Inhalt der Bedienungsanleitung

- „Willkommen!"
- Produktbeschreibung (Montage)
- Bedienung des Gerätes
  - (Erst-)Ingebrauchnahme
  - Zubereitungen
    - Flüssigkeitszubereitungen
    - Speisenzubereitung
    - Mahlen
- Reinigung des Wartmann® Mixers
- Tipps für das Verhalten bei Störungen
- Garantiebedingungen
- Vorsorgemaßnahmen und Sicherheitsanweisungen
- Entsorgung
- Technische Daten

Hallo!

Vielen Dank für den Kauf dieses tollen Hochleistungsmixers.

Du hast ein sehr leistungsstarkes Gerät erworben, das Dir bei richtiger Anwendung viele Jahre Freude bereiten kann und wird.

Bitte lies diese Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung komplett durch und bewahre Sie im Anschluss sorgfältig auf. Wir hoffen, dass sie Dir auch später noch wertvolle Hinweise und Tipps bereitstellt.

Am Ende dieser Nutzungsanleitung findest Du Sicherheitshinweise zum allgemeinen Umgang mit diesem Gerät.

Wir wünschen Dir ganz viel Spass bei der Zubereitung von vielen leckeren (grünen) Smoothies und beim Ausprobieren von tollen Rezepten.

Produktbeschreibung

Komponentenübersicht

Hier erst einmal Dein neuer Mixer im Aufbau.

Grafiken und Beschreibungen Seite 8 & 9 der Dir vorliegenden englischen Bedienungsanleitung

Der Wartmann® Mixer verfügt über **3 Sicherheitsfunktionen**.
Diese dienen dazu, das Gerät und Dich als Anwender vor Schaden zu bewahren.

Sensor für Mixbehälter: Beim Sensor für den Mixbehälter handelt es sich um einen Taster, der dem Gerät die Information zur Verfügung stellt, ob der Mixbehälter korrekt auf die Motorbasis gestellt wurde.
Sollte dies nicht der Fall sein, lässt sich der Wartmann® nicht in Betrieb nehmen.
Überbrücke diesen Sensor niemals, um das Gerät und vor allem Dich vor Schaden zu bewahren.

Überhitzungsschutz: Der Motor Deines Wartmann® ist mit einer Temperaturüberwachung ausgestattet. Sollten sich im Betrieb die Messer zu langsam drehen (Grund hierfür könnte sein, dass die verarbeiteten Lebensmittel zu hart sind oder sich zu wenig Flüssigkeit im Behälter befindet) besteht die Möglichkeit einer Überhitzung und der Motor schaltet sich ab. Ziehe in diesem Fall den Netzstecker und lass den Mixer an einer gut belüfteten Stelle abkühlen. Nach ca. 45 Minuten solltest Du Deinen Mixer wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen können.

Überlastschutz: Die Motorkupplung ist mit einer sogenannten (und hier im besten Sinne des Wortes zu verstehenden) „Sollbruchstelle" versehen. Sollten sich die Messer des Mixbehälters wegen einer Blockade nicht mehr drehen können (dies kann zum Beispiel der Fall sein, wenn man einen Metall-Löffel im Behälter vergisst...), so wird durch Bruch dieses Bauteils größerer Schaden verhindert und der Motor geschützt.
Bitte setze Dich dann mit unserem Kundenservice in Verbindung. Dieser wird mit Dir besprechen, wie weiter vorzugehen ist.

Bedienung des Wartmann® Mixers

Inbetriebnahme

Der Mixer ist für die Verwendung in Innenräumen konzipiert.

Bitte überprüfe, dass Dein Wartmann® Mixer (Spannung: 220 - 240 V, Frequenz: 50 - 60 Hz) für das vorhandene Stromnetz geeignet ist.

Platziere den Mixer auf einer ebenen Arbeitsfläche und stelle sicher, dass er während des Gebrauchs nicht versehentlich um- oder herunterfallen kann.

Bitte spüle den Behälter vor der ersten Nutzung sorgfältig aus.

