



MIO★STAR

Mondial



Food Processor 3 in 1
mit Standmixer und Zitruspresse







Food Processor 3 in 1 Mondial

1

Gratulation!

Mit diesem Food Processor 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 diesen Food Processor nicht benutzen.

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Betrieb mit Schneide- und Raffelscheiben	20
Hinweise zu dieser Anleitung	3	– Zusammensetzen	20
Auspacken	3	– Einfüllschacht füllen	21
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	4	– Anwendung	22
Kurzanleitung	6	– Nach der Anwendung	23
Inbetriebnahme	8	Betrieb mit Emulgierscheibe	24
– Vor der ersten Inbetriebnahme	8	– Zusammensetzen	24
– Verwendungszweck	8	– Anwendung	25
– Mixen, Pürieren, Mischen, Zerkleinern, Hacken oder Teig Zubereiten	9	– Nach der Anwendung	25
– Aufstellen	10	Betrieb mit Zitruspresse	26
Betrieb als Standmixer	10	– Zusammensetzen	26
– Zusammensetzen	10	– Anwendung	26
– Mixkrug auffüllen	11	– Nach der Anwendung	27
– Anwendung	12	Anwendungs-Tipps	28
– Zutaten nachfüllen	13	Rezepte	30
– Zerkleinern von Eis	14	Reinigung	32
– Nach der Anwendung	14	– Grundgerät / Motoreinheit	32
Betrieb mit Schlagmesser/ Teigknethaken	15	– Mixkrug / Arbeitsbehälter	32
– Zusammensetzen	15	– Zubehörteile / Arbeitswerkzeuge	32
– Behälter auffüllen	16	Aufbewahrung / Wartung	33
– Anwendung	17	Störungen	33
– Zutaten nachfüllen	18	Entsorgung	34
– Teig zubereiten	18	Technische Daten	34
– Nach der Anwendung	19		





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, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Motoreinheit/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 (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
 - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
 - vor jedem Auswechseln der Arbeitswerkzeuge
 - bei Störungen während des Betriebs
 - nach Stromunterbrechung
 - nach jedem Gebrauch
 - vor jeder Reinigung
- 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 Wasserhahn 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
- **Gerät niemals ohne Arbeitswerkzeuge oder ohne Arbeitsgut betreiben!**
- **Vorsicht, die Messer sind scharf; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Besteck in den Arbeitsbehälter, Einfüllschacht oder Mixkrug greifen; Verletzungsgefahr durch rotierende Arbeitswerkzeuge!**
- **Nach dem Ausschalten läuft das Gerät noch kurze Zeit nach; nie mit Gegenständen oder von Hand anhalten (Verletzungsgefahr)**
- **Niemals Zutaten von Hand nachschieben; immer Stopfer verwenden**
- **Arbeitswerkzeuge nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker wechseln**
- Food Processor nur im zusammengesetzten Zustand und mit richtig verschlossenem Deckel betreiben
- **Deckel nie bei laufendem Gerät abnehmen**
- Netzstecker ziehen und den Behälter oder Mixkrug erst bei komplettem Stillstand des Antriebs abnehmen
- **Keine heissen Flüssigkeiten mixen**
- **Vorsicht:** Gerät läuft nach Stromunterbrechung wieder an; Netzstecker ziehen
- Eindringen in das Gehäuse des Grundgerätes mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Sicherheits-Verriegelung sorgfältig bedienen, um eine korrekte Funktion zu gewährleisten (keine Gewalt anwenden)
- Nur Original-Ersatzteile verwenden



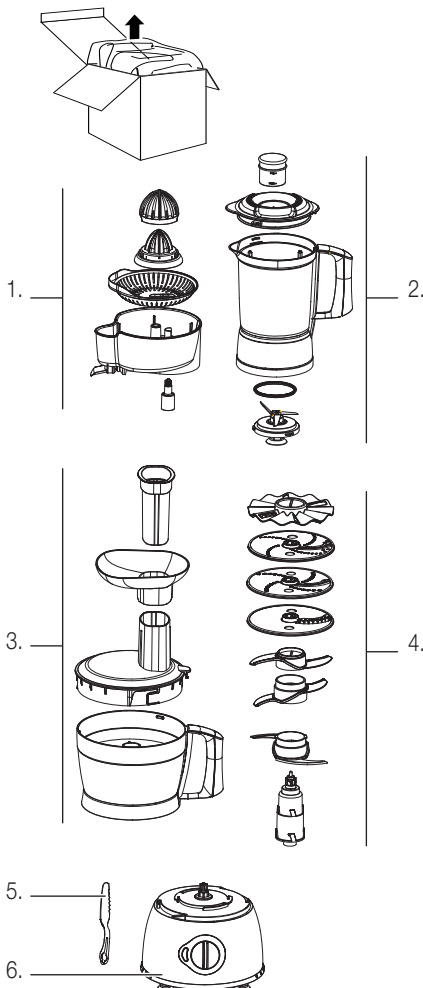


Hinweise zu dieser Anleitung

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



– Food Processor und Zubehör aus der Verpackung nehmen

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

1. Zitruspresse (5 Teile)
2. Mixkrug (5 Teile)
3. Arbeitsbehälter mit Zubehör (4 Teile)
4. Einsätze/Scheiben (8 Teile)
5. Spachtel
6. Grundgerät/Motoreinheit

– **Sämtliche Teile, ausser Grundgerät, sorgfältig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen.** Grundgerät mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben

– **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt** (siehe Leistungsschild des Gerätes)

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

Tipp:

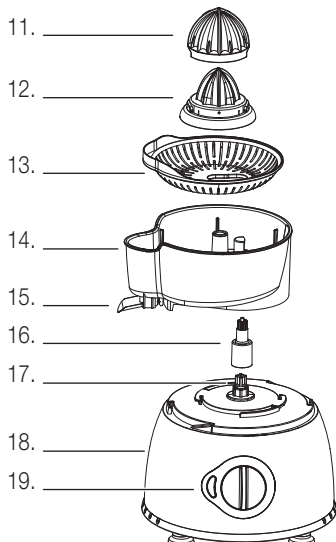
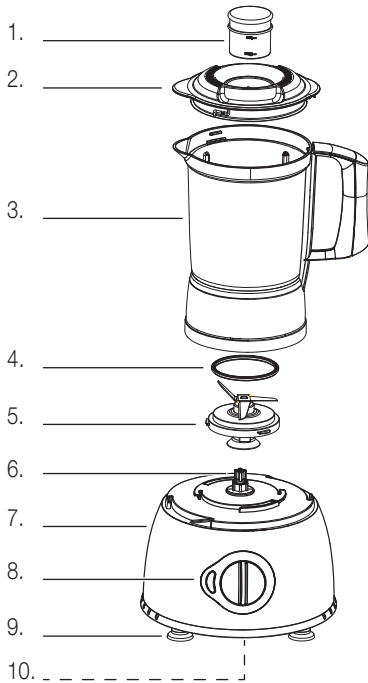
– Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.)





