

ALLGEMEINE 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.
- Die mit Erdung ausgestatteten Modelle müssen entsprechend den gelten Sicherheitsnormen in Sachen Elektrizität an eine effiziente Erdanlage angeschlossen sein.
- Wenden Sie sich bei Betriebsausfall ausschließlich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Das Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für den es konzipiert worden ist. Jeder andere, zweckenfremde Gebrauch kann gefährlich sein.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch zweckenfremde, 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 Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.
Halten Sie sich insbesondere an die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorschriften:
- 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.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt und unnötig eingeschaltet, da dies eine potentielle Gefahrenquelle darstellen könnte.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.
- Bei Beschädigungen des Netzkabels lassen Sie es umgehend durch einen Fachmann austauschen.
- Bevor Sie mit Reinigungs- oder Wartungsarbeiten beginnen, sollte das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Hierzu den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- 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.
- Bei Beschädigung des Netzkabels oder des Gerätes unverzüglich den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Bei Beschädigung des Versorgungskabels muss dieses durch den Hersteller bzw. durch seinen technischen Kundendienst oder auf jeden Fall durch eine entsprechende Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.
Versuchen Sie auf keinen Fall das Gerät selbst zu öffnen und/oder gar selbst zu reparieren.
Wenden Sie sich an unsere Kundendienststelle oder an einen zugelassenen Fachhändler.
- Soll das Gerät endgültig ausrangiert werden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Um es vor Missbrauch zu schützen, empfehlen wir, das Netzanschlusskabel abzuschneiden.
- Das Gerät ist mit Sicherheitsschaltern ausgestattet, die dessen Einschalten nur dann ermöglichen, wenn die Rührschüssel mitsamt Deckel sowie die Mixereinheit mit dem Schutzdeckel korrekt positioniert und eingerastet sind.
Das Universalmesser (15) ist äußerst scharf. Fassen Sie es stets am Griff an.
Zur Aufbewahrung des Messers außerhalb des Gerätes stets die Messerschutzkappe (14) verwenden.
Vor Gebrauch der Messer die Schutzkappen abnehmen.
- Jeden Kontakt mit den in Bewegung befindlichen Teilen vermeiden!
- Die Rührschüssel und die Mixereinheit erst dann öffnen, wenn der Motor zum Stillstand gekommen ist.
- Ausschließlich die mitgelieferten Stopfer benutzen, um die zu schneidenden Nahrungsmittel durch die Einfüllöffnung am Deckel zu schieben; niemals mit den Fingern oder anderen Gegenständen drücken!
- Verwenden Sie das Gerät nur für die Verarbeitung von Nahrungsmitteln in angemessener Menge und für den Haushaltsbedarf.
- Nicht die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Zeiten und Mengen überschreiten.
NIEMALS heiße Nahrungsmittel verwenden!
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachlesen sorgfältig auf.
Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gelangen, entsprechen den Vorschriften der EWG-Richtlinie 89/109.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Dosierkappe (Mod. FP460)
2. Deckel (Mod. FP460)
3. Mixbehälter (Mod. FP460)
4. Schutzdeckel für den Motor
5. Drehzahlregler
6. Motorblock
7. Antriebsachse
8. Stopfer
9. Deckel der Rührschüssel
10. Sicherheitshaken
11. Einfüllöffnung für die Nahrungsmittel
12. Rührschüssel

ZUBEHÖR

13. Schlag- und Rührzubehör
14. Messerschutzkappe
15. Universalmesser
16. Knetzubehör
17. Adapter
18. Grob-Raspelmesser
19. Fein-Raspelmesser
20. Fein-Schneidmesser
21. Grob-Schneidmesser
22. Spatel
23. Messerträgerscheibe
24. Messerbox

VOR DEM GEBRAUCH

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes müssen alle Zubehörteile, einschließlich Rührschüssel, Deckel und Stopfer, mit Geschirrspülmittel in warmem Wasser gereinigt werden.

- Niemals den Motorblock in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Achtung! Das Universalmesser und die Schneid- und Raspelmesser sind sehr scharf (Verletzungsgefahr).

GEBRAUCH DES GERÄTES

- Das Gerät auf einer trockenen und ebenen Fläche aufstellen.
ERST NACH ERFOLGTEM MONTIEREN ALLER ZUBEHÖRTEILE DAS GERÄT AN EINE STECKDOSE ANSCHLIESSEN.

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Zubehörteile wechseln bzw. die während des Betriebs sich drehenden Teile anfassen.

GEBRAUCH DER RÜHRSCHÜSSEL

DAS UNIVERSALMESSER

Zum Gebrauch der Rührschüssel muss der Mixbehälter oder der Schutzdeckel für den Motor korrekt eingesetzt sein.

Das Universalmesser (15) ist geeignet zum Mixen, Kneten oder Hacken von verschiedenen Nahrungsmitteln.

Mit dem Knetzubehör (16) können Sie verschiedene Teigarten für Kuchen und Brot bearbeiten.

Achtung! Die Messer sind scharf!

Die Rührschüssel (12) auf den Motorblock setzen, und dabei darauf achten, dass die 3 Haken am Unterteil des Motorblocks korrekt in der Rührschüssel einrasten (Abb. 1).

Den Adapter (17) auf der Antriebsachse (7) einsetzen.

Den Messerschutz (14) entfernen, das Universalmesser (15) auf den Adapter (17) stecken und fest nach unten drücken (Abb. 2).

Nun können Sie die Zutaten in die Schüssel geben.

Wir empfehlen, zuerst die flüssigen Zutaten (Eier, Wasser, Milch und Ähnliches) einzufüllen und dann die restlichen Zutaten (Mehl, Zucker und Ähnliches) zuzugeben.

Zuletzt den Deckel aufsetzen und ihn im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet (Abb. 3/4).

Hinweis: Der Sicherheitshaken (10) muss ganz in die am Motorblock befindliche Führung eingeschoben sein (siehe Abb. 5).

Stecken Sie nun den Netzstecker in die Steckdose. Den Drehzahlregler (5) auf die gewünschte Position (1/ 2) stellen.

Wenn der Teig fertig ist, das Gerät ausschalten. Den Deckel (9) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entnehmen und hochheben

Vorsichtig das Universalmesser entnehmen (15). Durch Drehen nach links die Rührschüssel (12) entnehmen und mit Hilfe der Spatel (22) entleeren.

SCHNEID-UND RASPELMESSER

Mit diesen Messern können Sie verschiedene Gemüsesorten, Kartoffeln und Obst in Scheiben schneiden, raspeln und reiben.

Das gewünschte Schneid-/Raspelmesser wählen.

Achten Sie auf die unterschiedlichen Enden: **A** und **B** (siehe Abb. 5).

Zuerst das Ende **A** und dann das Ende **B** am Messerträger anbringen, indem Sie das Ende gut nach unten drücken (siehe Abb. 5).

Stark abfärbende Lebensmittel (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile verfärben.

Die Rührschüssel (**12**) auf den Motorblock setzen, und dabei darauf achten, dass die 3 Haken am Unterteil des Motorblocks korrekt in der Rührschüssel eingefügt sind. Dann nach rechts drehen, bis die Rührschüssel einrastet.

Den Adapter auf die Antriebsachse setzen.

Die Messerträgerscheibe (**23**), an der Sie vorab das gewünschte Messer angebracht haben, auf den Adapter (**17**) stecken, und dann fest nach unten drücken.

Zuletzt den Deckel mit dem Stopfer aufsetzen (Abb. 3), wobei darauf zu achten ist, dass der Deckel richtig verschlossen wird, indem Sie ihn nach rechts drehen, bis er einrastet (Abb. 4).

Hinweis: Der Sicherheitshaken (**10**) muss ganz in die am Motorblock befindliche Führung eingeschoben sein (siehe Abb. 4 **A/B**).

Den Drehzahlregler (**5**) auf die gewünschte Position (**1/ 2**) stellen.

