

MANUALE D'USO

FRULLATORE AD IMMERSIONE

INSTRUCTION MANUAL

HAND BLENDER

MANUEL D'UTILISATION

MIXEUR À IMMERSION

BEDIENUNGSHANDBUCH

STABMIXER

GEbruIKSAANWIJZING

STAAFMIXER

MANUAL DE USO

BATIDORA DE MANO

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

VARINHA MÁGICA

BRUKSANVISNING

STAVMIXER

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

BRUGERVEJLEDNING

STAVBLENDER

INSTRUKCJA OBSŁUGI

BLENDER RĘCZNY

KÄYTTÖOPAS

SAUVASEKOITIN

BRUKSANVISNING

STAVMIKSER

دليل التعليمات

خلاط يدوي

IT
EN
FR
DE
NL
ES
PT
SV
RU
DA
PL
FI
NO
AR



Informazioni importanti per l'utente
Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker
Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador
Viktig information för användaren
Важная информация для пользователя
Viktig information til brukeren
Ważne informacje dla użytkownika
Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere
معلومات هامة للمستخدم



Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise
Waarschuwingen / Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности /
Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitus / Advarsler تحذيرات



Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving
Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus
Bekrivelse الوصف



Use / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning /
Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk الإستعمال



Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien /
Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza
e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание
/ Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito /
Rengjøring og vedlikehold التنظيف و الصيانة



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité Sicherheitshinweise
/ Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad Advertências de segurança
/ Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger
/ Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuuteen liittyvät varoitukset /
Sikkerhetsadvarsler تحذير للسلامة



Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información
/ Informação / Information / Информация / Informacja / Tietoä /
Informasjon معلومات



Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões
/ Råd / Рекомендация / Forslag / Porada /
Neuvo / Forslag اقتراحات

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlich für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenadas com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

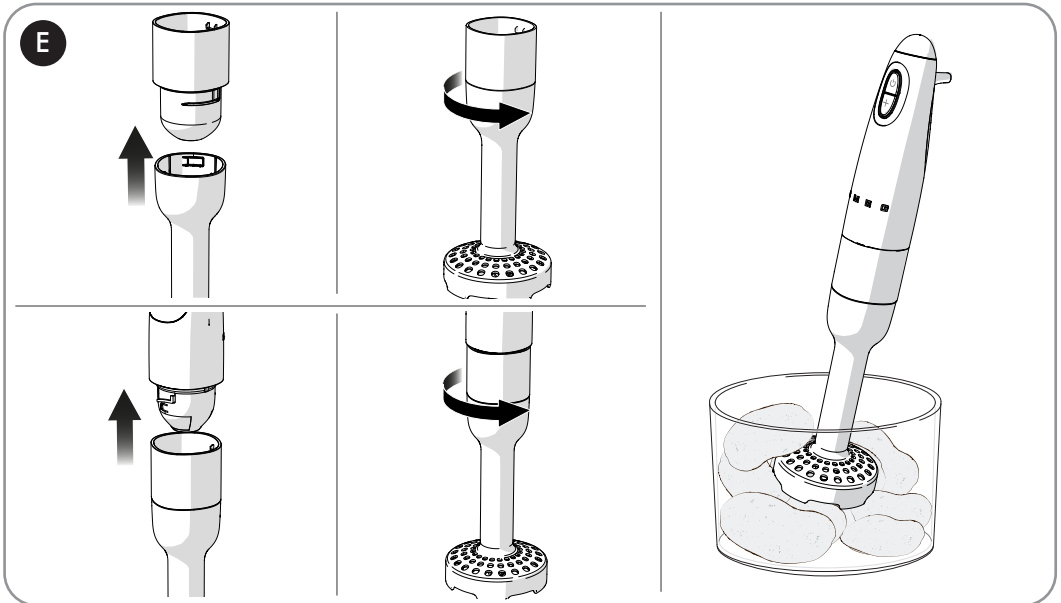
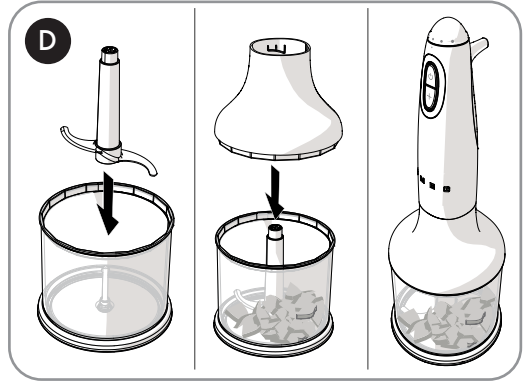
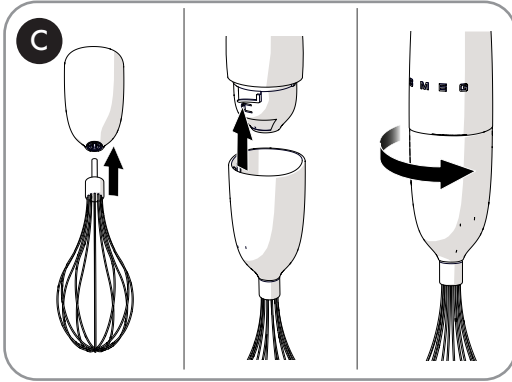
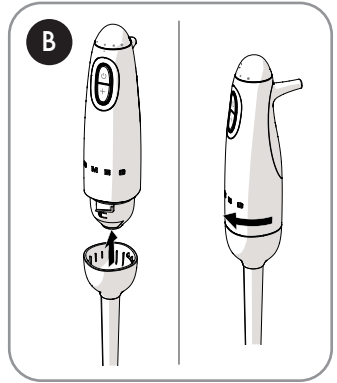
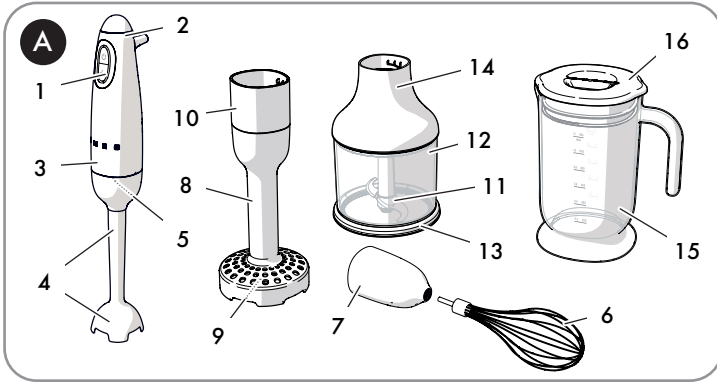
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsner.

Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.





1 Sicherheit

1.1 Grundlegende Sicherheitshinweise.

Beachten Sie immer alle Sicherheitshinweise, um den sicheren Gebrauch des Geräts zu gewährleisten:

- Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes diese Bedienungsanleitung genau durch.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Gerät, dessen Stromkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker Schäden aufweisen oder nachdem das Gerät zu Boden gefallen ist oder anderweitig beschädigt wurde.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, kontaktieren Sie hinsichtlich des Austausches den technischen Kundendienst.
- Schützen Sie das Stromkabel vor dem Kontakt mit spitzen Kanten.
- Ziehen Sie niemals an dem Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe von eingeschalteten Gas- oder Elektroherden, in den Backofen oder in die Nähe von Wärmequellen.
- Dieses Gerät verfügt über ein ausschließlich funktionelles Erdungssystem.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät alleine zu reparieren. Im Falle einer Störung lassen Sie es nur von einem qualifizierten Techniker reparieren.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.
- Versuchen Sie niemals, Flammen oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und decken Sie die Flamme mit einer Abdeckung oder einer Decke aus nicht brennbarem Material zu.
- Vermeiden Sie während des Betriebs den Kontakt mit den sich bewegenden Geräteteilen. Während des Betriebs müssen Hände, Haare, Kleidungsstücke und Küchenbesteck/-geräte von den in Bewegung stehenden Teilen fern gehalten werden, um Schäden an Personen und/oder am Gerät zu verhindern.
- Das Gerät immer vom Stromnetz trennen, wenn es nicht benutzt wird oder nicht beaufsichtigt ist oder im Falle einer Störung.
- Das Gerät vor dem Einbau und Ausbau der Zubehörteile immer vom Stromnetz trennen.
- Das Gerät vor den Reinigungsvorgängen immer vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
- Verwenden Sie den Standmixer nicht in Kombination mit Teilen oder Zubehör von anderen Herstellern.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile des Herstellers. Die Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, könnte zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen an Personen führen.
- Die Messer des Anschlusses für den Mixer nicht berühren, da sie sehr scharf sind: Schneidgefahr! Beim Ausbau, dem Einsetzen und der Reinigung bitte mit Vorsicht vorgehen. Verwenden Sie einen Spatel zum Entfernen der Lebensmittel.
- Die Messergruppe des Minihackers vor dem Entleeren des Behälters entfernen.
- Nicht zum Verrühren von heißem Öl oder Fett verwenden.



Hinweise

- Vorsicht walten lassen, wenn heiße Flüssigkeiten auf den Mixer gegossen werden, da sie durch unvorhergesehenes Verdampfen aus dem Gerät herauspritzen können.
- Beim Verrühren von Flüssigkeiten, insbesondere von heißen Flüssigkeiten, den Behälter immer vom hohen Rand aus verwenden, um Austritte, Spritzer und Verbrennungen zu vermeiden.
- Zum Vermeiden von Spritzern den Mixstab immer in die Zutaten tauchen, bevor dieser eingeschaltet wird.
- Bei Nichtbenutzung den Stabmixer niemals in einem heißen und auf eingeschaltetem Herd stehenden Topf lassen.
- Den Stabmixer oder Minihacker nicht zum Zerkleinern von Kerngehäusen, Knochen oder anderen harten Speisen verwenden, da diese die Messer beschädigen können.
- Vermeiden, dass die Flüssigkeiten die Verbindungsstelle des Mixstabs überschreiten.
- Vermeiden Sie, dass Flüssigkeiten auf das Motorgehäuse oder auf das Kabel des Stabmixers spritzen oder diese benässen. Im Falle eines Kontaktes mit Flüssigkeiten muss der Stabmixer unverzüglich vom Stromnetz getrennt und sorgfältig abgetrocknet werden: Stromschlaggefahr!
- Keine aggressiven Reinigungsmittel oder Metallschaber für die Reinigung des Stabmixers, seiner Anschlüsse und Zubehörteile verwenden.
- Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen, der für deren Sicherheit verantwortlich ist, verwenden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Anweisungen für eine ordnungsgemäße Reinigung des Geräts sind im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ angeführt.

1.2 Anschluss des Geräts

Stellen Sie sicher, dass die Spannung und Frequenz des Stromnetzes mit denen auf dem Kenndatenschild am Geräteboden angeführten übereinstimmen.

Bei Nichtübereinstimmung der Steckdose und des Gerätesteckers kontaktieren Sie den technischen Kundendienst, um einen Austausch vornehmen zu lassen.

1.3 Zweckdienlicher Gebrauch

Die Missachtung der Sicherheitshinweise und die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung der Stabmixer kann zu einer unsachgemäßen Verwendung des Geräts und Verletzungen von Personen führen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist. Das Gerät kann zum Mixen, Zerkleinern, Mischen und Emulgieren unterschiedlicher Zutaten verwendet werden. In Kombination mit seinen Zubehörteilen ist der Stabmixer in der Lage, Fleisch, Käse und Brot zu zerkleinern/hacken, Kartoffeln oder anderes Gemüse zu stampfen oder Eier und Sahne für unterschiedliche Zubereitungen zu schlagen. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Das Gerät nicht länger als 30 Sekunden hintereinander in Betrieb setzen.
- Das Gerät kann mit allen Zubehörteilen bei jeder Geschwindigkeit verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.



- Das Gerät nur in geschlossenen Bereichen verwenden.
- Das Gerät ist für den Gebrauch im häuslichen Bereich oder ähnlichem bestimmt, wie:
 - im Küchenbereich für das Geschäftspersonal, in Büros und in anderen Arbeitsbereichen;
 - in Frühstückspensionen und Agrotourismen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und Wohnkomplexen.
- Sonstige Verwendungen wie in Restaurants, Bars und Cafés sind als unsachgemäß anzusehen.

1.4 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Missachtung der Informationen in der Bedienungsanleitung;
- unbefugte Änderungen, auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen;
- die Missachtung der Sicherheitshinweise.



Diese Anleitungen sorgfältig aufbewahren. Wenn das Gerät an andere Personen weitergegeben wird, muss auch diese Gebrauchsanleitung beigelegt werden.

