

WICHTIGE HINWEISE

- Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf seine Unversehrtheit. Im Zweifelsfall das Gerät auf keinen Fall verwenden, sondern sich an einen Fachmann wenden.
 - Lassen Sie den der Verpackung dienenden Plastikbeutel nicht in der Reichweite von Kindern, da dies eine potentielle Gefahrenquelle darstellt.
 - Sollte der Gerätestecker für Ihre Steckdose ungeeignet sein, lassen Sie den Netzstecker durch einen Fachmann austauschen. Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und/oder Verlängerungskabeln sollte vermieden werden. Sollte ihr Gebrauch dennoch erforderlich sein, verwenden Sie ausschließlich Einfach- bzw. Mehrfachadapter und Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen und achten Sie darauf, daß die auf dem Adapter und/oder dem Verlängerungskabel angegebenen Leistungsgrenzen nicht überschritten werden.
 - Wenden Sie sich bei Betriebsausfall ausschließlich an eine autorisierte Kundendienststelle.-
 - Das Gerät darf ausschließlich für den konzipierten Zweck verwendet werden. Jede andere, zweckentfremdete Verwendung kann gefährlich sein. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch zweckentfremdete, falsche bzw. unsachgemäße Verwendung und/oder durch nichtfachmännisch ausgeführte Reparaturen verursacht werden.
 - Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Gerätes, daß sich keine Hände, Haare, Kleidungsstücke oder Küchengerätschaften im Behälter befinden. **Die Klinsen sind scharf: Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.**
- Halten Sie sich außerdem an die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorschriften:**
- **NIEMALS den Mixer leer betreiben.**
 - Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen bzw. feuchten Händen.
 - Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn Sie barfuß sind oder nasse Füße haben.
 - Ziehen Sie nicht am Versorgungskabel, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
 - Setzen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen aus (Regen, Sonne, Frost usw.)
 - Das Gerät darf von Kindern oder Personen, die nicht mit dem Betrieb vertraut sind, nicht unbeaufsichtigt bedient werden.
 - Dieses Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder unfähigen Personen benutzt werden.
 - Gerät nicht in Reichweite spielender Kinder lassen.
 - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
 - Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.
 - Sollte das Netzanschlußkabel beschädigt sein, lassen Sie es umgehend durch einen Fachmann austauschen.
 - Bevor Sie mit Reinigungs- oder Wartungsarbeiten beginnen, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Im Fall von Schäden und/oder Betriebsstörungen schalten Sie das Gerät aus und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an die technisch qualifizierten Kundendienststellen und verlangen Sie die Verwendung von Originalersatzteilen und -zubehör.
 - Soll das Gerät endgültig ausrangiert werden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und um es vor Mißbrauch zu schützen, empfehlen wir, das Netzanschlußkabel abzuschneiden.
 - Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachlesen sorgfältig auf.
- Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gelangen, entsprechen den Vorschriften der EU-Richtlinie 89/109.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> A. Dosierkappe (mit Öffnung) B. Deckel C. Obstschale (nur in einigen Modellen) D. Glaskanne (KF8140G) | <ul style="list-style-type: none"> D1. Plastikkanne (KF8140) E. Messereinsatz F. Motorblock G. Drehschalter ON/OFF und Geschwindigkeitswählschalter "P" |
|--|---|

VOR DEM GEBRAUCH

Bevor Sie das Gerät erstmals verwenden, spülen Sie alle Zubehörteile sorgfältig und achten dabei auf die Messer (sie sind scharf). Wischen Sie den Motorblock mit einem feuchten Tuch ab.

Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser!

Prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.

GEBRAUCH

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und ebene Oberfläche.
SCHLIESSEN SIE DAS GERÄT SO LANGE NICHT AN DER STECKDOSE AN, BIS ALLE ZUBEHÖRTEILE KORREKT MONTIERT WURDEN.
- Setzen Sie die Glaskanne auf dem Motorblock ein.
- Versare gli ingredienti nella caraffa.
Geben Sie die Zutaten in die Glaskanne. Hierzu können Sie unterschiedlich vorgehen, und zwar:
 1. Den ganzen Deckel (A+B) durch Drehen nach links ganz abnehmen.
 2. Den Deckel (B) ohne die Dosierkappe (A) einsetzen.
 3. Falls die Obstschale (C), sofern sie vorgesehen ist, benutzt werden sollte, diese umgekehrt in die am Deckel (B) vorgesehene Einfüllöffnung einsetzen (Abb. 1).
- Das Gerät ist mit einer praktischen Dosierkappe mit Öffnung (A) ausgestattet, die vor allem dann nützlich ist, wenn Sie einige Aroma- oder Esstropfen zugeben möchten, ohne hierzu den Deckel öffnen zu müssen (Abb. 2). Außerdem können Sie die Dosierkappe auch als kleinen Messbecher für Öl verwenden, indem Sie ihn einfach umdrehen und die Öffnung zuhalten (siehe Abbildung 3).

Achtung:

Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten im Dauerbetrieb. Machen Sie Pausen von als 3 Minuten und schalten Sie das Gerät für maximal 5 Mal Verarbeitungen wieder ein. Danach lassen Sie das Gerät abkühlen

- Schneiden Sie feste Nahrungsmittel in Würfel, und geben Sie Wasser hinzu.

- Für die Modelle mit Glaskanne, den Deckel (B) in der Glaskanne einsetzen, indem Sie ihn nach rechts drehen, und zwar bis zum Einrasten der auf dem Griff der Glaskanne positionierten Sicherheitsvorrichtung. Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Deckel (B) nicht korrekt auf der Glaskanne positioniert ist.
Für die Modelle mit Plastikkanne, den Deckel (B) in der Kanne einsetzen, indem Sie ihn nach rechts drehen bis er in den vorgesehenen Führungen eingerastet ist.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Um mit der Verarbeitung der Zutaten zu beginnen, einfach den Drehknopf ON/OFF (G) bis auf die gewünschte Geschwindigkeit (1/2/3) drehen. Sobald die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben, den Drehknopf auf Position "0" zurückstellen.
- Die Position "P" dient für den Betrieb auf höchster Geschwindigkeit, wodurch eine bessere Kontrolle bei kurzen Verarbeitungen ermöglicht wird.
- Ziehen Sie vor Beginn jeder Reinigungsarbeit den Netzstecker aus der Steckdose.

VERWENDUNG DER FUNKTION "P"

Die Funktion "P" (Pulse) ermöglicht eine bessere Kontrolle bei den kurzen Verarbeitungen.

Das Gerät bleibt solange in Betrieb, bis der Drehknopf (G) auf der Position "P" gehalten wird".

REINIGUNG DES GERÄTES

NIEMALS den Motorblock in Wasser EINTAUCHEN.

Stellen Sie sicher, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.

- Alle Speisereste müssen mit einem Schaber entfernt werden. Bei den Modellen mit Plastikkanne, verwenden Sie einen Plastikschaber, um nicht die Oberfläche zu verkratzen.
- Füllen Sie die Glaskanne zur Hälfte mit warmem Wasser. Lassen Sie das Gerät einige Sekunden laufen, und entleeren Sie danach die Glaskanne. Diesen Vorgang möglichst wiederholen.
- Nehmen Sie die Glaskanne, den Deckel und die Dosierkappe vom Gerät, und spülen Sie diese dann in warmem Seifenwasser. Danach gut nachspülen und trocknen.

- Um die Reinigungsarbeiten zu vereinfachen, wie folgt vorgehen:
1. Nehmen Sie die Glaskanne vom Sockel des Gerätes ab, und stellen Sie diese auf den Kopf.
 2. Führen Sie die an den Enden der Dosierkappe "A" befindlichen Verankerungen in die eigens hierzu vorgesehenen Vertiefungen ein, die sich unten an der auf den Kopf gestellten Kanne befinden (siehe Abbildung 4).
 3. Drehen Sie die Dosierkappe nach rechts bis zum Anschlag (Abb. 5), ziehen Sie dann, bis der Messereinsatz ausgehakt wird (Abb. 6)
 4. Das Ganze reinigen, gut trocknen und dann wieder montieren. Hierbei achten Sie bitte darauf, dass die Dichtung korrekt eingesetzt wird. Dann den Messereinsatz am Bodenteil der Glaskanne positionieren, fest nach unten drücken, bis diese ganz eingesetzt ist. Am Schluss mit Hilfe der Dosierkappe (A) den Messereinsatz nach links bis zum Anschlag drehen.

Die Glaskanne und die Plastikteile dürfen weder in der Geschirrspülmaschine noch mit kochendem Wasser gespült werden.

