MIO★STAR

FOOD PROZESSOR 10 IN 1

Küchenmaschine

Mio Star Küchenmaschine **FOOD PROZESSOR** 10 In 1

Deutsch

Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	**2**
Hinweise zu dieser Anleitung	**5**
Auspacken	**5**
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	**6**
Inbetriebnahme	**7**
– Vor der ersten Inbetriebnahme	7
– Verwendungszweck	7
– Aufstellen	9
– Betrieb als Standmixer	10
– Betrieb mit Schlagmesser/Teigknethaken	15
– Betrieb mit Schneide- und Raffeleinsätzen	22
– Betrieb mit Emulgierscheibe	28
– Betrieb mit Zitruspresse	30
– Anwendungs-Tipps	33
– Rezepte	34
Reinigung	**37**
– Grundgerät / Motoreinheit	37
– Mixkrug / Arbeitsbehälter	37
– Zubehörteile / Arbeitswerkzeuge	38
Störungen	**39**
Aufbewahrung / Wartung	**39**
Entsorgung / Recycling	**40**
Technische Daten	**40**
Konformität CE	**41**

Wussten Sie schon?

Unter **www.migros-service.ch** finden Sie eine grosse Auswahl an Zubehör und Ersatzteilen. Somit können Sie die Lebenszeit Ihres Gerätes deutlich verlängern.

Einfach die Produktbezeichnung oder Artikel-Nr. des Gerätes ins Suchfeld eingeben und das gewünschte Ersatzteil / Zubehör bestellen.

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.
Geben Sie das Gerät nur zusammen mit dieser Bedienungsanleitung an eine dritte Person.

- ⚠ WARNUNG! Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr!
- Bitte alle Sicherheits- und anderen Hinweise aufbewahren.
- Stellen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz sicher, dass Netzspannung und Stromart mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen.
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (220-240 V / 50-60 Hz) mit einer Absicherung 6 A betrieben werden.
- ⚠ WARNUNG! Zum Schutz vor elektrischen Schlägen, Gerät, Netzkabel oder Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!
- ⚠ WARNUNG! Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Geräteinnere leeren. Stromschlaggefahr!
- ⚠ **VORSICHT! Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder! Bitte halten Sie Kinder fern und beaufsichtigen Sie sie.**
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie Sicherheitshinweise beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben
- Netzstecker unbedingt ziehen:
  - bei Nichtgebrauch
  - vor jedem Auswechseln der Arbeitswerkzeuge
  - bei Störungen während des Betriebs
  - nach Stromunterbrechung
  - nach jedem Gebrauch
  - beim Umplatzieren/Transportieren
  - vor dem Reinigen
- Ziehen Sie stets am Netzstecker, nie am Kabel. Netzstecker nicht mit feuchten/nassen Händen berühren.
- Niemals Gerät mit Defekt oder mit defekten Kabeln und Steckern verwenden. Defektes Gerät nicht mehr anwenden und durch den MIGROS-Service kontrollieren lassen. Gerät nicht öffnen!
- Dieses Gerät ist für den Haushaltgebrauch und nicht für den kommerziellen Dauereinsatz konzipiert.

Bevor Sie dieses Gerät aufstellen, sind folgende Punkte zu beachten:

- Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten. Nicht in direktes Sonnenlicht stellen.
- ACHTUNG! Bedecken Sie dieses Gerät nicht mit anderen Gegenständen. Brandgefahr!
- Gerät und Netzkabel nicht auf/neben heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten.
- Nur in trockenen Räumen und nicht im Freien verwenden.
- Gerät nicht mit feuchten/nassen Händen berühren und bedienen.
- Bei Beschädigungen aller Art, insbesondere am Kabel, Stecker und Gehäuse, die einen gefahrlosen Betrieb des Gerätes nicht mehr zulassen, ist sofort die stromzuführende Netzleitung spannungsfrei zu schalten, dieses Gerät ausser Betrieb zu setzen und gegen erneute Inbetriebnahme zu sichern!
- ACHTUNG! Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern bzw. unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Die Netzsteckdose muss sich in der Nähe des Gerätes befinden.
- Der Netzstecker muss jederzeit leicht zugänglich sein.
- Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Kinder oder schutzbedürftige Personen anwesend sind.
- ACHTUNG! Gerät nicht mit Zeitschaltuhren («Timer»), geschalteten Steckdosenleisten, Verlängerungskabeln und Mehrfachsteckern etc. verwenden. Brandgefahr!
- ⚠ VORSICHT! Niemals mit Fingern oder mit Gegenständen in das Gerät greifen. Verletzungsgefahr!
- Gerät niemals ohne Arbeitswerkzeuge betreiben
- Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben!
- ⚠ VORSICHT! Die Messer und Schneideeinsätze sind sehr scharf; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in die Behälter greifen. Verletzungsgefahr durch rotierende Messer und Einsätze!
- Nach dem Ausschalten läuft das Gerät noch kurze Zeit nach.

Sicherheitshinweise

⚠ **VORSICHT! Nie mit Gegenständen oder von Hand anhalten. Verletzungsgefahr!**

- Arbeitswerkzeuge nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker wechseln.
- **Küchenmaschine nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.**
- **Deckel nie bei laufendem Gerät abnehmen.**
- ACHTUNG! Behälter nie überfüllen (die max. Füllmenge nicht überschreiten). Überlastungsgefahr!
- Niemals heisses Öl oder kochende Flüssigkeiten als Mixgut verwenden
- Heisses Mixgut vor dem Einfüllen abkühlen lassen. ⚠ VORSICHT! Beim Einfüllen kann heisser Dampf austreten!
- Netzstecker ziehen und die Behälter erst bei komplettem Stillstand des Antriebs abnehmen (Drehknopf auf Pos. «**0**» drehen)
- ACHTUNG! Gerät läuft nach Stromunterbrechung wieder an; Netzstecker ziehen und Drehkknopf in Position «**0**» drehen
- ⚠ WARNUNG! Eindringen in das Gehäuse des Grundgerätes mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Das Gerät darf ohne Unterbruch **nicht länger als 1 Minute** betrieben werden. Danach Gerät mind. 3 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen lassen
- Nach **fünf** Arbeitsgängen muss das Gerät ausgeschaltet werden, um den Motor ganz abkühlen zu lassen
- Wir empfehlen das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- ⚠ WARNUNG! Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und den Original-Netzstecker. Brand-, Stromschlag- und/oder Verletzungsgefahr!
- Das Gerät ist ausschliesslich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemässen Gebrauch entstehen

Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken

- **Gerät aus der Verpackung nehmen**
- Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob alle Teile vorhanden sind (siehe Abbildung nächste Seite)
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (220-240 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
- **Alle Kleber usw. entfernen und entsorgen**
- ⚠ **WARNUNG! Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel,** denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden! Erstickungsgefahr!

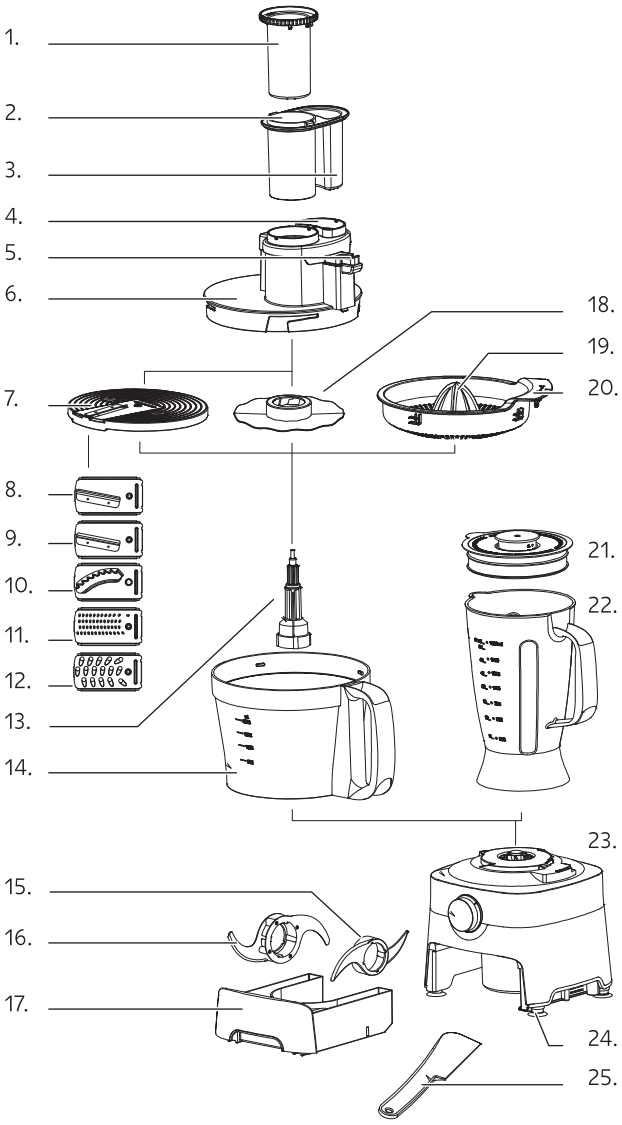
Tipp:

- Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.)

Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

- Unter **www.migros-service.ch** können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen

Übersicht der Geräte- und Bedienteile



1. Stopfer/Deckel (verriegelbar)
2. Einfüllschacht für grössere Lebensmittel (Kartoffeln etc.)
3. Stopfer für kleinere Lebensmittel
4. Öffnung für kleinere Lebensmittel oder Selleriestängel, Karotten etc.
5. Entriegelung für Deckel mit Einfüllstutzen (schwenkt auf)
6. Deckel für Arbeitsbehälter
7. Scheibe mit Halterung
8. Schneideinsatz dünn «1»
9. Schneideinsatz dick «2»
10. Julienne-Einsatz
11. Raffeleinsatz fein
12. Raffeleinsatz grob
13. Antriebsachse
14. Arbeitsbehälter 2 l
15. Teigknethaken (schwarz)
16. Schlagmesser;
    ⚠ VORSICHT! Sehr scharf!
17. Zubehörschublade
18. Emulgierscheibe für Schlagrahm, Eiweiss, Mayonnaise, etc.
19. Presskegel
20. Fruchtfleischsieb
21. Staub- und Spritzschutzdeckel mit Einfüllöffnung und Messbecher
22. Mixkrug (1.8 l)
23. Grundgerät/Motoreinheit
24. Saugnäpfe für gute Standfestigkeit
25. Spachtel

Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?
Unter **www.migros-service.ch** können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

WARNUNG! Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise ab Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden**
- **Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden**
- **Arbeitswerkzeuge nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker wechseln**
- **Gerät niemals ohne Deckel in Betrieb nehmen**
- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben**
- **VORSICHT! Scharfe Messer! Niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Besteck in den Arbeitsbehälter, Einfüllschacht oder Mixkrug greifen. Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!**
- **VORSICHT! Nach dem Ausschalten läuft das Gerät noch kurze Zeit nach; nie mit Gegenständen oder von Hand anhalten. Verletzungsgefahr!**
- **Netzstecker ziehen und den Behälter oder Mixkrug erst bei komplettem Stillstand des Antriebs abnehmen**

Vor dem ersten Gebrauch die Arbeitsbehälter und die Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Die Motoreinheit nur mit einem angefeuchteten Tuch abwischen (siehe «Reinigung» Seite 37).
⚠ **VORSICHT! Die Messer sind scharf geschliffen!**

Verwendungszweck

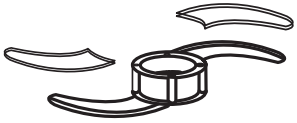
Der «Food Prozessor 10 in 1» ist ein Alleskönner und eine sehr grosse Küchenhilfe! Mit dieser Küchenmaschine können Sie Arbeiten zeit- und kräftesparend ausführen.
Das umfangreiche Zubehör und dessen Funktionen werden auf der nächsten Seite beschrieben.

Hinweis:
Das Gerät ist für den Haushaltgebrauch und nicht für den kommerziellen Dauereinsatz konzipiert. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Mixen, Pürieren, Mischen, Zerkleinern, Hacken oder Teig Zubereiten

Mixkrug

- Im Nu werden rohe oder gekochte Nahrungsmittel intensiv zerkleinert, gemixt und püriert. Mühelos lassen sich delikate Fruchtsäfte, Frappés, Smoothies, Shakes, Crèmes, Breie, Babynahrung und Gemüsesuppen zubereiten. Im Mixkrug lassen sich auch Eiswürfel zerkleinern
- Spielend wird Eis (im Mixkrug) und Schokolade zerkleinert
- **ACHTUNG!** Denken Sie bitte stets daran, dass die Standmixer-Funktion **in Sekunden** und nicht in Minuten arbeitet. Wenn das Gerät zulange eingeschaltet ist, werden die Zutaten zu Brei verarbeitet. Für beste Ergebnisse sollten immer nur kleinere Lebensmittelmengen verarbeitet werden. Schneiden Sie grössere Stücke in kleinere, ca. 2-3 cm grosse Stücke



Schlagmesser (Metall)

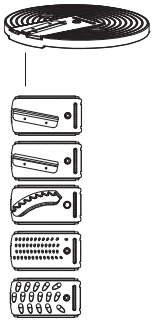
- Das Schlagmesser mit den Metallklingen eignet sich auch zum groben oder feinen Hacken von frischen Kräutern und Zwiebeln
- Fleisch und Fisch, roh oder gekocht, lassen sich einfach zu herrlichen Terrinen, Pasteten oder zu «Beefsteak tartare» weiterverarbeiten

Teigknethaken

- Mit dem **Teigknethaken aus Kunststoff** werden Salatsaucen verrührt und leichte Omeletten- und Biskuitteige geschwungen.
  ACHTUNG! Der Teigknethaken eignet sich nicht für die Zubereitung von Brotteigen
- Auch Teige, z.B. dickflüssige Teige wie «Spätzliteig» oder kompaktere Pizza- oder Nudelteige, werden mit dem Knethaken einfach und schnell zubereitet

Emulgierscheibe

- Mit der **Emulgierscheibe** lassen sich Rahm schlagen, Eierteige ohne Mehl, Mayonnaise, Puddings etc. zubereiten

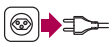


Schneiden und Raffeln

Multifunktionsscheibe

- Die Scheibe hat einen seitlichen Einschub für fünf verschiedene Einsätze (von oben nach unten):
  - Schneideinsatz dünn (mit der Markierung «1»)
  - Schneideinsatz dick (mit der Markierung «2»)
  - Julienne-Einsatz
  - Raffeleinsatz fein
  - Raffeleinsatz grob
- Im Handumdrehen werden je nach Einsatz, verschiedene rohe Nahrungsmittel geschnetzelt und geraffelt. Für diese Arbeitsvorgänge werden die Zutaten in die Einfüllschächte gefüllt
- Ideal für die Zubereitung von frischen Salaten, Früchtespeisen, Rohkostplatten, Dip-Gemüse, Birchermüesli, Apfelkuchen, Kartoffelgratins, Cakes, Rösti und Käsegerichten

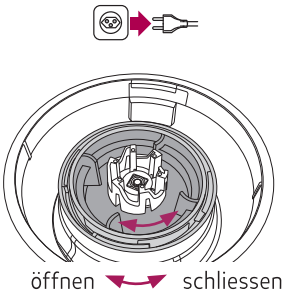
Aufstellen



Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Standfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heissen Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- ⚠ WARNUNG! Darauf achten, dass Netzkabel und Grundgerät nicht mit Wasser/Flüssigkeiten in Berührung gelangen. Stromschlaggefahr!
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- ⚠ VORSICHT! Darauf achten, dass Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird!
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden
- Gerät nicht abdecken

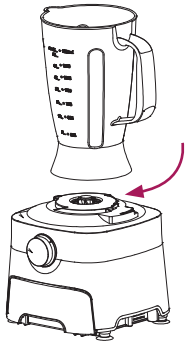
Inbetriebnahme



Betrieb als Standmixer

Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Vor dem Aufsetzen kontrollieren, ob der Dichtungsgummi und der Messerblock auf der Unterseite fixiert sind (in Pfeilrichtung drehen)



- Griff nach hinten richten und Mixkrug auf Motorachse setzen
- Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Krug hörbar einrastet. Der Griff ist jetzt seitlich

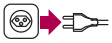
Hinweis:

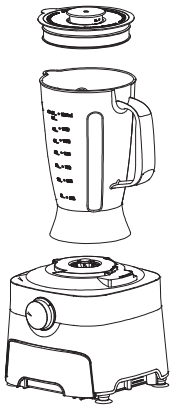
- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Mixkrug gestartet werden

ACHTUNG!

- Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!

Inbetriebnahme





Mixkrug auffüllen

- **Netzstecker ziehen**
- Grössere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden
- Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen. Beeren verlesen und entstielen
- Zwiebeln schälen und vierteln oder achteln
- Knoblauch schälen
- Früchte und Gemüse (z.B. Äpfel, Tomaten etc.) schälen und vierteln
- Fisch häuten, gut entgräten und in Würfel schneiden. Vor dem Anpürieren gut kühlen
- **Feste Zutaten** grundsätzlich in kleinen Mengen verarbeiten
- Flüssigkeiten: höchstens **1.8 Liter** einfüllen
- Mixkrug nicht zu mehr als 2/3 mit Mix- und Schneidegut füllen

- Deckel aufsetzen. Messbecher in Deckel setzen und im Uhrzeigersinn zudrehen (rastet ein)

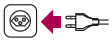
ACHTUNG!

- **Mixkrug nicht überfüllen. Überlastungsgefahr!**
- Keine sehr harten Lebensmittel wie z.B. Kaffeebohnen, Muskatnüsse, Nüsse, Mandeln etc. zerkleinern
- Keine Gewürze im Mixkrug zerkleinern
- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!**

- Durch die Deckelöffnung können während des Betriebs weitere Zutaten beigemischt werden (Messbecher vorher entfernen)

Inbetriebnahme

Anwendung



- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Mixkrug und der Deckel korrekt und sicher befestigt sind
- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (220-240 V) betriebsbereit

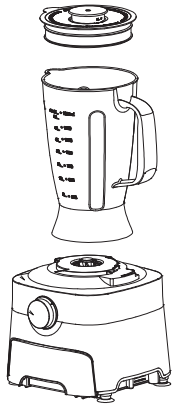
- Mit dem **Drehschalter die gewünschte Geschwindigkeitsstufe** wählen:
  - «**O**» **Aus**
  - «1» langsam
  - «2» schnell; in dieser Stellung Eiswürfel zerkleinern
  - «**P**» **Impulsbetrieb** (Motor läuft solange, wie Schalter gehalten wird):
    Der Motor dreht auf maximaler Drehzahl.
    Tipp: Wenn leichtere Zutaten auf der Oberfläche aufschwimmen, Schalter mehrmals kurz (max. 1 Sek.) nacheinander ein- und wieder ausschalten (die Lebensmittel werden dabei nach unten «gezogen»)

Hinweis:
- «**Anwendungstabellen**» auf Seite 33 beachten

Wichtig!

- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem **Mixkrug** und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden
- Das Gerät ist für einen **Kurzzeitbetrieb von maximal 1 Minute** ausgelegt. Anschliessend eine Pause von 3 Minuten zum Abkühlen des Motors einlegen
- Nach fünf Betriebszyklen Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen

Inbetriebnahme



Zutaten nachfüllen

- Flüssige oder feste Zutaten können **direkt durch die Deckelöffnung** in den **Mixkrug** gegeben werden (Messbecher abnehmen und Zutaten auf die laufende Messereinheit fallen lassen). Der Messbecher hat Massangaben für genaues Abmessen von Flüssigkeiten (10-50 ml)

Wichtig!

- ⚠ **VORSICHT! Niemals mit Hand in Öffnung greifen. Verletzungsgefahr!**
- ⚠ **VORSICHT! Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Deckelöffnung schieben. Verletzungsgefahr!**
- **Keine heissen Flüssigkeiten mixen!**
- **Standmixer niemals ohne Deckel in Betrieb nehmen!**

Tipps:

- Feste Bestandteile (z.B. Mehl, Eier) vor dem Verarbeiten direkt in den Mixkrug geben. Flüssigkeit durch die Deckelöffnung beifügen
- Es ist nicht nötig, die Zutaten vor dem Verarbeiten zu sieben
- Beim Verarbeiten von Saucen oder Halbflüssigem, Gerät **kurz ausschalten und den Netzstecker ziehen**. Mixgut mit dem Spachtel durchrühren und von den Innenwänden des Kruges schaben
- Bei Mixdrink-Rezepten von Früchten mit Milchprodukten und Eis (z.B. Smoothies, Frappés), mit den flüssigsten oder weichsten Zutaten beginnen (auf Stufe «**1**»). Festere Zutaten dazugeben (auf Stufe «**2**»). Am Schluss Eis beifügen und aufmixen (kurz Schalter auf Position «**P**» stellen)
- Je länger der Arbeitsvorgang dauert, desto feinere Ergebnisse werden erzielt
- Falls der Vorgang zu langsam vonstatten geht:
- Schalter **mehrmals kurz** auf Position «**P**» stellen, oder
  - **bei gezogenem Netzstecker, die Zutaten mit dem Spachtel durchrühren, oder**
  - **einen Teil der Zutaten aus dem Mixkrug entfernen**

Inbetriebnahme

Wichtige Hinweise!

- Deckel nie bei laufendem Gerät abnehmen (Zutaten spritzen sonst aus dem Krug)
- ⚠ **VORSICHT! Die Messer sind sehr scharf; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Besteck in den Mixkrug oder Deckelöffnung greifen. Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!**
- **Mixkrug** nur bei Stillstand der Messer und bei gezogenem Netzstecker abnehmen
- «**Anwendungstipp mit Mixkrug**» auf Seite 34 beachten

Zerkleinern von Eis:

- Eiswürfel lassen sich nur in einem Wasserbad zerkleinern, da sie sonst mit dem Messer mitdrehen. Den Eiswürfeln daher immer auch noch etwas Wasser beigeben (max. 0.6 l oder 200 g)
- Pro Durchgang maximal 6 Eiswürfel zum Zerkleinern einfach durch die Deckelöffnung auf die laufende Messereinheit fallen lassen
- Schalter mehrmals kurz nacheinander in Stellung «**P**» drehen

Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Mixergebnisses Gerät ausschalten (Pos. «**O**»)
- **Netzstecker ziehen**
- **Nach Stillstand der Messer** den Mixkrug von der Motoreinheit lösen (im Gegenuhrzeigersinn drehen) und sorgfältig abnehmen
- **Deckel nach oben abziehen**
- Mixdrink/Mixgut ausschenken
- Der Krug kann auch direkt auf den Tisch gestellt werden
- Restliches Arbeitsgut, das noch am Boden und an Innenwänden festklebt, mit dem Spachtel ausschaben

Wichtig!

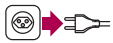
- Keine Lebensmittel im Mixkrug aufbewahren
- ⚠ **VORSICHT! Messerklingen sind scharf!**

Tipp:

- Aus hygienischen Gründen und zwecks Zeitersparnis wird empfohlen, Gerät, Mixkrug sowie das Zubehör immer **direkt nach jedem Gebrauch** zu reinigen oder zumindest gut abzuspülen. Dies verhindert das Festkleben von Lebensmittelresten und anschliessendes mühseliges Reinigen (siehe «Reinigung» Seite 37)

Betrieb mit Schlagmesser / Teigknethaken

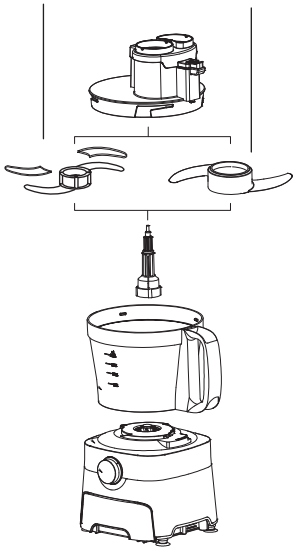
Zusammensetzen



- **Netzstecker ziehen**

Schlag-
messer mit
Schutzhüllen

Teigknet-
haken



Welches Werkzeug eignet sich für was?

- **Schlagmesser (Metallklingen)**
  - Eignet sich zum groben oder feinen Hacken von frischen Kräutern und Zwiebeln, rohem Fleisch oder Fisch
- **Teigknethaken (aus Kunststoff)**
  - Eignet sich zum Verrühren von Salatsaucen, Schwingen von leichten Omeletten- /Biskuitteigen, dickflüssige Teigen (z.B. «Spätzliteig») oder kompaktere Pizza- /Nudelteige
  - **ACHTUNG!** Der Teigknethaken eignet sich nicht für die Zubereitung von Brotteigen

- Griff nach hinten richten und Arbeitsbehälter auf Motorachse setzen
- Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter hörbar einrastet. Der Griff ist jetzt seitlich
- Schlagmesser (16.) oder der schwarze Kunststoff-Teigknethaken (15.) ganz auf die Antriebsachse (13.) stecken
- Darauf achten, dass das Messer oder der Teigknethaken in den vier Führungsrillen liegt und ganz nach unten geschoben wird. Dann Werkzeug mit einer Drehung im Uhrzeigersinn fixieren
- Vorsichtig die beiden, weissen Schutzhüllen von Schlagmesser abziehen und in Schublade (17.) versorgen
- ⚠ **VORSICHT! Die Messerklingen sind sehr scharf! Nur am Kunststoffteil halten!**

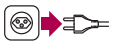
Inbetriebnahme

- Antriebsachse mit Schlagmesser/Teigknethaken auf die Motorachse in Arbeitsbehälter stecken.
  ⚠ **VORSICHT! Die Messerklingen sind scharf! Nur am Griffteil halten!**

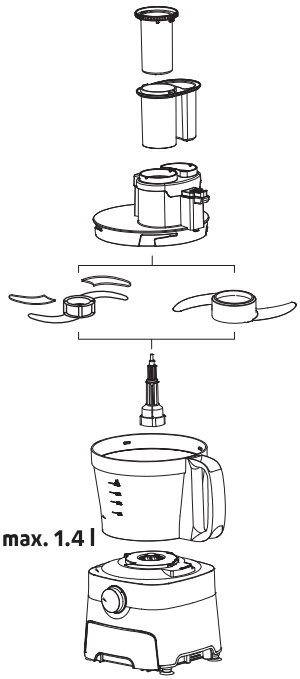
Hinweis:

- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter gestartet werden

Behälter auffüllen



- **Netzstecker ziehen**
- Zutaten in Arbeitsbehälter geben. Tipps siehe nebenstehende Seite



- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen. Der Deckel muss hörbar einschnappen
- Der Deckel mit den Einfüllstutzen muss geschlossen sein, da der Motor sonst nicht starten kann (Deckel muss einrasten)
- Transparenter Stopfer (2.) in den Einfüllschacht schieben
- Schwarzer Stopfer (1.) in Schacht schieben und mit einer leichten Drehung im Uhrzeigersinn verriegeln
- Durch den Einfüllschacht können während des Betriebs weitere Zutaten beigemischt werden (Stopfer vorher entfernen)

Hinweise:

- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden
- **ACHTUNG!** Das Schlagmesser ist **nicht zum Zerkleinern von Eis-/Zuckerwürfeln, Kaffeebohnen, Gewürzen oder Muskatnüssen** geeignet
- **ACHTUNG! Arbeitsbehälter nie überfüllen oder leer laufen lassen. Überlastungsgefahr!**

Inbetriebnahme

Tipps zum Befüllen

- Grössere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden
- Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen. Beeren verlesen und entstielen
- Zwiebeln schälen und vierteln oder achteln
- Knoblauch schälen
- Früchte und Gemüse (z.B. Äpfel, Tomaten etc.) schälen und vierteln
- Für Hackfleisch Fleisch zuerst in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden
- Fisch häuten, gut entgräten und in Würfel schneiden. Vor dem Anpürieren gut kühlen
- **Feste Zutaten** grundsätzlich in kleinen Mengen verarbeiten
- Biscuits brechen und während des Betriebs in Einfüllschacht geben
- Maximale Befüllung für Flüssigkeiten «**1.4 Liter**»
- **Keine heissen Flüssigkeiten beigeben!**
- Arbeitsbehälter nicht zu mehr als 2/3 mit Mix- und Schneidegut füllen
- **Feste Teige: max. 800 g Mehl / 480 ml Wasser** einfüllen; Flüssigkeiten über den Einfüllschacht dazugeben (siehe auch Seite 19)
- Bei Zubereitung von Gebäck, Butter oder Fett direkt aus dem Kühlschrank verwenden und in 2 cm grosse Stücke schneiden

- **Maximale Füllmengen pro Anwendung mit:**

Schlagmesser	Schokolade	≤ 200 g
	Käse	≤ 350 g
	Fleisch	≤ 800 g
	Tee-/Gewürzmischung	≤ 100-150 g
	Früchte/Gemüse	≤ 300-500 g
	Zwiebel	≤ 800 g
Teigknethaken	Mehl / Weichkäse	≤ 800 g
	Eier	≤ 10 Stk.

Inbetriebnahme

Anwendung

- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Arbeitsbehälter und der Deckel korrekt und sicher befestigt sind
- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** betriebsbereit

- Mit dem **Drehschalter die gewünschte Geschwindigkeitsstufe** wählen:
  - «**O**» **Aus**
  - «1» langsam
  - «2» schnell
  - «**P**» **Impulsbetrieb** (Motor läuft solange, wie Schalter gehalten wird):
    Kurz grob hacken, schneiden und mixen oder für genaues Überwachen des Schneide- und Hackvorgangs.
    Tipp: Wenn leichtere Zutaten auf der Oberfläche aufschwimmen, Schalter mehrmals kurz (max. 1 Sek.) nacheinander ein- und wieder ausschalten (die Lebensmittel werden dabei nach unten «gezogen»)

max. 30-60 Sekunden

- **Standardzeiten** zum Zerkleinern 30 bis 60 Sekunden, bzw. 20 bis 30 Sekunden mit dem Teigknethaken
- Damit Hartkäse oder Schokolade nicht schmelzen, diese durch mehrmaliges Anwenden von Impulsbetrieb «**P**» zerkleinern
- Gewisse Teigmischungen (z.B. mit Weissmehl) nicht «überrühren», da der Teig sonst zäh wird

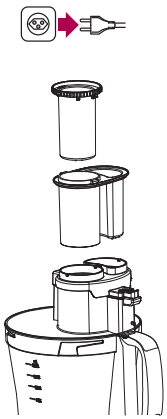
Zutaten nachfüllen

- Flüssige oder feste Zutaten können **direkt durch den Einfüllschacht** in den **Arbeitsbehälter** gegeben werden (Stopfer abnehmen und Zutaten auf die laufende Messereinheit fallen lassen)

Wichtig!

- ⚠ **VORSICHT! Zutaten niemals von Hand einfüllen; immer Stopfer verwenden. Verletzungsgefahr!**

Inbetriebnahme



- ⚠ **VORSICHT! Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in den Einfüllschacht schieben**
- ACHTUNG! Behälter nicht überfüllen. Gefahr von Überlaufen und Motorüberhitzung

Falls das Arbeitsgut festklemmt:

- Gerät ausschalten (= Pos. «**0**»)
- **Netzstecker ziehen**
- Deckel des Arbeitsbehälters durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn abnehmen
- Einfüllschacht entleeren und Reststücke entfernen
- Der Deckel des Einfüllschachtes öffnen (=schwarzen Knopf nach aussen ziehen) und verklemmte Lebensmittel lösen
- ⚠ VORSICHT! Den Einfüllschachtdeckel erst öffnen, nachdem der Deckel des Arbeitsbehälters abgenommen wurde. Gefahr von Schnittverletzung an den Klingen-Einsätzen!

Wichtig!

- Die Motoreinheit und der Deckel des Einfüllschachtes sind mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenen Deckeln gestartet werden.
  ACHTUNG! Gerät nie durch Drehen des Arbeitsbehälters ein-/ausschalten. Überhitzung des Schalters!
- Das Gerät ist für einen **Kurzzeitbetrieb von maximal 1 Minute** ausgelegt. Anschliessend eine Pause von 3 Minuten zum Abkühlen des Motors einlegen
- Nach 5 Betriebszyklen Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen
- Beim Einschalten des Gerätes und während des Betriebs das Arbeitsgut mit leichtem Stopferdruck nachschieben
- ACHTUNG! Immer nur leicht drücken (Antriebsachse oder Motor wird sonst beschädigt)!
- Deckel nie bei laufendem Gerät abnehmen
- ⚠ VORSICHT! Die **Messer sind scharf**; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in den Einfüllschacht greifen. Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!
- Arbeitsbehälter nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker abnehmen

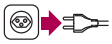
Inbetriebnahme

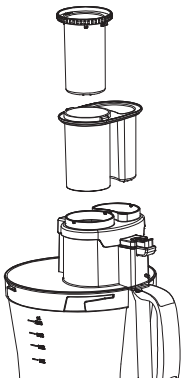
Teig zubereiten

- Um das Aufstauben pulvriger Substanzen (Mehl, Kakaopulver) zu vermeiden, den Stopfer in den Einfüllschacht schieben
- Teig jeweils auf Stufe «**1**» mischen und bearbeiten
- Gewisse Teigmischungen (z.B. mit Weissmehl) nicht «überrühren», da der Teig sonst zäh wird
- **Sobald das gewünschte Resultat erreicht ist, Gerät ausschalten. ACHTUNG! Gerät jedoch nie länger als 30 Sekunden ohne Unterbruch laufen lassen (vermeiden von Überlastung/ Überhitzung des Motors). Danach den Teig von Hand zu einer glatten, geschmeidigen Kugel kneten; z.B. Pizza- und Pastateig**
- Falls der Teig an den Innenwänden des Behälters klebt, Gerät ausschalten (Position «**0**»), Netzstecker ziehen, Teig mit dem Spachtel lösen und von den Innenwänden schaben

Hinweis:

- **Das Schlagmesser eignet sich nicht für die Zubereitung von Brotteig**



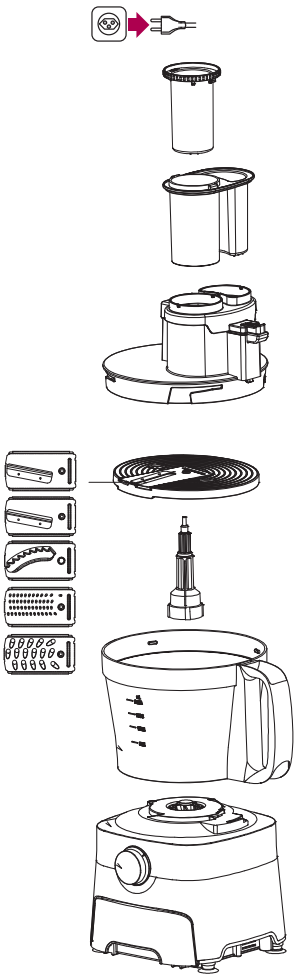


Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses, Gerät ausschalten (Pos. «**0**»)
- **Netzstecker ziehen**
- **Nach Stillstand des Antriebs** zuerst den Deckel durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn abnehmen
- Antriebsachse festhalten und nach oben abziehen
- ⚠ **VORSICHT! Das Messer ist sehr scharf (Messer nur am Kunststoffteil festhalten)!**
- Arbeitsbehälter im Gegenuhrzeigersinn drehen und abnehmen
- Arbeitsbehälter entleeren. Arbeitsgut, das noch am Boden und an Innenwänden festklebt, mit dem Spachtel ausschaben

Wichtig!

- Aus hygienischen Gründen und zwecks Zeitersparnis wird empfohlen, Gerät, Arbeitsbehälter, Deckel sowie das Zubehör immer **direkt nach jedem Gebrauch** zu reinigen oder zumindest gut abzuspülen. Dies verhindert das Festkleben von Lebensmittelresten und anschliessendes mühseliges Reinigen (siehe «Reinigung» Seite 37)
- Farbflecken z.B. von Karotten, entfernen (siehe «Reinigung» auf Seite 38)
- Keine Lebensmittel im Arbeitsbehälter aufbewahren



Betrieb mit Schneide- und Raffeleinsätzen

Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**

- Griff nach hinten richten und Arbeitsbehälter auf Motorachse setzen
- Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter hörbar einrastet. Der Griff ist jetzt seitlich
- Antriebsachse auf die Motorachse im Arbeitsbehälter stecken

Multifunktionsscheibe

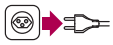
- Die Scheibe hat einen seitlichen Einschub für fünf verschiedene Einsätze (von oben nach unten):
  - Schneideinsatz dünn (mit der Markierung «1»)
  - Schneideinsatz dick (mit der Markierung «2»)
  - Julienne-Einsatz
  - Raffeleinsatz fein
  - Raffeleinsatz grob
- Gewünschten Einsatz seitlich bis zum Anschlag in die Scheibe schieben (flache Seite mit Steg nach innen und Klingen nach oben richten)
- Scheibe mit **gewünschter Klinge/Raffel nach oben** auf die Antriebsachse stecken (bis zu Anschlag).
  ⚠ **VORSICHT! Die Messerklingen sind sehr scharf (Scheiben nur am Rand halten)!**
- Deckel für Arbeitsbehälter aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen. Der Deckel muss hörbar einschnappen

- Der Deckel mit den Einfüllstutzen muss geschlossen sein, da der Motor sonst nicht starten kann (Deckel muss einrasten)
- Durch den Einfüllschacht können während des Betriebs weitere Zutaten beigemischt werden (Stopfer vorher entfernen)

Hinweis:

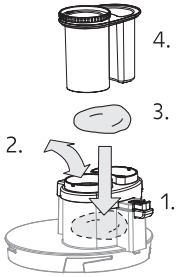
- Die Motoreinheit und der Deckel mit den Einüllstutzen ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenen Deckeln gestartet werden

Inbetriebnahme

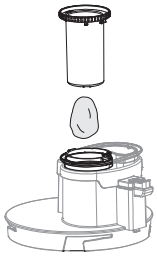


Einfüllschacht füllen

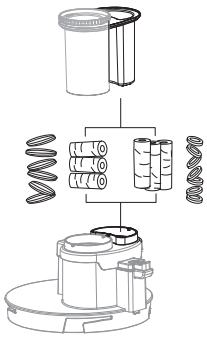
- **Netzstecker ziehen**
- Lebensmittelstücke zuerst in Stücke schneiden, die gut in die Einfüllschächte passen
- **Das Gerät hat drei Einfüllschächte**:



1. Für grössere Lebensmittel (grosse Kartoffeln, Kabis etc.) den schwarzen Schalter (1.) nach rechts schieben und den Deckel öffnen (2.). Lebensmittel einlegen (3.) und Deckel wieder schliessen (schnappt hörbar ein). Schwarzer Stopfer (4.) in Schacht schieben und mit einer leichten Drehung im Uhrzeigersinn verriegeln. Grossen Stopfer **nur mit leichtem (!) Druck** auf die Scheibe führen und schneiden/raffeln



2. Der vordere ist für mittlere Lebensmittel wie kleinere Kartoffeln, Gurken, Meerrettich usw. gedacht. Mit dem schwarzen Stopfer werden die Lebensmittel **mit leichtem (!) Druck** auf die Scheibe geführt und geschnitten/geraffelt. Durch diesen Schacht lassen sich auch Flüssigkeiten beimischen



3. Der hintere, schmalere Schacht ist für kleinere oder längliche Lebensmittel gedacht, wie Karotten.
   Für **längliche Scheiben** Stücke quer in den Schacht füllen (z.B. Karotten, Zucchini) und für **kleine Scheiben** Stücke aufrecht in den Schacht füllen (z.B. Karotten, Lauch)
- Für ein gleichmässiges Schneideergebnis den Einfüllschacht eng befüllen
- Wird der hintere Schacht verwendet, den schwarzen Stopfer in den grossen Schacht stecken und mit einer leichten Drehung im Uhrzeigersinn verriegeln, damit kein Arbeitsgut herausspringen kann
- Transparenter Stopfer in den Einfüllschacht schieben
- Schwarzer Stopfer in Schacht schieben und mit einer leichten Drehung im Uhrzeigersinn verriegeln

- Arbeitsgut in den Einfüllschacht geben und den Stopfer daraufsetzen

Tipps

- Tomaten, Äpfel und Zitronen halbiert in den Schacht geben
- Kabis vierteln und ein Stück aufrecht in den Schacht geben
- Deckel abnehmen und Zwiebel direkt in den unteren Teil des Schachtes legen (dann Deckel schliessen und Stopfer daraufsetzen)
- Für ein optimales Raffelergebnis, weichere Käsesorten (z.B. Mozzarella) oder Schokolade vor dem Raffeln kühl lagern
- Härtere Käsesorten (z.B. Parmesan) sollten vor dem Raffeln Raumtemperatur haben

Hinweise:

- **ACHTUNG! Einfüllschacht nie überfüllen oder leer laufen lassen. Überlastungsgefahr!**
- **⚠ VORSICHT! Niemals Zutaten von Hand oder mit Löffeln nachschieben; immer Stopfer verwenden. Verletzungsgefahr!**
- **ACHTUNG! Das Gerät eignet sich nicht zum Zerkleinern von Eiswürfeln und trockenen Lebensmittel (z.B. Kaffeebohnen, Getreide, Muskatnuss und Reis). Schäden an Messer, Einsätzen und Gerät**

Inbetriebnahme

max.
30-60 Sekunden

1 Min.

Anwendung

- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Arbeitsbehälter, Deckel und Antriebsachse korrekt und sicher befestigt sind
- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** betriebsbereit
- Mit dem **Drehschalter die gewünschte Geschwindigkeitsstufe** wählen:
  - «**O**» **Aus**
  - «1» langsam
  - «2» schnell
  - «**P**» **Impulsbetrieb** (Motor läuft solange, wie Schalter gehalten wird):
    Kurz grob hacken, schneiden und mixen oder für genaues Überwachen des Schneide- und Hackvorgangs.

    Tipp: Wenn leichtere Zutaten auf der Oberfläche aufschwimmen, Schalter mehrmals kurz (max. 1 Sek.) nacheinander ein- und wieder ausschalten (die Lebensmittel werden dabei nach unten «gezogen»)

- Standardzeiten zum Schneiden/Raffeln 30 bis 60 Sekunden
- Beim Einschalten des Gerätes und während des Betriebs das Arbeitsgut nur mit **leichtem Stopferdruck** nachschieben

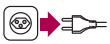
Wichtig!

- **ACHTUNG! Immer nur LEICHT drücken (Scheibe, Antriebsachse und/oder Motor wird sonst beschädigt)!**
- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden
- Das Gerät ist für einen **Kurzzeitbetrieb von maximal 1 Minute** ausgelegt. Anschliessend eine Pause von 3 Minuten zum Abkühlen des Motors einlegen
- Nach 5 Betriebszyklen Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen

Inbetriebnahme

Tipps:
- «**Anwendungstabellen**» auf Seite 33 beachten
- Weiches oder brüchiges Arbeitsgut nur auf Stufe «**1**» verarbeiten
- Weichere Käsesorten und Schokolade nur auf Stufe «**2**» und mit leichtem Stopferdruck verarbeiten

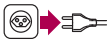
Falls das Arbeitsgut festklemmt:



- Gerät ausschalten (= Pos. «**0**»)
- **Netzstecker ziehen**
- Deckel des Arbeitsbehälters durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn abnehmen
- Einfüllschacht entleeren und Reststücke entfernen
- Der Deckel des Einfüllschachtes öffnen (=schwarzen Knopf nach aussen ziehen) und verklemmte Lebensmittel lösen
- ⚠ VORSICHT! Den Einfüllschachtdeckel erst öffnen, nachdem der Deckel des Arbeitsbehälters abgenommen wurde. Ansonsten Gefahr von Schnittverletzung an den Klingen-/Raffel-Einsätzen!

Wichtig!
- Die Motoreinheit und der Deckel des Einfüllschachtes sind mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenen Deckeln gestartet werden.
  ACHTUNG! Gerät nie durch Drehen des Arbeitsbehälters ein-/ausschalten. Überhitzung des Schalters!
- Deckel nie bei laufendem Gerät abnehmen
- ⚠ VORSICHT! Die **Klingen/Raffeln sind scharf**; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in die Scheibe oder den Schacht greifen (Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!). **Ausschliesslich den Stopfer verwenden!**

- Arbeitsbehälter nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker abnehmen

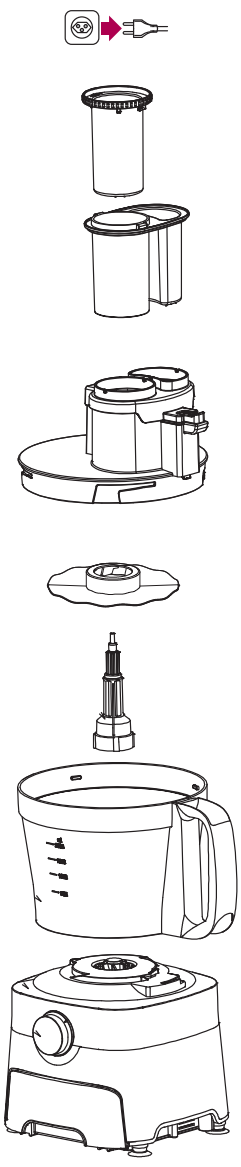


Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses Gerät ausschalten (= Pos. «**0**»)
- **Netzstecker ziehen**
- **Nach Stillstand des Antriebs** zuerst den Deckel des Arbeitsbehälters durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn abnehmen
- Scheibe am Kunststoffteil festhalten und nach oben abziehen.
  ⚠ **VORSICHT! Die Klingen/Raffeln sind sehr scharf! (Scheibe nur am Kunststoffteil halten)**
- Antriebsachse nach oben abziehen
- Arbeitsbehälter im Gegenuhrzeigersinn drehen und abnehmen
- Arbeitsbehälter entleeren. Schneid- und Raspelgut, das noch am Boden und an Innenwänden festklebt, mit dem Spachtel ausschaben
- Keine Lebensmittel im Arbeitsbehälter aufbewahren

Wichtig!

- Aus hygienischen Gründen und zwecks Zeitersparnis wird empfohlen, Gerät, Arbeitsbehälter, Deckel sowie das Zubehör immer **direkt nach jedem Gebrauch** zu reinigen oder zumindest gut abzuspülen. Dies verhindert das Festkleben von Lebensmittelresten und anschliessendes mühseliges Reinigen (siehe «Reinigung» Seite 37)
- Farbflecken z.B. von Karotten, entfernen (siehe «Reinigung» auf Seite 38)
- Keine Lebensmittel im Arbeitsbehälter aufbewahren



Betrieb mit Emulgierscheibe

- Die Emulgierscheibe eignet sich zum Eier-/Rahmschlagen, Zubereiten von Mayonnaisen und Puddings oder zum Mischen von Eier-/Biskuitteigen. Für schwerere Teige mit Butter/Fetten und Mehl kann sie nicht verwendet werden, da der Antrieb sonst Schaden nimmt. Diese «schweren» Teige nur mit dem Teigknethaken bearbeiten (siehe «Betrieb mit Schlagmesser / Teigknethaken» auf Seite 15)

Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**

- Griff nach hinten richten und Arbeitsbehälter auf Motorachse setzen
- Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter hörbar einrastet. Der Griff ist jetzt seitlich

- Emulgierscheibe ganz auf Antriebsachse stecken und dann mit einer Drehung im Uhrzeigersinn fixieren

- Anschliessend Emulgierscheibe und Achse auf Motorachse stecken
- Zutaten einfüllen.
  Tipps: Die besten Resultate werden errreicht, wenn die Eier Raumtemperatur haben. Die Scheibe und der Arbeitsbehälter müssen sauber und völlig fettfrei sein, da sonst das Eiweiss-schlagen nicht funktioniert

- Deckel des Arbeitsbehälters aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen. Der Deckel muss hörbar einschnappen

Hinweis:

- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenen Deckeln gestartet werden

Inbetriebnahme

Anwendung

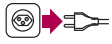
- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Arbeitsbehälter, Deckel und Antriebsachse korrekt und sicher befestigt sind
- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** betriebsbereit

- Mit dem **Drehschalter die gewünschte Geschwindigkeitsstufe** wählen:
  - «**0**» **Aus**
  - «1» langsam
  - «2» schnell
  - «**P**» **Impulsbetrieb** (Motor läuft solange, wie Schalter gehalten wird):
    Der Motor dreht auf maximaler Drehzahl.

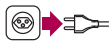
max. 30-60 Sekunden

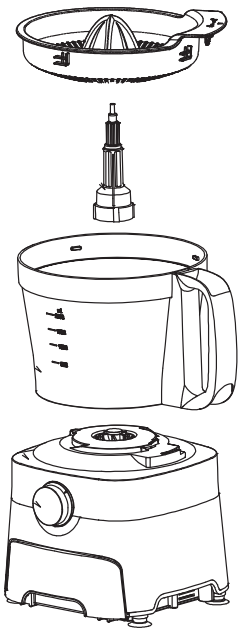
- Standardzeiten für Emulgierscheibe 30-60 Sekunden

Nach der Anwendung



- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses Gerät ausschalten (= Pos. «**0**»)
- **Netzstecker ziehen**
- **Nach Stillstand des Antriebs** zuerst den Deckel durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn abnehmen
- Emulgierscheibe mit Antriebsachse nach oben abziehen. Scheibe von Antriebsachse abnehmen (zuerst leicht im Uhrzeigersinn drehen und dann nach oben abziehen)
- Arbeitsbehälter im Gegenuhrzeigersinn drehen und abnehmen
- Arbeitsbehälter entleeren. Teig, der noch am Boden und an Innenwänden festklebt, mit dem Spachtel ausschaben





Betrieb mit Zitruspresse

- Mit der Zitruspresse können Zitrusfrüchte ausgepresst werden

Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**

- Griff nach hinten richten und Arbeitsbehälter auf Motorachse setzen
- Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter hörbar einrastet. Der Griff ist jetzt seitlich
- Antriebsachse auf Motorachse setzen
- Fruchtfleischsieb auf Motorachse stecken (Griff hinter Griff von Arbeitsbehälter) und dann im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet (siehe geschlossenes Schlosssymbol « » auf Griff)

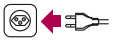
- Anschliessend den Presskegel auf die Achse im Behälter stecken

Hinweis:

- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Saftbehälter gestartet werden

Inbetriebnahme

Anwendung



- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass das Fruchtfleischsieb und der Presskegel korrekt und sicher befestigt sind
- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** betriebsbereit
- Orangen, Zitronen, Limonen oder Grapefruits halbieren
- Schnittfläche auf Presskegel drücken.
  ACHTUNG! Nicht zu stark auf Presskegel drücken

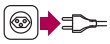
- Mit dem **Drehschalter die gewünschte Geschwindigkeitsstufe** wählen:
  - «**0**» **Aus**
  - «**1**» langsam

- **ACHTUNG! Für die Presse nur Position «1» verwenden!** («**2**» und «**P**» (Impulsbetrieb) NICHT verwenden, da sonst Presse/Antrieb/Motor überlastet wird!)

Hinweise:

- Werden mehrere Früchte gepresst, das Fruchtfleischsieb zwischendurch entleeren
- Zitruspresse nur im zusammengesetzten Zustand betreiben
- ⚠ **VORSICHT! Niemals ohne Zitrusfrucht auf den Presskegel drücken. Verletzungsgefahr!**
- Die Saftpresse ist für einen **Kurzzeitbetrieb von maximal 1 Minute** ausgelegt. Anschliessend eine Pause von 3 Minuten zum Abkühlen des Motors einlegen
- Nach 5 Betriebszyklen Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen

Inbetriebnahme



Nach der Anwendung

- Nach dem Pressen Gerät ausschalten (= Pos. «**0**»)
- **Netzstecker ziehen**
- **Nach Stillstand des Antriebs** mit einem Teelöffel und mit leichtem Druck über das Fruchtfleischsieb fahren
- Saftbehälter im Gegenuhrzeigersinn drehen und mit Sieb und Presskegel abnehmen
- Sieb mit Presskegel durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn abnehmen (siehe geöffnetes Schlosssymbol « 🔓 » auf Griff)

- Saft servieren und geniessen

Wichtig!

- Saftbehälter sowie die Zubehörteile aus hygienischen Gründen immer direkt nach jedem Gebrauch reinigen
- Der Reinigungsaufwand ist auch kleiner, wenn die Teile unmittelbar nach Gebrauch abgespült/gereinigt werden (siehe «Reinigung» Seite 37)

Anwendungs-Tipps

Tipps

Anwendungs-Tipps für Betrieb mit Schlagmesser

Schaltstufe	Funktion	Anwendung
«**1**» (langsam)	mischen, umrühren	Zubereiten von Flüssigkeiten, Getränken, Früchte, warme Suppen
«**1**» (langsam)	Teig zubereiten	Zubereiten von dickflüssigen Teigen (z.B. für Omeletten oder «Spätzli»,) Cake- und Guetzli-Teig oder kompakte Teige (z.B. für Pizza- und Nudeln)
«**2**»(kurz drücken; schnell)	pürieren, verfeinern	Zubereiten von Gemüse, Babynahrung, Joghurtgetränken und Desserts

Anwendungs-Tabelle für Betrieb mit Schlagmesser

Nahrungsmittel	max. Füllmenge	Anwendung	MAX. Dauer
Karotten	250 g	Schälen, in 2 cm grosse Stücke schneiden	15-20 Sek.
Äpfel	250 g	Schälen, entkernen, in 2 cm grosse Stücke schneiden	15-20 Sek.
Käse (Hartkäse)	150 g	In 2 cm grosse Stücke schneiden	15-20 Sek.
Eier (hartgekocht)	6 Stk.	Schälen und vierteln	15-20 Sek.
Fleisch (roh oder gekocht)	200 g	In 2 cm grosse Stücke schneiden. Rohes Fleisch benötigt mehr Zeit als gekochtes	20 Sek.
Baumnüsse	150 g	Halbieren oder brechen und gleichmässig verteilen. Für ein gleichmässiges Resultat mit Spachtel Behälterwände abkratzen/abschaben	10-15 Sek.
Zwiebeln	200 g	Schälen und vierteln	10-15 Sek.
Petersilie	wenige Blätter (keine Stiele)	Für ein optimales Resultat müssen Behälter und Kräuter komplett trocken sein	10-15 Sek.
Kartoffeln (mehligkochende Sorte)	200 g	Gekocht und geschält. In 2 cm grosse Würfel schneiden. Dabei Kochwasser hinzufügen	15-25 Sek.
Teig	250 g Mehl 150 ml Wasser	Ei (ca. 60 g) zufügen	20 Sek.
Süsser Teig	360 g Mehl, 45 g Puderzucker, 1 Ei 230 ml Wasser	Ei (ca. 60 g) zufügen	15 Sek.

Anwendungs-Tipps

Anwendungs-Tipps für Betrieb mit Mixkrug

Nahrungsmittel	max. Füllmenge	Anwendung	MAX. Dauer
Eis zerkleinern	6 Eiswürfel und etwas Wasser	Eiswürfel nur mit Mixkrug zerkleinern!	15-20 Sek.
Saucen	nach Rezept	Lebensmittel schwimmen oben auf	1-2 Sek. auf «**P**». Vorgang 2-3x wiederholen

Anwendungs-Tabelle für Betrieb mit Emulgierscheibe

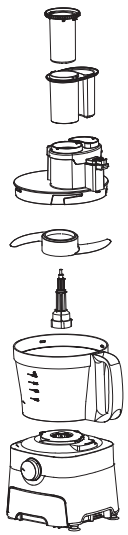
Nahrungsmittel	max. Füllmenge	Anwendung	MAX. Dauer
Schlagrahm	500 ml	Rahm schlagen; Achtung wird nachher schnell zu Butter!	15-20 Sek.
Eiweiss	minimal 3 Eier, max. 10 Eier verwenden	Eiweiss schlagen	15-20 Sek.

Rezepte

Pizzateig

Zutaten:
- 250 g Weissmehl
- ½ TL Salz
- 15 g Frischhefe
- ca. 1 dl Wasser

Zubereitung:
- Zutaten in den Arbeitsbehälter geben. Alles zu einem Teig zusammenfügen und kneten (auf Stufe «**1**»). (Evtl. noch etwas Wasser beigeben)
- Danach den Teig von Hand zu einer glatten, geschmeidigen Kugel kneten
- Zugedeckt ca. 2 Stunden aufgehen lassen



Nudelteig

Zutaten:
- 200 g Weissmehl
- 2 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Wasser
- 5 g Salz

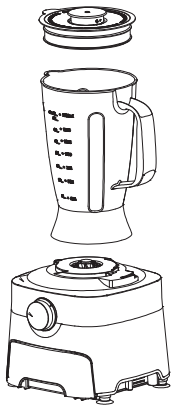
Zubereitung:
- Mehl in den Arbeitsbehälter geben
- Eier stückweise beigeben
- Öl und Salz zufügen und alles zu einem Teig kneten (auf Stufe «**1**»)
- Danach den Teig von Hand zu einer glatten, geschmeidigen Kugel kneten
- Teig in Folie einpacken und ca. 2 Stunden kühlstellen (lässt sich besser verarbeiten)

Omelettenteig

Zutaten:
- 200 g Weissmehl
- 2–3 Eier
- 1 Prise Salz und evtl. 1 Prise Zucker
- ca. 2 dl Wasser

Zubereitung:
- Mehl und Eier im Arbeitsbehälter gut verrühren. Nach und nach Wasser und Salz (evtl. Zucker) hinzugeben. Nur soviel Wasser beigeben, dass ein dickflüssiger Teig entsteht (auf Stufe «**1**»)
- Teig etwas ruhen lassen. Wenn nötig, vor der Zubereitung noch etwas verdünnen

Rezepte



Dani's Pesto mit Basilikum und Feta

Zutaten:

- 5 dl Olivenöl
- 1 dl Zitronenöl
- 200 g Feta (gibt einen feineren Geschmack als z.B. Parmesan)
- 100 g Nüsse (Pinienkerne oder Baumnüsse)
- 4 Bund Basilikum
- 1 Knoblauch

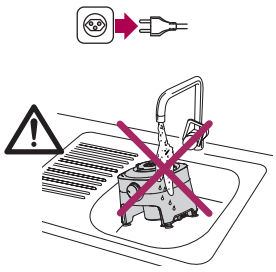
Zubereitung:

- Fetakäse in würfelzuckergrosse Stücke schneiden
- Basilikum waschen und dann Blätter von Zweigen abzupfen
- Knoblauchzehen schälen
- Zuerst Öl, dann die übrigen Zutaten in Mixer geben. Deckel mit Messbecher aufsetzen
- Zuerst mehrmals hintereinander kurz Drehknopf für 1 bis 2 Sekunden auf «**P**» (= Impulssteuerung) drehen. Die leichteren Zutaten, wie Basilikum, werden so nach unten «gezogen» und nachher besser zerkleinert
- Anschliessend für einige Sekunden auf Stufe «**2**» weiterfahren, bis die Zutaten gut durchmischt und zerkleinert sind
- Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und servieren

Tipp:

- Wenn leichtere Zutaten oben aufschwimmen, jeweils für 1 bis 2 Sekunden Drehschalter auf «**P**» (= Impulssteuerung) stellen

Reinigung



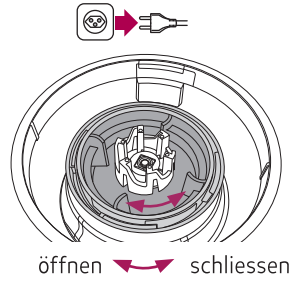
Grundgerät / Motoreinheit

- **Vor jeder Reinigung des Gerätes den Drehknopf auf «O» stellen, den Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen**
- ⚠ **WARNUNG! Grundgerät und Netzkabel niemals ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!**

- Gehäuse mit einem weichen, leicht feuchten Reinigungstuch oder einem nicht kratzenden weichen Schwamm reinigen und gut abtrocknen
- **ACHTUNG!** Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- ⚠ WARNUNG! Vermeiden Sie die Benetzung der Schaltflächen und anderer elektrischer Teile
- ACHTUNG! Um eine ungehinderte Luftzirkulation zum Motor zu gewähren, Luftauslösse im Bodenberich immer staubfrei halten

Mixkrug / Arbeitsbehälter

- Bei **leichter Verschmutzung** (z.B. nach dem Verarbeiten von Flüssigkeiten) lauwarmes Wasser (ca. 500 ml) und etwas Spülmittel in den aufgesetzten **Mixkrug** oder **Behälter** geben. **Deckel und Messbecher aufsetzen**
- Gerät einige Sekunden laufen lassen (Schalter «**P**» halten). Spülvorgang 3 bis 4 mal wiederholen



- **Netzstecker ziehen**
- Mixkrug oder Behälter und Deckel gut ausspülen und sorgfältig abtrocknen. **ACHTUNG! Teile nicht in Geschirrspüler geben** (die transparenten Kunststoffteile werden sonst rissig!)
- Der Messerblock des Mixkruges lässt sich von der Unterseite lösen und abnehmen (die beiden Griffe auf der Unterseite fest im Uhrzeigersinn drehen).
  ⚠ **VORSICHT! Die Klingen sind sehr scharf**! Beim Wiederaufsetzen darauf achten, dass der Dichtungsring richtig aufliegt

Reinigung

Zubehörteile / Arbeitswerkzeuge

- Alle Teile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und gut abtrocknen

Tipp:

- Beim Verarbeiten von Karotten kann sich ein oranger Farbfilm bilden. Zum Entfernen ein paar Tropfen Speiseöl auf ein Haushaltspapier geben und Farbe wegwischen. Anschliessend gründlich mit Spülmittel reinigen

Wichtig!

- Transparente Kunststoffteile NICHT in den Geschirrspüler geben, da sie sonst trüb und rissig werden
- ACHTUNG! Edelstahleinsätze NICHT in den Geschirrspüler geben, da sie sonst rosten können
- ⚠ VORSICHT! Messerklingen und Scheiben sind scharf!

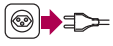
Störungen

- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden. Gerät nie durch Drehen des Deckels ausschalten; es nimmt sonst Schaden
- ⚠ VORSICHT! Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen
- Bei nicht fachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch

Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

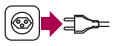
Unter **www.migros-service.ch** können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen.

Aufbewahrung / Wartung



Aufbewahrung

- **Bei Nichtgebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen**
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benützt, sollte es vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren



Wartung

- Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt die Küchenmaschine keinerlei weitere Wartung. Regelmässig Netzkabel und -stecker auf Beschädigungen kontrollieren
- Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz **sofort Netzstecker ziehen**
- Zubehör- und Ersatzteile können Sie auch einfach unter **www.migros-service.ch** bestellen

Entsorgung / Recycling

Dieses Produkt darf nicht mit Ihrem anderen Hausmüll entsorgt werden. Als Konsumentin und Konsument sind Sie dazu verpflichtet, alle Elektro- und Elektronikaltgeräte für die fachgerechte Entsorgung dieses gefährlichen Abfalls zurückzugeben. Händler, Hersteller und Importeure wiederum sind verpflichtet, ausgediente Elektro- und Elektronikaltgeräte, die sie im Sortiment führen, kostenlos zurückzunehmen. Das Sammeln und Wiederverwerten von Elektro- und Elektronikaltgeräten schont die natürlichen Ressourcen.
Ausserdem werden Gesundheit und Umwelt durch das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten geschützt. Weitere Informationen über Sammelstellen sowie die Entsorgung und Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikaltgeräten erfahren Sie beim Bundesamt für Umwelt (BAFU), bei Ihrem örtlichen Entsorger, dem Fachhändler, wo Sie dieses Gerät gekauft haben, oder beim Hersteller des Geräts.

Technische Daten

Nennspannung		220-240 Volt ~ / 50-60 Hz
Nennleistung		1000 Watt
Schaltung		2 Stufen und Impulssteuerung
Masse Grundgerät/Motoreinheit	Höhe: ca. Breite/Tiefe ca.	20 cm 20 / 22 cm
Länge Netzkabel		ca. 0.85 m
Gewicht Grundgerät/Motoreinheit		ca. 2,2 kg
Materialien	- Grundgerät (Gehäuse) - Arbeitsbehälter, Mixkrug, - Zubehörteile - Schlagmesser, Einsätze	Kunststoff / Metall Kunststoff (BPA frei) Kunststoff (BPA frei) Edelstahl
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		CE
M-Garantie		3 Jahre

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

Konformität CE

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien. Die Konformität wird durch Übereinstimmung der aufgeführten Normen gewährleistet.

2014/35/EU	Niederspannungsrichtlinie (LVD)
2014/30/EU	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2015/863 EU	Beschränkung (der Verwendung bestimmter) gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)
(EG) Nr. 1275/2008	Okodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch elektrischer und elektronischer Haushalts- und Bürogeräte im Bereitschafts- und im Aus-Zustand
LVD	EN 60335-1
	EN 60335-2-14
	EN 62233
EMC	EN 55014-1
	EN 55014-2
	EN 61000-3-2
	EN 61000-3-3

MIGROS

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich

Garantie

Die MIGROS übernimmt während drei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren . Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

© hoeliner.ch

MIGROS
Migros-Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.
Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter
www.migros-service.ch

M-INFOLINE
CH-0800 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen?
Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel. Nr. **0800 84 0848**:
Montag bis Freitag 08.00 – 18.00 Uhr;
Samstag 08.30 – 16.30 Uhr
www.migros.ch/kontakt