Hinweis: Der Wartmann® verfügt über einen sogenannten Windungsmotor. Gerade in der Anfangszeit (die ersten 10 – 12 Anwendungen) und auch später bei stärkerer Nutzung kann, bedingt durch die Aushärtung der Beschichtung der Motorwindungen, ein Brandgeruch entstehen. Dieser Geruch ist typisch für Windungsmotoren.
Tipp: Den Aushärtungsprozess kannst Du beschleunigen, indem Du den Behälter gut halb voll mit Wasser befüllst, den Deckel inklusive Innendeckel aufsetzt und das Suppenprogramm startest und durchlaufen lässt.
So werden eventuell störende Gerüche bald nicht mehr auftreten.

Zubereitungen

Du kannst Deinen Wartmann® Hochleistungsmixer für drei Zubereitungsformen nutzen.
Bei der Unterscheidung hilft ein kleines gedankliches Experiment.
Zubereitung von Flüssigem: Wenn Du einen Löffel in das Mixgut tauchst, wird bei senkrechtem Herausziehen des Löffels kein (oder kaum) Mixgut am Löffel hängen bleiben (z.B. bei Smoothies oder Suppen).
Speisenzubereitung: Am Löffel klebt Mixgut (z.B. bei Eiscreme oder Hummus).
Mahlen von Trockenem: Hier brauchen wir auf den Löffel natürlich nicht einzugehen ;-) (z.B. Mahlen von Getreide).

TIPP: Du kannst mit Deinem Mixer auch Häckseln.
Nutze dazu den PULSE/ON/OFF-Taste am Bedienungsrad.
Fülle etwas Wasser in den Mixbehälter, gib die zu häckselnde Zutat (vielleicht Karotte) dazu (Achtung: Deckel inklusive Innendeckel auf den Behälter aufsetzen) und pulse dann in kurzen Intervallen. Die Zutat wird dann nicht sofort püriert, sondern mithilfe des „Trägermediums" Wasser gehäckselt. Hat die Zutat die dir genehme Größe, so gib das Ganze durch ein Sieb.

Flüssigkeitszubereitungen

Die Verarbeitung von Mixgut zu Flüssigkeiten (z.B. Smoothies, Suppen, Shakes, Nussmilch etc.) gelingt meist sehr einfach.
Befülle den Mixbehälter mit Deinen Zutaten.
Setze den Deckel inklusive Innendeckel auf den Mixbehälter, setze den Behälter dann auf die Motorbasis und drehe das Drehrad von der OFF-Position im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Geschwindigkeit.
Bitte betreibe den Mixer immer mit hoher Geschwindigkeit. Dies sorgt für große Kraft, die auf das Mixgut wirken kann bei gleichzeitiger guter Belüftung und Kühlung des Motors. Du schonst Deinen Mixer nicht, wenn Du ihn länger mit niedrigerer Drehzahl betreibst. Zum einen wirst Du keine optimalen Mixergebnisse erzielen (die Erhöhung der Drehzahl erfolgt nicht linear, sondern exponentiell). Zum anderen wird der Motor stärker belastet, da geringere Belüftung erfolgt.
Viele Flüssigzubereitungen (z.B. Fruchtsmoothies) sind bereits nach einer Mixzeit von unter einer Minute fertig.
Weiteres Mixen führt dann nicht mehr zu einem cremigeren Ergebnis, sondern nur noch zu einer Erwärmung des Mixgutes.
Die notwendige Dauer des Mixvorganges hängt von den Zutaten ab. Verarbeitest Du nur Früchte und z.B. zarten Babyspinat, so reicht es aus, kurz zu mixen (unter einer Minute), gehören aber z.B. Wildkräuter, wie Giersch oder Löwenzahn zu Deinem Rezept, so musst Du eine etwas längere Mixdauer einplanen (eine bis anderthalb Minuten).
Natürlich kannst Du auch die **voreingestellten Programme** Deines Wartmann Mixers nutzen. Drehe dazu das Bedienrad gegen den Uhrzeigersinn auf das gewünschte Programm und drücke den Taster in der Mitte des Drehrades (PULSE ON/OFF) zum Starten des Programms.
Beim **Suppenprogramm** arbeitet der Wartmann® in Intervallen insgesamt 4 Minuten und 20 Sekunden. Die Erwärmung des Mixgutes erfolgt hierbei über die beim Mixen entstehende Reibungswärme.
Beim **Smoothie-Programm** beträgt die Gesamtmixzeit 1 Minute und 56 Sekunden. Auch hier wird in Intervallen gemixt.
Beim **Flüssigkeitsprogramm für einfache Smoothies** beträgt die Gesamtmixzeit 30 Sekunden (Intervallmixen).

Bei Bedarf kannst Du mit der Pulse-Funktion kurz und gezielt nacharbeiten.

Speisenzubereitung

Mit Deinem Wartmann® Mixer gelingt Dir auch die Zubereitung von Speisen (Dips, Cremes, Hummus, Eiscremes usw.).
Hierbei sind allerdings ein paar Punkte zu beachten.
Je größer die Zähigkeit der Speise (hohe Viskosität), desto höher ist die Wahrscheinlichkeit, dass das Mixgut beim Mixen nicht mehr allein aufgrund der Schwerkraft zu den Messern zurück fließt. Dann entsteht um die Messereinheit herum eine Luftblase. Das Messer dreht also "leer".

Nutze dann den mitgelieferten Stopfer. Mit diesem kannst das Mixgut von der Behälterwand wieder zurück zu den Klingen arbeiten. Der Stopfer ist so konzipiert, dass er im laufenden Betrieb bei Einsatz durch den aufgesetzten Deckel nicht mit den Messern in Berührung kommt.
Anwendungstipps:

- Mixe nicht zu viel auf einmal: Möchtest Du größere Mengen verarbeiten, dann teile die Zutaten gegebenenfalls auf und führe zwei Mixgänge durch
- Verwende nicht zu wenig Mixgut: Damit Du das Mixgut von der Behälterwand wieder zum Messer drücken kannst, brauchst Du soviel Befüllmenge, dass Du mit dem Stopfer das Mixgut erreichen und nach unten drücken kannst
- Drehzahl: Nutze nach Möglichkeit höhere Drehzahlen, drücke entstehende Luftblasen immer wieder mit dem Stopfer heraus
- Pulsig arbeiten: Arbeite in kurzen Intervallen mit der Pulsetaste - durch das pulsige Arbeiten kann sich der Motor besser frei drehen und erhitzt weniger.

Zubereitungstipps:

- Verarbeitung von Saaten: Weiche vor dem Mixen Nüsse, Saaten und Hülsenfrüchte mindestens über Nacht ein oder lasse sie keimen. Das Mixgut wird dadurch besser verdaulich und lässt sich geschmeidiger verarbeiten.
- Verarbeitung von Trockenfrüchten (beispielsweise für Energy Balls): wie bei den Saaten gilt es, die Trockenfrüchte am besten über Nacht einweichen zu lassen.
- Herstellung von Eiscreme: Lass das Mixgut je nach Eisfach (-8C oder -18C) antauen. Als Faustformel kann man ca. 5-10 min (bei -8C Eisfach) bzw. 15-20 min (bei-18C Eisfach) ansetzen.

Bitte beachte: Der Mixbehälter ist für Temperaturen bis 100 Grad Celsius konzipiert.

Bei den meisten Flüssigkeitszubereitungen werden diese 100 Grad Celsius nicht erreicht.

Verarbeitest Du jedoch fettige oder ölige Zutaten, so können diese beim Mixen Temperaturen von deutlich über 100 Grad Celsius erreichen. Solltest Du also zum Beispiel ein Nussmus zubereiten, so überprüfe die Temperatur des Behälters immer wieder. Kannst Du den Behälter nicht mehr anfassen, weil er zu heiß geworden ist, so lege bitte unbedingt eine Pause ein und lass das Mixgut abkühlen. Arbeite erst weiter, wenn sich das Mixgut wieder abgekühlt hat. Der weiter vorn beschriebene Hitzeschutz schützt den Motor vor Überhitzung. Der Hitzeschutz stellt keinen Schutz vor Überhitzung des Mixbehälters dar.

Mahlen

Mit Deinem Wartmann® Mixer kannst Du auch mahlen.
So ist das Mahlen von Getreide oder Kaffee oder auch die Herstellung von Mandelmehl möglich.

Bitte beachte aber, dass häufiges Verarbeiten solch harter Zutaten dazu führt, dass der Mixbehälter „blind" wird (Behälteroberfläche wird undurchsichtig).