- Wir empfehlen besondere Vorsicht bzw. Sorgfalt bei dem Umgang mit der Glaskanne, damit heftige Stöße vermieden werden.
- Wischen Sie den Motorblock und das Netzkabel mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.
Danach mit einem weichen Tuch vollständig trocken reiben.
- Das Netzkabel sorgfältig am unteren Teil des Motorblocks aufwickeln.

NÜTZLICHE HINWEISE

1 Allgemeines

- Um gute Ergebnisse zu erzielen und zu verhindern, daß die Zutaten aus der Karaffe austreten, die Zutaten nach und nach in die Karaffe einfüllen.
- Füllen Sie die Karaffe höchstens zu 3/4 - die Tätigkeit der Klingen führt dazu, daß die werden in mehreren Arbeitsgängen zubereitet.
- Sofern es im Rezept nicht anders angegeben ist, erst die flüssigen und dann die festen Zutaten einfüllen. Die Flüssigkeit vereinfacht die Verarbeitung und es kann bei niedrigeren Geschwindigkeiten gearbeitet werden. Vor der Verarbeitung von Eis stets eine Tasse Wasser

hinzufügen.

- Mixen Sie 5-30 Sekunden und prüfen Sie dann die Festigkeit. Verarbeiten Sie dann die Zutaten weiter, bis die gewünschte Festigkeit erzielt wurde. Achten Sie darauf, die Zutaten nicht zu lange zu bearbeiten, dies würde zu einem Verlust der Konsistenz führen.
- Verwenden Sie den Mixer immer mit aufgesetztem Deckel.
- Entfernen Sie die Karaffe NICHT vom Motorgehäuse, während das Gerät in Betrieb ist.
- Um Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, weder die Hände noch Küchengerätschaften in die Karaffe einführen, während das Gerät in Betrieb ist. Ist das Gerät ausgeschaltet, kann ein Schaber verwendet werden.

2 Feste Zutaten

- Bei der Zubereitung von zarten Zutaten besonders sorgfältig vorgehen. In solchen Fällen wird es notwendig, die Verarbeitung hin und wieder zu unterbrechen, den Deckel abzunehmen und die Zutaten von den Wänden der Karaffe und den Klingen abzuschaben. Danach den Deckel wieder aufsetzen und mit der Verarbeitung fortfahren. Dauert die Verarbeitung auf diese Weise zu lange, wählen Sie eine höhere Geschwindigkeit.
- Um feste Zutaten in die Karaffe nachzufüllen, den Dosierbecher von der Karaffe abnehmen und die Zutaten nach und nach durch die Öffnung im Deckel hinzufügen. Lebensmittel wie Gemüse oder Käse erst in Würfel schneiden, bevor sie in die Karaffe gefüllt werden.

3 Zubereitung heißer Speisen

Vor der Zubereitung heißer Speisen stets den Dosierbecher vom Deckel abnehmen.

- Die heißen Lebensmittel langsam durch die Öffnung im Deckel einfüllen (höchstens 2 Tassen auf einmal).

R E Z E P T H E F T

Ihr praktisches und handliches Gerät ermöglicht es Ihnen, innerhalb kurzer Zeit und mit optimalen Ergebnissen Cremes, Mayonaise, Soßen, Omelettes, Crêpes, Füllungen für Gemüse, Frappés, "Sgroppinos" und Cocktails im allgemeinen zuzubereiten. In diesem Rezeptheft finden Sie einige Ideen, um das Gerät vollständig und abwechslungsreich zu nutzen. Diese Rezepte sind ein Ausgangspunkt und Ihre Phantasie wird die Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten sicherlich bereichern.

S C H L A G S A H N E

- 200 ml flüssige Schlagsahne

Geben Sie die flüssige Schlagsahne in die Karaffe und betreiben Sie das Gerät etwa 20-30 Sekunden auf Geschwindigkeit 3.

M A Y O N A I S E

- 1 ganzes Ei
- ein Teelöffel Senf
- einige Tropfen Zitronensaft
- Öl nach Belieben
- eine Prise Salz

Geben Sie das Ei, das Salz, den Senf und den Zitronensaft in die Karaffe und lassen Sie das Gerät einige Sekunden auf Geschwindigkeit 2 arbeiten. Füllen Sie den Meßbecher mit Öl und mischen Sie stets bei Geschwindigkeit 2 weiter (bei ständiger Zugabe von Öl), bis die Mayonaise fest wird. **Ideale Soße zu Kochfisch.**

C O C K T A I L S O B E

- 50 g Mayonaise
- 10 g Ketchup
- 4 Tropfen Worcestersoße

Geben Sie alle Zutaten gleichzeitig in die Karaffe und lassen Sie das Gerät einige Sekunden bei Geschwindigkeit 1 arbeiten.

