

 **feelvita**
Nutri Mixer



INHALTSÜBERSICHT

1 Vor dem ersten Gebrauch	2
2 Sicherheits- und Warnhinweise	3
3 Komponenten des Nutri Mixers.....	5
4 Der Nutri Mixer im praktischen Einsatz.....	6
5 Tipps und Tricks	8
6 Pflege und Reinigung.....	9
7 Entsorgung	10
Gewährleistung / Kundenservice.....	10

1 Vor dem ersten Gebrauch

- **Überprüfen** Sie das Set vor dem ersten Gebrauch auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden. Bei Beanstandungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie am Ende der Bedienungsanleitung (vor dem Rezeptteil).
- **Entfernen** Sie vor dem ersten Gebrauch vollständig das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **Lesen** Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und nutzen Sie das Produkt ausschließlich wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für späteres Nachschlagen auf. Geben Sie das Produkt nur zusammen mit der Bedienungsanleitung an Dritte weiter.
- **Reinigen** Sie vor der ersten Nutzung alle Bestandteile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe auch „Pflege und Reinigung“).
- Diese Bedienungsanleitung beinhaltet alle verfügbaren Zubehörteile des Feelvita Nutri Mixers. Es besteht die Möglichkeit, dass das von Ihnen erworbene Set nicht alle im Folgenden aufgeführten Teile beinhaltet. Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, die gewünschten Teile nachträglich bei uns zu erwerben.

2 Sicherheits- und Warnhinweise

Der Mixer erfüllt die technischen Normen und Sicherheitsbestimmungen, die für diesen Gerätetyp gelten.

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahr von Verletzungen des Benutzers oder Schäden am Gerät zu minimieren.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

- Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von unqualifizierten Personen ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen.

- Wenn Sie diese Vorgaben nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.
- Motorbasis, Stecker und Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel wenn Sie den Netzstecker ziehen und knicken Sie es nicht. Verdrehen bzw. verknoten Sie das Netzkabel nicht.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf und schützen Sie es vor Hitze.
- Das Gerät muss bei Nichtbenutzung, Störung während des Betriebs und zum Reinigen stets vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem gesteuert werden.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, sofort den Netzstecker ziehen und den Kundenservice kontaktieren.

SICHERHEIT BEI DER INSTALLATION

- Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Steckdose. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße, feuchte oder unebene Oberflächen und betreiben Sie es nicht in der Nähe von offenem Feuer.

SICHERHEIT BEIM REINIGEN

- Trennen Sie die Motorbasis vor dem Reinigen vom Stromnetz.
- Reinigen Sie den Mixer entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen, siehe Kapitel „Pflege und Reinigung“.

SICHERHEIT VON KINDERN

- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

SICHERHEIT WÄHREND DER ANWENDUNG

- Das Gerät ist zum Mischen und Zerkleinern von Lebensmitteln sowie für die Zubereitung von Smoothies und Shakes im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen bestimmt. Es ist für kommerziellen oder industriellen Einsatz nicht geeignet.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Es besteht die Gefahr von Stromschlägen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Vorsicht beim Umgang mit den Klingenaufsätzen. Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Aufsätze immer am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen nicht mit den Händen.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit Original-Zubehörteilen, andernfalls beschädigen Sie das Gerät.
- Legen Sie niemals einen einzelnen Klingenaufsatz in die Motorbasis, ohne dass der Aufsatz auf einen Behälter geschraubt wurde.
- Manipulieren Sie die Sicherheitsschalter nicht.
- Lassen Sie das Gerät während der Anwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Vor dem Abnehmen des Behälters unbedingt den Stillstand des Messers abwarten.
- Das Gerät nicht mit leerem Mixbehälter/ leerer Trinkflasche einschalten.
- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Der Motor schaltet sich bei zu starker Erwärmung automatisch ab. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen. Danach können Sie das Gerät wie gewohnt verwenden.
- Verwenden Sie keine beschädigten Behälter oder Klingenaufsätze.
- **ACHTUNG:** Flüssigkeiten vor dem Verschließen mit einem Deckel abkühlen lassen!
- Beim Mixen warmer Flüssigkeiten kann sich Druck im Behälter aufbauen. Den Behälter vorsichtig und vom Körper weg öffnen!
- Verwenden Sie keine kohlen säurehaltigen Flüssigkeiten!