Mahlst Du zum Beispiel Kaffee, so treten ätherische Öle aus. Bei nachfolgenden Anwendungen kann dies dazu führen, dass die Mixergebnisse einen leichten Kaffeegeschmack aufweisen.
TIPP: Neutralisieren kannst Du diesen Kaffeegeschmack wie folgt: Fülle den Mixbehälter zur Hälfte mit heißem Wasser, füge zwei Teelöffel Soda hinzu, mixe das Ganze ca. eine halbe Minute und fülle den Behälter dann bis zur Oberkante mit heißem Wasser auf. Warte nun mindestens eine halbe Stunde ab und spüle den Behälter dann mit klarem Wasser aus. Arbeite bei Bedarf noch einmal mit einer weichen Bürste oder einem weichen Tuch nach.

Reinigung des Wartmann® Mixers

Die Reinigung des Wartmann® Mixers ist kinderleicht.
Nach dem Mixen leerst Du am besten sofort den Behälter, damit nichts antrocknet. Anschließend spülst Du den Behälter im Spülbecken unter fließendem Wasser aus. Das reicht im Normalfall.

Hast Du fettige Zutaten, wie Kokosöl oder Avocados benutzt, kannst Du den Mixbehälter vor dem Ausspülen noch einmal mit Wasser befüllen und ein paar Tropfen Spülmittel dazu geben. Starte anschließend das Flüssigkeitsprogramm. Nach Ablauf des Programms kannst Du den Behälter dann noch einmal unter fließendem Wasser ausspülen. Falls Du hier unterstützend mit einer Reinigungsbürste arbeiten möchtest, so achte darauf, dass die Bürste über weiche Borsten verfügt (am besten Rosshaar). So stellst Du sicher, dass der Behälter bei der Reinigung nicht zerkratzt wird.

Trockne den Mixbehälter mit einem weichen Tuch ab oder lass ihn auf der Seite lagernd trocknen. Bitte stell den Behälter zum Trocknen nicht auf den Kopf. Sowohl Behälteroberteil als auch der Behälterfuß müssen gut belüftet sein.

Auch den Behälterdeckel kannst Du unter fließendem Wasser abspülen.
Entferne von Zeit zu Zeit den Dichtungsring des Deckels, spüle diesen gesondert ab und setze ihn wieder auf.

Der Motorblock lässt sich einfach mit einem feuchten Tuch abwischen. Zur Reinigung der Gummimatte (Matte, auf die der Behälter beim Mixen gestellt wird) kann diese bei Bedarf entfernt werden.

Reinige kein Teil des Wartmann® Mixers in der Spülmaschine.

Tipps für das Verhalten bei Störungen

Die Bedienung des Wartmann® Mixers ist wirklich intuitiv.

Sollte der Wartmann® nicht funktionieren, so überprüfe zuerst, ob das Stromkabel beschädigt ist und ob der Netzstecker korrekt in der Steckdose sitzt. Sollte dies nicht dazu führen, dass Du den Mixer in Betrieb nehmen kannst, so probiere das Ganze an einer anderen, getrennt gesicherten Steckdose. Bringt dies keinen positiven Effekt, so kontaktiere bitte den Kundenservice.

Sollte der Mixer bei der Zubereitung von Speisen ins Stocken geraten, so überprüfe bitte, ob die Messer leer laufen und der Einsatz des Stopfers notwendig ist, um die Zutaten zurück zum Messer zu arbeiten. Siehe hierzu auch unsere Anwendungstipps zur Zubereitung von Speisen.

Sollte sich der Mixer während eines Mixvorganges abschalten und nicht sofort wieder eingeschaltet werden können, so kann der Hitzeschutz ausgelöst haben (das Status-Licht blinkt 2x pro Sekunde).
Bitte lass den Mixer dann abkühlen, dies kann bis zu 45 Minuten dauern. Bitte schau Dir dann auch noch einmal unsere Tipps zur Zubereitung von Speisen an.
Wenn sich der Mixer nach Ablauf der Abkühlzeit weiterhin nicht einschalten lässt, so kontaktiere bitte den Kundenservice.

Solltest Du einen Brandgeruch aus dem Motorblock wahrnehmen, so stoppe das Gerät sofort und trenne die Stromverbindung. Der Geruch könnte durch einen Defekt an der Kupplung entstehen. Kontaktiere bitte den Kundenservice.