4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch



Standmixerfunktion:

1. Transparenter Messbecher
2. Deckel für Mixbecher
3. Mixkrug (1.75 l)
4. Dichtungsgummi
5. Messerblock;
Achtung sehr scharf!
6. Motorachse
7. Grundgerät/Motoreinheit
8. Ein-/Ausschalter / Drehschalter
 - «OFF»: Aus
 - «1»: tiefe Geschwindigkeit
 - «2»: hohe Geschwindigkeit und Eiswürfel zerkleinern
 - «PULSE»: Impulsbetrieb (zum Durchmischen etc.)
 - «TURBO»: maximale Geschwindigkeit für Mixerfunktion
9. Füße/Saugnäpfe
10. Kabelaufwickelfunktion (Unterseite)

Pressfunktion:

11. Presskegel «gross» (auf Presskegel «klein» (12.) stecken)
12. Presskegel «klein»
13. Fruchtfleischsieb
14. Saftbehälter
15. Auslauf (öffnen: nach unten schwenken)
16. Antriebsachse
17. Motorachse
18. Grundgerät/Motoreinheit
19. Ein-/Ausschalter / Drehschalter
 - «OFF»: Aus
 - «1»: tiefe Geschwindigkeit

Hinweis:

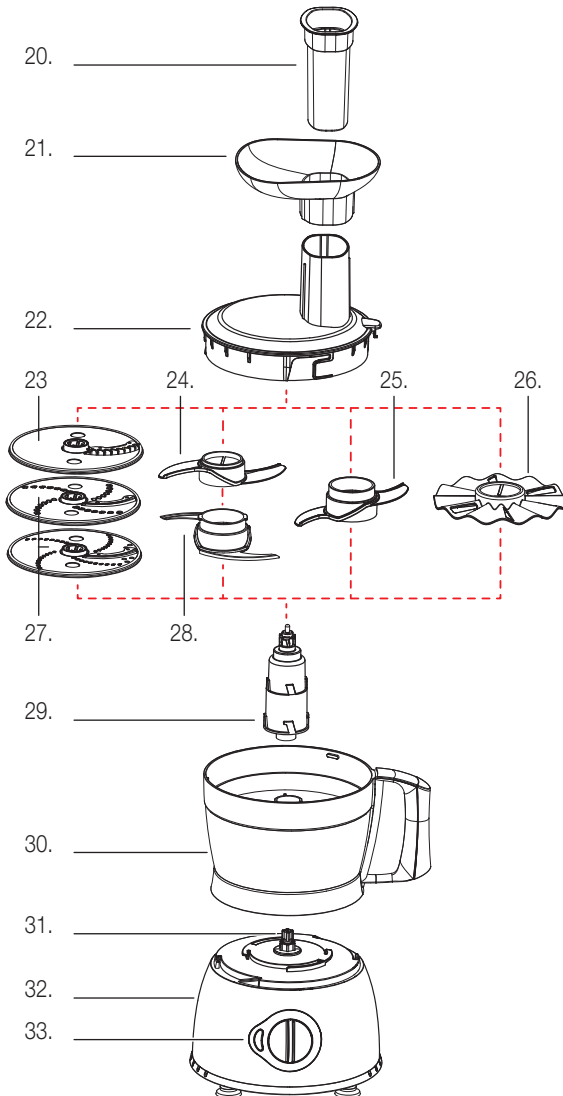
- Schalter-Position «2», «PULSE» und «TURBO» dürfen für die Pressfunktion nicht verwendet werden!





Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch



Küchengerätefunktion / Arbeitswerkzeuge:

- 20. Stopfer
- 21. Einfülltrichter
- 22. Deckel für Arbeitsbehälter
- 23. Julienne-Scheibe;
- Achtung sehr scharf!**
- 24. Unterstützungshilfe zu Schlagmesser (28). (darf nur mit diesem angewendet werden)
- 25. Teigkethaken
- 26. Emulgierscheibe für Rahm, Eier- und flüssige Teige, etc.
- 27. Drehbare Edelstahlscheiben (2x). Eine Seite zum Schneiden, die andere Seite zum Raffen;

Achtung sehr scharf!

- 28. Schlagmesser;
- Achtung sehr scharf!**
- 29. Antriebsachse
- 30. Arbeitsbehälter 2 l
- 31. Motorachse
- 32. Grundgerät/Motoreinheit
- 33. Ein-/Ausschalter / Drehschalter
 - «OFF»: Aus
 - «1»: tiefe Geschwindigkeit
 - «2»: hohe Geschwindigkeit und Eiswürfel zerkleinern
 - «PULSE»: Impulsbetrieb (zum Durchmischen etc.)
 - «TURBO»: maximale Geschwindigkeit bei Mixerfunktion

Hinweis:

- Schalter-Position «2», «PULSE» und «TURBO» dürfen bei der Anwendung mit Zitruspresse nicht verwendet werden





6 Kurzanleitung

Deutsch

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

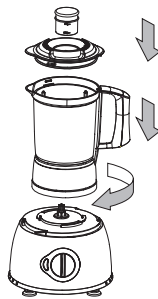
1. Grundgerät aufstellen

- Netzstecker ziehen
- Motoreinheit/Grundgerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr), einklemmen oder in die Nähe von heißen Herdplatten legen

2. Betrieb als Standmixer

2.1 Zusammensetzen

- Netzstecker ziehen
- Mixkrug auf Motorachse setzen (Griff nach hinten gerichtet)
- Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Mixkrug hörbar einrastet



2.2 Mixkrug auffüllen

- Netzstecker ziehen
- Krug max. zu 2/3 mit Mix- und Schneidegut befüllen (s. Seite 11)
- Deckel und Messbecher aufsetzen und verriegeln (im Uhrzeigersinn drehen)