3 Komponenten des Nutri Mixers



Motorbasis



Mix-Aufsatz
für Smoothies, Suppen,
Shakes, Dips, Soßen,
Pürees uvm.



Mahl-Aufsatz
optimal, um trockene
Produkte zu mahlen,
bspw. Haferflocken,
Nüsse, Kaffeebohnen,
Hartkäse, Gewürze
uvm.



Flaschen-Aufsatz
Smoothies und Shakes
für unterwegs direkt
in der Trinkflasche
zubereiten



Mixbehälter, groß
(ca. 1000 ml)



Mixbehälter, mittel
(ca. 600 ml)



**Mixbehälter, mittel
mit Griff**
(ca. 600 ml)



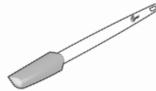
Trinkflasche
(ca. 680 ml)



Mixbehälter, klein
(ca. 300 ml)



Trinkring
zum komfortablen
Trinken direkt aus dem
Mixbehälter



Spatel
zum komfortablen und
restlosen Entleeren der
Behälter



**Trink- & Ausgieß-
deckel**
auslaufsicher



**Trink- & Ausgieß-
deckel**
auslaufsicher



Frischhaltedeckel
auslaufsicher



Streudeckel
verwandeln Sie den
Mixbehälter in einen
Streuer für Parmesan,
Nüsse uvm.



Silikonring
rutschhemmend
für festen Griff und
sichere Handhabung



Sportverschluss
Einhand-Bedienung
auslaufsicher

4 Der Nutri Mixer im praktischen Einsatz

4.1 Erste Schritte

- Gerät auf eine trockene, feste und ebene Fläche stellen.
- Zutaten evtl. grob zerkleinern und dann in einen Behälter geben.
- Behälter mit einem Klingenaufsatz versehen, umdrehen und mit dem Aufsatz zuerst in die Motorbasis stellen.
- Darauf achten, dass die Zähnnchen am Behälterrand in die entsprechenden Aussparungen im Rand der Motorbasis passen.

Die integrierten Sicherheitsschalter ermöglichen 3 Positionen:

- **STOPP** – Behälter aufsetzen, nicht drehen.
- **PULSIEREN** (Pulsier-/Intervalltechnik) – Behälter mit dem Klingenaufsatz in die Motorbasis setzen und im Uhrzeigersinn drehen (nicht drücken). Behälter nach unten drücken, um den Mixvorgang zu starten und loslassen, um den Mixvorgang wieder zu stoppen.
INFO: beim Pulsieren den Behälter nur nach unten drücken. Wenn Sie ihn gleichzeitig drehen, schalten Sie in Dauerbetrieb und zerkleinern die Zutaten evtl. zu stark.
- **DAUERBETRIEB** (Permanent) – Behälter mit dem Klingenaufsatz in die Motorbasis setzen, nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen – Jetzt läuft der Mixer im Dauerbetrieb, solange bis der Behälter zurückgedreht und wieder aus der Motorbasis entnommen wird.
- Behälter erst entnehmen, wenn die Klängen zum Stillstand gekommen sind.
- Klingenaufsatz entnehmen und genießen!

Info

- Steinobst vorher vom Stein befreien.
- Um ein Auslaufen von Zutaten zu verhindern, füllen Sie den Mixbehälter nicht über die Max-Linie.

4.2 Mixen



- Zutaten in den Behälter geben (siehe auch 4.1 „Erste Schritte“) und Flüssigkeit bis zur Max-Linie auffüllen.
- Behälter in die Motorbasis einsetzen und Dauerbetrieb aktivieren (siehe auch 4.1 „Erste Schritte“).
- Je nach Zutaten 30 - 60 Sekunden laufen lassen, um eine optimale Konsistenz zu erzielen.