Die gewünschten Zutaten in die Rührschüssel geben und ausschließlich mit dem Stopfer (**8**) durch die Einfüllöffnung in den Behälter schieben.

Die Zutaten niemals mit den Fingern oder anderen Gegenständen in den Behälter einschieben!

Sobald die Zubereitung abgeschlossen ist oder der auf der Schüssel angegebene Höchstfüllstand erreicht ist, das Gerät durch Drehen des Drehzahlreglers auf „0“ abschalten.

Die Zubehörteile dürfen erst bei vollkommenem Stillstand des Motors entfernt werden.

Nehmen Sie die Messerträgerscheibe (**23**) vorsichtig heraus.

Nun kann die Rührschüssel (**12**) durch Drehen nach links abgenommen und entleert werden.

SCHLAG- UND RÜHRZUBEHÖR (13)

Mit diesem Zubehör können Sie Eiweiß, Sahne, Mayonnaise, usw. schlagen.

Die Rührschüssel auf den Motorblock setzen, und dabei darauf achten, dass die 3 Haken am Unterteil des Motorblocks korrekt in der Rührschüssel einrasten.

Das Schlag- und Rührzubehör (**17**) einsetzen.

Zuletzt den Deckel mit dem Stopfer aufsetzen (Abb. 3), wobei darauf zu achten ist, dass der Deckel richtig verschlossen wird, indem Sie ihn nach rechts drehen, bis er einrastet (Abb. 4).

DER MIXBEHÄLTER (Mod. FP460)

Mit dem Mixbehälter (**3**) können Sie ganz schnell die verschiedensten Arten von Mixgetränken, Milchshakes und Suppen zubereiten.

Zur Inbetriebsetzung des Mixbehälters ist es erforderlich, die leere Rührschüssel (**12**) entsprechend den folgenden Anweisungen anzubringen.

Die Rührschüssel (**12**) auf den Motorblock setzen, und dabei darauf achten, dass die 3 Haken am Unterteil des Motorblocks korrekt in der Rührschüssel eingefügt sind. Dann nach rechts drehen, bis die Rührschüssel einrastet.

Den Mixbehälter (**3**) auf den Motorblock (**6**) setzen, wobei darauf zu achten ist, dass dieser richtig einrastet. Hierzu den Behälter nach rechts bis zum Anschlag drehen (Abb. 7).

Die gewünschten Zutaten in den Mixerbehälter (**3**) geben.

Dabei nicht den Höchstfüllstand (1, 2 Liter) überschreiten.

Den Deckel (**2**) auf den Mixbehälter (**3**) setzen (Abb. 7), indem sie ihn nach rechts bis zum Anschlag drehen, damit der am Behältergriff vorgesehene Haken einrastet (siehe Abb. 8).

Den Drehzahlregler (**5**) auf die gewünschte Position stellen.

Durch die kleine Öffnung am Deckel (**2**) können Sie während des Mixerbetriebs weitere Zutaten vorsichtig einfüllen.

Achten Sie jedoch darauf, dass nicht mehr als 1500ml eingefüllt werden.

Nachdem der Motor vollkommen still steht, den Mixbehälter entnehmen (**3**) und den Inhalt in ein Gefäß (Becher, Kanne oder Schüssel) geben.

VERFÜGBARE DREHZAHLSSTUFEN

Mit dem Drehzahlregler können Sie je nach Bedarf eine der zwei verfügbaren Drehzahlstufen **1/ 2** wählen.

Auf Position **P** erfolgt ein aussetzender Betrieb des Gerätes.

Falls Sie Zweifel bzgl. der für den entsprechenden Rührgang optimalen Drehzahlstufe haben, raten wir Ihnen, den Drehzahlregler für die ersten Sekunden auf **1** zu stellen und dann langsam auf Höchstdrehzahl zu bringen.

Für die Wahl der geeigneten Drehzahlstufe wird auf die Tabelle auf Seite 27/28 verwiesen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen!

Den Motorblock nur mit einem feuchten Tuch abreiben.

Für die Reinigung der Zubehörteile, nur warmes Wasser mit einem normalen Geschirrspülmittel verwenden.