Hier die Kontaktdaten des Kundenservice. Dieser wird bei Rückfragen mit Dir besprechen, wie weiter zu verfahren ist.

Grüne Smoothies GmbH
Urbanstr. 177a
10961 Berlin
Tel.: 030 – 44 79 34 23
Email: hallo@gruenesmoothies.de

Garantie

Der Garantiegeber ist die Wartmann Deutschland, v.d. Grüne Smoothies GmbH.

Garantiebedingungen:

Neben den Dir zustehenden, gesetzlichen Mängelrechten gewähren wir Verbrauchern entsprechend §13 BGB 2 Jahre Garantie auf den bei der Grüne Smoothie GmbH erworbenen Wartmann Mixer. Die Frist für die Berechnung der Garantiedauer beginnt mit Rechnungsdatum. Unsere Garantie erstreckt sich räumlich auf die Länder Deutschland, Österreich und Schweiz. Treten während dieses Zeitraums Material- oder Herstellungsfehler an der von Dir erworbenen Ware auf oder tritt eine Einschränkung der Funktionsfähigkeit der Ware auf, gewähren wir Dir im Rahmen der Garantie eine der folgenden Leistungen nach unserer Wahl:

- kostenfreie Reparatur der Ware oder
- kostenfreier Austausch der Ware gegen einen gleichwertigen Artikel (ggf. auch ein Nachfolgemodell, sofern die ursprüngliche Ware nicht mehr verfügbar ist) oder
- Erstattung des vollen Kaufpreises

Bitte wende Dich im Garantiefall an den Garantiegeber:

Wartmann Deutschland
v.d. Grüne Smoothies GmbH
Urbanstr. 177a
10961 Berlin
Tel.: 030 – 44 79 34 23
Email: hallo@gruenesmoothies.de

Garantieansprüche sind ausgeschlossen bei Schäden an der Ware durch

- missbräuchliche oder unsachgemäße Behandlung
- Umwelteinflüsse (Feuchtigkeit, Hitze, Überspannung, Staub etc.)
- Nichtbeachtung etwaiger Sicherheitsvorkehrungen
- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung
- Gewaltanwendung (z.□B. Schlag, Stoß, Fall)
- eigenmächtige Reparaturversuche

Garantieansprüche sind begrenzt auf 6 Monate ab Rechnungsdatum bei Schäden an der Ware durch

- kommerzielle Verwendung und Nutzung außerhalb des Privathaushaltes
- extrem häufige Nutzung der Ware, die über das haushaltsübliche Maß hinausgeht

Eine Inanspruchnahme der Garantieleistung setzt voraus, dass Du uns vorab die Prüfung des Garantiefalls durch Einschicken der Ware ermöglichst. Für die Einsendung der Ware aus Deutschland erhältst Du auf Anfrage ein vorfrankiertes Retouren-Label. Nachträgliche Erstattung der von Dir getragenen Versandkosten sind leider nicht möglich. Bei Einsendung aus dem Ausland sind die Kosten für den Transport und das Risiko der Beschädigung oder des Verlustes der Ware beim Transport durch den Käufer zu tragen. Wir empfehlen daher den versicherten Versand mit Tracking-Nummer. Hierbei ist darauf zu achten, dass Beschädigungen auf dem Transportweg durch eine entsprechende Verpackung vermieden werden. Am besten hebst Du die Originalverpackung mit dem Versandkarton auf.

Für die Beantragung der Garantieleistung muss der Warensendung eine Kopie der Originalrechnung beiliegen. Wir bitten um Verständnis, dass wir ohne Beilegung dieser Rechnungskopie die Garantieleistung ablehnen können. Die Übersendung der Rechnungskopie dient der Berechnung der Garantiefrist.

Sofern es sich um einen berechtigten Garantieanspruch handelt, erfolgt die Rücksendung der Ware für Dich frachtfrei.

Hinweis:
Deine gesetzlichen Rechte werden durch dieses Garantieversprechen nicht eingeschränkt. Insbesondere etwaig bestehende gesetzliche Gewährleistungsrechte uns gegenüber bleiben von diesem Garantieversprechen unberührt.