4.3 To Go

- Mit dem Feelvita Nutri Mixer können Sie leckere und gesunde Smoothies auch direkt in der praktischen, schlanken Trinkflasche zubereiten.
- Einfach den Flaschen-Aufsatz auf die Trinkflasche aufschrauben.
- Für eine sichere und komfortable Handhabung einfach den Silikonring von unten auf die Flasche aufziehen. Dabei auf die richtige Positionierung der beiden Verdickungen achten.

Tipps

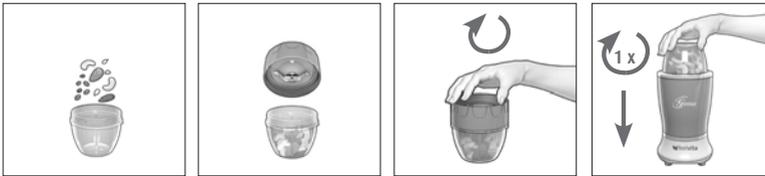
- Aufgrund des geringeren Durchmessers der Flasche, Obst/Gemüse in kleinere Stücke schneiden.
- Die Trinkflasche ist insbesondere für die Zubereitung von Smoothies und Shakes, nicht für Suppen und Pürees geeignet.
- Die Trinkflasche ist nur bedingt für die Verarbeitung harter Kerne oder Samen geeignet.



Achtung!

- Füllen Sie die Behälter/ Trinkflasche niemals mit heißen Flüssigkeiten oder Zutaten!
- Lassen Sie den Mixer nicht länger als 60 Sekunden in einem Arbeitsgang laufen. Wenn die Konsistenz nach dieser Zeit noch nicht zufriedenstellend ist, können Sie erneut mixen. Lassen Sie das Gerät nach maximal 3 Arbeitszyklen auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

4.4 Mahlen



- Für ein optimales Ergebnis den kleinstmöglichen Mixbehälter wählen und Zutaten einfüllen.
- Zum Mahlen ist keine Zugabe von Flüssigkeit notwendig.
- Beim Mahlen am besten mit der Pulsier-Technik arbeiten (siehe auch 4.1 „Erste Schritte“).
- Solange Pulsieren, bis der gewünschte Feinheitsgrad erreicht ist.

Tipp

Der Mixer ist sehr leistungsstark. Kontrollieren Sie beim Mahlen fortwährend die erreichte Konsistenz, damit die Zutaten nicht zu sehr zerkleinert oder zu breiig werden. Das betrifft insbesondere die Verarbeitung von Lebensmitteln, die Feuchtigkeit (z.B. Hartkäse) bzw. Öle (z.B. Nüsse) enthalten. Werden diese zu lange gemahlen, werden Feuchtigkeit bzw. Öle freigesetzt und es entsteht eine Paste.



Achtung!

Nicht alle Kerne sind gesund. Die folgenden Kerne enthalten chemische Substanzen, die bei der Verdauung Blausäure freisetzen. Daher dürfen folgende Kerne nicht mit dem Mixer verarbeitet werden: Apfelkerne (in großen Mengen)/ Aprikosenkerne/ Kirschkerne/ Pflaumenkerne/ Pfirsichkerne.

5 Tipps & Tricks

- Verwenden Sie ausreichend Flüssigkeit, um den Mixvorgang zu unterstützen.
- Bei Zugabe von Samen/ Getreideflocken → erst direkt vor dem Mixvorgang in den Behälter geben, um unerwünschtes Anhaften an der Behälterwand zu vermeiden.
- Bei Obst/ Gemüse mit hohem Füllvolumen, evtl. einige Zutaten erst kurz pürieren, um im Behälter Platz für weitere Zutaten zu schaffen.
- Bei der Verarbeitung gefrorener Früchte ausreichend Flüssigkeit zugeben, damit eine gute Zirkulation erreicht werden kann.

