

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 auswechseln. 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, zweckentfremdete Gebrauch 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 Messer sind scharf: Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.**

Halten Sie sich insbesondere an die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorschriften:

- **NIEMALS den Standmixer 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 nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, geistigen oder sensorischen Behinderungen, oder von Personen, die nicht

mit dem Betrieb des Gerätes vertraut sind, gebraucht werden, es sei denn, dass sie von einer für sie und ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden. Dafür sorgen, 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 muss dieses vom Hersteller oder von seinem technischen Kundendienst ausgewechselt werden, um jedes Risiko auszuschließen.
- 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.
- Soll das Gerät endgültig ausrangiert werden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Um es vor Missbrauch zu schützen, empfehlen wir, das Netzanschlusskabel abzuschneiden.
- Keine kochenden Flüssigkeiten in die Kanne füllen
- Die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den Vorschriften der Europäischen Verordnung Nr. 1935/2004.

Wichtiger Hinweis für die korrekte Entsorgung des Produkts in Übereinstimmung mit der EG-Richtlinie 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht



die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

- A. Dosierkappe
- B. Deckel
- C. Glaskanne
- D. Motorblock
- E. Schieber **ON/OFF**/ Geschwindigkeitsregler
- F. Taste „P“ PULSE

VOR DEM GEBRAUCH

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes, spülen Sie alle Zubehörteile sorgfältig ab. Achten Sie 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 ERST DANN AN DER STECKDOSE AN, WENN ALLE ZUBEHÖRTEILE KORREKT MONTIERT WORDEN SIND.**
- Setzen Sie die Glaskanne auf dem Motorblock ein.
- Geben Sie die Zutaten in die Glaskanne. Hierzu können Sie unterschiedlich vorgehen, und zwar:
 1. Den ganzen Deckel (**A+B**) abnehmen (Abb. 1).
 2. Die Dosierkappe (**A**) durch Drehen nach links ganz abnehmen (Abb. 2).

Achtung:

Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute im Dauerbetrieb. Machen Sie zwischen einer und der anderen Verarbeitung Pausen von jeweils 4 Minuten, maximal 5 Verarbeitungen. Danach lassen Sie das Gerät abkühlen.

- Schneiden Sie feste Nahrungsmittel in Würfel, und geben Sie Wasser hinzu.
- **Setzen Sie den Deckel (B) auf die Glaskanne.**
- **Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.**
- Um die Verarbeitung der Zutaten zu beginnen, den Schieber (**E**) betätigen und auf die gewünschte Geschwindigkeit stellen. Sobald die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben, den Schieber wieder auf Position (**0**) zurückstellen.
- Ziehen Sie vor Beginn jeder Reinigungsarbeit den Netzstecker aus der Steckdose.

VERWENDUNG DER FUNKTION „P“

Die Funktion „P“ (Pulse) ermöglicht eine bessere Kontrolle bei kurzen Verarbeitungsvorgängen. Den Schieber (**E**) auf Position „P“ stellen, und die Taste (**F**) aussetzend drücken, bis die gewünschte Verarbeitung erreicht wird. Das Gerät funktioniert so lange, wie Sie die Taste (**F**) gedrückt halten.

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.
- 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.

Die Kanne und alle Plastikteile dürfen weder im Geschirrspüler noch mit kochendem Wasser gespült werden.

- Für die Glaskanne wird empfohlen, besonders vorsichtig vorzugehen, um heftiges Anstoßen zu vermeiden.

Für eine sorgfältigere Reinigung kann der Untersatz der Kanne entfernt werden, indem Sie den am Untersatz angebrachten Ring drehen. Nach erfolgter Reinigung den Untersatz wieder positionieren und zudrehen.

- 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.

GEBRAUCHSTIPPS

1 Allgemeine Tipps

- Um gute Ergebnisse zu erzielen und zu vermeiden, dass die Zutaten aus der Glaskanne heraustreten, die Zutaten nach und nach in die Glaskanne einfüllen.
- Die Glaskanne maximal zu füllen – durch die Verarbeitung mit den Messern erhöht sich das Volumen der Zutaten in der Glaskanne. Die Rezepte, für die größere Mengen notwendig sind, sind in mehreren Arbeitsgängen zuzubereiten.

- 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 die Konsistenz.
Verarbeiten Sie dann die Zutaten weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.
Achten Sie darauf, die Zutaten nicht zu lange zu verarbeiten, da dies zu einem Verlust der Konsistenz führen könnte.
- Verwenden Sie den Standmixer immer mit aufgesetztem Deckel.
- Entfernen Sie die Glaskanne NICHT vom Motorgehäuse, während das Gerät in Betrieb ist.
- Um Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, weder die Hände noch Küchengerätschaften in die Glaskanne einführen, während das Gerät in Betrieb ist.
Ist das Gerät ausgeschaltet, kann ein Schaber verwendet werden

2 Feste Zutaten

- Bei der Zubereitung von festen 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 Glaskanne 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 Glaskanne nachzufüllen, die Dosierkappe vom Deckel 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 Glaskanne gefüllt werden.

3 Zubereitung heißer Speisen

Vor der Zubereitung heißer Speisen stets die Dosierkappe vom Deckel abnehmen.

- Die heißen Lebensmittel, jeweils maximal 2 Tassen, langsam durch die Öffnung im Deckel einfüllen.

R E Z E P T H E F T

Mit diesem praktischen und handlichen Gerät können Sie ganz schnell und mit optimalen Ergebnissen Cremes, Mayonnaise, Saucen, Omeletts, Crêpes, Gemüsefüllungen, Frappés, „Sgroppinos“ und Cocktails im Allgemeinen zubereiten. In dieser Rezeptesammlung finden Sie einige Ideen, um das Gerät auf komplette und abwechslungsreiche Weise zu nutzen. Diese Rezepte sind Basisrezepte, welche Sie mit Ihrer Fantasie durch zusätzliche Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsarten bereichern können.

S C H L A G S A H N E

- 200 ml flüssige Schlagsahne

Die flüssige Sahne in die Glaskanne geben und das Gerät etwa 20-30 Sekunden auf mittlerer Geschwindigkeit betreiben.

M A Y O N A I S E

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

Das Ei, das Salz, den Senf und den Zitronensaft in die Glaskanne geben und einige Sekunden lang bei MIN Geschwindigkeit mixen. Die Dosierkappe mit Öl füllen, dieses langsam hinzugießen und weiter vermengen, bis die Mayonnaise fest wird. Ideale Sauce für gekochten Fisch.

C O C K T A I L S O ß E

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

Alle Zutaten gleichzeitig in die Glaskanne geben und einige Sekunden lang bei MIN Geschwindigkeit mixen.

Ideal zu Pommes frites und Club-Sandwichs.

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

Alle Zutaten (außer der Schlagsahne) in die Glaskanne geben und bei MIN Geschwindigkeit so lange mixen, bis die Masse locker wird. Die Creme in Dessertschalen verteilen und mit der Schlagsahne garnieren, die entsprechend dem vorigen Rezept zubereitet wurde, geschlagen wurde. Die Süßspeise vor dem Servieren einige Stunden im Kühlschrank kühl stellen.

T H U N F I S C H S A U C E

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

Alle Zutaten in die Glaskanne geben und das Ganze einige Sekunden lang bei MIN Geschwindigkeit mixen. Ideal für die Zubereitung von Vitello Tonnato.

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 die Glaskanne geben und etwa 30 Sekunden lang bei MIN Geschwindigkeit mit der Milch und dem Salz verarbeiten. In einer Pfanne zwei Esslöffel Öl erwärmen und die klein gehackte Zwiebel anbraten. Dann das Eigemisch in die Pfanne geben und das Omelett langsam stocken lassen, wobei darauf zu achten ist, dass es nicht am Pfannenboden anhaftet.

TROPFTEIG FÜR CREPES

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

Sämtliche oben genannten Zutaten in die Glaskanne geben und etwa 30 Sekunden lang bei MIN Geschwindigkeit mixen. Der Teig sollte ziemlich cremig sein.

F R A P P É

- 1 Apfel
- 1 dl Milch

Den Apfel in Stücke schneiden und zusammen mit der Milch in die Glaskanne geben. Das Ganze etwa 1 Minute lang bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren. Natürlich können Sie nach Belieben auch andere Obstsorten verwenden.

G R A M O L A T E

- Eis
- Sirup nach Belieben

Das gesamte Eis in die Glaskanne geben und mit der PULSE-Funktion das Eis zerhacken, bis es eine gleichmäßige Konsistenz aufweist. Das Eis in ein Glas geben und den Sirup hinzufügen.

ZUCCHINI MIT THUNFISCH

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

Die Zucchini der Länge nach halbieren, mit einem Esslöffel aushöhlen und das Fruchtfleisch herausnehmen. Dabei darauf achten, dass die Zucchini nicht zerbrechen.

Das Fruchtfleisch, das Ei, den Thunfisch, den geriebenen Käse, das Salz sowie die Petersilie in die Glaskanne geben und so lange bei mittlerer Geschwindigkeit mixen, bis Sie eine gleichmäßige Masse erhalten. Die vorab der Länge nach halbierten Zucchini mit der Masse füllen.

Danach die Zucchini in eine mit Butter eingefettete, feuerfeste Form legen. Etwas Wasser mit zwei Esslöffeln Öl vermischt und die durchpassierten Tomaten in die Form geben. Am Ende einige Butterflöckchen auf den Zucchini verteilen.

Im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten lang backen. Diese Zucchini schmecken noch besser, wenn Sie sie lauwarm servieren.

S G R O P P I N O

- 100 g Zitroneneis
- Glas Prosecco
- 1 Gläschen Wodka

Alle Zutaten in die Glaskanne geben und etwa 1 Minute lang bei mittlerer Geschwindigkeit vermengen, bis die Masse eine gleichmäßige Konsistenz aufweist.