Ideal zu Pommes frites und Club-Sandwiches.

M A S C A R P O N E - C R E M E

- 250 g Mascarpone
- 1/4 dl Schlagsahne
- 3 Eier
- 50 g Zucker

Füllen Sie alle Zutaten (außer der Schlagsahne) in die Karaffe und lassen Sie das Gerät solange bei Geschwindigkeit 1 arbeiten, bis die Masse locker wird. Verteilen Sie die Creme in Schalen und garnieren Sie mit Schlagsahne, die Sie gemäß vorstehendem Rezept zubereiten. Stellen Sie die Nachspeise vor dem Servieren einige Stunden in den Kühlschrank.

T H U N F I S C H S O B E

- 120 g in Öl eingelegten Thunfisch
- 150 g Mayonaise
- eine Handvoll Kapern

Geben Sie alle Zutaten in die Karaffe und mischen Sie alles einige Sekunden bei Geschwindigkeit 1. **Ideal für die Zubereitung von Kalbfleisch mit Thunfischsoße.**

O M E L E T T M I T Z W I E B E L N

- 6 Eier
- 1 Zwiebel
- Salz
- 2 Eßlöffel Milch
- 2 Eßlöffel Öl

Die Eier in der Karaffe etwa 30 Sekunden mit der Milch und dem Salz bei Geschwindigkeit 1 verarbeiten. Erwärmen Sie zwei Eßlöffel Öl in einer Pfanne und braten Sie die aufgeschnittene Zwiebel an. Füllen Sie das Eigemisch in die Pfanne und braten Sie das Omelett langsam an. Achten Sie darauf, daß es nicht am Pfannenboden anbäckt.

TROPFTEIG FÜR CRÊPES

- 100 g Mehl
- 4 ganze Eier
- 1 dl Milch
- Salz

Geben Sie alle angegebenen Zutaten in die Karaffe und lassen Sie das Gerät etwa 30 Sekunden auf Geschwindigkeit 1 arbeiten. Der Tropfteig sollte ziemlich cremig sein.

F R A P P É

- 1 Apfel
- 1 dl Milch

Schneiden Sie den Apfel in Stücke und geben Sie ihn mit der Milch in die Karaffe. Mixen Sie das Ganze etwa 1 Minute bei Geschwindigkeit 3. Natürlich können nach Belieben andere Früchte verwendet werden.

G R A M O L A T E

- Eis
- Sirup nach Belieben

Geben Sie das gesamte Eis in die Karaffe und betätigen Sie die Taste PULSE bei Geschwindigkeit 3 bis das ganze Eis einheitlich zerkleinert ist. Füllen Sie das Eis in ein Glas und fügen Sie Sirup hinzu.

ZUCCHINIS MIT THUNFISCH

- 4 Zucchini
- 120 g in Öl eingelegten Thunfisch
- 100 g geriebenen Käse
- 1 Ei
- 1 Dose geschälte Tomaten
- Salt
- Petersilie

Die Zucchini der Länge nach aufschneiden, mit einem Eßlöffel aushöhlen und das Fruchtfleisch auslösen. Dabei darauf achten, daß sie nicht zerbrechen. Geben Sie das Fruchtfleisch, das Ei, den Thunfisch, den geriebenen Käse, Salz und Petersilie in die Karaffe und lassen Sie das Gerät auf Geschwindigkeit 3 arbeiten, bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Füllen Sie damit die halbierten, der Länge nach aufgeschnittenen Zucchini. Legen Sie sie in eine eingefettete, feuerfeste Form, in die Sie etwas Wasser geben, das Sie mit zwei Eßlöffeln Öl und etwas von den vorher durchpassierten Tomaten mischen, verteilen Sie einige Butterflöckchen auf den Zucchini. Im vorgewärmten Backofen etwa 40 Minuten backen. Warm sind diese Zucchini besonders gut.

S G R O P P I N O

- 100 g Zitroneneis
- 1 Gläschen Wodka
- Glas Prosecco

Geben Sie alle angegebenen Zutaten in die Karaffe und vermischen Sie diese etwa 1 Minute bei Geschwindigkeit 3, bis die Masse homogen ist.