen mit einer Kopie der Rechnung und einer Fehlerbeschreibung frankiert an die Serviceadresse in Ihrem Land:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NIEDERLANDE
Website: www.inventum.eu

Falls die Garantie entfallen oder die Garantiezeit abgelaufen ist, müssen wir Ihnen die Kosten, die durch eine Begutachtung und/ oder einer Reparatur entstehen, in Rechnung stellen.

Wir erstellen Ihnen gerne auf Anfrage einen Kostenvoranschlag, bevor wir mit der Reparatur beginnen. Wenn wir zur Reparatur übergangen sind, werden die Begutachtungs- bzw. Prüfungskosten von uns nicht in Rechnung gestellt.

Wir gewähren auf die von unserem Kundendienst ausgeführten Reparaturen und auf das neu verarbeitete Material zwei Monate Garantie, wobei diese zweimonatige Frist ab dem Tag der Reparatur gilt. Sollte während dieses Zeitraumes ein Defekt auftreten, welcher direkt auf die Reparatur oder das dabei verwendete Material zurückzuführen ist, kann der Kunde selbstverständlich sein Gerät kostenlos reparieren lassen.

garantie

- La garantie est assurée pendant 24 mois à compter de la date d'achat de l'article.

- La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.

- La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
  - usure normale
  - emploi inadéquat ou utilisation abusive
  - entretien insuffisant
  - non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
  - réparation par l'acheteur non compétent
  - adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine

ce qui sera jugé par notre service technique

- La garantie n'est pas applicable pour:
  - les articles de consommation normale
  - les câbles de raccordement extérieurs
  - les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairage

ce qui sera jugé par notre service technique

service

Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. L'appareil doit être renvoyé en port payé avec la facture ainsi que la description du problème à:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
PAYS BAS
Website: www.inventum.eu

Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.

Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation. Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour la réparation de votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.

Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations effectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, et ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux de réparation qui ont été effectués ou due au matériel rajouté, il va de soi que l'acheteur pourra de plein droit faire réparer gratuitement son appareil.



klein huishoudelijk



witgoed vrijstaand



witgoed inbouw



persoonlijke verzorging

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

Generatorstraat 17
3903 LH Veenendaal
T +31 (0)900 -468 36 88

info@inventum.eu
www.inventum.eu

twitter.com/inventum1908
facebook.com/inventum1908
youtube.com/inventum1908



NB500R- NB600R/02.0415V
Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Änderungen und Druckfehler vorbehalten/
Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved