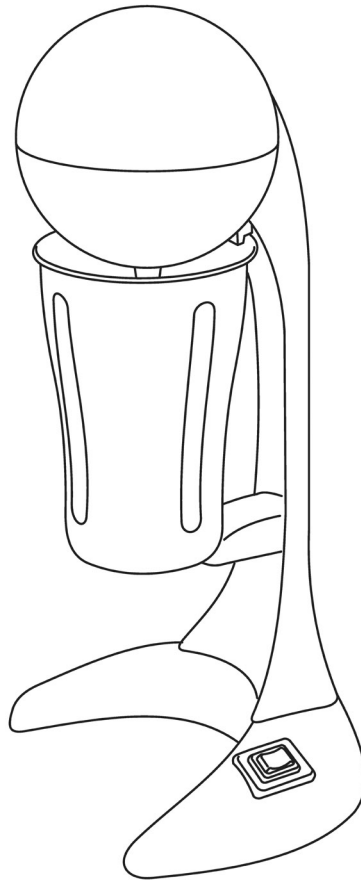


SOBA



DM22

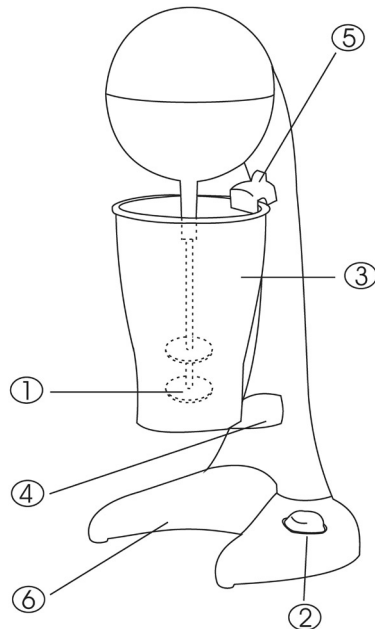
DRINK-MIXER	INSTRUCTION MANUAL	2
DRINK-MIXER	GEBRAUCHSANLEITUNG	5
DRINK-MIXER	MODE D'EMPLOI	8
DRINK-MIXER	ISTRUZIONI PER L'USO	11

SAFETY RULES

1. Read all instructions before operating your drink-mixer and keep them for future reference.
2. To protect against electric shock, do not immerse the drink-mixer in water or any other liquid.
3. Do not use the drink-mixer for anything other than its intended use.
4. Do not use the drink-mixer outdoors.
5. Do not operate near bowls, sinks or similar containers filled with water.
6. Do not operate with a damaged cord. If the drink-mixer has been dropped or damaged in any way, return it to your nearest authorised service centre for examination, replacement or repair.
7. Do not operate the drink-mixer without the jug. Do not use any jug other than that which is supplied with the drink-mixer.
8. Unplug the drink-mixer before cleaning or when not in use.
9. Close supervision is necessary when this appliance is being used by or near children.
10. Do not allow power cord to hang over benchtops or touch any hot surfaces.
11. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.

PARTS

1. Blade
Drink-mixer purees then lightly whips fruit for delicious smoothies.
2. Two speed switch
Conveniently located on base for easy operation. Ideal for mixing thick and rich smoothies and light and healthy fruit drinks.
3. Ergonomic designed jug, capacity 300 ml.
4. Safety switch
Blade will not operate unless the Jug is in place behind the bottom jug retainer.
5. Upper interlocking bracket for supporting the jug.
6. Weighted base with non slip rubber feet gives maximum stability.



OPERATING YOUR DRINK-MIXER

1. Remove all promotional labels from the drink-mixer. Wash the jug in hot soapy water and dry thoroughly. Clean the mixing blade and shaft with a damp cloth and dry thoroughly.
2. Place the drink-mixer on a level, dry surface. Plug the unit into an electrical outlet.
3. Ensure the 2 speed switch is in the "off" (0) position (fig 1).
4. Combine ingredients in the supplied jug. Do not fill the jug beyond the "max" fill marking (fig 2).
5. Holding the jug and place it into the drink-mixer. Ensuring the top of the jug is located behind the top support (fig 3). The base of the jug should be rested on the bottom bracket (fig 4). The interlocking nodules on the base of the jug fit into the bottom bracket to ensure the stability of the jug.
6. Switch on at the drink-mixer.
7. To process the ingredients on speed 1, press the switch to "I". To process on speed 2, press the switch to "II" (fig 5 & fig 6).
8. When the smoothie drink is mixed well, press the switch back to "0" (Off position) to stop the unit (fig 1).
9. Remove the jug by lifting it upwards slightly to release from bottom jug bracket, and serve.

Fig 1



Fig 2



Fig 3

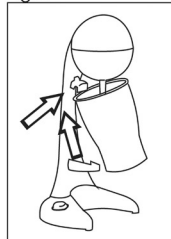


Fig 4

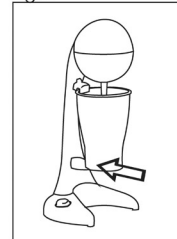


Fig 5

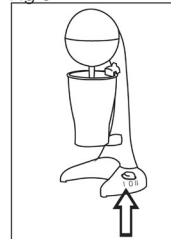
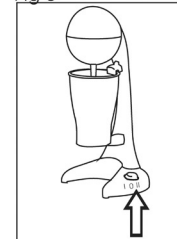


Fig 6



CARE AND CLEANING

1. To clean the blade, fill the jug with 1 cup of warm water. Operate the drink-mixer as previously described, on speed 1, in operating instructions. Dry mixing blade and shaft with a soft cloth.
2. Wipe the motor housing with a damp cloth. Ensure that the cloth is not excessively wet and that no moisture enters the vents on the motor housing.
3. Wash jug in warm, soapy water. Washing in a dishwasher is not recommended.

HINTS

1. The volume of a milk shake will vary depending on the type of milk used.
2. It is important to follow guidelines in the recipes to avoid spillage from the jug.
3. Always remember that solids, such as ice cream or fruit, will increase the volume of the milkshake.
4. Extra volume may be achieved if the ingredients are chilled.

<p>SOBA-Drink</p> <p>1 citron 1 grapefruit 1 dl water 3 tablespoon peppermint sirup 2-3 ice cubes</p> <p>Place juice of citron and grapefruit, water, peppermint sirup and ice cubes into jug. Process for 30-40 seconds. Pour into glasses and serve immediately.</p>	<p>Power Shake</p> <p>1/2 cups low fat milk 1/2 cup low fat vanilla yoghurt 2 tablespoons skim milk powder 2 tablespoon unprocess bran 1 tablespoon wheat germ 1 tablespoon honey 2 fresh or canned plums in natural juices, peeled, halved and seeded 1/4 cup crushed ice</p> <p>Place milk, yoghurt, skim milk powder, bran, wheatgerm, honey and plums into jug. Process for 30-40 seconds or until smooth, thick and creamy. Pour into glasses, top with ice and serve immediately.</p>
---	--

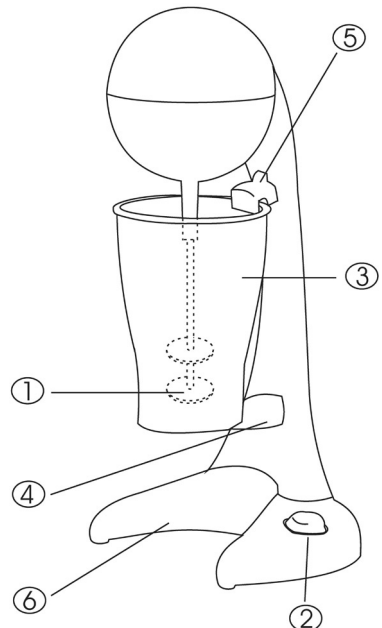
<p>Chocolate Mud Smoothie</p> <p>1/2 cups milk 1/3 cup strong black coffee, chilled 2 tablespoon chocolate topping 2 scoops chocolate ice cream 1/2 cup King Island ceream 1 Flake chocolate bar, crumbled</p> <p>Place milk, coffee, topping and ice cream into jug. Process for 30-40 seconds or until smooth, thick and creamy. Pour into glasses, top with a dollop of cream. Sprinkle with crumbled flake bar and serve immediately with a <u>straw</u>.</p>	<p>Strawberries Flipped</p> <p>3/4 cup low fat milk 3 tablespoons low fat strawberry yoghurt 3 tablespoons orange juice 6 strawberries, hulled and halved</p> <p>Place milk, yoghurt, orange juice and strawberries into jug. Process for 30-40 seconds or until smooth. Thick and creamy. Pour into glasses and serve immediately.</p>
--	--

SICHERHEIT

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie den Drink-Mixer in Betrieb nehmen. Bewahren Sie sie auf, damit Sie auch später bei Fragen jederzeit darin nachschlagen können.
2. Tauchen Sie den Drink-Mixer nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Stromschlaggefahr!
3. Der Drink-Mixer darf ausschliesslich für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck verwendet werden.
4. Benutzen Sie den Drink-Mixer nie im Freien.
5. Das Gerät nie in der Nähe von mit Wasser gefüllten Schüsseln, Spülbecken oder ähnlichen Behältern verwenden.
6. Das Gerät nie mit beschädigtem Netzkabel betreiben. Geräte, die Sie fallen gelassen haben oder sonst Beschädigungen aufweisen, müssen zur Überprüfung oder Reparatur an den Kundendienst gesandt werden.
7. Den Drink-Mixer nie ohne Mixbecher verwenden. Benutzen Sie nur den mitgelieferten Originalbecher.
8. Trennen Sie den Drink-Mixer vor der Reinigung oder bei Nichtgebrauch vom Stromnetz.
9. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn Kinder dieses Gerät benutzen oder sich in der Nähe aufhalten.
10. Das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängen lassen oder auf heisse Flächen legen.
11. Um gefährliche Stromschläge zu vermeiden, dürfen defekte Netzkabel nur durch den Hersteller oder das Servicecenter ersetzt werden.

GERÄTETEILE

1. Klinge
Der Drink-Mixer zerkleinert die Früchte und schlägt sie anschliessend zu herrlich cremigen Säften.
2. Zweistufiger Geschwindigkeitsschalter
einfache Handhabung dank praktischer Position am Gerätefuss. Ideal für das Mixen dicker und cremiger Flüssigkeiten sowie leichter und gesunder Fruchtdrinks.
3. Ergonomischer Becher (Füllmenge 300 ml).
4. Sicherheitsschalter
Klinge dreht erst, wenn der Becher in den Becherhalter eingerastet wurde.
5. Obere Becher-Klemme zur Unterstützung des Bechers.
6. Schwere Gerätebasis mit rutschfesten Gummifüssen erlaubt maximale Stabilität.



INBETRIEBNAHME

1. Entfernen Sie alle Werbeetiketten. Den Becher mit heißem Seifenwasser waschen und gut trocknen. Die Mixer Klinge und den Mixerstab mit feuchtem Tuch reinigen und gut abtrocknen.
2. Den Drink-Mixer auf eine trockene ebene Fläche stellen. Das Gerät an die Steckdose anschließen.
3. Sicherstellen, dass der 2-Stufen-Geschwindigkeitsregler auf "Off" (0) steht (Abb. 1).
4. Die Zutaten in den mitgelieferten Gerätebecher einfüllen. Dabei die "Max"-Marke nicht überschreiten (Abb. 2).
5. Den Becher ergreifen und in den Drink-Mixer einsetzen. Prüfen, ob der obere Becherrand hinter der oberen Klemme sitzt (Abb. 3). Der Boden des Bechers muss auf der unteren Klemme einrasten (Abb. 4). Die Nocken am Becherboden passen in die untere Klemme und stellen so die Stabilität des Bechers sicher.
6. Den Drink-Mixer einschalten.
7. Um die Zutaten mit Geschwindigkeit 1 zu verarbeiten, Schalter auf Position "I"; für Geschwindigkeit 2, auf Position "II" stellen.
8. Wenn der cremige Drink gemixt ist, den Geschwindigkeitsschalter auf "0" (Off-Stellung) stellen (Abb. 1).
9. Den Becher durch leichtes Anheben aus den unteren Becherklemmen lösen und Getränk servieren.

Fig 1

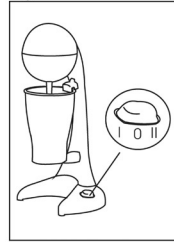


Fig 2

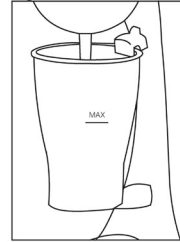


Fig 3

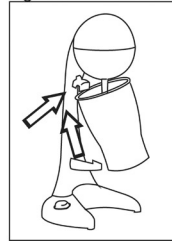


Fig 4

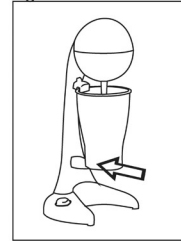


Fig 5

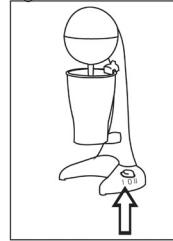
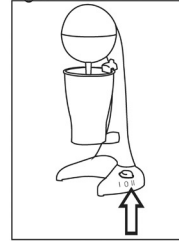


Fig 6



WARTUNG UND REINIGUNG

1. Zur Reinigung der Klinge den Becher mit 1 Tasse warmem Wasser füllen. Den Mixer wie oben beschrieben auf Stufe 1 betätigen. Den Becher entfernen und mit einem weichen Tuch die Klinge und Stab trocknen.
2. Das Motorgehäuse nur mit einem feuchten Tuch abreiben. Sicherstellen, dass das Tuch nicht zu nass ist und keine Feuchtigkeit in die Schlitze des Motorgehäuses eindringen kann.
3. Den Becher in warmem Seifenwasser waschen. Vom Waschen im Geschirrspüler wird abgeraten.

Tipps

1. Die Menge eines Milchshakes hängt von der verwendeten Milchsorte ab.
2. Durch striktes Einhalten der in den Rezepten angegebenen Mengen verhindern Sie, dass Flüssigkeit aus dem Becher spritzt.
3. Beachten Sie, dass sich das Volumen des Milchshakes durch Zugabe fester Zutaten wie Eis-crème oder Früchte erhöht.
4. Kalte Zutaten erhöhen das Volumen ebenfalls.

<p>SOBA-Drink</p> <p>1 Zitrone 1 Grapefruit 1 dl Wasser 3 Esslöffel Pfefferminz-Sirup 2-3 Eiswürfel</p> <p>Zitronen- und Grapefruitsaft, Wasser, Pfefferminz-Sirup und Eiswürfel in Becher geben. Alles während 30-40 Sekunden mixen. In Gläser füllen und sofort servieren.</p>	<p>Power-Shake</p> <p>1/2 Tasse fettarme Milch (Milchdrink) 1/2 Tasse fettarmes Vanille-Joghurt 2 Esslöffel Magermilchpulver 2 Esslöffel unbehandelte Kleie 1 Esslöffel Weizenkeime 1 Esslöffel Honig 2 frische oder in natürlichem Saft eingelegte, geschälte, halbierte und entkernte Pflaumen 1/4 Tasse gecrushtes Eis</p> <p>Milch, Joghurt, Magermilchpulver, Kleie, Weizenkeime, Honig und Pflaumen in Becher geben. Alles während 30-40 Sekunden mixen oder bis die Flüssigkeit glatt, dick und cremig ist. In Gläser füllen, Eis darüber geben und sofort servieren.</p>
---	---

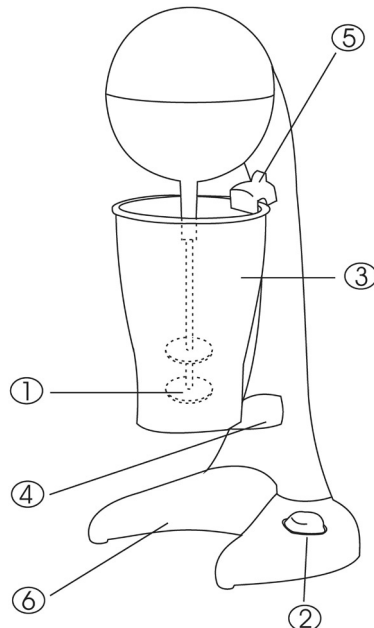
<p>Schoko-Mousse-Drink</p> <p>1/2 Tasse Milch 1/3 Tasse starker gekühlter schwarzer Kaffee 2 Esslöffel Schokoladensauce 2 Kugeln Schokolade-Eiscreme 1/2 Tasse Vollrahm Grob geraffelte Schokolade</p> <p>Milch, Kaffee, Schokoladensauce und Eiscreme in Becher geben. Alles während 30-40 Sekunden mixen oder bis Inhalt glatt, dick und cremig ist. In Gläser füllen, mit einem Sahnehäubchen und Schokoladesplittern verzieren und sofort mit einem Trinkhalm servieren.</p>	<p>Erdbeer-Flip</p> <p>3/4 Tasse fettarme Milch 3 Esslöffel fettarmes Erdbeer-Joghurt 3 Esslöffel Orangensaft 2-3 Esslöffel Erdbeer-Sauce</p> <p>Milch, Joghurt, Orangensaft und Erdbeer-Sauce in Becher geben. Alles während 30-40 Sekunden mixen oder bis Inhalt glatt, dick und cremig ist. In Gläser füllen und sofort servieren.</p>
---	--

RÈGLES DE SÉCURITÉ

1. Lire attentivement tout ce mode d'emploi avant d'utiliser le drink-mixer et le conserver pour le consulter ultérieurement.
2. Pour éviter l'électrocution, ne jamais plonger le drink-mixer dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Ne pas utiliser le drink-mixer à d'autres fins que celles prévues par le fabricant.
4. Ne pas utiliser le drink-mixer à l'extérieur.
5. Ne pas l'utiliser à proximité de bols, éviers ou autres récipients remplis d'eau.
6. Ne pas l'utiliser avec un cordon endommagé. Si le drink-mixer est tombé ou présente quelque dommage que ce soit, le faire examiner, réparer ou remplacer par le centre de service après-vente.
7. Ne pas utiliser le drink-mixer sans gobelet. Ne pas utiliser d'autre gobelet que l'original livré avec l'appareil.
8. Débrancher le drink-mixer avant de le nettoyer ou quand il ne sert pas.
9. Une surveillance étroite s'impose quand cet appareil est utilisé à proximité de ou par des enfants.
10. Ne pas laisser pendre le cordon au-dessus du plan de travail ou sur une surface chaude.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, seul le centre de service est habilité à le remplacer, pour éviter le risque d'électrocution.

DESCRIPTION

1. Lame
Le drink-mixer hache les fruits et en fait ensuite des jus onctueux.
2. Interrupteur à deux vitesses
Accès facile sur le socle de l'appareil. Idéal pour mixer des liquides épais et crémeux ou des boissons aux fruits saines et légères.
3. Gobelet ergonomique de 300 ml
4. Interrupteur de sûreté
La lame ne commence à tourner que quand le gobelet est enclenché dans le support.
5. Pince supérieure pour retenir le gobelet.
6. Socle lourd avec pieds de caoutchouc pour une stabilité maximale.



FUNCTIONNEMENT

1. Décoller toutes les étiquettes publicitaires. Laver le gobelet à l'eau savonneuse et l'essuyer soigneusement. Passer un torchon mouillé sur la lame et le porte-lame et les essuyer soigneusement.
2. Poser le drink-mixer sur une surface sèche. Connecter l'appareil à une prise électrique.
3. S'assurer que l'interrupteur à deux vitesses est en position "0" (fig. 1).
4. Verser les ingrédients dans le gobelet fourni, sans dépasser la marque "max" (fig.2).
5. Saisir le gobelet et le placer dans le drink-mixer. S'assurer que le bord du gobelet est contre la pince qui doit le retenir (fig. 3). La base du gobelet doit reposer sur la pince inférieure (fig. 4). Les saillies à la base du gobelet s'insèrent dans la pince inférieure pour assurer la stabilité du gobelet.
6. Enclencher le drink-mixer.
7. Pour mélanger les ingrédients à la vitesse 1, mettre l'interrupteur en position "I". Pour travailler à la vitesse 2, mettre l'interrupteur en position "II" (fig. 5 & fig. 6).
8. Quand la boisson est bien mélangée, ramener l'interrupteur en position "0" pour arrêter l'appareil (fig. 1).
9. Enlever le gobelet en le soulevant légèrement pour le libérer de la pince inférieure et servir la boisson.

Fig 1

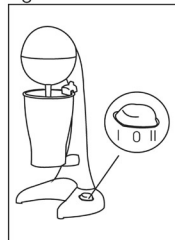


Fig 2

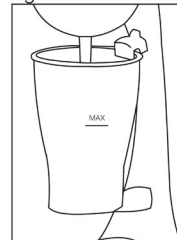


Fig 3

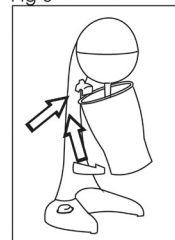


Fig 4

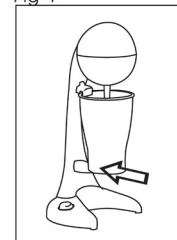


Fig 5

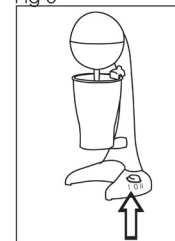
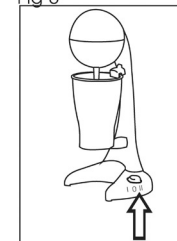


Fig 6



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Pour nettoyer la lame, remplir le gobelet d'une tasse d'eau chaude. Enclencher le mixer comme décrit précédemment, à vitesse 1. Enlever le gobelet et essuyer la lame et le porte-lame avec un chiffon doux.
2. Passer un torchon humide sur le bloc moteur en veillant à ce qu'il ne soit pas trop mouillé et qu'aucune humidité ne pénètre dans les fentes du bloc moteur.
3. Laver le gobelet à l'eau savonneuse chaude. Le lave-vaisselle n'est pas recommandé.

Trucs

1. Le volume d'un milk-shake dépend de la qualité de lait utilisée.
2. Il importe de suivre les recettes pour éviter que du liquide jaillisse du gobelet.
3. Les ingrédients solides comme la crème glacée ou les fruits augmentent le volume du milk-shake.
4. Les ingrédients rafraîchis augmentent également le volume.

<p>SOBA-Drink</p> <p>1 citron 1 pamplemousse 1 dl d'eau 3 cuillers à soupe de sirop de menthe 2-3 cube de glaces</p> <p>Mettre tous les ingrédients dans le gobelet. Mixer pendant 30-40 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Verser dans des verres et servir immédiatement.</p>	<p>Power shake</p> <p>1/2 tasse de lait maigre (milkdrink) 1/2 tasse de yoghourt maigre à la vanille 2 cuillers à soupe de lait maigre en poudre 2 cuillers à soupe de son non traité 1 cuiller à soupe de germes de blé 1 cuiller à soupe de miel 2 prunes fraîches ou conservées dans leur jus, pelées, dénoyautées et coupées en deux 1/4 tasse de glace pilée</p> <p>Mettre dans le gobelet le lait, le yoghourt, le lait en poudre, le son, les germes de blé, le miel et les prunes. Mixer pendant 30-40 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse, épais et crémeux. Verser dans des verres, ajouter la glace et servir immédiatement.</p>
---	---

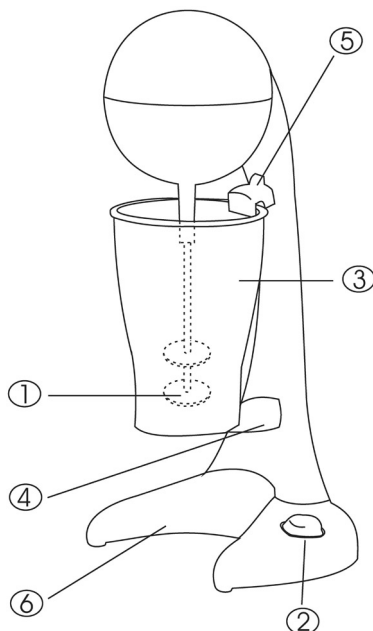
<p>Milk-shake mousse au chocolat</p> <p>1/2 tasse de lait 1/3 tasse de café fort, rafraîchi 2 cuillers à soupe de glaçage au chocolat 2 boules de glace au chocolat 1/2 tasse de crème entière 1 tablette de chocolat râpée</p> <p>Mettre dans le gobelet le lait, le glaçage au chocolat et la crème glacée. Mixer pendant 30-40 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse, épais et crémeux. Verser dans des verres, garnir de crème fouettée et de copeaux de chocolat. Servir immédiatement <u>avec une paille.</u></p>	<p>Flip aux fraises</p> <p>3/4 tasse de lait maigre (milkdrink) 3 cuillers à soupe de yoghourt maigre aux fraises 3 cuillers à soupe de jus d'orange 2-3 cuillers à soupe de purée de fraises</p> <p>Mettre tous les ingrédients dans le gobelet. Mixer pendant 30-40 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse, épais et crémeux. Verser dans des verres et servir immédiatement.</p>
---	--

SICUREZZA

1. Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso, prima di usare il Drink-Mixer. Tenerle a disposizione per poterle consultare quando lo si ritiene necessario.
2. Non immergere mai il Drink-Mixer nell'acqua o in altri liquidi! Pericolo di scosse elettriche!
3. Il Drink-Mixer va usato soltanto per lo scopo previsto dal fabbricante.
4. Non usare mai il Drink-Mixer all'aperto.
5. Non usarlo vicino a scodelle colme d'acqua, lavandini o simili recipienti.
6. Non far funzionare l'apparecchio con cavo elettrico avariato. Apparecchi lasciati cadere per terra o che sono difettosi, si devono portare al centro di servizio post-vendita per essere controllati o riparati.
7. Non usare mai il Drink-Mixer senza l'apposito vaso. Servirsi soltanto del vaso originale accluso all'apparecchio.
8. Staccare il Drink-Mixer dalla presa elettrica durante la pulizia o se non viene usato.
9. Fare molta attenzione quando questo apparecchio viene usato da bambini o quando essi si trovano nelle vicinanze.
10. Non lasciar sospeso il cavo elettrico sopra il posto di lavoro e non poggiarlo in un punto troppo caldo.
11. Per evitare scosse elettriche pericolose si deve far sostituire i cavi difettosi soltanto dal centro ufficiale di servizio.

LE PARTI DELL'APPARECCHIO

1. Lama
Il Drink-Mixer sminuzza la frutta e la sbatte fino ad ottenere squisiti e cremosi succhi.
2. Interruttore di velocità a due stadi
facile maneggio grazie alla pratica posizione sul piede dell'apparecchio. Ideale per frullare densi e cremosi liquidi come anche leggere e sane bevande di frutta.
3. Vaso ergonomico (capienza 300 ml.)
4. Interruttore di sicurezza
La lama gira soltanto quando il vaso viene ingranato nel porta-vaso.
5. La molletta superiore serve a sostenere il vaso.
6. Il pesante fondo con piedini di gomma antiscivolo assicura massima stabilità.