Vorsorgemaßnahmen und Sicherheitsanweisungen

Wir möchten Dich an dieser Stelle nicht mit Offensichtlichem langweilen, ein paar Hinweis möchten wir aber trotzdem geben.
Fasse während des Betriebes niemals in den Mixbehälter.
Nutze zum Bearbeiten des Mixgutes im laufenden Betrieb ausschließlich den mitgelieferten Stopfer durch die Deckelöffnung des aufgesetzten Behälterdeckels, da der Stopfer dann nicht in die rotierenden Messer gelangen kann.
Nutze den Mixer nur mit den Originalteilen. Ersetze entsprechend defekte Teile nur mit originalen Teile, um Deine Sicherheit zu gewährleisten.
Natürlich gelten die allgemeinen Regeln im Umgang mit elektrischen Geräten (betreibe das Gerät nur mit intaktem Stromkabel und Netzstecker, nimm keine eigenmächtigen Reparaturen an dem Gerät vor, sollte Flüssigkeit in die Motorbasis gelangt sein, schalte das Gerät aus, ziehe den Netzstecker und kontaktiere den Kundendienst usw.).
Beachte darüber hinaus, dass ein Hochleistungsmixer kein Spielzeug für Kinder ist.
Solltest Du in irgendeiner Form unsicher im Umgang mit dem Wartmann® Mixer sein oder eine Frage zum ordnungsgemäßen Gebrauch haben, zögere nicht, unseren Kundendienst zu kontaktieren.
Hier noch einmal die Kontaktdaten:

Grüne Smoothies GmbH
Urbanstr. 177a
10961 Berlin
Tel.: 030 – 44 79 34 23
Email: hallo@gruenesmoothies.de

Entsorgung

Dein Wartmann® Mixer ist ein hochwertiges Gerät und konzipiert für einen viele Jahre währenden Einsatz in Deiner Küche. Sollte der Mixer dennoch einen Defekt aufweisen oder nicht mehr ordnungsgemäß funktionieren, wende Dich (gern auch nach Ablauf der 2-jährigen Garantiezeit) an unseren Kundendienst. Wir sind immer bestrebt, eine gute Lösung zu finden.

Soll der Mixer tatsächlich entsorgt werden, so beachte bitte wie folgt:

Die Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Bitte wirf sie nicht in den Hausmüll, sondern nimm eine Trennung bezüglich Pappe/Papier („Papiertonne") und Styropor und Kunststoffeinzelumverpackungen („Der Grüne Punk") vor.
Tipp: Hebe die Verpackung auf, um das Gerät z.B. im Garantiefall transportsicher verpacken zu können.

Beim Mixer selbst handelt es sich um ein Elektrogerät, welches nicht im Hausmüll entsorgt werden darf.
Bitte erkundige Dich nach den bei Dir vor Ort geltenden Bedingungen für die Entsorgung von Elektroschrott.
Nutze eine Sammelstelle Deiner Gemeinde/ Deines Stadtteils. So wird eine fachgerechte Verwertung mit Minimierung von negativen Auswirkungen auf unsere Umwelt gewährleistet.

Technische Daten

Technische Daten zum Wartmann® Mixer

- **Messerspitzengeschwindigkeit:** 215 km/h (mit 1,5 l Wasser)
- **Leistung:** 220 - 240 Volt / 50 Hz - 60 Hz; 1250 Watt
- **Umdrehungen:** 1.500 U/Min. (Stufe 1) bis 30000 U/Min. (Stufe 10)
- **Maße (Breite x Höhe x Tiefe):** 22 x 48 x 22 cm
- **Gewicht:** ca. 5,02 kg
- **Material:** 100 % Tritan-Kunststoff (BPA-frei); Speisen bis 100° erwärmbar
- **Bedienelemente:** Drehrad mit 3 Zeitprogramm und manuellem Modus, Puls-Modus
- **Behälter:** Wartmann 2-Liter-Behälter inkl. passendem Stopfer
- **Volumen des Mixbehälters:** 2 Liter
- **Messerart und Material:** 4 Messer aus Edelstahl; HCS (Japan)
- **Sicherheit:** Überhitzungs- und Überlastschutz, Sensor für Mixbehältererkennung
- **Zertifikation / Standard:** CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH