

# Küchenmaschine Variotronic 500 D

Bedienungsanleitung



Art.-Nr. 7173.166





# Küchenmaschine Variotronic 500

1

## Gratulation!

Mit dieser Küchenmaschine 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 Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

**Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen die Küchenmaschine nicht benutzen.**

Deutsch

## Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>2</b>	<b>Inbetriebnahme Raffelgerät</b>	<b>19</b>
Hinweise zu dieser Anleitung	3	– Raffelgerät zusammensetzen	19
Auspacken	3	– Hinweise zu Zerkleinerungsscheiben	19
<b>Übersicht der Geräte- und Bedienteile</b>	<b>4</b>	– Raffelgerät aufsetzen	20
<b>Kurzanleitung</b>	<b>6</b>	– Anwendung	20
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>8</b>	<b>Sonderzubehör</b>	<b>22</b>
– Vor der ersten Inbetriebnahme	8	– Multi-Mixer	22
– Verwendungszweck	8	– Getreidemühle	25
– Aufstellen	11	– Zitruspresse	29
– Rührschüssel einsetzen	11	– Glaceschüssel	30
– Arbeitswerkzeuge einsetzen	12	– Fleischwolf	33
– Rührschüssel auffüllen	12	<b>Ersatzteile/Sonderzubehör</b>	<b>35</b>
– Drehschalter mit Geschwindigkeitsregelung	13	<b>Reinigung</b>	<b>36</b>
– Schwingen, Schlagen, Rühren und Kneten	13	– Grundgerät	36
– Anwendungstabelle	14	– Rührschüssel mit Deckel	36
– Zutaten nachfüllen	15	– Arbeitswerkzeuge	36
<b>Inbetriebnahme Mixer</b>	<b>16</b>	– Mixer	36
– Mixer zusammensetzen	16	– Raffelgerät/Scheiben	37
– Mixer aufsetzen	16	– Sonderzubehör (im Preis nicht inbegriffen)	37
– Mixbecher auffüllen	16	<b>Aufbewahrung / Wartung</b>	<b>39</b>
– Anwendung	17	<b>Störungen / Entsorgung</b>	<b>39</b>
– Zutaten nachfüllen	18	<b>Technische Daten</b>	<b>40</b>
		<b>Index</b>	<b>41</b>





## 2 Sicherheitshinweise



Deutsch

**Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschließen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.**

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
- Grundgerät und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (220–240 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - vor jeder Reinigung
  - nach Stromunterbrechung
  - nach jedem Gebrauch
- 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
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen
 In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhähnen einhalten

- Gerät und Netzkabel nicht auf heiße Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- **Küchenmaschine nicht ohne Arbeitswerkzeug oder Zubehör und nur in der richtigen Arbeitsposition betreiben**
- **Arbeitspositionen und Einstellungen auf Gerätevorderseite und auf Seite 14 beachten**
- **Niemals Gerät ohne Arbeitsgut betreiben!**
- Während des Betriebs niemals mit der Hand oder mit Besteck in die Rührschüssel greifen; Verletzungsgefahr durch rotierende Arbeitswerkzeuge!
- Nach dem Ausschalten läuft das Gerät noch kurze Zeit nach. Nicht anhalten (Verletzungsgefahr)
- Die Küchenmaschine darf nur betrieben werden, wenn die nicht genutzten Antriebe mit den Antriebschutzdeckeln gesichert sind
- Zubehör und Arbeitswerkzeuge nur bei Stillstand des Antriebs und bei ausgeschaltetem Gerät wechseln
- **Vor dem Nachfüllen der Zutaten immer Gerät ausschalten (Motor-Dreheschalter auf «P» stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt)**
- Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben
- **Mixerdeckel nie bei laufendem Gerät abnehmen**
- **Vorsicht, die Messer sind scharf; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in den aufgesetzten Mixer oder Raffelgerät greifen (Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!)**
- Niemals Mixer oder Raffelgerät auf dem Grundgerät zusammensetzen
- **Mixer oder Raffelgerät nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen**
- Beim Verarbeiten von heissem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Max. 0.5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen (Verbrühungsgefahr)
- **Vorsicht:** Gerät läuft nach Stromunterbrechung wieder an; Netzstecker ziehen und Motorschalter in Position «P» drehen
- Eindringen in das Gehäuse des Grundgerätes mit irgendetwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Bei Gebrauch des Sonderzubehörs auch die separaten Bedienungsanweisungen beachten
- Nur Original-Ersatzteile verwenden



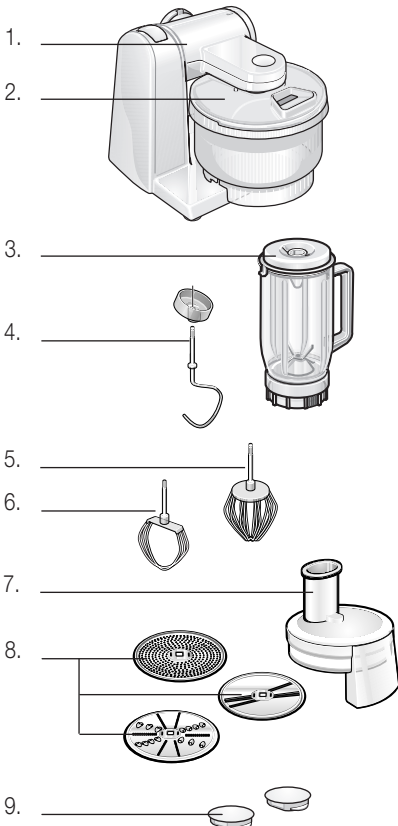
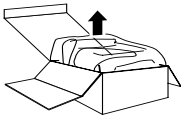


## Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung 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



– Küchenmaschine und Zubehör aus der Verpackung nehmen

– Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:

1. Küchenmaschine (Grundgerät)
2. Rührschüssel mit Spritz- und Staubschutzdeckel
3. Mixbecher mit Deckel, Trichter, Sockel, Messereinsatz und Dichtungsring
4. Knethaken mit Teigabweiser
5. Schwingbesen
6. Rührbesen
7. Gehäuse Raffelgerät (Ober- und Unterteil) mit Stopfer, Antriebswelle mit Mitnehmer (2 St.)
8. Scheiben (3 St.)
9. Abdeckungen für Antriebe (2 St.)

– **Sämtliche Teile, ausser Grundgerät, Mixermesser und Dichtungsring, sorgfältig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen.**

Grundgerät mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben. Messereinsatz und Ring unter fließendem Wasser ohne Reinigungsmittel reinigen

– **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (220–240 V) mit der Gerätespannung, welche auf dem Leistungsschild auf der Unterseite des Grundgeräts angegeben ist, übereinstimmt**

– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!**

### Tipp:

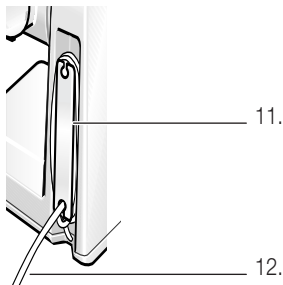
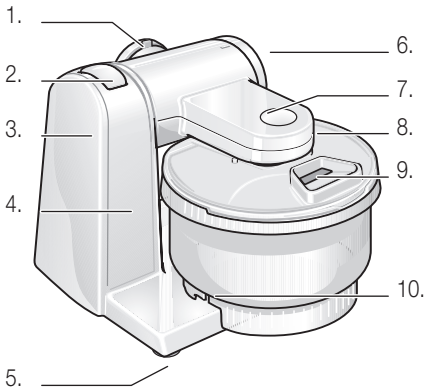
Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).





## 4 Übersicht der Geräte- und Bedienelemente

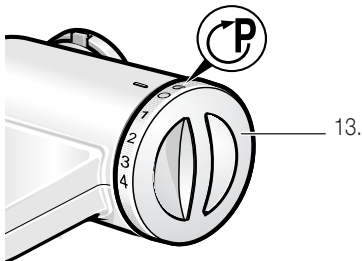
Deutsch



### Küchenmaschine:

1. Antrieb für Mixer/-becher (bei Nichtgebrauch mit weissem Antriebsschutzdeckel abdecken). Optional auch Antrieb für Multi-Mixer (nicht im Preis inbegriffen); siehe auch Seite 22
2. Entriegelungstaste für Multifunktionsarm (7)
3. Grundgerät
4. Anwendungstabelle mit Angaben zu Arbeitspositionen und Einsatz von Werkzeug/Zubehör
5. Saugfüsse für gute Standfestigkeit
6. Motor-Drehschalter (siehe auch unten, 13)
7. Multifunktionsarm (mit Entriegelungstaste, 2, lösen)
8. Antrieb für Raffelgerät (bei Nichtgebrauch mit weissem Antriebsschutzdeckel abdecken). Optional auch Antrieb für Getreidemühle und Zitruspresse (nicht im Preis inbegriffen); siehe auch Seite 25 und 29
9. Antrieb für Schwing- und Rührbesen sowie Knethaken. Optional auch Antrieb für Glaceschüssel (nicht im Preis inbegriffen), siehe auch Seite 30
10. Aussparung zum Einsetzen und Fixieren der Rühr- und Glaceschüssel
11. Aufwickelvorrichtung für Netzkabel (auf Rückseite)
12. Netzkabel

### Motor-Drehschalter («Ein-Ausschalter»):

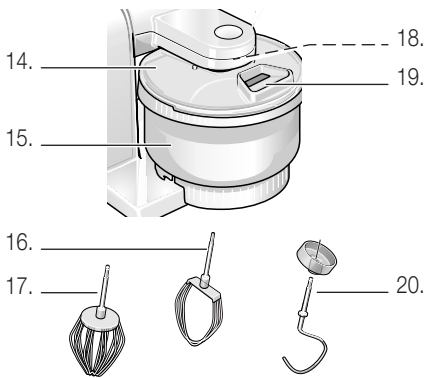


13. Motor-Drehschalter (4 Drehzahlstufen und automatische Parkschaltung P). Funktionen:
    - «0» **Stopp/Ausschalten**
    - «P» **Parkschaltung**; Motor-Drehschalter festhalten, bis Antrieb stehen bleibt; Werkzeug ist in Schwenkposition. Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht
    - «1-4» Arbeitsgeschwindigkeit
      - Stufe «1»** = niedrige Drehzahl – langsam
      - Stufe «4»** = höchste Drehzahl – schnell
- Hinweis:** Anwendungstabelle beachten (siehe Gerätevorderseite und Seite 14)



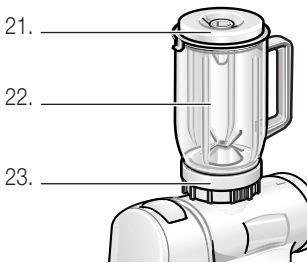


## Übersicht der Geräte- und Bedienelemente



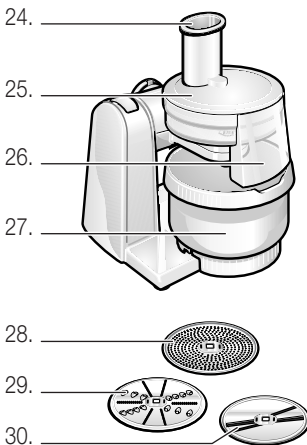
### Rührschüssel:

- 14. Spritz-/Staubschutzdeckel
- 15. Rührschüssel (Fassungsvermögen 2 kg Teig)
- 16. Rührbesen
- 17. Schwingbesen
- 18. Antriebsöffnung für Arbeitswerkzeuge (unter Multifunktionsarm)
- 19. Einfüllöffnung für Rührschüssel
- 20. Knethaken mit weissem Teigabweiser



### Mixer/Mixbecher:

- 21. Kunststoffdeckel mit herausnehmbarem Trichter/Massbecher
- 22. Mixbecher mit Masseinteilung (Inhalt 1 Liter)  
**Hinweis:** Der Mixbecher und der Sockel müssen aus Sicherheitsgründen zuerst zusammengesetzt werden, **bevor** sie auf den Antrieb der Maschine gesetzt werden können; s. Seite 15
- 23. Sockel mit Messereinsatz (scharf!) und Dichtungsring



### Raffelgerät:

- 24. Einfüllschacht mit transparentem Stopfer
- 25. Gehäuseoberteil mit Einfüllschacht
- 26. Gehäuseunterteil mit Auslassöffnung und Antriebswelle mit Mitnehmer (nicht sichtbar; Innenseite)
- 27. Rührschüssel
- 28. Reibscheibe «fein» aus Edelstahl
- 29. Wende-Raffelscheibe aus Edelstahl
- 30. Wende-Schneidescheibe aus Edelstahl





## 6 Kurzanleitung

Deutsch

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seiten) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 8.

### 1. Grundgerät aufstellen

- **Netzstecker ziehen**
- Küchenmaschine auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Nur benötigte Länge des Netzkabels abwickeln
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heißen Herdplatten legen

### 2. Rührschüssel einsetzen

- **Netzstecker ziehen**
- **Entriegelungstaste** drücken und mit der anderen Hand den **Multifunktionsarm** nach oben schwenken, bis er senkrecht steht
- Entriegelungstaste loslassen und Multifunktionsarm leicht bewegen, bis er einrastet (Entriegelungstaste löst sich)
- Die **Rührschüssel** in die Aussparung am Boden des Gerätes fest einstecken (kleine Rundstütze am Sockel passt genau in die Aussparung)

### 3. Arbeitswerkzeuge einsetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Die **Schwing-, Rührbesen oder der Knethaken mit Teigabweiser** werden so weit in die Antriebsöffnung (Unterseite Multifunktionsarm) eingesteckt, bis sie spürbar einrasten

#### Hinweis:

- Den Knethaken immer mit Teigabweiser anwenden!

### 4. Rührschüssel auffüllen

- **Netzstecker ziehen**
- Zutaten in die Rührschüssel füllen
- Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von einer Teigmenge von bis zu **2 kg Teig (= 1 kg Mehl plus Zutaten)** möglich. Bei schweren Vollkornteigen darf **max. 1.5 kg Teig** verarbeitet werden
- **Wichtig: Rührschüssel nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**
- Bei gedrückter Entriegelungstaste den Multifunktionsarm nach unten in die Arbeitsposition «1» schwenken, bis er einrastet
- Den **Spritz-/Staubschutzdeckel** aufsetzen, sodass er den Antrieb umschließt und dann einrastet
- Über die Einfüllöffnung können während des Betriebs weitere Zutaten beigemischt werden
- **Wichtig: Gerät niemals ohne Rührgut laufen lassen!**

### 5. Anwendung

- Durch Drehen des Schalters kann die Motordrehzahl verändert werden
- Zusätzlich gibt es eine Parkstellung «P», bei der z.B. der Knethaken automatisch in die richtige Schwenkposition zurückgestellt wird

#### – Funktionen des Motor-Drehschalters:

«O» **Stopp/Ausschalten**

«P» **Parkschaltung:** Motor-Drehschalter festhalten, bis Antrieb stehen bleibt; Werkzeug ist in Schwenkposition. Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht



«1-4» **Arbeitsgeschwindigkeiten**

**Stufe «1» = niedrige Drehzahl – langsam**

**Stufe «4» = höchste Drehzahl – schnell**

**Hinweis:** Anwendungstabelle mit Angaben zu Arbeitspositionen und Einsatz von Werkzeug/Zubehör auf Gerätevorderseite beachten (siehe auch Seite 14).







## Kurzanleitung

### 6. Inbetriebnahme

- Motor-Drehschalter auf Position «**O**» stellen
- **Netzstecker** einstecken (220–240 V / 50 Hz)
- Motor-Drehschalter auf die gewünschte Drehzahl stellen. Immer mit der niedrigsten Drehzahlstufe bzw. Schalterstellung beginnen
- Vermischen Sie die Zutaten mit der niedrigsten Drehzahlstufe «**1**», danach wenn nötig und möglich mit einer höheren Drehzahlstufe weiterarbeiten
- **Anwendungstabelle auf der Seite 14 bzw. Geräteaufdruck genau beachten und Drehzahlstufe entsprechend wählen!**

#### **Wichtig:**

- Niemals mit der Hand oder mit Gegenständen in die Rührschüssel greifen (Verletzungsgefahr!)

### 7. Zutaten nachfüllen

- Gerät am Motor-Drehschalter ausschalten (in Parkschaltung «**P**» stellen und Schalter festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt)
- Spritz- und Staubschutzdeckel abnehmen
- Entriegelungstaste drücken und mit der anderen Hand den Multifunktionsarm in Arbeitsposition «**7**» schwenken, bis er einrastet
- Zutaten in Rührschüssel einfüllen
- Danach den Multifunktionsarm nach unten in Position «**1**» schwenken, bis er einrastet
- Spritz- und Staubschutzdeckel aufsetzen und Deckel wieder richtig schließen, bis er einrastet

#### **Hinweis:**

- Bei kleineren Mengen können die Zutaten durch die **Einfüllöffnung** im Deckel nachgefüllt werden (siehe auch Seite 12)

### 8. Nach der Anwendung

- Gerät ausschalten (Motor-Drehschalter in Parkschaltung «**P**» stellen und Schalter festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt)
- **Netzstecker ziehen**
- Spritz- und Staubschutzdeckel abnehmen
- Entriegelungstaste drücken und den Multifunktionsarm in Arbeitsposition «**6**» schwenken, bis er einrastet

- Die Arbeitswerkzeuge aus der Antriebsöffnung herausziehen und Schüssel entnehmen
- Gerät und sämtliche Teile reinigen (s. Seite 36)

### 9. Anwendung von Mixer

- Der Mixer kann aus Sicherheitsgründen nicht auf dem Grundgerät zusammengebaut werden (siehe Seite 16)
- Mixbecher auffüllen: Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von **max. 1 Liter** Flüssigkeit möglich. Bei festen Verarbeitungsmengen dürfen **max. 50–100 g** eingefüllt/verarbeitet werden
- Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch die Einfüllöffnung im Deckel aus. **Max. 0.5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit** einfüllen (Verbrühungsgefahr!)

#### **Wichtig:**

- **Mixbecher nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**
- **Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!**
- Flüssiges Gut nur bis **max. Stufe «3»** verarbeiten
- **Anwendungstabelle auf der Seite 14 bzw. Geräteaufdruck genau beachten und Drehzahlstufe entsprechend wählen!**
- Zutaten nachfüllen; siehe Seite 18
- Nach der Anwendung Gerät ausschalten (Motor-Drehschalter auf «**O**» stellen)
- **Netzstecker ziehen**
- Mixbecher im Uhrzeigersinn drehen und sorgfältig abnehmen
- Mixerantriebsschutzdeckel wieder aufsetzen
- Gerät und sämtliche Teile reinigen (s. Seite 36)

### 10. Anwendung von Raffelgerät

Die Anwendung des Sonderzubehörs ist ab Seite 19 beschrieben.

### 11. Anwendung von Sonderzubehör

Die Anwendung des Sonderzubehörs ist ab Seite 22 beschrieben.





## 8 Inbetriebnahme

Deutsch

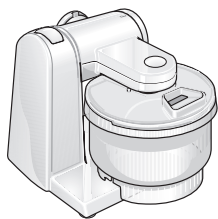


### Vor der ersten Inbetriebnahme

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

- Während des Betriebs niemals mit der Hand oder mit Besteck in die Rührschüssel, Mixbecher oder Raffelgehäuseoberteil greifen (Verletzungsgefahr)
- Nach dem Ausschalten läuft das Gerät noch kurze Zeit nach; nie mit Gegenständen oder von Hand anhalten (Verletzungsgefahr)
- Die Küchenmaschine darf nur betrieben werden, wenn die nicht genutzten Antriebe mit den weissen Schutzdeckeln abgedeckt sind (Verletzungsgefahr)
- Mixer nur bei komplettem Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen (Motorschalter zuerst in Stellung «P», dann «O» bringen)
- Gerät nur betreiben, wenn Zubehör gemäss Tabelle richtig angebracht und sich in korrekter Arbeitsposition befindet
- Das Reinigen darf nur nach dem Ziehen des Netzsteckers erfolgen
- Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden
- Gerät nur in trockenen Räumen verwenden

Vor dem ersten Gebrauch sämtliche Teile, **ausser dem Grundgerät, dem Mixermesser sowie dem Dichtungsring**, sorgfältig mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut abtrocknen. Das Grundgerät darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt und getrocknet werden. Den Messereinsatz und den Ring unter fliessendem Wasser, ohne Reinigungsmittel, reinigen (siehe «Reinigung» Seite 36).



### Verwendungszweck

Die «Variotronic 500» ist eine sehr praktische und vielseitige Küchenhilfe. Mit dieser Küchenmaschine können Sie zeit- und kräftesparend Arbeiten ausführen. Das Zubehör und deren Funktion wird auf der nachfolgenden Seite beschrieben.



#### **Wichtig!**

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt



**Schwingbesen**

Mit dem Schwingbesen werden Eiweiss für Eischnee und Rahm schaumig geschlagen sowie Butter oder Eigelb mit Zucker schaumig gerührt. Anwendung auf **Stufen «1» bis «4»**.

**Rührbesen**

Mit dem Rührbesen werden Salatsaucen gut verrührt und leichte Teige für Omeletten und Soufflés geschwungen. Er eignet sich auch vorzüglich zum Anrühren von Saucen- oder Puddingpulver. Anwendung auf **Stufen «1» bis «4»**.

**Kneithaken mit Teigabweiser**

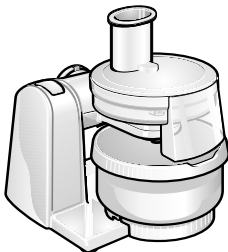
Der Kneithaken mit weissem Teigabweiser eignet sich zum Kneten von Hefe-, Mürbe-, Kuchen- und Nudelteig und anderen schweren Teigen sowie zum Unterheben von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z.B. Rosinen, Schokoladenplättchen etc.).

**Hinweis:** Den Kneithaken **immer mit Teigabweiser anwenden** (verhindert, dass Teig in den Antrieb gelangt und Gerätestörungen verursacht). Anwendung auf **Stufe «1» oder «2»**.

**Mixer**

Im Nu werden rohe oder gekochte Nahrungsmittel intensiv zerkleinert, gemixt und püriert. Mühelos lassen sich delikate Fruchtsäfte, Frappés, Shakes, Crèmes, Breie, Babynahrung, Gemüsesuppen und Mayonnaisen zubereiten.

Anwendung auf **Stufe «3» oder «4»**.

**Raffelgerät**

Im Handumdrehen werden je nach eingesetzter Scheibe verschiedene Nahrungsmittel geschnetzelt, geraffelt und gerieben. Ideal für die Zubereitung von frischen Salaten, Früchtespeisen, Birchermüesli, Cakes, Rösti und Käsegerichten.

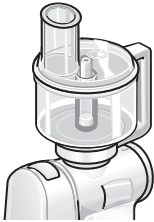
Anwendung auf **Stufen «2», «3» oder «4»**.





## Sonderzubehör

Die Funktionen der Küchenmaschine «Variotronic 500» lassen sich jederzeit mit zusätzlichem Sonderzubehör erweitern. Diese Zubehörteile sind nicht im Lieferumfang enthalten, können jedoch beim MIGROS-Kundendienst oder beim MIGROS-Service bestellt werden (siehe Seite 35). Die Zubehörteile werden einfach auf dem Multifunktionsarm befestigt.



### Multi-Mixer

Für zeit- und kräftesparendes Zerkleinern (z.B. von Kräutern, Zwiebeln, Gemüse usw.), Mixen, Rühren, Reiben, Raffeln und Schneiden.

Anwendung auf **Stufen «1» bis «4»**.



### Getreidemühle

Mahlt Getreide aller Art, Mohn, Gewürze oder zerkleinert Nüsse.

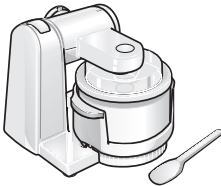
Anwendung auf **Stufe «3» oder «4»**.



### Zitruspresse

Täglich gesunde, frischgepresste Fruchtsäfte.

Anwendung auf **Stufe «2» oder «4»**.



### Glaceschüssel

Selbstgemachte Glaces sind ein Genuss! Die Massen lassen sich durch Verwendung des Mixers, Multi-Mixers und der Zitruspresse einfach und bequem herstellen.

Anwendung auf **Stufe «1»**.

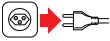


### Fleischwolf

Ideale Küchenhilfe für Hackfleisch und Fleischgerichte wie Tartar etc.

Anwendung auf **Stufe «4»**.





## 1. Aufstellen

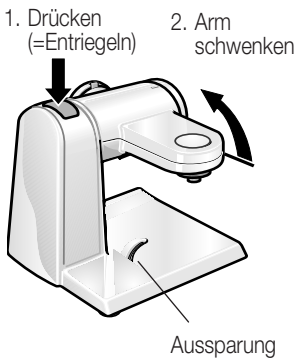
Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Nur benötigte Länge des Netzkabels abwickeln
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Die Belüftungsöffnungen an der Geräteunterseite müssen frei bleiben
- Prüfen, ob beide weissen Antriebsschutzdeckel aufgesetzt sind
- Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heiße Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Darauf achten, dass das Netzkabel und das Grundgerät nicht mit Wasser in Berührung gelangen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden. Kinder erkennen die Verletzungsgefahren nicht, die von einem Haushaltsgerät ausgehen können!



## 2. Rührschüssel einsetzen

- **Netzstecker ziehen**



- **Entriegelungstaste** drücken und **Multifunktionsarm** gleichzeitig mit der anderen Hand nach oben schwenken, bis er senkrecht steht
- Entriegelungstaste loslassen und Multifunktionsarm leicht bewegen, bis er einrastet (Entriegelungstaste löst sich)
- Die **Rührschüssel** in die Aussparung am Boden des Gerätes fest einstecken (kleine Rundstütze am Sockel passt genau in die Aussparung)





## 12 Inbetriebnahme

Deutsch



### 3. Arbeitswerkzeuge einsetzen

- Netzstecker ziehen
- Die **Schwing-, Rührbesen oder der Knehtaken mit Teigabweiser** werden so weit in die Antriebsöffnung (Unterseite Multifunktionsarm) eingesteckt, bis sie spürbar einrasten

#### Hinweise:

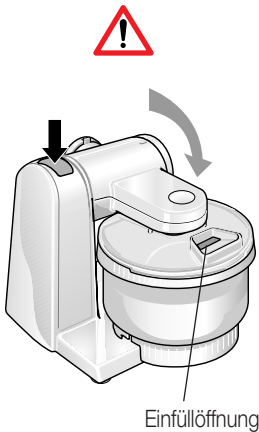
- Den Knehtaken **immer mit Teigabweiser anwenden** (verhindert, dass Teig in den Antrieb gelangt und Gerätestörungen verursacht)
- **Teigabweiser** auf den schwarzen Kunststoffteil am Multifunktionsarm drücken und **Knehtaken** in den Antrieb einstecken (eventuell muss der Teigabweiser noch leicht gedreht werden, bis er einrastet)


### 4. Rührschüssel auffüllen



- Netzstecker ziehen
- Nach Kochanleitung/Rezept die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel füllen
- Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von einer Teigmenge von bis zu **2 kg Teig (= 1 kg Mehl plus Zutaten)** möglich. Bei schweren Vollkornteigen darf **max. 1.5 kg Teig** verarbeitet werden

**Wichtig: Rührschüssel nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**



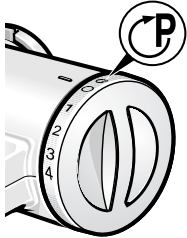
- Bei gedrückter Entriegelungstaste den Multifunktionsarm nach unten in die Arbeitsposition «1»  schwenken, bis er einrastet
- Den **Spritz-/Staubschutzdeckel** auf die Rührschüssel legen (Einfüllöffnung nach vorne) und bis unter den Multifunktionsarm schieben. Der Deckel umschließt den unteren Antrieb und rastet ein. Der Deckel verhindert wirkungsvoll das Aufstauben pulvriger Substanzen (z.B. Mehl, Kakaopulver) und das Verspritzen von Flüssigkeiten
- Über die Einfüllöffnung können während des Betriebs weitere Zutaten beigemischt werden



#### Wichtig!

- Gerät niemals ohne Rührgut laufen lassen!





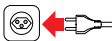
## 5. Anwendung

### Motor-Drehschalter mit 4-stufiger Geschwindigkeitsregelung und automatischer Parkschaltung

- Durch Drehen des Schalters kann die Motorendrehzahl verändert werden
- Zusätzlich gibt es eine Parkstellung «P», bei der z.B. der Knehtaken automatisch in die richtige Schwenkposition zurückgestellt wird. Er steht so beim Aufschwenken des Multifunktionsarms nicht an der Rührschüsselwand an
- **Funktionen des Motor-Drehschalters:**
  - «O» **Stopp/Ausschalten**
  - «P» **Parkschaltung:** Motor-Drehschalter festhalten, bis Antrieb stehen bleibt; Werkzeug ist in Schwenkposition. Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht
  - «1-4» **Arbeitsgeschwindigkeiten**
    - Stufe «1»** = niedrige Drehzahl – langsam
    - Stufe «4»** = höchste Drehzahl – schnell
    - Hinweis:** Beachten Sie die Anwendungstabelle auf der Gerätevorderseite und auf der Seite 14

**Hinweis:** Anwendungstabelle mit Angaben zu Arbeitspositionen und Einsatz von Werkzeug/Zubehör auf Gerätevorderseite beachten (siehe auch Seite 14).

## 6. Schwingen, Schlagen, Rühren und Kneten



- Motor-Drehschalter auf Position «O» stellen
- **Netzstecker einstecken** (220–240 V / 50 Hz)
- Motor-Drehschalter auf die gewünschte Drehzahl stellen. Immer mit der niedrigsten Drehzahlstufe bzw. Schalterstellung beginnen
- Vermischen Sie die Zutaten mit der niedrigsten Drehzahlstufe «1», danach wenn nötig und möglich mit einer höheren Drehzahlstufe weiterarbeiten
  
- **Anwendungstabelle auf der Seite 14 bzw. Geräteaufdruck genau beachten und Drehzahlstufe entsprechend wählen!**





### 7. Anwendungstabelle

**Wichtig!**

– *Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug/Zubehör nach dieser Tabelle angebracht resp. in richtiger Arbeitsposition ist! Nur in den angegebenen Stufen arbeiten!*

Arbeitsposition	Arbeitswerkzeug/Zubehör	Stufen
1		1 2 3 4
		1 2 3 4
		1 2 • •
		1 • • •
2		• • • 4
3		• • 3 4
		1 2 3 4
4		• 2 3 4
		• • 3 4
5		• 2 • 4
6	Einsetzen/Abnehmen von Schwing-, Rührbesen und Knethaken	
7	Zugeben grosser Verarbeitungsmengen	

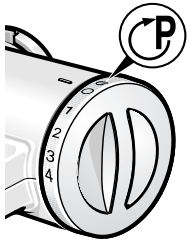
**Hinweis:** Sollen grosse Mengen mit dem Fleischwolf verarbeitet werden, kann auch Arbeitsposition «7» gewählt werden.

### Für Ihre Sicherheit:



- Die Küchenmaschine ist mit einem **Überhitzungsschutz** ausgestattet. Bei Überhitzung (**bei zu viel oder zu wenig eingefülltem Arbeitsgut**) spricht die elektrische Sicherung an und das Gerät wird vollständig ausgeschaltet
- Motor-Drehschalter auf Position «**O**» stellen
- **Netzstecker ziehen**
- Gerät abkühlen lassen. Anschliessend wieder in Betrieb nehmen



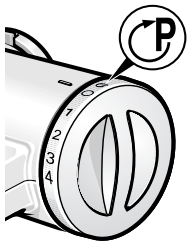


### 8. Zutaten nachfüllen

- Gerät am Motor-Drehschalter ausschalten (in Parkschaltung «P» stellen und Schalter festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt)
- Spritz- und Staubschutzdeckel abnehmen
- Entriegelungstaste drücken und mit der anderen Hand den Multifunktionsarm in Arbeitsposition «7» schwenken, bis er einrastet
- Zutaten in Rührschüssel einfüllen
- Danach den Multifunktionsarm nach unten in Position «1» schwenken, bis er einrastet
- Spritz- und Staubschutzdeckel wieder richtig schliessen, bis er einrastet

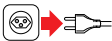
#### Hinweis:

- Bei kleineren Mengen können die Zutaten durch die **Einfüllöffnung** im Deckel nachgefüllt werden (siehe auch Seite 12)



### 9. Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses, Gerät ausschalten (Motor-Drehschalter in Parkschaltung «P» stellen und Schalter festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt)



- **Netzstecker ziehen**
- Spritz- und Staubschutzdeckel abnehmen
- Entriegelungstaste drücken und den Multifunktionsarm in Arbeitsposition «6» schwenken, bis er einrastet
- Die Arbeitswerkzeuge aus der Antriebsöffnung herausziehen
- Rührschüssel sorgfältig entnehmen



#### Wichtig!

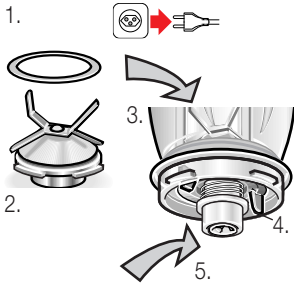
- Gerät, Werkzeuge und Rührschüssel aus hygienischen Gründen immer direkt **nach Gebrauch reinigen**. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 36)





## 16 Inbetriebnahme Mixer

Deutsch



### 10. Mixer zusammensetzen

- Der Mixer kann aus Sicherheitsgründen nicht auf dem Grundgerät zusammgebaut werden
- **Netzstecker ziehen**
- Dichtungsring (1) in die Aussparung des Messereinsatzes (2) drücken  
**Vorsicht, Messerklingen sind scharf!**
- Messereinsatz von unten in das Mixglas (3) einsetzen und an Flügel (4) im Gegenuhrzeigersinn (5) gut zudrehen
- Mixbecher auf Sockelring stellen und im Gegenuhrzeigersinn gut zudrehen. Der Sockel und der Becher müssen fest miteinander verschraubt sein (jeweils auf Richtungspfeile und Aufschrift «auf»/«zu» auf Mixbecher achten)

### 11. Mixer aufsetzen



- **Netzstecker ziehen**
- Entriegelungstaste drücken und mit der anderen Hand den Multifunktionsarm in Arbeitsposition «3» schwenken, bis er einrastet
- Den weissen Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen (der andere, weiße Antriebsschutzdeckel für das Raffelgerät bleibt aufgesetzt)
- Mit leichtem Druck den Mixbecher auf den Antrieb aufsetzen. Darauf achten, dass die Markierung am Sockel und die Pfeil-Markierung am Grundgerät übereinstimmen
- Dann im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen

### 12. Mixbecher auffüllen



- **Netzstecker ziehen**
- Größere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden
- Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen
- Beeren verlesen und entstielen
- Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von **max. 1 Liter** Flüssigkeit möglich. Bei festen Verarbeitungsmengen (z.B. Nüssen oder trockenem Brot) dürfen **max. 50-100 g** eingefüllt/verarbeitet werden
- Beim Verarbeiten von heissem Mixgut tritt Dampf durch die Einfüllöffnung im Deckel aus. **Max. 0.5 Liter heisse oder schäumende Flüssigkeit** einfüllen (Verbrühungsgefahr!)

**Wichtig: Mixbecher nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**

- Deckel mit Trichter aufsetzen und fest drücken

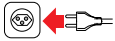
**Hinweise:**

- **Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!**
- Der Mixer **eignet sich nicht** zum Zerkleinern von Kartoffeln (für Kartoffelstock)





## 13. Anwendung



- Motor-Drehschalter auf Position «**O**» stellen
- Netzstecker einstecken (220–240 V / 50 Hz)
- Beim Einschalten des Gerätes und während des Mixens den Deckel mit der Hand festhalten (**Vorsicht:** Bei heißen Flüssigkeiten tritt Dampf aus!)
- Mit der anderen Hand den Motor-Drehschalter auf die gewünschte Drehzahl stellen

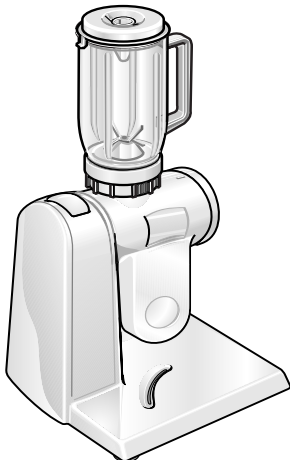


- Anwendungstabelle auf der Seite 14 bzw. Geräteaufdruck genau beachten und Drehzahlstufe entsprechend wählen!



### Wichtig!

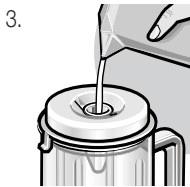
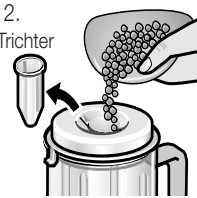
- Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben
- Mixerdeckel nie bei laufendem Gerät abnehmen
- Vorsicht, die Messer sind scharf; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in den aufgesetzten Mixer greifen (Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!)
- Mixer nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen
- Der Mixer **eignet sich nicht** zum Zerkleinern von Kartoffeln (für Kartoffelstock). Die Kartoffeln bei Zugabe von etwas Flüssigkeit in der Rührschüssel und mit dem Rührbesen verarbeiten
- Sollte der Mixer nach dem Einschalten auch auf Stufe «**4**» nicht anlaufen, ist vermutlich das Messer durch den Inhalt blockiert:
  - Motor-Drehschalter auf Position «**O**» stellen
  - Mixbecher im Uhrzeigersinn drehen und sorgfältig abnehmen
  - Mixgut im Becher mit einem Spachtel auflockern





## 18 Inbetriebnahme Mixer

Deutsch



### 14. Zutaten nachfüllen

- Gerät am Motor-Drehschalter ausschalten (Motor-Drehschalter auf Position «O» stellen)
- Deckel abnehmen (1) und Zutaten nachfüllen
- Feste Zutaten können auch nach und nach in die **Nachfüllöffnung** eingefüllt werden (2). (Zuerst Trichter herausnehmen)
- Flüssige Zutaten direkt durch den **Trichter** einfüllen (3)

### 15. Nach der Anwendung



- Nach Erreichen des gewünschten Mixerergebnisses, Gerät ausschalten (Motor-Drehschalter auf Position «O» stellen)
- **Netzstecker ziehen**
- Mixbecher im Uhrzeigersinn drehen (1) und sorgfältig abnehmen (2)
- Mixerantriebsschutzdeckel wieder aufsetzen

#### **Wichtig!**

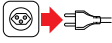
- Mixbecher, Deckel, Trichter und Sockel aus hygienischen Gründen immer direkt **nach Gebrauch reinigen**. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten. Messereinsatz und Ring unter fließendem Wasser ohne Spülmittel reinigen. Bei **stärkerer Verschmutzung** Mixer **zum Reinigen zerlegen** (siehe «Reinigung» Seite 36)





## 16. Raffelgerät zusammensetzen

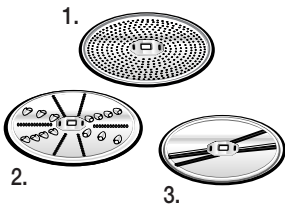
- Das Raffelgerät kann aus Sicherheitsgründen nicht auf dem Grundgerät zusammengebaut werden
- **Netzstecker ziehen**



- Antriebswelle mit Mitnehmer in die Öffnung des Gehäuseunterteils stecken (Kunststoff-Mitnehmer nach unten)
- Zerkleinerungsscheibe mit gewünschter Seite nach oben auf die Antriebswelle stecken. Die zwei Träger greifen in die beiden Öffnungen der Scheibe
- Gehäuseoberteil und -unterteil so zusammensetzen, dass beide Passmarkierungen (Pfeil auf Ober- und Unterteil) übereinstimmen
- Dann Gehäuseoberteil im Uhrzeigersinn zudrehen, bis es einrastet

## Hinweise zu den Zerkleinerungsscheiben

Im Lieferumfang sind 3 Scheiben aus Edelstahl enthalten. Die Wende-Raffelscheibe und die Wende-Schneidscheibe können beidseitig verwendet werden. Je nach Rezept und nach gewünschtem Feinheitsgrad, eignen sich die Scheiben für folgende Einsätze:



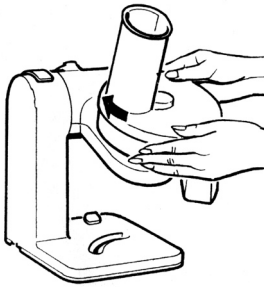
Scheibe	Anwendung für:	Nicht geeignet für :
1. Reibscheibe «fein»	Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z.B. Parmesan), Nüssen	Weich- und Schnittkäse
2. Wende-Raffelscheibe	Scheibenseite «grob» bzw. «fein»: Gemüse, Obst, Käse	Nüsse, Hartkäse (z.B. Parmesan), Weichkäse (auf Seite «fein»)
3. Wende-Schneidscheibe	Scheibenseite «grob» oder «fein»: Gemüse, Obst	Hartkäse, Brot, Brötchen, Schokolade






## 20 Inbetriebnahme Raffelgerät


Deutsch



### 17. Raffelgerät aufsetzen

- Netzstecker ziehen
- Rührschüssel einsetzen (Beschrieb auf Seite 12)
- Entriegelungstaste drücken und mit der anderen Hand den Multifunktionsarm in Arbeitsposition «4»  schwenken, bis er einrastet

#### Hinweis:

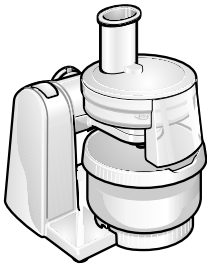
- Bei Verwendung von einer Auffangschale oder Teller, den Multifunktionsarm in Arbeitsposition «5»  schwenken, bis er einrastet
- Den weissen Antriebsschutzdeckel auf Multifunktionsarm abnehmen (im Uhrzeigersinn leicht drehen). Der andere weisse Schutzdeckel für den Mixerantrieb bleibt aufgesetzt
- Raffelgerät so auf die Antriebsöffnung setzen, dass die Auslassöffnung nach rechts gerichtet ist (s. Abbildung) und die Antriebswelle von oben in der Öffnung steckt
- Dann Raffelgerät im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen

### 18. Anwendung

- Motor-Drehschalter auf Position «O» stellen
- Netzstecker einstecken (220–240 V / 50 Hz)
- Arbeitsgut in den Einfüllschacht geben und den Stopfer daraufsetzen. Um ein gleichmässiges Ergebnis bei dünnem Schneidgut zu erhalten, die Zutaten immer aufrecht in den Schacht füllen (z.B. Karotten, Gurken, Lauch etc.)

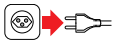
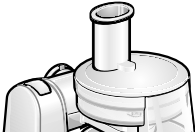
#### Hinweise:

- Einfüllschacht nie überfüllen; Überlastungsgefahr!
- Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!
- Beim Einschalten des Gerätes und während des Betriebs das Arbeitsgut mit leichtem Stopferdruck nachschieben
- Mit der anderen Hand den Motor-Drehschalter auf die gewünschte Drehzahl stellen
- Weiches oder brüchiges Arbeitsgut bei leichtem Stopferdruck nur bis **max.** Stufe «2» verarbeiten
- Schmelzende oder schmierende Zutaten wie z.B. Schokolade vor dem Reiben kühl lagern. Bei leichtem Stopferdruck nur auf Stufe »1« verarbeiten
- Anwendungstabelle auf der Seite 14 bzw. Geräteaufdruck genau beachten und Drehzahlstufe entsprechend wählen! Bitte auch die Hinweise zu den Zerkleinerungsscheiben auf Seite 19 beachten!





## Inbetriebnahme Raffelgerät

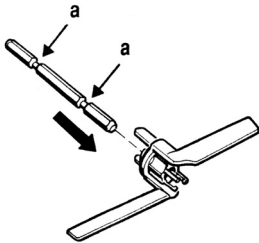


### Wichtig!

- Raffelgerät nie ohne Gehäuseoberteil betreiben
- Raffelgerät nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen
- Vorsicht, die **Messer sind scharf**; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in den Einfüllschacht greifen; ausschliesslich den Stopfer verwenden!
- Scheibe immer mit Hilfe der Antriebswelle aus Raffel herausheben
- Niemals mit der Hand in die Auslassöffnung greifen
- **Rückstau des Schneidguts in die Auslassöffnung vermeiden**
- Sollte das Arbeitsgut festklemmen:
  - Motor-Drehschalter auf Position «O» stellen
  - **Netzstecker ziehen**
  - Raffelgerät im Gegenuhrzeigersinn drehen und sorgfältig abnehmen
  - Einfüllschacht entleeren und Reststücke entfernen

Deutsch

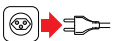
### Für Ihre Sicherheit:



- Das Raffelgerät ist mit einem **Überlastungsschutz** ausgestattet. Bei Überlastung (**z.B. bei Verwendung von nicht geeigneter Scheibe oder stark holzigem Gemüse oder Rückstau in die Auslassöffnung**) bricht die Sollbruchstelle (a) an der Antriebswelle und das Gerät wird vollständig ausgeschaltet. In diesem Falle:
  - Motor-Drehschalter auf «O» stellen
  - **Netzstecker ziehen**
  - Gerät abkühlen lassen
  - Raffelgerät abnehmen und Antriebswelle ersetzen. Erhältlich beim MIGROS-Kundendienst oder beim MIGROS-Service (Artikel-Nr.: 9071.048.388 / 3340.00153)

Das Raffelgerät kann dann wieder normal benützt werden.

## 19. Nach der Anwendung



- Gerät ausschalten (Motor-Drehschalter auf Position «O» stellen)
- **Netzstecker ziehen**
- Raffelgerät im Gegenuhrzeigersinn drehen und sorgfältig abnehmen
- Den Raffelgerät-Antriebsschutzdeckel wieder aufsetzen



### Wichtig!

- Sämtliche Teile aus hygienischen Gründen immer direkt **nach Gebrauch reinigen**. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten. Farbklecken entfernen z.B. von Karotten, siehe «Reinigung» Seite 37

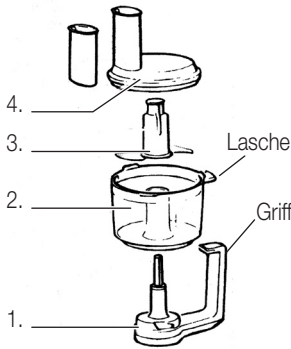




### Sonderzubehör (im Preis nicht inbegriffen)

Die Funktionen der Küchenmaschine «Variotronic 500» lassen sich jederzeit mit zusätzlichem Sonderzubehör erweitern. Diese Zubehörteile sind nicht im Lieferumfang enthalten, können jedoch beim MIGROS-Kundendienst oder beim MIGROS-Service bestellt werden. Die entsprechenden Artikelnummern finden Sie auf Seite 35.

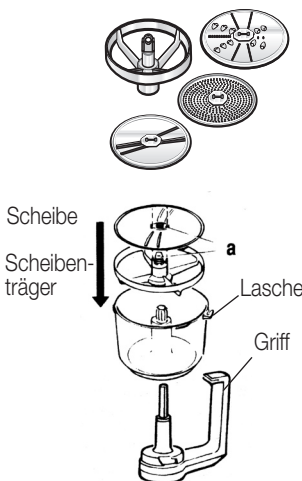
- Anwendungstabelle auf der Seite 14 bzw. Geräteaufdruck genau beachten und Drehzahlstufe entsprechend wählen! Bitte auch die separaten Bedienungsanweisungen, die dem Sonderzubehör beiliegen, beachten!



### 20. Multi-Mixer zusammensetzen (Betrieb mit Schlagmesser)

- Der Multi-Mixer kann aus Sicherheitsgründen nicht auf dem Grundgerät zusammengebaut werden. Er muss daher vorgängig zusammengesetzt werden:
- **Netzstecker ziehen**
- Behälter (2) auf Antriebssockel (1) aufsetzen und im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis Lasche im Griff einrastet
- Schlagmesser (3) auf Antriebssockel aufsetzen. **Vorsicht, Messerklingen sind scharf!**

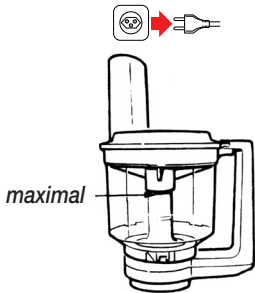
### 21. Multi-Mixer zusammensetzen (Betrieb mit Scheiben)



Im Lieferumfang sind 3 Zerkleinerungsscheiben aus Edelstahl zum **Reiben, Raffeln, Schneiden und Schnitzeln** enthalten. Die Wende-Raffelscheibe und die Wende-Schneidscheibe können beidseitig verwendet werden.

- **Bitte Anwendungshinweise auf Seite 19 genau beachten!**
- Der Multi-Mixer kann aus Sicherheitsgründen nicht auf dem Grundgerät zusammengebaut werden
- **Netzstecker ziehen**
- Behälter auf Antriebssockel aufsetzen und im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis Lasche im Griff einrastet
- Scheibenträger auf Antriebssockel aufsetzen
- Zerkleinerungsscheibe mit gewünschter Seite nach oben auf den Träger auflegen. Die zwei Zungen greifen in die beiden Öffnungen der Scheibe (a)
- Deckel aufsetzen. Darauf achten, dass die Pfeil-Markierung auf dem Deckel und die Markierung auf dem Griff übereinstimmen
- Im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen





## 22. Multi-Mixer (Betrieb mit Schlagmesser)

- Netzstecker ziehen
- Grössere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden
- Beim Verarbeiten von Stein- oder Kernobst entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen. Beeren verlesen und entstielen
- Schneid- und Mixgut bis **maximal** Unterkante Scheibenträgerabene einfüllen

**Wichtig: Mixerbecher nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**

- Deckel aufsetzen (Pfeil-Markierung auf Deckel und auf Griff beachten). Im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen

**Hinweis:**

- *Der Multi-Mixer lässt sich aus Sicherheitsgründen nur bei richtig verschlossenem Deckel auf dem Grundgerät befestigen!*

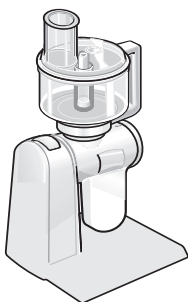
## 23. Multi-Mixer aufsetzen



- Netzstecker ziehen
- Rührschüssel einsetzen (siehe auch Seite 11)
- Entriegelungstaste drücken und mit der anderen Hand den Multifunktionsarm in Arbeitsposition «3» schwenken, bis er einrastet
- Den Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen (der andere weisse Antriebsschutzdeckel für das Raffelgerät bleibt aufgesetzt)
- Mixerbecher auf den Antrieb aufsetzen (auf Pfeil-Markierung am Sockel und am Grundgerät achten)
- Im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen

**Hinweis:**

- *Der Deckel kann aus Sicherheitsgründen während des Betriebs und solange der Multi-Mixer auf dem Grundgerät aufgesetzt ist, nicht geöffnet werden*



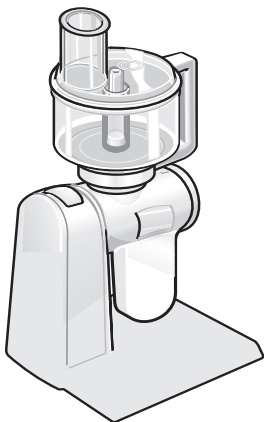
## 24. Anwendung Multi-Mixer (Betrieb mit Schlagmesser)

- Motor-Drehschalter auf Position «O» stellen
- Netzstecker einstecken (220–240 V / 50 Hz)
- Motor-Drehschalter auf die gewünschte Drehzahl stellen
- **Anwendungstabelle auf der Seite 14 bzw. Geräteaufdruck genau beachten und Drehzahlstufe entsprechend wählen!**
- Feste Zutaten nachfüllen durch den Einfüllschacht, resp. Flüssigkeiten direkt durch den Trichter einfüllen

**Wichtig!**

- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!**





## 25. Anwendung Multi-Mixer (Betrieb mit Scheiben)

- Motor-Drehschalter auf Position «**O**» stellen
- Netzstecker einstecken (220–240 V / 50 Hz)
- Arbeitsgut in den Einfüllschacht geben und den Stopfer daraufsetzen. Um ein gleichmässiges Ergebnis bei dünnem Schneidgut zu erhalten, die Zutaten immer aufrecht in den Schacht füllen (z.B. Karotten, Gurken, Lauch etc.)

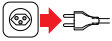
### Hinweise:

- **Einfüllschacht nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**
- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!**
- Beim Einschalten des Gerätes und während des Betriebs, das Arbeitsgut mit leichtem Stopferdruck nachschieben
- Mit der anderen Hand den Motor-Drehschalter auf die gewünschte Drehzahl stellen (bis **max.** Stufe «**3**» arbeiten)
- Weiches oder brüchiges Arbeitsgut nur bis **max.** Stufe «**2**» verarbeiten
- Schokolade und andere zum Schmieren oder Schmelzen neigende Zutaten vor dem Reiben kühl lagern; nur bis Stufe »**1**« und nur mit leichtem Stopferdruck verarbeiten
- **Anwendungstabelle auf der Seite 14 bzw. Geräteaufdruck genau beachten und Drehzahlstufe entsprechend wählen! Bitte auch die Hinweise zu den Zerkleinerungsscheiben einhalten!**
- Multi-Mixer nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen
- Vorsicht, die Messer sind scharf; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in den Einfüllschacht greifen; ausschliesslich den Stopfer verwenden!
- Messer immer nur am Griff herausnehmen
- Scheibe immer nur am Griff zusammen mit dem Scheibenträger herausheben
- Sollte das Arbeitsgut festkleben:
  - Motor-Drehschalter auf Position «**O**» stellen
  - Gehäuseoberteil im Uhrzeigersinn drehen und sorgfältig abnehmen
  - Deckel öffnen und Reststücke entfernen



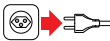
### Für Ihre Sicherheit:

- Der Multi-Mixer ist mit einem **Überlastungsschutz** ausgestattet. Bei Überlastung (z. B. bei Verwendung von nicht geeigneter Scheibe oder stark holzigem Gemüse) bricht die Sollbruchstelle des Scheibenträgers und das Gerät wird vollständig ausgeschaltet. In diesem Falle:
  - Motor-Drehschalter auf «O» stellen
  - **Netzstecker ziehen**
  - Gerät abkühlen lassen
  - Multi-Mixer abnehmen und Scheibenträger beim MIGROS-Kundendienst oder beim MIGROS-Service ersetzen lassen



### 26. Nach der Anwendung

- Gerät ausschalten (Motor-Drehschalter auf «O» stellen)
- **Netzstecker ziehen**
- Multi-Mixer im Uhrzeigersinn drehen und sorgfältig abnehmen
- Schlagmesser oder Scheibe immer am Griff herausnehmen  
**Vorsicht, Messerklingen und Scheiben sind scharf!**
- Den Antriebsschutzdeckel wieder aufsetzen



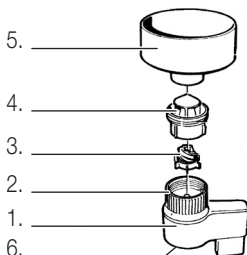
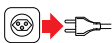
### Wichtig!

- Sämtliche Teile aus hygienischen Gründen immer direkt **nach Gebrauch reinigen**. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 37)

### 27. Getreidemühle zusammensetzen

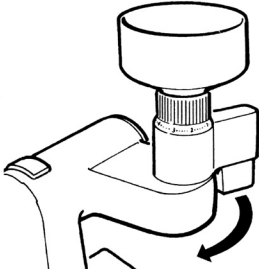
Bitte auch die separate Bedienungsanweisung, die der Getreidemühle beiliegt, beachten.

- Die Getreidemühle kann aus Sicherheitsgründen nicht auf dem Grundgerät zusammengebaut werden
- **Netzstecker ziehen**
- Darauf achten, dass Doppelpfeil-Markierung am Einstellring (2) und Strich-Markierung auf Gehäuse (1) übereinstimmen
- Dann Mahlkegel (3) auf die Vierkantachse im Gehäuse (1) aufstecken
- Mahlring (4) in den Einstellring (2) einsetzen, sodass Pfeil-Markierung mit den Doppelpfeil- und Strich-Markierungen übereinstimmt
- Mahlring (4) evtl. leicht niederdrücken und den Einstellring im Uhrzeigersinn in den Mahlbereich bis zum Anschlag drehen
- Einfüllbehälter (5) aufstecken






Deutsch



### 28. Getreidemühle aufsetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Rührschüssel einsetzen (beschrieben auf Seite 12)
- Entriegelungstaste drücken und mit der anderen Hand den Multifunktionsarm in Arbeitsposition «4»  schwenken, bis er einrastet
- Antriebsschutzdeckel auf Multifunktionsarm abnehmen (im Uhrzeigersinn leicht drehen). Der Antriebsschutzdeckel für den Mixer bleibt aufgesetzt
- Getreidemühle auf die Antriebsöffnung aufsetzen (Mitnehmer von oben in die Öffnung stecken). Der Auslaufstutzen ist dabei nach rechts gerichtet. Dann die Getreidemühle im Uhrzeigersinn, bis zum Anschlag drehen
- Den **Spritz-/Staubschutzdeckel** aufsetzen, bis er einrastet. Der Deckel verhindert wirkungsvoll das Aufstauben pulveriger Substanzen. Durch dessen Einfüllöffnung wird das Mehl gemahlen

### 29. Mahlgut einfüllen



- **Netzstecker ziehen**
- Mahlgut in den Einfüllbehälter geben; **max. Füllmenge von 750 g**. Die Markierungslinien im Behälter sind eine Orientierungshilfe und beziehen sich auf Weizen
- Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von **max. 2 kg** möglich. Danach Gerät ausschalten und **1 Stunde abkühlen** lassen



**Hinweise:**

- **Wichtig: Einfüllbehälter nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**
- **Gerät niemals ohne Mahlgut laufen lassen!**
- Die Getreidemühle **eignet sich nicht** zum Mahlen von Mais

### 30. Getreidemühle anwenden



- Motor-Dreheschalter auf Position «O» stellen
- Sicherstellen, dass der Einstellring ganz nach rechts, bis zum Anschlag gedreht ist
- Netzstecker einstecken (220–240 V / 50 Hz)
- Motor mit Dreheschalter einschalten





## 31. Mahlgrad einstellen

Der Mahlgrad ist durch Drehen des Einstellringes bis in den Mahlbereich «6» stufenlos einstellbar.

- Motor-Drehschalter auf Stufe «4» stellen und während des Betriebs mit dem Einstellring den gewünschten Mahlgrad wählen:
  - Mahlgrad «1» = **fein**
  - Mahlgrad «6» = **grob**
- Motor-Drehschalter auf Stufe «3» stellen, wenn mit einer sehr feinen Mahlgrad-Einstellung (z.B. Mahlgrad «1» oder «2») gearbeitet wird. Das Mahlgut wird so nicht zu stark erwärmt
- Damit sich das Mahlgut zwischen dem Mahlwerk herausarbeiten kann, Mahlgrad-Einstellung nur in kleinen Schritten in Richtung «fein» verändern

## Mahlleistung bei Arbeitsstufe «4»

Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von **max. 2 kg** möglich. Danach Gerät ausschalten und **1 Stunde abkühlen** lassen. Bei den angegebenen Werten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Feuchtigkeitsgehalt des Getreides schwanken.

Getreideart	Feineinstellung	Grobeinstellung
Weizen	80 g/min	270 g/min
Roggen	70 g/min	230 g/min
Buchweizen	80 g/min	190 g/min
Gerste	80 g/min	300 g/min
Hirse	80 g/min	200 g/min
Reis	70 g/min	190 g/min
Leinsamen	15 g/min *)	—
Mohn	70 g/min *)	—

\*) Leinsamen und Mohn sind ölhaltig; eine zu feine Einstellung ergibt eine geringe Mahlleistung. Ein besseres Ergebnis wird erzielt, indem zuerst die Leinsamen und der Mohn eingefroren und danach umgehend gemahlt werden.

- Sofern für Backzwecke gewünscht, kann Leinsamen schnell und sehr fein gemahlen werden, indem Sie ihn dem Getreide vor dem Mahlen untermischen
- Um festzustellen, ob das Mahlgut feucht ist, dieses zwischen zwei harten Gegenständen zerdrücken. Feuchtes Mahlgut lässt sich, ohne zu knacken, haferlockenartig flachdrücken

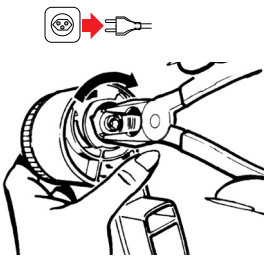


**Wichtig!**

- Getreidemühle nur im zusammengesetzten Zustand betreiben
- Getreidemühle nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen
- Vorsicht, niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in den Einfüllbehälter greifen
- Nur gereinigtes Getreide verwenden, damit Fremdkörper (z.B. Sand, Steine) das Mahlwerk nicht blockieren und beschädigen
- Nur einwandfrei trockenes Getreide verwenden, um ein Verkleben des Mahlwerks zu vermeiden. Mahlgut an einem trockenen Ort lagern (bei Lagertemperatur bis max. 40 °C)
- Niemals mit der Hand in die Mahlkegelaustrittsöffnung greifen
- Sollte das Arbeitsgut festkleben:
  - Motor-Drehesalter auf Position «O» stellen
  - Gehäuseoberteil im Gegenuhrzeigersinn drehen und sorgfältig abnehmen
  - Einfüllbehälter entleeren und restliches Mahlgut entfernen

**Für Ihre Sicherheit:**

- Die Getreidemühle ist mit einem **Überlastungsschutz** ausgestattet. Bei Überlastung bricht die eingebaute Sollbruchstelle am Mitnehmer und das Gerät wird vollständig ausgeschaltet. In diesem Falle:
  - Motor-Drehesalter auf «O» stellen
  - **Netzstecker ziehen**
  - Getreidemühle abnehmen und Einstellring nach rechts bis zum Anschlag drehen
  - Mitnehmer mit einer Flachzange an den angebrachten Flächen fassen, nach rechts drehen
  - Mitnehmer herausziehen und ersetzen. Erhältlich beim MIGROS-Kundendienst oder beim MIGROS-Service (Artikel-Nr.: 9071.048.435 / 3340.33115)

**32. Nach der Anwendung**

- Gerät ausschalten (Motor-Drehesalter auf «O» stellen)
- **Netzstecker ziehen**
- Getreidemühle im Gegenuhrzeigersinn drehen und sorgfältig abnehmen
- Den Antriebsschutzdeckel wieder aufsetzen

**Wichtig!**

- Sämtliche Teile aus hygienischen Gründen immer direkt **nach Gebrauch reinigen**. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 37)




### 33. Zitruspresse zusammensetzen/aufsetzen

Bitte auch die separate Bedienungsanweisung, die der Zitruspresse beiliegt, beachten.

– Die Zitruspresse kann aus Sicherheitsgründen nicht auf dem Grundgerät zusammengebaut werden

– **Netzstecker ziehen**

– Entriegelungstaste drücken und mit der anderen Hand den Multifunktionsarm in Arbeitsposition «5»  schwenken, bis er einrastet


– Den Antriebsschutzdeckel auf Multifunktionsarm abnehmen (im Uhrzeigersinn leicht drehen). Der andere, weiße Antriebsschutzdeckel für den Mixer bleibt aufgesetzt

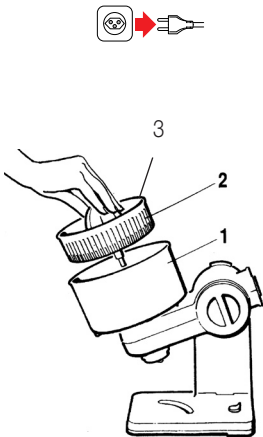
– Auffangbehälter (1) auf den Antrieb aufsetzen. Der Auslaufstutzen/Auslassöffnung ist dabei nach rechts gerichtet

– Dann Behälter im Uhrzeigersinn, bis zum Anschlag drehen

– Ring (3) auf Sieb (2) stecken und dieses in den Behälter (1) einsetzen

**Hinweis:**

– Bei Verwendung von hohen Gefäßen, den Multifunktionsarm in Arbeitsposition «4»  schwenken, bis er einrastet



### 34. Anwendung

– **Netzstecker ziehen**

– Orangen, Zitronen oder Grapefruits halbieren

– Geeignetes Gefäß unter den Auslaufstutzen/die Auslassöffnung stellen

– Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von **max. 1 kg** Zitrusfrüchte möglich

**Wichtig: Zitruspresse nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**

– Motor-Drehschalter auf Position «O» stellen

– Netzstecker einstecken (220–240 V / 50 Hz)

– Motor-Drehschalter auf Stufe «2» stellen. Die Früchte werden ausgepresst

– Danach Motor-Drehschalter auf Stufe «4» stellen. Das Fruchtfleisch wird zur weiteren Saftgewinnung ausgeschleudert



**Wichtig!**

– **Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!**

– **Anwendungstabelle auf der Seite 14 bzw. Geräteaufdruck genau beachten und Drehzahlstufe entsprechend wählen!**





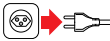
## 30 Inbetriebnahme Sonderzubehör

Deutsch

### Hinweise:

- Zitruspresse nur im zusammengesetzten Zustand betreiben
- Zitruspresse nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen
- Nach der Verarbeitung von **max. 1 kg** Zitrusfrüchte Sieb mit Presskegel immer **reinigen**:
  - Mit beiden Händen unter den umlaufenden Rand greifen und Sieb mit Presskegel herausziehen
  - Zur einfacheren Reinigung Ring abnehmen und Sieb ausspülen
  - In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen

## 35. Nach der Anwendung



- Gerät ausschalten (Motor-Drehschalter auf «O» stellen)
- **Netzstecker ziehen**
- Zitruspresse im Gegenuhrzeigersinn drehen und sorgfältig abnehmen
- Den Antriebsschutzdeckel wieder aufsetzen

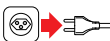
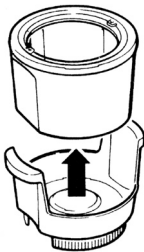
### Wichtig!



- Auffangbehälter und Sieb aus hygienischen Gründen immer **direkt nach Gebrauch reinigen**. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 37)

## 36. Glaceschüssel vorbereiten/zusammensetzen und einsetzen

Bitte auch die separate Bedienungsanweisung, die der Glaceschüssel beiliegt, beachten.



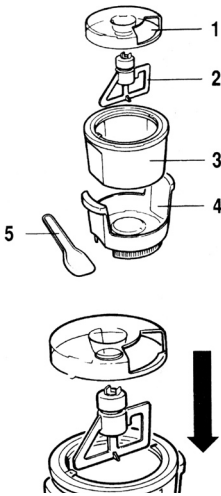
- Kühlbehälter aus der Halterung nehmen und aus hygienischen Gründen vor jeder Glacezubereitung nochmals mit einem feuchten Tuch reinigen und gut abtrocknen
- Dann den Behälter für ca. 8 Stunden oder länger senkrecht stehend in das Gefrierfach \*\*\* oder in die Gefriertruhe geben (mind. -18 °C oder tiefer). Für sofortigen Einsatz kann der Behälter auch ständig im Gefrierfach aufbewahrt werden
- Die Glaceschüssel kann aus Sicherheitsgründen nicht auf dem Grundgerät zusammengebaut werden
- **Netzstecker ziehen**









## Inbetriebnahme Sonderzubehör



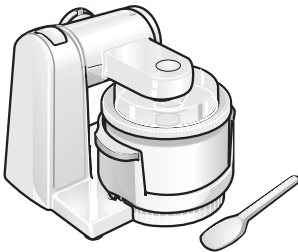
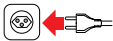
- Entriegelungstaste drücken und mit der anderen Hand den Multifunktionsarm in Arbeitsposition «6»  schwenken, bis er einrastet
- Kühlbehälter (3) aus dem Gefrierfach nehmen und in die Halterung (4) einsetzen
- Dann den Rührarm (2) aufrecht in den Behälter (3) stellen und mit dem Deckel (1) verschliessen (Einfüllöffnung nach vorne)
- Den **Glacébehälter** in die Ausparung am Boden des Grundgerätes fest einstecken (kleine Rundstütze am Sockel passt genau in die Ausparung)
- Entriegelungstaste drücken und mit der anderen Hand den Multifunktionsarm in Arbeitsposition «1»  schwenken, bis er einrastet (Deckel umschliesst den unteren Antrieb und dieser ist fest auf dem Rührarm aufgesteckt)

## 37. Anwendung

- Zutaten gemäss Rezept vorbereiten (Mengenangaben genau einhalten), gut vermischen und kühl stellen

**Wichtig: Glacéschüssel nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**

- Motor-Drehschalter auf Position «O» stellen



- Netzstecker einstecken (220–240 V / 50 Hz)
- Motor-Drehschalter auf Stufe «1» stellen
- Die noch kühlen Zutaten während des Betriebs durch die Einfüllöffnung im Deckel einfüllen. So wird ein Festfrieren der Masse an der Kühlbehälterwand vermieden
- Während des Betriebs Gerät, nur wenn nötig, für kurze Dauer abschalten
- Die Dauer der Glacézubereitung beträgt in der Regel ca. 30 Minuten. (Für genaue Zeitangaben und Rezeptvorschläge siehe separate Bedienungsanleitung)
- Ein knackendes Geräusch des Rührarmes vor Ablauf der angegebenen Zeit ist ein Zeichen dafür, dass die Glacé vorzeitig fertig geworden ist





## 32 Inbetriebnahme Sonderzubehör

Deutsch




### **Wichtig!**

- Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!
- Anwendungstabelle auf der Seite 14 bzw. Geräteaufdruck genau beachten und Drehzahlstufe entsprechend wählen!
- Glaceschüssel nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben
- Niemals während des Betriebs mit Spachtel/Gegenständen in die eingesetzte Glaceschüssel greifen (Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!)
- Glaceschüssel nur bei Stillstand des Antriebs herausnehmen/einsetzen

### **Für Ihre Sicherheit:**

- Die Glaceschüssel ist mit einem **Überlastungsschutz** ausgestattet. Sollte der Rührarm stecken bleiben, verhindert die eingebaute Kuppelung ein Blockieren des Motors. Dies wird durch ein knackendes Geräusch angezeigt. In diesem Falle:
  - Motor-Drehschalter auf «O» stellen

## 38. Nach der Anwendung

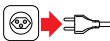
- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses Gerät ausschalten (Motor-Drehschalter auf «O» stellen)
- **Netzstecker ziehen**
- Entriegelungstaste drücken und den Multifunktionsarm in Arbeitsposition «6»  schwenken, bis er einrastet
- Deckel abheben und Rührarm sorgfältig herausnehmen
- Behälter mit fertiger Glace kurz stehen lassen. Die Glace wird dadurch noch etwas fester
- Zum Entnehmen der fertigen Glace den mitgelieferten Kunststoffspachtel verwenden

### **Hinweis:**

- Die Innenwand des Glacebehälters darf nicht verkratzt werden; keine Metallspachtel oder Besteck benutzen!

### **Wichtig!**

- Auffangbehälter und Sieb aus hygienischen Gründen immer **nach Gebrauch reinigen**. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 37)






### 39. Fleischwolf zusammensetzen

Bitte auch die separate Bedienungsanweisung, die dem Fleischwolf beiliegt, beachten.

– Der Fleischwolf kann aus Sicherheitsgründen nicht auf dem Grundgerät zusammengebaut werden

– **Netzstecker ziehen**

– Entriegelungstaste drücken und mit der anderen Hand den Multifunktionsarm in Arbeitsposition «2»  schwenken, bis er einrastet

– Schnecke (4) in die Öffnung des Gehäuses (1) einstecken

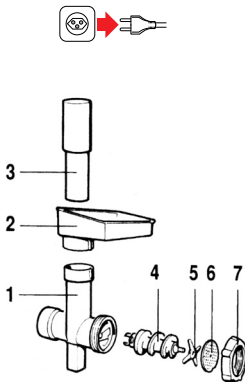
– Dann Messer (5) aufstecken (ist beidseitig einsetzbar)

**Vorsicht, Messerklingen sind scharf!**

– Lochscheibe (6) aufstecken (auf Aussparung am Gehäuserand achten) und mit Ring (7) leicht festschrauben (im Uhrzeigersinn drehen)

**Hinweis:**

– Sollen grosse Mengen mit dem Fleischwolf verarbeitet werden, kann auch Arbeitsposition «7»  gewählt werden



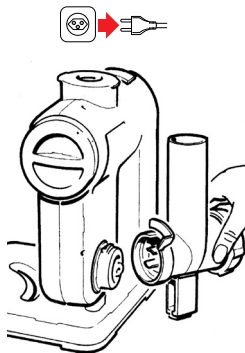
### 40. Fleischwolf aufsetzen

– **Netzstecker ziehen**

– Mitnehmer des Fleischwolfes in die Antriebsslitze einführen und durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn aufsetzen (gleichzeitig gegen den Antrieb drücken). Jeweils auf Richtungspfeile und Aufschrift «auf»/«zu» auf dem Gehäuse achten

– Den Ring (7) nochmals festschrauben (im Uhrzeigersinn drehen)

– Dann Einfüllschale (2) aufsetzen



### 41. Anwendung

– Fleisch in Streifen und nicht in Stücke schneiden

– Geeignetes Gefäss (Teller oder Schale) unter die Austrittsöffnung stellen

– Motor-Drehschalter auf Position «O» stellen

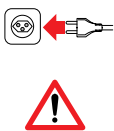
– Netzstecker einstecken (220–240 V / 50 Hz)

– Arbeitsgut in den Einfüllschacht geben und den Stopfer daraufsetzen

**Wichtig: Fleischwolf nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**

– **Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!**

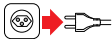
– **Knochen immer aus dem zu verarbeitenden Fleisch entfernen**, damit der Antrieb nicht blockiert und das Messer nicht beschädigt wird





## 34 Inbetriebnahme Sonderzubehör

Deutsch



- Danach Motor-Drehschalter auf Stufe «4» stellen

### **Wichtig!**

- **Anwendungstabelle auf der Seite 14 bzw. Geräteaufdruck genau beachten und Drehzahlstufe entsprechend wählen!**
- Fleischwolf nie ohne Lochscheibe und Schraubring benutzen; nur im zusammengesetzten Zustand betreiben
- Getreidemühle nur bei Stillstand des Antriebs abnehmen/aufsetzen
- Vorsicht, niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in den Einfüllschacht greifen
- Darauf achten, dass die Einfüllschale gerade liegt

### **Für Ihre Sicherheit:**

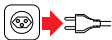
- Der Fleischwolf ist mit einem **Überlastungsschutz** ausgestattet. Bei Überlastung bricht die eingebaute Sollbruchstelle im Mitnehmer und das Gerät wird vollständig ausgeschaltet. In diesem Falle:
  - Motor-Drehschalter auf «O» stellen
  - **Netzstecker ziehen**
  - Fleischwolf abnehmen
  - Mit einem Kreuzschlitzschraubenzieher Befestigungsschraube abschrauben
  - Mitnehmer auswechseln und wieder festschrauben. Erhältlich beim MIGROS-Kundendienst oder beim MIGROS-Service (Artikel-Nr.: 9071.048.411 / 3340.00240)

## 42. Nach der Anwendung

- Gerät ausschalten (Motor-Drehschalter auf «O» stellen)
- **Netzstecker ziehen**
- Fleischwolf im Uhrzeigersinn drehen und sorgfältig abnehmen
- Schraubring durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn lösen
- Dann Lochscheibe, Messer und Schnecke herausnehmen

### **Wichtig!**

- Sämtliche Teile aus hygienischen Gründen immer direkt **nach Gebrauch reinigen**. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 37)





Ersatzteile sowie zusätzliches Sonderzubehör können jederzeit beim MIGROS-Kundendienst oder beim MIGROS-Service bestellt werden.

Wir bitten Sie, bei Bestellung auch die entsprechende Artikelnummer anzugeben.

## Ersatzteile

- Rührschüssel
- Staub- und Spritzschutzdeckel
- Schwingbesen
- Rührbesen
- Knethaken
- Teigabweiser Knethaken
- Mixerantrieb-Abdeckung
- Raffelgerätrantriebs-Abdeckung
- Deckel zu Mixbecher
- Messereinsatz kpl. zu Mixbecher
- Stopfer zu Raffelgerät
- Mitnehmer zu Raffelgerät
- Reibscheibe fein zu Raffelgerät
- Schneidscheibe dick/dünn zu Raffelgerät
- Rösti-/Raffelscheibe fein zu Raffelgerät
- Pommes-frites-Scheibe
- Julienne-Scheibe
- Reibscheibe zu Multi-Mixer
- Schneidscheibe dick/dünn zu Multi-Mixer
- Rösti-/Raffelscheibe fein zu Multi-Mixer
- Einfülltrichter zu Fleischwolf
- Stopfer zu Fleischwolf
- Schraubring zu Fleischwolf
- Lochscheibe Lochdurchmesser 4,5 mm
- Lochscheibe Lochdurchmesser 3 mm
- Messer zu Fleischwolf
- Mitnehmer zu Fleischwolf
- Mitnehmer zu Getreidemühle

## Artikel-Nr.

- 9071.048.373 / 3340.40000
- 9071.048.568 / 3340.46350
- 9071.048.374 / 3340.00020
- 9071.048.375 / 3340.00030
- 9071.048.377 / 3340.00040
- 9071.048.376 / 3340.50003
- 9071.048.348 / 3340.00082
- 9071.048.569 / 3340.46360
- 9071.048.379 / 3340.47736
- 9071.048.383 / 3340.47621
- 9071.048.385 / 3340.00152
- 9071.048.388 / 3340.00153
- 9071.048.390 / 3340.00150
- 9071.048.391 / 3340.00860
- 9071.048.392 / 3340.00870
- 9071.048.395 / 33456
- 9071.048.397 / 33458
- 9071.048.419 / 3340.49403
- 9071.048.420 / 3340.49404
- 9071.048.421 / 3340.49405
- 9071.048.408 / 3340.70003
- 9071.048.403 / 3340.00170
- 9071.048.414 / 3340.00180
- 9071.048.413 / 3340.00190
- 9071.048.412 / 3340.80003
- 9071.048.405 / 3340.00200
- 9071.048.411 / 3340.00240
- 9071.048.435 / 3340.33115

## Sonderzubehör

(im Preis nicht inbegriffen)

- Multi-Mixer
- Fleischwolf
- Getreidemühle
- Glaceschüssel
- Zitruspresse





## Grundgerät

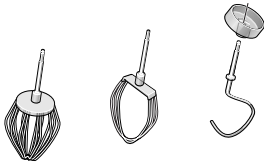
Vor jeder Reinigung des Gerätes den Motor-Drehschalter auf «**P**» stellen und den Netzstecker ziehen. Grundgerät niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden. Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen.

## Rührschüssel mit Spritz-/Staubschutzdeckel

- Schüssel und Deckel mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel spülen und gut abtrocknen. Können auch im Geschirrspüler gereinigt werden

## Arbeitswerkzeuge

- Knethaken, Schwing- und Rührbesen können mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden



## Mixer

- Bei **leichter Verschmutzung** (nach dem Verarbeiten von Flüssigkeiten) Wasser und etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixbecher geben und **Deckel aufsetzen**
- Gerät einige Sekunden laufen lassen. Mixbecher und Deckel gut ausspülen und sorgfältig abtrocknen
- Bei **stärkerer Verschmutzung** Mixer **zerlegen**, dabei auf Richtungs- und Aufschrift «auf»/«zu» auf Mixbecher achten:
  - Mixbecher vom Sockel lösen (im Gegenuhrzeigersinn auf «auf» drehen und abnehmen)
  - Messereinsatz lösen (an Flügel im Gegenuhrzeigersinn drehen) und entnehmen. **Achtung: Messerklingen sind scharf!** Danach den Dichtungsring entfernen
- Alle Teile, **ausser Messereinsatz und Dichtungsring**, mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel spülen und wieder gut abtrocknen. Diese Teile können auch im Geschirrspüler gereinigt werden
- **Vorsicht, die Messerklingen sind scharf!** Sorgfältig unter fließendem Wasser (ohne Reinigungsmittel) reinigen. **Nicht in den Geschirrspüler geben!**



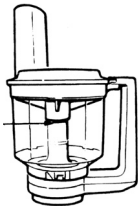
**Hinweise:**

- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- Sämtliche Kunststoffteile, die im Geschirrspüler gereinigt werden, wenn möglich nur im oberen Korb einordnen (nicht einklemmen)

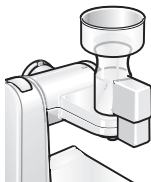
**Raffelgerät/Scheiben**

- Sämtliche Teile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel spülen und gut abtrocknen. Können auch im Geschirrspüler gereinigt werden

**Hinweis:** Beim Verarbeiten von Karotten kann sich ein roter Farbfilm bilden. Zum Entfernen ein paar Tropfen Speiseöl auf ein Tuch geben und Geräteinnenteil damit ausreiben. Gut ausspülen

**Sonderzubehör (im Preis nicht inbegriffen)****Multi-Mixer**

- Antriebssockel nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trocknen lassen
- Alle anderen Teile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel spülen und gut abtrocknen. Können auch im Geschirrspüler gereinigt werden
- **Vorsicht, Messerklingen sind scharf!** Messer im Geschirrspüler so einlegen (Kegelöffnung nach unten), dass keine anderen Teile beschädigt werden

**Getreidemühle**

- Gehäuse nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trocknen lassen. **Nicht in Spülwasser legen oder in den Geschirrspüler geben!**
- Stahlkegelmahlwerk nur mit einer trockenen Bürste reinigen
- Zur Reinigung der Mahlkegelaustrittsöffnung Unterteil der Austrittsöffnung herunterklappen





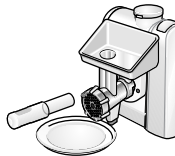
### Zitruspresse

- Sämtliche Teile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel spülen und gut abtrocknen. Können auch im Geschirrspüler gereinigt werden



### Glaceschüssel

- Kühlbehälter nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trocknen lassen. **Nicht in Spülwasser legen oder in den Geschirrspüler geben! Innenseite des Behälters nicht verkratzen! Kühlbehälter darf nicht erwärmt werden!**
- Deckel, Rührarm, Halterung und Spachtel mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel spülen und gut abtrocknen. Können auch im Geschirrspüler gereinigt werden



### Fleischwolf

- Sämtliche Teile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel spülen und gut abtrocknen. Lochscheibe und Messer mit Speiseöl einfetten.  
**Vorsicht Messer sind scharf! Nicht in Spülwasser legen oder in den Geschirrspüler geben!**



### Hinweise:

- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- Sämtliche Kunststoffteile, die im Geschirrspüler gereinigt werden, wenn möglich nur im oberen Korb einordnen (nicht einklemmen)





## Aufbewahrung / Wartung



### Aufbewahrung

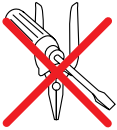
Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Bewahren Sie die Küchenmaschine an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Das Netzkabel ganz aufwickeln.

Deutsch

### Wartung

Die Küchenmaschine ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen.

## Störungen



Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

## Entsorgung



- Ausgediente Geräte bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgeben
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)





## 40 Technische Daten

Deutsch

Nennspannung	220–240 Volt / 50 Hz	
Nennleistung	500 Watt	
Motor	Kollektormotor	
Antrieb	Schwenkarm als Zentralantrieb mit 5 Arbeitspositionen	
Schaltung	4 Stufen und automatische Parkstellung	
Drehzahlbereich	1'700 bis 12'250 U/min.	
Masse (Breite x Höhe x Tiefe)	ca. 230 x 280 x 230 mm	
Länge Netzkabel	ca. 1.0 m	
Gewicht Grundgerät	ca. 3.3 kg	
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Küchenmaschine (Gehäuse)</li> <li>– Rührschüssel/Deckel</li> <li>– Knethaken, Schwing- und Rührbesen</li> </ul>	Kunststoff ABS Kunststoff PP/SAN Edelstahl
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mixbecher/Messer</li> <li>– Raffelgerät (Gehäuse)</li> <li>– Scheiben</li> </ul>	Kunststoff PC/Aluminium Kunststoff ABS Edelstahl
Funkentstört	Nach EU-Norm	
Zulassung	CE	
Produkte-Garantie	2 Jahre	
Service-Garantie	5 Jahre	

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

# MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich





	Seite		Seite
<b>A</b> nwendungstabelle	14	<b>P</b> arkschaltung	14
Arbeitsgeschwindigkeiten	13	<b>R</b> affelgerät anwenden	20
Arbeitsposition	14	Raffelgerät zusammensetzen	19
Arbeitswerkzeuge einsetzen	12	Reinigung	36
Aufbewahrung	39	Reinigung von Sonderzubehör	37/38
<b>B</b> estellung Ersatzteile/Sonderzubehör	35	Rührschüssel auffüllen	12
<b>E</b> infüllöffnung	12	Rührschüssel einsetzen	11
Entriegelungstaste drücken	11	Rühren, Schwingen, Schlagen, Kneten	13
Ersatzteile/Sonderzubehör bestellen	35	<b>S</b> cheiben	19
Entsorgung	39	Schlagmesser (Multi-Mixer)	22
<b>F</b> leischwolf anwenden	33	Schwingen, Schlagen, Rühren, Kneten	13
Fleischwolf zusammensetzen/aufsetzen	33	Sicherheitsvorschriften	2
Funktionen des Motor-Drehschalters	13	Sonderzubehör anwenden	22
<b>G</b> etreidemühle anwenden	26	Stopp/Ausschalten	13
Getreidemühle zusammensetzen	25	Störungen	39
Glace zubereiten	31	<b>T</b> abelle Position/Werkzeug/Zubehör/Stufen	14
Glaceschüssel zusammensetzen/einsetzen	30	Technische Daten	40
<b>K</b> neten, Schwingen, Schlagen, Rühren	13	<b>U</b> bersicht der Geräte- und Bedienelemente	4
Kurzanleitung	6	Überhitzungsschutz	14
<b>M</b> ahlgrad einstellen/Mahlleistung	27	Überlastungsschutz	21/25/28/32/34
Mahlgut einfüllen	26	<b>V</b> erwendungszweck	8
Mixer anwenden	17	<b>W</b> artung	39
Mixer zusammensetzen/auffüllen	16	<b>Z</b> erkleinerungsscheiben	19
Motor-Drehschalter	13	Zitruspresse anwenden	29
Multifunktionsarm schwenken	11	Zitruspresse zusammensetzen/aufsetzen	29
Multi-Mixer Betrieb mit Scheiben	24	Zutaten nachfüllen Rührschüssel	15
Multi-Mixer Betrieb mit Schlagmesser	23	Zutaten nachfüllen Mixer	18
Multi-Mixer zusammensetzen	22		
<b>N</b> achfüllen von Zutaten (Mixer)	18		
Nachfüllen von Zutaten (Rührschüssel)	15		





## D Garantie



**2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE**  
**2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT**  
**2 ANNI DI GARANZIA**

Die MIGROS übernimmt während zwei 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 Abnutzung 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.

**MIGROS**  
**Service**

**5 JAHRE SERVICE-GARANTIE**  
**5 ANS DE SERVICE APRÈS-VENTE**  
**5 ANNI DI GARANZIA DI SERVIZIO**

Die MIGROS garantiert während fünf Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.



**M-INFOLINE**  
**0848 84 0848**  
**www.migros.ch**

Haben Sie weitere Fragen? Der telefonische Beratungsdienst Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0848 84 0848 von Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr (8 Rp./Min. von 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min. von 17.00 – 18.30 Uhr).

E-Mail: [m-infoline@mgb.ch](mailto:m-infoline@mgb.ch)