Diese Anleitungen können von der Smeg-Website „www.smeg.com“ heruntergeladen werden.

1.5 Entsorgung

Die elektrischen Altgeräte dürfen nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden.



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

- Alle Elektro- und Elektronikaltgeräte müssen bei den vom Land vorgesehenen Sammelstellen vom Hausmüll getrennt entsorgt werden. Durch eine sachgemäße Entsorgung werden Umweltschäden und Gefahren für die Gesundheit von Personen vermieden. Für weitere Informationen über die Entsorgung von Altgeräten wenden Sie sich an die Kommunalverwaltung, an das Entsorgungsamt oder an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.



Beschreibung

2 Beschreibung des Geräts (Abb. A)

- 1) ON-/OFF-Taste und TURBO-Taste
- 2) Geschwindigkeitsregler
- 3) Motorgehäuse
- 4) Mixstab und Messerbaugruppe aus Edelstahl
- 5) Typenschild
- 6) Schneebesen in Edelstahl
- 7) Schneebesenzubehör
- 8) Gemüsestampfer
- 9) Messerbaugruppe des Gemüsestampfers
- 10) Getriebe des Gemüsestampfers
- 11) Messerbaugruppe aus rostfreiem Stahl
- 12) BPA-freier Behälter
- 13) Rutschfeste Silikonbasis
- 14) Getriebe des Minihackers
- 15) BPA-freier Behälter von 1,4 l
- 16) Deckel mit Silikondichtung



Das Zubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

2.1 Typenschild (Abb. A)

Das Typenschild (5) enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

2.2 Vor dem ersten Gebrauch



Stromschlaggefahr

Stecken Sie den Netzstecker in eine mit den gesetzlichen Vorschriften konforme und vorschriftsmäßig geerdete Steckdose.

- Verändern Sie niemals die Erdung.
- Verwenden Sie keine Adapter.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Die Missachtung dieser Vorschriften kann zu Tod, Brand oder Elektroschock führen.

- Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Stabmixer und dem Zubehör.
- Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es ab.
- Waschen Sie alle Bauteile des Stabmixers und trocknen Sie diese sorgfältig ab (siehe „4 Reinigung und Wartung“).



Bewegliche Geräteteile

Gefahr von Verletzungen an Personen und Schäden am Gerät

- Keine Finger, Gabeln oder Löffel in die Anschlüsse des Stabmixers einführen. Dies könnte zu Beschädigung der Messer oder Verletzungen von Personen führen.
- Halten Sie Hände, Haare, Kleidungsstücke und Küchenbesteck/-geräte von den Aufsätzen des Stabmixers fern, um Schäden an Personen oder am Gerät zu verhindern.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.



2.3 Beschreibung des Zubehörs (Abb. A)

BPA-freier Behälter (15)

Das Fassungsvermögen des BPA-freien Behälters mit Messskala liegt zwischen mindestens 0,2 Litern und maximal 1,4 Litern. Er ist mit einem Deckel mit Silikondichtung für die Aufbewahrung von Lebensmitteln ausgestattet.

Schneebesens (6)

Ideal zum Schlagen von Eiweiß, Sahne und für die Zubereitung von Saucen, Cremes, Dips usw.

Minihacker (12)

Er kann zum Zerkleinern von Kräutern, rohem Gemüse, Trockengebäck, altbackenem Brot, Schokolade, Trockenobst ohne Schale, Fleisch und Fisch verwendet werden (siehe „3.4 Anleitung zur Verarbeitung der Zutaten“). Er ist mit einer rutschfesten Silikonbasis ausgestattet, die als Deckel zur Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet werden kann.

Gemüwestampfer (8)

Ideal zum Zerstampfen von gekochtem Gemüse oder weichem oder gekochtem Obst.

2.4 Beschreibung der Bedienelemente

ON-/OFF-Taste und TURBO-Taste (1)

Halten Sie die **ON-/OFF--**Taste gedrückt, um den Betrieb zu starten/stoppen. Wird die Taste losgelassen, schaltet sich der Motor aus.

Halten Sie die **TURBO**-Taste gedrückt, um die Messer bei Höchstgeschwindigkeit laufen zu lassen.