FUNZIONAMENTO

1. Togliere tutte le etichette di propaganda. Lavare il vaso con acqua e sapone 2 molto calda e asciugare per bene. Pulire con un panno umido la lama e l'asta del Mixer e asciugarle molto bene.
2. Collocare il Drink-Mixer sopra una superficie piana e asciutta. Allacciare l'apparecchio alla presa di corrente.
3. Assicurarsi, che il regolatore di velocità a 2 stadi sia sull' "0" (illustr. 1).
4. Versare gli ingredienti nell'apposito vaso accluso, senza oltrepassare il segno "Max" (illustr. 2)
5. Prendere il vaso e inserirlo nel Drink-Mixer. Controllare se l'orlo superiore del vaso si trova dietro la molletta superiore (illustr.3) Il fondo del vaso deve ingranare nella molletta inferiore (illustr. 4). Le camme del fondo del vaso si accordano alla molletta inferiore e assicurano la stabilità del vaso.
6. Inserire il Drink-Mixer.
7. Per trattare gli ingredienti alla velocità 1, porre l'interruttore sulla posizione "I"; per velocità 2, sulla posizione "II".
8. Quando la bevanda cremosa è mescolata, riportare l'interruttore di velocità su "0" (illustr. 1).
9. Sollevare leggermente il vaso per sganciarlo dalla molletta inferiore e servire le bevande.

Fig 1

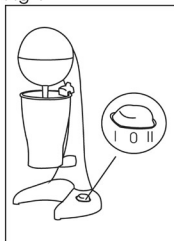


Fig 2

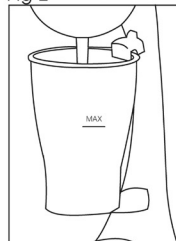


Fig 3

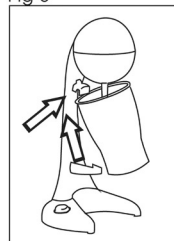


Fig 4

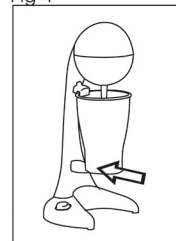


Fig 5

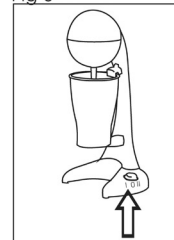
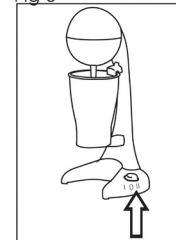


Fig 6



MANUTENZIONE E PULIZIA

1. Per la pulizia della lama, riempire il vaso con una tazza d'acqua calda. Azionare il Mixer, come descritto sopra, sul grado 1. Togliere il vaso e asciugare lama e asta con panno soffice.
2. Pulire il corpo del motore strofinandolo con un panno umido. Badare a che il panno non sia troppo bagnato e che non penetri umidità nelle fessure del motore.
3. Lavare il vaso in acqua e sapone calda. Si sconsiglia di lavarlo nella lavastoviglie.

Suggerimenti

1. La quantità di uno shaker di latte dipende dal genere di latte utilizzato.
2. Si può evitare che il liquido spruzzi fuori dal vaso, osservando strettamente le quantità indicate nelle ricette.
3. Non dimenticare che il volume del latte nel mescolatore (shaker) aumenta con l'aggiunta di ingredienti solidi come gelati o frutta.
4. Anche ingredienti freddi aumentano il volume.

<p>SOBA-Drink</p> <p>1 limone 1 pompelmo 1 dl d'acqua 3 cucchi di siropo di menta 2-3 cubetti di ghiaccio</p> <p>Rimescolare il tutto per 30-40 secondi. Versare nei bicchieri e servire subito.</p>	<p>Power-Shake</p> <p>1/2 tazza di latte povero di grassi 1/2 tazza di yoghurt alla vaniglia povero di grass 2 cucchi di latte magro in polvere 2 cucchi di crusca non trattata 1 cucchi di germogli di frumento 1 cucchi di miele 2 prugne, fresche o conservate in succo naturale, pelate, dimezzate e snocciolate. 1/4 di tazza di ghiaccio</p> <p>Versare nel vaso: latte, yoghurt, latte magro in polvere, crusca, germogli di frumento, miele e prugne. Mescolare il tutto per 30-40 secondi o fino a quando il liquido è fluido, spesso e cremoso. Versare nei bicchieri, ricoprire di ghiaccio e servire subito.</p>
---	---

<p>Drink alla mousse di cioccolata</p> <p>1/2 tazza di latte 1/3 tazza di caffè nero molto raffreddato 2 cucchi di salsa alla cioccolata 2 palline di gelato alla cioccolata 1/2 tazza di panna intera Cioccolata grattugiata grossa</p> <p>Versare latte, caffè, salsa di cioccolata e gelato nell'apposito vaso. Mescolare il tutto durante 30-40 secondi o fino a quando il contenuto diventa fluido, spesso e cremoso. Versare nei bicchieri, decorare con un cappuccio di panna e frammenti di cioccolata e servire subito con una cannuccia.</p>	<p>Flip di fragole</p> <p>3/4 tazza di latte povero di grassi 3 cucchi di latte povero di grassi 3 cucchi di succo d'arancia 2-3 cucchi di passato di fragole</p> <p>Versare latte, yoghurt, succo d'arancia e passato di fragole nell'apposito vaso. Rimescolare il tutto per 30-40 secondi cioè fino a quando il contenuto diventa fluido, spesso e cremoso. Versare nei bicchieri e servire subito.</p>
---	---

Con riserva di mutamenti.

CONDITIONS OF GUARANTEE

The guarantee is valid for 2 years from date of supply to the end user. In order to claim under the guarantee the faulty appliance must be taken to the official after-sales service agent together with proof of purchase (copy of the invoice or receipt). The guarantee covers the costs for work and material.

The guarantee shall be invalid or prematurely discontinued if damages are due to any of the following causes: utilisation of the appliance in the commercial sector, exterior influences, non-professional installation, non-observance of the instructions for use or operating instructions, force majeure, inappropriate use, intervention by non-authorised persons as well as normal wear and tear. Also excluded are damage due to dropping or falling, water or operating with incorrect electrical power.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Die Garantiedauer beträgt 2 Jahre ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss das defekte Gerät der offiziellen Kundendienststelle zusammen mit einem Verkaufsbeleg (Rechnungskopie oder Kassenbon) zugestellt werden. Die Garantie beinhaltet die Kosten für Material und Arbeit.

Die Garantie wird ausgeschlossen oder vorzeitig abgebrochen, wenn die Schäden auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: Nutzung des Gerätes im gewerblichen Bereich, äussere Einflüsse, nicht fachgerechte Installation, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder Betriebsvorschriften, höhere Gewalt, unsachgemässer Gebrauch, Eingriffe von nicht autorisierten Stellen, sowie normaler Verschleiss. Ausgeschlossen sind ebenfalls Schäden, die auf Herunterfallen, Wasser oder den Betrieb mit falscher elektrischer Spannung zurückzuführen sind.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie est valable pendant 2 ans à partir de la date de livraison de l'appareil au consommateur. Afin d'obtenir les prestations de garantie, l'appareil défectueux doit être remis au service après-vente officiel, accompagné de la pièce justificative d'achat (copie de la facture ou quittance de caisse). La garantie englobe les frais de matériel et de travail.

La garantie est supprimée ou le délai de garantie expire prématurément si les dommages sont imputables aux causes suivantes: utilisation industrielle de l'appareil, influences extérieures, installation inadéquate, inobservation du mode d'emploi ou des instructions de service, force majeure, utilisation inadaptée, interventions de tiers non autorisés ainsi qu'usure normale. Sont également exclus de la garantie les dégâts dus à des chutes ou dégâts d'eau et le non-respect de la tension nominale.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia è valida per due anni a partire dalla data di consegna all'utente. Per far valere le prestazioni di garanzia, presentare l'apparechio guasto al servizio di assistenza clienti ufficiale, unitamente alla ricevuta d'acquisto (copia della fattura o scontrino di cassa). Sono compresi nella garanzia i costi per il materiale e la manodopera.

La garanzia si estingue anticipatamente o le prestazioni non rientrano nella garanzia, nei casi in cui i guasti sono imputabili alle seguenti cause: uso industriale dell'apparechio, influssi esterni, installazione non professionale, inosservanza delle istruzioni per l'uso o la messa in funzione dell'apparechio, forza maggiore, uso inappropriato, interventi da parte di servizi di assistenza non autorizzati, consueta usura. Non rientrano nelle prestazioni di garanzia nemmeno i guasti dovuti a caduta, danni dell'acqua e collegamento ad errata tensione nominale.

Kundendienst Schweiz:
Service après-vente suisse:
Servizio assistenza clienti:

KENWOOD SCHUMPF AG
Lättichstrasse 6
Postfach 351
CH-6341 Baar
www.kenwood.ch

Telefon 041-766 87 27
Telefax 041-761 77 48

Kundendienst Österreich:

EUDORA SOBA Vertriebs GmbH
Gunskirchener Strasse 19
A-4600 Wels
www.eudorasoba.at

Telefon (07242) 485-0
Telefax Verkauf (07242) 29068
Telefax Kundendienst (07242) 56610

Contact us for Customer Service addresses in other countries.

Information from SOBA International Trading AG.

Übrige Länder auf Anfrage. Auskunft erteilt SOBA International Trading AG.

Autres pays sur demande. Renseignements auprès de SOBA International Trading S.A.

Altri paesi su richiesta. Informazioni presso SOBA International Trading AG.

SOBA

Headquarters
Hauptsitz
Siège principal
Sede centrale

SOBA International Trading AG
Lättichstrasse 6
Postfach 514
CH-6341 Baar
www.sobabaar.com

Telefon 041-769 70 70
Telefax 041-769 70 71