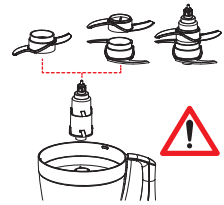
3. Betrieb mit Schlagmesser / Knethaken

3.1 Zusammensetzen

- Netzstecker ziehen
- Arbeitsbehälter auf Motorachse setzen, mit Griff nach hinten gerichtet
- Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter hörbar einrastet (der Griff ist jetzt auf der rechten Seite)



- Schlagmesser/Knethaken auf die Antriebsachse stecken. Dann Kombination auf die Achse im Arbeitsgefäß stecken. **Vorsicht, Messerklingen sind scharf! Nur am Kunststoffteil halten!**



3.2 Arbeitsbehälter auffüllen

- Netzstecker ziehen
- Lebensmittelstücke in kleine Stücke schneiden und alle Zutaten einfüllen
- **Feste Zutaten** grundsätzlich in kleinen Mengen verarbeiten
- Arbeitsbehälter maximal 2/3 mit Mix- und Schneidegut füllen
- **Füllmenge bei Teigzubereitung:** siehe Seite 18. **Wichtig: Arbeitsbehälter nie überfüllen; Überlastungsgefahr!**
- Sicherheitsdeckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen (der Deckel muss hörbar einrasten).
- Hinweis:** Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden
- Stopfer in den Einfüllschacht schieben

Hinweise:

- **Niemals Zutaten von Hand nachschieben; immer Stopfer verwenden**
- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!**
- **Arbeitsbehälter nicht überfüllen**

4. Schneiden und raffeln

4.1 Zusammensetzen

- Netzstecker ziehen
- Arbeitsbehälter auf Motorachse setzen (Griff nach hinten gerichtet; siehe unter 3.1)
- Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter einrastet
 - Antriebsachse einsetzen
 - Scheibe einsetzen (benötigte Seite nach oben)



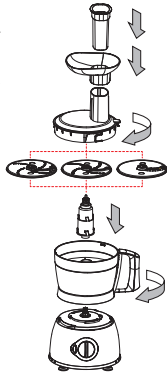


Kurzanleitung

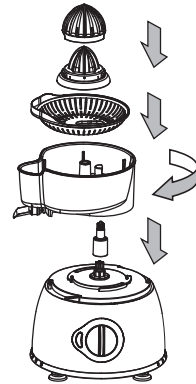
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet
- **Vorsicht, Scheiben sind scharf!**

4.2 Einfüllschacht füllen/ Anwendung

- Siehe Seite 21 und folgende
- Hinweise:**
- Niemals Zutaten von Hand nachschieben; immer Stopfer verwenden
- Stopfer jeweils nur leicht andrücken!
- Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!
- Arbeitsbehälter nie überfüllen; Überlastungsgefahr!



- Fruchtfleischsieb auf Saftbehälter stecken
- Anschliessend den kleinen Presskegel auf die Achse im Behälter stecken. Dieser ist für kleinere Früchte wie Limetten
- Bei grossen Früchten den grossen Presskegel auf den kleinen Presskegel stecken (schnappt ein)

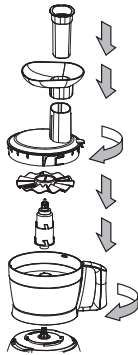


Deutsch

5. Betrieb mit Emulgierscheibe

5.1 Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Arbeitsbehälter auf Motorachse setzen (Griff nach hinten gerichtet (Bild; siehe unter 3.1))
- Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter einrastet
- Scheibe auf Antriebsachse stecken und dann in Arbeitsbehälter stecken
- Zutaten begeben
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet



5.2 Einfüllschacht füllen/Anwendung

- Siehe Seite 21 folgend

6. Betrieb mit Zitruspresse

6.1 Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Antriebsachse auf Motorachse setzen
- Auslauf nach vorne richten und Saftbehälter auf Motorachse setzen
- Saftbehälter im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet. Der Auslauf ist jetzt auf der linken Seite

7. Anwendung

- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Arbeitsbehälter, Deckel und die Arbeitswerkzeug(e) korrekt und sicher befestigt sind
- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (230 V / 50 Hz) betriebsbereit
- Mit dem **Drehshalter** gewünschte Geschwindigkeit wählen:
 - «OFF» Aus
 - «1» langsam (z.B. für Zitruspresse)
 - «2» (kurz drücken) schnell
 - «PULSE» Impulssteuerung (Motor läuft solange, wie Schalter gehalten wird): Kurz grob hacken, schneiden und mixen oder für genaues Überwachen des Schneide- und Hackvorgangs
 - «TURBO» Erhöht kurzfristig die Geschwindigkeit auf der Stufe «1»
- Wichtig:** Für die Zitruspresse **nur Position «1» verwenden!** («2», «PULSE» und «TURBO» **NICHT** verwenden, da sonst Presse/Antrieb/Motor überlastet sind!)
- Über die Einfüllöffnung können während des Betriebs weitere Zutaten beigemischt werden

8. Nach der Anwendung

- **Netzstecker ziehen**
- Krug oder Behälter sorgfältig abnehmen
- Gerät, Krug, Behälter und Zubehör immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 32)





8 Inbetriebnahme

Deutsch



1. 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:

- 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 Arbeitsgut betreiben
- *Vorsicht, die Messer sind scharf; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Besteck in den Arbeitsbehälter, Einfüllschacht oder Mixkrug greifen (Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!)*
- 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» auf Seite 32).

Achtung: die Messer sind scharf geschliffen!

1.1 Verwendungszweck

Der Food Processor 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.



Wichtig!

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt





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

- Im Nu werden rohe oder gekochte Nahrungsmittel intensiv zerkleinert, gemixt und püriert. Mühelos lassen sich delicate Fruchtsäfte, Frappés, Smoothies, Shakes, Crèmes, Breie, Babynahrung und Gemüsesuppen zubereiten. Im Mixkrug lassen sich auch Eiswürfel zerkleinern
- Das Schlagmesser 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
- Spielend wird Eis (im Mixkrug) und Schokolade zerkleinert



- **Wichtig:** Denken Sie bitte stets daran, dass die Standmixerfunktion **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



- Mit dem Schlagmesser werden Salatsaucen verrührt und leichte Omeletten- und Biskuitteige geschwungen

Hinweis: Das Schlagmesser eignet sich nicht für die Zubereitung von Brotteig



- Auch Teige, z.B. dickflüssige Teige wie «Spätzliteig» oder kompaktere Pizza- oder Nudelteige, werden mit dem Kneithaken einfach und schnell zubereitet



- Mit der Emulgierscheibe kann Rahm geschlagen werden oder Eierteige ohne Mehl zubereitet werden

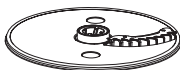
1.3 Schneiden und Raffeln



- Es stehen zwei Schneide-/Raffel- und eine Julienne-Scheibe zur Verfügung. Die Schneide-/Raffel-Scheiben sind zweiseitig verwendbar



- Im Handumdrehen werden je nach Einsatz, verschiedene rohe Nahrungsmittel geschnetzelt und geraffelt. Für diese Arbeitsvorgänge werden die Zutaten in den Einfüllschacht gefüllt



- Ideal für die Zubereitung von frischen Salaten, Früchtespeisen, Rohkostplatten, Dip-Gemüse, Birchermüesli, Apfelkuchen, Kartoffelgarts, Cakes, Rösti und Käsegerichten





10 Inbetriebnahme

Deutsch



1.4 Aufstellen

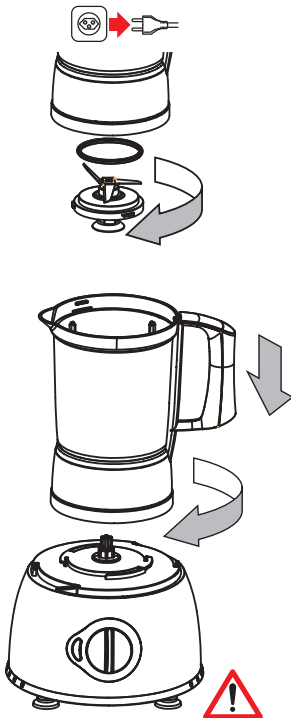
Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Grundgerät/Motoreinheit auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche 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
- Darauf achten, dass Netzkabel und Grundgerät nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung gelangen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

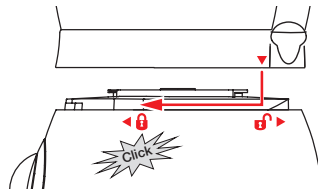
2. Betrieb als Standmixer

2.1 Zusammensetzen

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



- Griff nach hinten richten und Mixkrug auf Motorachse setzen (die ▼-Markierung auf dem Mixkrug zeigt auf das offene Schlosssymbol)

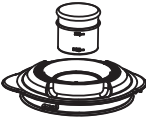
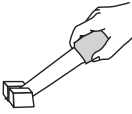
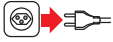


- Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Krug hörbar einrastet. Der Griff ist jetzt seitlich und die ▼-Markierung auf dem Mixkrug zeigt auf das geschlossene Schlosssymbol

Hinweis:

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





2.2 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 1.5 Liter einfüllen
- Mixkrug nicht zu mehr als 2/3 mit Mix- und Schneidegut füllen

– Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn zudrehen (rastet ein und die kürzere Lasche ist über dem Griff).

Wichtig: Der Deckel kann nur in einer Position fixiert werden; lässt er sich nicht schliessen Deckel um 180 ° drehen

Wichtig:

- **Mixkrug nicht überfüllen; Überlastungsgefahr!**
- Keine sehr harten Lebensmittel wie z.B. Kaffeebohnen, Muskatnüsse, etc. zerkleinern
- Keine Gewürze im Mixkrug zerkleinern
- Deckel aufsetzen und mit einer 1/2-Drehung im Uhrzeigersinn anziehen (der Deckel muss hörbar einrasten)
- Messbecher aufsetzen

Hinweise:

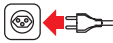
- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!**
- Durch die Deckelöffnung können während des Betriebs weitere Zutaten beigemischt werden (Messbecher vorher entfernen)





12 Inbetriebnahme

Deutsch



2.3 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** (230 V / 50 Hz) betriebsbereit

- Mit dem **Drehschalter die gewünschte Geschwindigkeitsstufe wählen:**

- «OFF» Aus
- «1» langsam
- «2» schnell; in dieser Stellung Eiswürfel zerkleinern
- «PULSE» 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»)

- «TURBO» Erhöht aus Pos. «1» kurzfristig auf maximale Leistung. Jeweils einige wenige Sekunden betätigen (Motor läuft so lange, wie Schalter gehalten wird)

Hinweise:

- «Anwendungstabellen» auf Seite 28 beachten



max. 3 Min.

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 3 Minuten** ausgelegt und muss dann (im ausgeschalteten Zustand) auf Raumtemperatur abkühlen

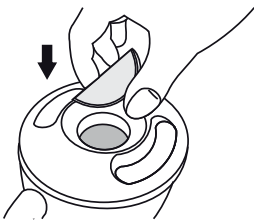


**Tipps:**

- 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
- **Keine heißen Flüssigkeiten mixen!**
- Beim dem Verarbeiten von Saucen oder Halbflüssigem Gerät kurz **aus-schalten**. 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 «**PULSE**» stellen)
- Je länger der Arbeitsvorgang dauert, desto feinere Ergebnisse werden erzielt
- Falls der Vorgang zu langsam vorstatten geht:
 - Schalter mehrmals kurz auf Position «**PULSE**» stellen, oder
 - bei **gezogenem Netzstecker**, die Zutaten mit dem Spachtel durchrühren, oder
 - einen Teil der Zutaten aus dem Mixkrug entfernen

**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 29 beachten

**2.4 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)

Wichtig!

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





14 Inbetriebnahme

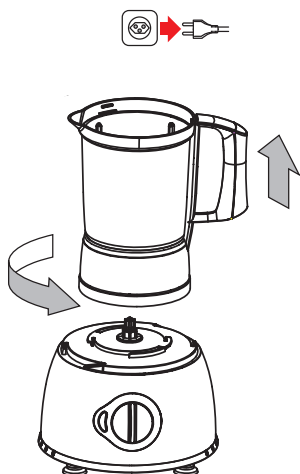
Deutsch

2.5 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 beigegeben (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 «**PULSE**» drehen

2.6 Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Mixerergebnisses Gerät ausschalten (Pos. «**OFF**»)
- **Netzstecker ziehen**
- **Nach Stillstand der Messer** den Mixkrug von der Motoreinheit lösen (im Gegenuhrzeigersinn drehen) und sorgfältig abnehmen (▼-Markierung beachten)
- **Deckel durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn lösen und entfernen (Markierung beachten)**
- 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!