HINWEIS: Die in der Tabelle "Gebrauch der Zubehörteile" angegebene Zeit und Anzahl der aufeinander folgenden Arbeitszyklen unbedingt einhalten.

Warten Sie mindestens 20 Minuten ab, bevor Sie das Gerät erneut einsetzen.

TABELLE GEBRAUCH DER ZUBEHÖRTEILE

ZUTATEN	Höchstm enge	Intern. Geschwin- digkeit	Zubehör	Verfahren	Anwendungen
Äpfel, Karotten, Sellerie * - Reiben - Schneiden	300 gr	2/P	Messer zum Zerkleinern/Raspeln (18-19)/Messer zum Fein/Grob schneiden (20-21)	Die Zutaten in Stücke schneiden. Die Einfüllöffnung mit den Stückchen füllen und rei- ben, indem Sie leicht mit dem Stutzen drücken	Salate, rohes Gemüse
Tropfteig (Pfannkuchen) -Quirlen	400 ml Milch	2	Mixbehälter (3)	Erst die Milch und dann die anderen Zutaten einfüllen. Die Zutaten etwa eine Minute lang mischen. Nötigenfalls diesen Vorgang 2 Mal wiederholen. Einige Minuten den Betrieb unter- brechen, damit sich das Gerät abkühlen kann.	Pfannkuchen, Waffeln, Crepes
Weckmehl -Reiben	80 gr	2	Universalmesser (15)	Trockenes Brot verwenden	Panierte Speisen, Gratingerichte
Butterkreams	250 gr	2	Universalmesser (15)	Weiche Butter verwenden.	Dessert, Kuchen, Füllungen
Käse (Parmesan) - Reiben	120 gr	2	Raspelscheibe (18)	Käsestückchen ohne Kruste verwenden.	Garnierungen, Suppen, Soßen,
Käse (Gouda) - Reiben	120 gr	1	Raspelscheibe (18)	Den Käse in Stückchen schneiden und vorsich- tig mit dem Stößel drücken.	Gratingerichte
Schokolade - Hacken	120 gr	2/P	Universalmesser (15)	In 2 cm Stücke geschnittene Schokolade verwenden. Die ersten Sekunden im Pulse- Modus anlaufen lassen und dann auf Stufe 3 hochstellen.	Soßen, Pizza, Gratingerichte, Fondue
Teig** (Torten, Kuchen, gefüll- tes Fettgebäckenes) - Kneten	200 gr Mehl	2	Universalmesser (15)	Margarine und kaltes Wasser verwenden. Das Mehl in die Schüssel geben und die in 2 cm Würfel geschnittene Margarine hinzufügen. Auf max. Geschwindigkeit mixen bis solange, bis die Mischung krümelig ist. Dann während des Rührens kaltes Wasser zugeben. Abschalten, sobald der Teig zu einer Kugel wird. Vor der wei- teren Verarbeitung, den Teig abkühlen lassen.	Garnierungen, Kreams, Puddings
Teig (Brot) ** - Kneten	400 gr Mehl	2	Knetzubehör (16) Universalmesser (15)	Lauwarmes Wasser mit der Hefe vermengen. Das Mehl und das Salz hinzufügen und etwa 90 Sek. kneten. 30 Minuten aufgehen lassen.	Obsttorten, Quiche
Teig (Pizza) ** - Kneten	400 gr Mehl	2	Knetzubehör (16) Universalmesser (15)	Siehe oben	Brot
Teig (Hefeteig) ** - Kneten	400 gr Mehl	2	Knetzubehör (16)	Die Hefe mit der lauwarmen Milch und etwas Zucker vermengen. Mehl, Zucker, Salz, Eier, weiche Margarine zugeben. Kneten, bis der Teig am Mixbehälter anhaftet. Etwa 30 Minuten auf- gehen lassen.	Besondere Brotsorten
Obst (Äpfel, Pflirsiche, Bananen) - Schneiden - Püree	400 g 550 g	2/P 2/P	Messer zum Fein/Grob schneiden (20/21) Mixbehälter (3)	Zitronensaft zugeben, damit das Obst sich nicht schwarz färbt.	Obstsalat Marmelade, Soßen

* Beim Schneiden bzw. Raspeln von Karotten das Gerät nicht mehr als 5 Mal nacheinander betreiben (20 Sekunden ein, 2 Min. aus)

** Bei der Zubereitung von Teig das Gerät nicht mehr als 2 Mal nacheinander betreiben (30 Sekunden ein, 2 Min. aus)

TABELLE GEBRAUCH DER ZUBEHÖRTEILE

ZUTATEN	Höchstm. enge	Interm. Geschwi- ndigkeit	Zubehör	Verfahren	Anwendungen
Kräuter (Petersilie) -Hacken	60 g	2/P	Universalmesser (15)	Die Kräuter vor dem Zerhacken waschen und trocknen.	Soßen, Salate, usw.
Gurken, Karotten, Lauch - Raspeln	Min. 1 Stück	2/P	Messer zum Zerkleinern/Raspeln (18,19) Knetzubehör (16)	Die Einfüllöffnung mit den Gemüswürfeln füllen und leicht drücken.	Suppen, Salate
Mayonnaise - Emulgieren	4 Eier	2/P	Universalmesser (15)	Verwenden Sie Zutaten mit Raumtemperatur.	Salate, Mayonnaise
Fleisch, Fisch, Huhn - Mageres Fleisch - Fetttes Fleisch	400 g 300 g	2/P	Mixbehälter (3)	Knochen, Gräten und Knorpel entfernen. Das Fleisch bzw. den Fisch in Würfel schneiden (ca. 3 cm). Zum Grobhacken den Pulse-Schalter betätigen.	Hamburger, Hackfleisch
Milchshakes - Mixen	200ml Milch	2	Universalmesser (15)	Das Obst pürieren und Zucker, Milch und etwas Speiseeis zugeben.	Dessert
Nüsse (Dörrobst) - Hacken	200 g	2	Universalmesser (15) Messer zum	Zum Grobhacken die Pulse-Funktion wählen, für Feinhacken die Geschwindigkeit 3.	Salate, Dessert, Kuchen garnieren, usw.
Zwiebeln - Hacken - Schneiden	400 g 400g	2/P	Zerkleinern/Raspeln (18,19)	Die Zwiebeln schälen und vierteln. Die Zwiebeln schälen, schneiden, in die Schüssel einfüllen und schneiden.	Salate, gekochte Speisen, Geröstetes
Erbsen, Bohnen (gekocht) -Pürieren	400 g	2	Mixbehälter (3)	Gekochtes Gemüse verwenden.	Gemüsesuppen, Suppen
Gekochte Kartoffeln -Pürieren	600 g	2	Universalmesser (15)	Während des Arbeitsvorgangs langsam lauwarme Milch zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.	Püree
Suppen - Mischen	400 ml	2	Mixbehälter (3)	Gekochtes Gemüse verwenden.	Suppen
Gemüse - Hacken	400 g	2	Universalmesser (15)	Das Gemüse in 3 cm große Würfel schneiden.	Suppen, Salate
Gemüse und Fleisch (gekocht) - Pürieren	400 g	2	Mixbehälter (3)	Mehr oder weniger Flüssigkeit bis zum Erreichen der gewünschten Konsistenz hinzufügen.	Baby-/Kindergerichte
Schlagsahne - Schlagen	300 ml	2	Knetzubehör (15)	Kalte Sahne verwenden. Mindestens jeweils 125ml Sahne schlagen.	Garnierungen, Krems, Puddings, Mousse

Die in der Tabelle aufgeführten Anwendungen werden in einer Zeit zwischen 10 Sekunden und maximal 2 Minuten zubereitet.

ACHTUNG: ÜBERSCHREITEN SIE NIEMALS DIE ANGEGEBENE MENGE UND HÖCHSTZEIT.

Hinweis: Bei Verwendung des Mixbehälters nicht mehr als 5 aufeinander folgende Arbeitsgänge durchführen.