3 Gebrauch

3.1 Gebrauch des Stabmixers (Abb. B)

- Haken Sie das Motorteil (3) in den Stab (4) des Mixers ein, indem sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es in der Aufnahme einrastet.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Tauchen Sie den Stab in den Behälter mit den zu verarbeitenden Zutaten.
- Halten Sie die **ON-/OFF--**Taste gedrückt, um den Betrieb zu starten. Verwenden Sie den Geschwindigkeitsregler, um die Geschwindigkeit zu erhöhen oder die **TURBO**-Taste, um mit Höchstgeschwindigkeit zu arbeiten.
- So lange damit fortfahren, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.



Scharfe Messer Schneidefahr

- Die Messer möglichst nicht mit den Händen berühren. Verwenden Sie einen Spatel zum Entfernen der Lebensmittel.
- Behandeln Sie die Messer mit Vorsicht.



Starten Sie den Stabmixer NUR, wenn der Mixstab in die zu verarbeitenden Zutaten eingetaucht ist.



Gebrauch

3.2 Gebrauch der Zubehöerteile

Verwenden Sie den für das zu verarbeitende Lebensmittel am besten geeigneten Aufsatz.

Gebrauch des Schneebesens (Abb. C)

- Montieren Sie den Schneebesen (6) an sein Getriebe (7).
- Haken Sie das Motorteil (3) in sein Getriebe ein, indem sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es in der Aufnahme einrastet.
- Beginnen Sie, die Zutaten zu verarbeiten, indem Sie die **ON-/OFF**-Taste drücken und die Geschwindigkeit einstellen. Auch die **TURBO**-Taste kann verwendet werden.
- So lange damit fortfahren, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Gebrauch des Minihackers (Abb. D)



Positionieren Sie den Behälter des Minihackers auf einer ebenen und stabilen Fläche.

- Montieren Sie den Minihacker, indem Sie die Messerbaugruppe (11) in ihre Aufnahme in der Behältermitte (12) einsetzen.



Vergewissern Sie sich, dass die Messerbaugruppe korrekt eingesetzt ist.

- Geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel ein und bedecken Sie den Behälter (12) mit seinem Getriebe (14).
- Haken Sie das Motorteil (3) in sein Getriebe ein, indem sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es in der Aufnahme einrastet.
- Beginnen Sie den Zerkleinerungsvorgang durch Drücken der **ON-/OFF**-Taste und stellen Sie die Geschwindigkeit gemäß den zu zerkleinernden Lebensmitteln ein (siehe „3.4 Anleitung zur Verarbeitung der Zutaten“). Auch die **TURBO**-Taste kann verwendet werden.

- So lange damit fortfahren, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.



Scharfe Messer

Schneidefahr

- Die Messer möglichst nicht mit den Händen berühren. Verwenden Sie einen Spatel zum Entfernen der Lebensmittel.
- Behandeln Sie die Messer mit Vorsicht.



Achtung

- Betreiben Sie den Minihacker nicht, wenn sich keine Lebensmittel im Behälter befinden.
- Am Besten nicht zu heiße Lebensmittel eingeben.
- Manche Gewürze könnten den Boden des Minihackers zerkratzen.

Gebrauch des Gemüsestampfers (Abb. E)

- Montieren Sie den Gemüsestampfer (8) an sein Getriebe (10).
- Haken Sie das Motorteil (3) in sein Getriebe ein, indem sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es in der Aufnahme einrastet
- Beginnen Sie den Zerkleinerungsvorgang durch Drücken der **ON-/OFF**-Taste und stellen Sie die Geschwindigkeit ein. Auch die **TURBO**-Taste kann verwendet werden.
- So lange damit fortfahren, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.



3.3 Empfehlungen für den Gebrauch des Stabmixers

Mixstab (4):

- Bewegen Sie den Mixstab sanft auf und ab, um beste Ergebnisse zu erhalten.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke, um das Mixen und Zerkleinern zu vereinfachen.

Schneebesens (6):

- Es empfiehlt sich, ein zu langes Schlagen des Eiweißes zu vermeiden, da dies die Masse trocken und weniger steif werden lässt.