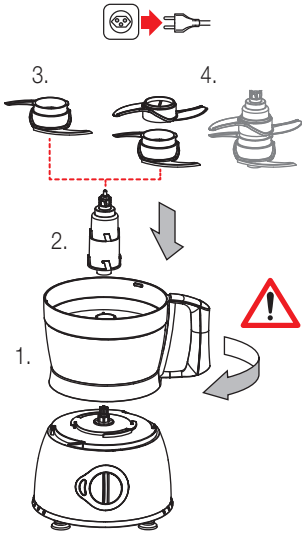
- Gerät, Mixkrug sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen immer **direkt nach jedem Gebrauch** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 32)
- Keine Lebensmittel im Mixkrug aufbewahren
- **Vorsicht, Messerklingen sind scharf!**





3. Betrieb mit Schlagmesser / Teigknethaken

3.1 Zusammensetzen



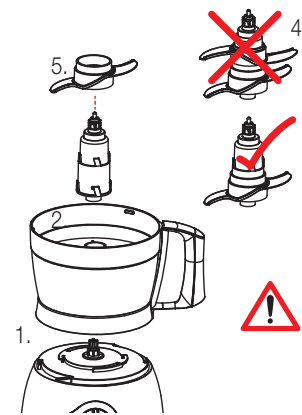
– Netzstecker ziehen

– Griff nach hinten richten und Arbeitsbehälter auf Motorachse setzen (1.); die ▼-Markierung auf dem Arbeitsbehälter muss auf das offene Schlosssymbol zeigen

– Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter hörbar einrastet. Der Griff ist jetzt seitlich und die ▼-Markierung auf dem Behälter zeigt auf das geschlossene Schlosssymbol

– Schlagmesser (3.) auf die Antriebsachse (2.) stecken. **Vorsicht, die Messerklingen sind sehr scharf! Nur am Kunststoffteil halten!**

– Sollen grössere Mengen Kräuter (z.B. Dill, Peterli) zerkleinert werden, kann zusätzlich die Unterstützungshilfe auf die Antriebsachse gesteckt werden (4.)



– Für Teig den weissen Teigknethaken (5.) verwenden. Dieser wird, wie das Schlagmesser, auf den unteren Teil der Antriebsachse gesteckt.

Wichtig: die Unterstützungshilfe (4.) darf nicht gleichzeitig verwendet werden, da dies zu Schäden an der Antriebseinheit führt!

– Antriebsachse mit Schlagmesser/Teigknethaken auf die Motorachse in Arbeitsbehälter stecken.

Vorsicht, die Messerklingen sind scharf! Nur am Griffteil halten!

Hinweis:

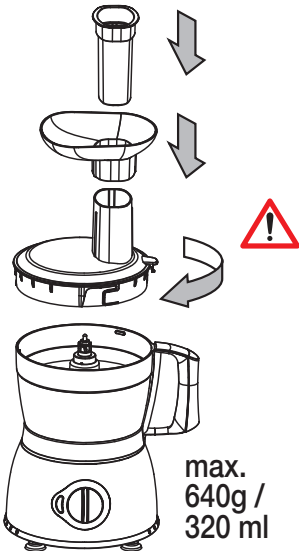
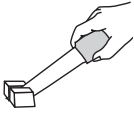
– Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter gestartet werden





16 Inbetriebnahme

Deutsch



3.2 Behälter 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
- 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 Liter**»
- **Keine heissen Flüssigkeiten begeben!**
- Arbeitsbehälter nicht zu mehr als 2/3 mit Mix- und Schneidegut füllen
- **Feste Teige: max. 640 g Mehl / 320 ml Wasser** einfüllen; Flüssigkeiten über den Einfüllschacht dazugeben (siehe auch Seite 18)
- Bei Herstellung von Gebäck, Butter oder Fett direkt aus dem Kühlschrank verwenden und in 2 cm grosse Stücke schneiden
- Sicherheitsdeckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen. Der Deckel muss hörbar einschnappen (die Lasche am Deckel muss über dem Griff liegen)
- Je nach Anwendung Einfülltrichter auf Einfüllschacht stecken
- Stopfer in den Einfüllschacht schieben
- Durch den Einfüllschacht können während des Betriebs weitere Zutaten beigemischt werden (Stopfer vorher entfernen)



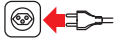
Hinweise:

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





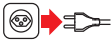
3.3 Anwendung



- **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** (230 V/50 Hz) betriebsbereit



- Mit dem **Dreheswitcher** die gewünschte **Geschwindigkeitsstufe** wählen:
 - «OFF» Aus
 - «1» langsam
 - «2» schnell
 - «PULSE» Impulssteuerung (Motor läuft solange, wie Schalter gehalten wird):
Kurz grob hacken, schneiden und mixen oder für genaues Überwachen des Schneide- und Hackvorgangs
 - «TURBO» Erhöht aus Pos. «1» kurzfristig auf maximale Leistung. Jeweils einige wenige Sekunden betätigen (Motor läuft solange, wie Schalter gehalten wird)



- Sollte das Arbeitsgut festklemmen:

- Gerät ausschalten (= Pos. «OFF»)
- **Netzstecker ziehen**
- Deckel durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn abnehmen
- Einfüllschacht entleeren und Reststücke entfernen

Wichtig!

- 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 Arbeitsbehälters ein-/ausschalten (Überhitzung des Schalters!)
- Gerät **maximal 1 Minute ohne Unterbruch** laufen lassen; anschließend Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen



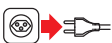
max. 1 Min.



- Beim Einschalten des Gerätes und während des Betriebs das Arbeitsgut mit **leichtem Stopferdruck** nachschieben.

WICHTIG: 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





3.4 Zutaten nachfüllen

- Flüssige oder feste Zutaten können **direkt durch den Einfüllschacht** in den Arbeitsbehälter gegeben werden

Wichtig!

- *Zutaten niemals von Hand einfüllen; immer Stopfer verwenden*
- *Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in den Einfüllschacht schieben*

3.5 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 Weismehl) nicht «übertühren», da der Teig sonst zäh wird
- ***Sobald das gewünschte Resultat erreicht ist, Gerät ausschalten. Gerät jedoch nie länger als 1 Minute 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 «OFF»), Netzstecker ziehen, Teig mit dem Spachtel lösen und von den Innenwänden schaben

Hinweis:



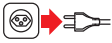
- *Das Schlagmesser eignet sich nicht für die Zubereitung von Brotteig*





3.6 Nach der Anwendung

– Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses, Gerät ausschalten (Pos. «OFF»)



– **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

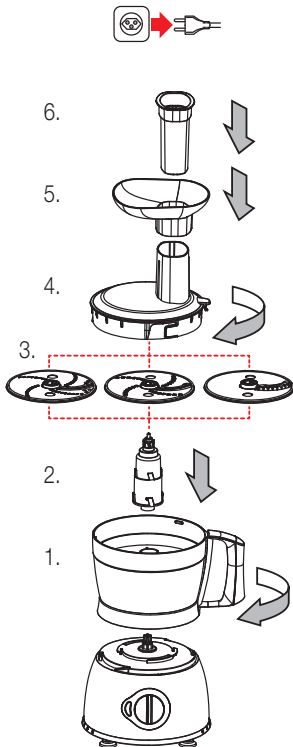


Wichtig!

– Gerät, Behälter sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen immer direkt **nach jedem Gebrauch** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten. Farbflecken z.B. von Karotten entfernen ((siehe «Reinigung» auf Seite 32)

– Keine Lebensmittel im Arbeitsbehälter aufbewahren





4. Betrieb mit Schneide- und Raffelscheiben

4.1 Zusammensetzen

- Netzstecker ziehen
- Griff nach hinten richten und Arbeitsbehälter auf Motorachse setzen (1.); die ▼-Markierung auf dem Arbeitsbehälter muss auf das offene Schlosssymbol zeigen
- Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter hörbar einrastet. Der Griff ist jetzt seitlich und die ▼-Markierung auf dem Behälter zeigt auf das geschlossene Schlosssymbol
- Antriebsachse auf die Motorachse im Arbeitsbehälter stecken (2.)
- Es stehen drei Scheiben zur Verfügung:
 - zwei kombinierte Schneide- und Raffel-Scheiben (zweiseitig verwendbar; zum Raffeln oder Schneiden)
 - eine Julienne-Scheibe (einseitig verwendbar)
- Scheibe mit **gewünschter Klinge/Raffel nach oben** auf die Antriebsachse stecken (3.) (bis zu Anschlag).
- Vorsicht, die Messerklingen sind sehr scharf (Scheiben nur am Rand halten)!**
- Sicherheitsdeckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen (4.). Der Deckel muss hörbar einschnappen und die Lasche des Deckels genau über dem Griff des Arbeitsbehälters liegen
- Je nach Anwendung Einfülltrichter auf Einfüllschacht stecken (5.)

Hinweis:

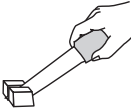
- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden



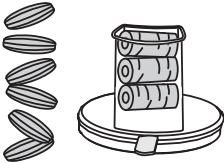


4.2 Einfüllschacht füllen

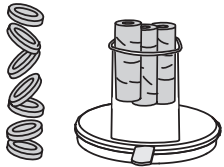
- Netzstecker ziehen



- Lebensmittelstücke zuerst in Stücke schneiden, die gut in den Einfüllschacht passen
- Arbeitsgut in den Einfüllschacht geben und den Stopfer daraufsetzen
- Für ein **gleichmässiges Schneideergebnis** den Einfüllschacht eng befüllen



- Für **längliche Scheiben** Stücke quer in den Schacht füllen (z.B. Karotten, Zucchini)



- Für **kleine Scheiben** Stücke aufrecht in den Schacht füllen (z.B. Gurken, Karotten, Kartoffeln, Lauch, Meerrettich)

- 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 Raffelerggebnis, weichere Käsesorten (z.B. Mozzarella) oder Schokolade vor dem Raffeln kühl lagern
- Härtere Käsesorten (z.B. Parmesan) sollten vor dem Raffeln Raumtemperatur haben



Hinweise:

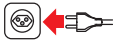
- **WICHTIG: Immer nur leicht drücken (Scheibe, Antriebsachse oder Motor wird sonst beschädigt!)**
- Einfüllschacht nie überfüllen oder leer laufen lassen; Überlastungsgefahr!
- Stopfer jeweils nur leicht andrücken
- **Niemals Zutaten von Hand oder mit Löffeln nachschieben; immer Stopfer verwenden; Verletzungsgefahr!**





22 Inbetriebnahme

Deutsch



4.3 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** (230 V/50 Hz) betriebsbereit
- Mit dem **Drehwähler die gewünschte Geschwindigkeitsstufe wählen**:
 - «OFF» Aus
 - «1» langsam; für weichere Lebensmittel wie z.B. Gurken und Tomaten
 - «2» schnell; für härtere Lebensmittel wie, z.B. Karotten, Kartoffeln
 - «PULSE» Impulssteuerung (Motor läuft solange, wie Schalter gehalten wird); für genaues Überwachen des Schneide- und Raffelvorgangs
 - «TURBO» Erhöht aus Pos. «1» kurzfristig auf maximale Leistung. Jeweils einige wenige Sekunden betätigen (Motor läuft solange, wie Schalter gehalten wird)
- Beim Einschalten des Gerätes und während des Betriebs das Arbeitsgut mit **leichtem Stopferdruck** nachschieben.

WICHTIG: Immer nur LEICHT drücken (Scheibe, Antriebsachse und/oder Motor wird sonst beschädigt)!

- «Anwendungstabellen» auf Seite 28 beachten

Tipps:

- Weiches oder brüchiges Arbeitsgut nur auf Stufe «1» verarbeiten
- Weichere Käsesorten und Schokolade nur auf Stufe «2» und mit leichtem Stopferdruck verarbeiten



max. 1 Min.

Wichtig!

- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden
- Gerät nie länger als 1 Minute ohne Unterbruch laufen lassen; anschließend Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen





- Sollte das Arbeitsgut festklebmen:
 - **Netzstecker ziehen**
 - Deckel durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn abnehmen
 - Einfüllschacht entleeren und Reststücke entfernen



Wichtig!