Zutaten unter Messer verklemmt

Nehmen Sie den Behälter von der Motorbasis und schütteln Sie ihn, um das verklemmte Nahrungsmittel zu bewegen. Können Sie das Messer so nicht freimachen, schrauben Sie den Klingenaufsatz ab und entfernen Sie das verklemmte Lebensmittel von den Klingen. Seien Sie dabei extrem vorsichtig, die Klingen sind sehr scharf!

Mangelnde/ ungenügende Zirkulation:

KLOPFEN

Beim Mixen sämiger/ dickerer Massen (bspw. Hummus oder Guacamole) kann es vorkommen, dass Zutaten an den Behälterwänden haften bleiben. In diesem Fall entnehmen Sie den Behälter von der Motorbasis und klopfen mit dem Klingenaufsatz vorsichtig auf die Arbeitsfläche. Dadurch fallen die Zutaten wieder auf die Klingen und können weiter verarbeitet werden.

SCHÜTTELN

Wenn zu viele Zutaten in den Behälter gegeben werden oder zu wenig Flüssigkeit zugegeben wird, kann es sein, dass die Zutaten sich nicht gleichmäßig miteinander vermischen bzw. die Zutaten nur schwer den Klingenaufsatz erreichen. In diesem Fall entnehmen Sie den Behälter von der Motorbasis und schütteln Sie ihn kräftig (wie einen Cocktail-Shaker) durch, bevor Sie den Mixvorgang fortsetzen.



Optimale Füllreihenfolge

- Zuerst Obst- und Gemüsestücke.
- Harte Zutaten (wie bspw. Apfel, Sellerie, Eiswürfel) danach, damit sie optimal von Schneidmesser erreicht werden.
- Zuletzt Flüssigkeit und Samen/ Kerne/ Kräuter.

6 Pflege und Reinigung

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Die Motorbasis nicht in Wasser legen oder unter fließendes Wasser halten. Reinigen Sie die Motorbasis, indem Sie sie mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Reinigen Sie nach der Benutzung des Gerätes alle Teile/ Flächen, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt gekommen sind.
- Die Klingenaufsätze direkt nach dem Gebrauch unter fließend heißem Wasser abspülen.
- Die Behälter und Deckel können im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden.
- Die Klingenaufsätze mit Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen. VORSICHT - die Klingen sind scharf! Benutzen Sie eine Spülbürste, um Ablagerungen zu entfernen.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Die Dichtungsringe in den Klingenaufsätzen und den Deckeln sollten regelmäßig entfernt und gereinigt werden, um der Bildung von Keimen vorzubeugen.
- Lassen Sie alle Teile vor dem Verstauen vollständig trocknen.

			
Behälter	✓	✓	✓
Deckel	✓	✓	✓
Klingenaufsätze	-	✓	✓
Motorbasis	-	-	✓

Tipp

Für eine schnelle Reinigung füllen Sie warmes Wasser bis zur Max-Linie in den Behälter und fügen einen Tropfen Spülmittel dazu. Setzen Sie den Behälter auf die Motorbasis und pulsieren Sie einige Male. Dann Behälter und Deckel abspülen und trocknen lassen – fertig!

7 Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne zeigt an, dass dieses Produkt nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Geräte bitte über Ihr örtliches Rücknahmesystem.

Tragen auch Sie mit der ordnungsgemäßen Entsorgung Ihres Gerätes zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen bei. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern. Weitere Informationen zu Entsorgung und Recycling dieses Gerätes erhalten Sie bei den kommunalen Entsorgungsbetrieben, dem Geschäft in dem Sie das Produkt gekauft haben oder beim Hersteller.

Technische Daten	
Modell:	NM600
Abmessungen (nur Motorbasis)	ø 12,5 cm x 20,5 cm
Betriebsspannung	220 - 240 V/ 50/60 Hz
Leistung:	600 W
Gewicht (nur Motorbasis):	1,6 kg

KUNDENSERVICE

Sollten Sie Fragen zum Produkt sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter:

✉ service@genius-germany.de

☎ +49 (0) 6431 9 21 96 00
(MONTAG BIS FREITAG VON 9.00 BIS 18.00 UHR)

Oder besuchen Sie uns unter www.genius.tv