- Deckel nie bei laufendem Gerät abnehmen
- Vorsicht, die **Scheiben 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

4.4 Nach der Anwendung



- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses Gerät ausschalten (= Pos. «OFF»)
- **Netzstecker ziehen**
- **Nach Stillstand des Antriebs** zuerst den Deckel durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn abnehmen
- Scheibe am weissen Kunststoffteil festhalten, entriegeln und nach oben abziehen. **Vorsicht, die Scheiben 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

Wichtig!

- Gerät, Behälter sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen immer direkt **nach jedem Gebrauch** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten. Farbflecken entfernen z.B. von Karotten, siehe «Reinigung» Seite 32
- Keine Lebensmittel im Arbeitsbehälter aufbewahren





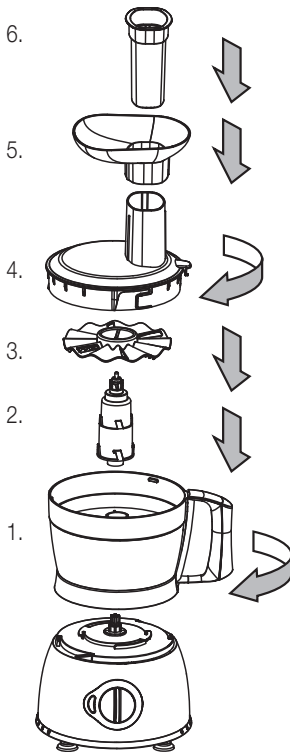
5. Betrieb mit Emulgierscheibe

- Die Emulgierscheibe eignet sich zum Eier-/Rahmschlagen oder zum Mischen von Eier-/Biskuitteig. Für schwerere Teige mit Butter/Fette und Mehl kann sie nicht verwendet werden, da der Antrieb sonst Schaden nimmt. Diese «schweren» Teige nur mit dem Teigkethaken bearbeiten (siehe «3. Betrieb mit Schlagmesser / Teigkethaken» auf Seite 15)



5.1 Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**



- Griff nach hinten richten und Arbeitsbehälter auf Motorachse setzen (1.); die ▼-Markierung auf dem Arbeitsbehälter muss auf das offene Schlosssymbol zeigen
- Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter hörbar einrastet. Der Griff ist jetzt seitlich und die ▼-Markierung auf dem Behälter zeigt auf das geschlossene Schlosssymbol

- Emulgierscheibe (3.) auf Antriebsachse (2.) stecken
- Anschliessend Emulgierscheibe (3.) und Achse (2.) auf Motorachse stecken
- Zutaten einfüllen.

Tipps: Die besten Resultate werden erreicht, wenn die Eier Raumtemperatur haben. Die Scheibe und der Arbeitsbehälter müssen sauber sein, da sonst das Eiweisschlagen nicht funktioniert

- Sicherheitsdeckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen. Der Deckel muss hörbar einschnappen (und die Lasche des Deckels liegt genau über dem Griff des Arbeitsbehälters)



Hinweis:

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





5.2 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** (230 V/50 Hz) betriebsbereit

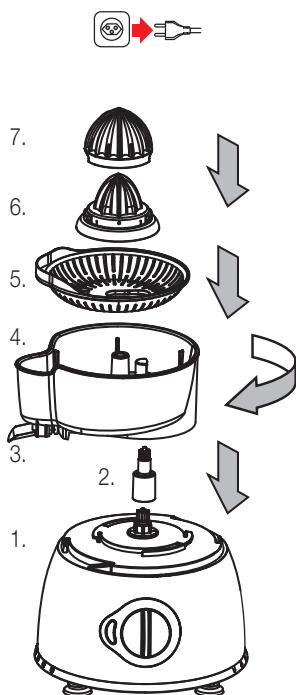


- Mit dem **Dreheschalter** die gewünschte **Geschwindigkeitsstufe** wählen:
 - «**OFF**» Aus
 - «**1**» langsam
 - «**2**» schnell
 - «**PULSE**» Impulssteuerung (Motor läuft solange, wie Schalter gehalten wird); für genaues Überwachen des Vorgangs
 - «**TURBO**» Erhöht aus Pos. «1» kurzfristig auf maximale Leistung. Jeweils einige wenige Sekunden betätigen (Motor läuft solange, wie Schalter gehalten wird)

5.3 Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses Gerät ausschalten (= Pos. «**OFF**»)
- **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





6. Betrieb mit Zitruspresse

- Mit der Zitruspresse können Zitrusfrüchte ausgepresst werden

6.1 Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Antriebsachse (2.) auf Motorachse setzen
- Auslauf (3.) nach vorne richten und Saftbehälter (4.) auf Antriebsachse (1.) setzen; die ▼-Markierung auf dem Saftbehälter muss auf das offene Schlosssymbol zeigen
- Saftbehälter im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet. Der Auslauf ist jetzt auf der linken Seite und die ▼-Markierung auf dem Behälter zeigt auf das geschlossene Schlosssymbol
- Fruchtfleischsieb (5.) auf Saftbehälter (4.) stecken
- Anschliessend den kleinen Presskegel (6.) auf die Achse im Behälter stecken. Dieser ist für kleinere Früchte wie Limetten
- Bei grossen Früchten den grossen Presskegel (7.) auf den kleinen Presskegel stecken (schnappt ein)

Hinweis:

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

6.2 Anwendung

- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Saftbehälter und die Presskegel korrekt und sicher befestigt sind
- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (230 V/50 Hz) betriebsbereit
- Orangen, Zitronen, Limonen oder Grapefruits halbieren
- **Saftauslauf (3.) nach oben stellen**, damit der Saft nicht ausläuft!
- Schnittfläche auf Presskegel drücken. **Wichtig:** Presskegel nicht zu stark drücken



- Mit dem **Drehschalter** die Presse starten:
 - «OFF» Aus
 - «1» langsam

Wichtig: Für die Presse *nur Position «1» verwenden!* («2», «PULSE» und «TURBO» **NICHT** verwenden, da sonst Presse/Antrieb/Motor überlastet sind!)

Deutsch



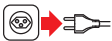
Hinweise:

- Werden mehrere Früchte gepresst, das Fruchtfleischsieb zwischendurch entleeren
- Zitruspresse nur im zusammengesetzten Zustand betreiben
- **Niemals ohne Zitrusfrucht auf den Presskegel drücken** (Verletzungsgefahr)
- Die Saftpresse ist für einen **Kurzzeitbetrieb von maximal 5 Minuten** ausgelegt und muss dann (im ausgeschalteten Zustand) auf Raumtemperatur abkühlen



max. 5 Min.

6.3 Nach der Anwendung



- Nach dem Pressen Gerät ausschalten (= Pos. «OFF»)
- **Netzstecker ziehen**
- **Nach Stillstand des Antriebs** mit einem Teelöffel und mit leichtem Druck über das Fruchtfleischsieb fahren
- Glas unter Auslauf stellen
- Auslauf nach unten schwenken, bis das Glas voll ist. Dann wieder nach oben schwenken (Auslauf stoppt)
- Wenn der Auslauf stockt: Auslauf 1-2 x hoch-/runterklappen
- Saft servieren und genießen
- Saftbehälter im Gegenuhrzeigersinn drehen und mit Sieb und Presskegel(n) abnehmen

Tipp:

- Der Reinigungsaufwand ist kleiner, wenn die Teile unmittelbar nach Gebrauch abgespült/gereinigt werden



7. Tipps**7.1 Anwendungs-Tipps für Betrieb mit Schlagmesser**

Deutsch

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 Guetzi-Teig oder kompakte Teige (z.B. für Pizza- und Nudeln)
«2» (kurz drücken; schnell)	pürieren, verfeinern	Zubereiten von Gemüse, Babynahrung, Joghurtgetränken und Desserts

7.2 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 zerbrechen 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.



Anwendungstipps

29

7.3 Anwendungstipps für Betrieb mit Mixkrug

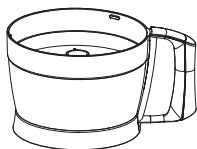
Nahrungsmittel	max. Füllmenge	Anwendung	MAX. Dauer
Eis zerkleinern	6 Eiswürfel und etwas Wasser	Eiswürfel nur mit Mixkrug zerkleinern!	15-20 Sek.
Saucen	nach Rezept	Lebensmittel schwimmen oben auf	1-2 Sek. auf «PULSE» Vorgang 2-3x wiederholen

Deutsch

7.4 Anwendungstabelle 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. 8 Eier verwenden	Eiweiss schlagen	15-20 Sek.





7.5 Pizzateig

Zutaten:

- 250 g Weismehl
- 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 begeben)
- Danach den Teig von Hand zu einer glatten, geschmeidigen Kugel kneten
- Zugedeckt ca. 2 Stunden aufgehen lassen

7.6 Nudelteig

Zutaten:

- 200 g Weismehl
- 2 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Wasser
- 5 g Salz

Zubereitung:

- Mehl in den Arbeitsbehälter geben
- Eier stückweise begeben
- 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)

7.7 Omelettenteig

Zutaten:

- 200 g Weismehl
- 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 begeben, dass ein dickflüssiger Teig entsteht (auf Stufe «1»)
- Teig etwas ruhen lassen. Wenn nötig, vor der Zubereitung noch etwas verdünnen



7.8 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



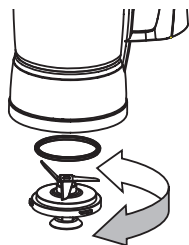
Zubereitung:

- 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 1-2 Sekunden auf «**PULSE**» (= 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 1-2 Sekunden Drehschalter auf «**PULSE**» (= Impulssteuerung) stellen





Grundgerät / Motoreinheit

- Gerät vor jeder Reinigung ausschalten und den Netzstecker ziehen
- **Motoreinheit 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 trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen

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 «PULSE» halten). Spülvorgang 3 bis 4 mal wiederholen
- **Netzstecker ziehen**
- Krug oder Behälter und Deckel gut ausspülen und sorgfältig abtrocknen. **Teile nicht in Geschirrspüler geben** (die transparenten Kunststoffteile werden sonst rissig!)
- Der Messerblock des Mixbechers lässt sich von der Unterseite lösen und abnehmen (die beiden Griffe auf der Unterseite fest im Uhrzeigersinn drehen). **Die Klingen sind sehr scharf!** Beim Wiederaufsetzen darauf achten, dass der Dichtungsring richtig aufliegt

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 abwischen. Anschliessend mit Spülmittel reinigen

Wichtig:

- **Transparente Kunststoffteile NICHT in den Geschirrspüler geben**, da sie sonst trüb und rissig werden
- **Edelstahlscheiben NICHT in den Geschirrspüler geben**, da sie sonst rosten können
- **Vorsicht, Messerklingen und Scheiben sind scharf!**



Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Das Netzkabel auf der Unterseite aufwickeln
- Die drei Scheiben und die Klingen (weissen Fingerschutz anbringen) können in den Arbeitsbehälter gelegt werden
- 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 Verpackung aufzubewahren.

Wichtig: Deckel dabei unverriegelt lassen, um den Sicherheitsverschluss zu schonen (Deckel nicht ganz bis zum Anschlag eingedreht)!

Wartung

- Das Gerät ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen

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
- 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





34 Entsorgung

Deutsch



- 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!)

Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		1000 Watt
Schaltung		2 Stufen, Impulssteuerung und Turbo
Masse	- mit aufgesetztem Mixkrug	ca. 230 x 400 mm (ø x H)
Länge Netzkabel		ca. 1 m
Gewicht Grundgerät		ca. 2 kg
Materialien	- Grundgerät (Gehäuse) - Behälter/Deckel - Mixkrug - Schlagmesser - Scheiben	Kunststoff ABS Kunststoff SAN Kunststoff Edelstahl Edelstahl
Betriebszeiten (Anschließend Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen)	- Mixer - Kneithaken - Scheiben - Presse	1 Min. 1 Min. 3 Min. 5 Min.
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		CE / S+
M-Garantie		2 Jahre

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

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich











Garantie | Garantie | Garanzia



M-Garantie 2 Jahre
M-garantie 2 ans
M-garanzia 2 anni

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 Garantiespruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures. La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS. Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso. La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa. Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne. L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati. Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

© helmer.ch

MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0848 84 0848:

Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr;
Samstag 08.30 – 17.30

(8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

www.migros.ch/kontakt

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30

(8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

www.migros.ch/contact

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30

(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

www.migros.ch/contatto

Art. 7174.171 | Änderungen vorbehalten | Sous réserve de modifications | Con riserva di modifiche | V01/09/13