Zubehörteil Minihacker (12):

- Überladen Sie den Behälter des Minihackers nicht.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

Gemüsestampfer (8):

- Wenn dieses Zubehörteil für die Zubereitung von Kartoffeln eingesetzt wird, empfiehlt es sich, diese noch warm und bei niedriger Geschwindigkeit zu verarbeiten. Bei der Zubereitung von Püree ist es ratsam, zuerst das Gemüse zu verarbeiten und dann nach und nach die anderen Zutaten (Milch, Butter und Gewürze) hinzuzugeben.

DE

3.4 Anleitung zur Verarbeitung der Zutaten

Zutaten	Zubereitung	Menge	Geschwindigkeit	Zeit
Fleisch	In 2-3 cm große Stücke schneiden	200 g	TURBO	20 Sekunden
Hartkäse	In MAX 1 cm große Stücke schneiden	120 g	TURBO	10 Sekunden
Karotten	In 2-3 cm große Stücke schneiden	200 g	HOCH	15 Sekunden
Petersilie	Die Stiele entfernen	50 g	HOCH	10 Sekunden
Zwiebeln	In Hälften oder Viertel schneiden	100 g	MITTEL	8-10 Sekunden
Knoblauch	Ganze Zehe ohne Haut	12 Zehen	NIEDRIG	8-10 Sekunden



Für ein besseres Ergebnis und um Schäden an den Messern zu vermeiden, empfiehlt es sich bei sehr harten Zutaten (z. B. gereifter Käse), die Hinweise zum Schneiden der oben angeführten Zutaten zu beachten.



Die in der Tabelle angeführten Geschwindigkeiten und Zeiten sind nur als Richtwerte anzusehen. Die Ergebnisse können abhängig von der Qualität der Zutaten und der Konsistenz, die Sie erreichen möchten, variieren.



Reinigung und Wartung

4 Reinigung und Wartung



Unsachgemäßer Gebrauch. Stromschlaggefahr

- Vor der Reinigung des Stabmixers den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.



Unsachgemäßer Gebrauch. Gefahr von Schäden an den Oberflächen.

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) verwenden Sie keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Reinigungsprodukte.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver, Fleckenlöser und Metallschwämme).
- Verwenden Sie keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber.

4.1 Reinigung des Motorgehäuses

Um die Außenflächen des Motorgehäuses des Stabmixers in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden. Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen und feuchten Tuch und neutralen Reinigungsmitteln.

4.2 Reinigung der Stabmischer-Bauteile

Mixstab (4)

Mit warmem Wasser und neutralem Spülmittel spülen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Schneebeesen in Edelstahl (6)

Kann im Geschirrspüler gespült werden.

Getriebe des Schneebeesens (7)

Mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen. NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Minihacker (11), (12), (13)

Messer, Behälter und rutschfeste Basis können im Geschirrspüler gespült werden.

Getriebe des Minihackers (14)

Mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen. NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Gemüsestampfer (8) und Messer (9)

Gemüsestampfer von Hand mit neutralem Spülmittel reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen. Abnehmbare Messer können im Geschirrspüler gespült werden.

Getriebe des Gemüsestampfers (10)

Mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen. NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Behälter (15) und Deckel (16)

Können im Geschirrspüler gespült werden.



5 Rezepte

Mayonnaise

Zutaten:

- 250 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 1 Ei und 1 zusätzliches Eigelb
- 1-2 EL Essig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Geben Sie alle Zutaten (bei Zimmertemperatur) in der oben genannten Reihenfolge in die Karaffe.
2. Führen Sie den Stabmixer langsam ein, bis er den Karaffenboden berührt.
3. Halten Sie den Stabmixer in derselben Position und lassen Sie ihn bei **TURBO** Geschwindigkeit laufen. Wenn das Öl zu emulgieren beginnt, heben Sie langsam den Mixstab an die Spitze der Mischung und senken ihn dann wieder ab. Stellen Sie sicher, dass Sie alles Öl erfassen.

Verarbeitungsdauer: 1 Minute für Dressing-Konsistenz, 2 Minuten für Dip-Konsistenz.

Guacamole

Zutaten:

- 1 große Avocado, geschält, entsteint und in Stücke geschnitten
- 3 EL Zitronensaft
- 125 g Sauerrahm
- 1 EL gehackten Knoblauch
- 1 TL Jalapeno

Zubereitung:

1. Verwenden Sie den Minihacker. Setzen Sie zuerst die Messergruppe in den Behälter des Minihackers ein, dann geben Sie alle Zutaten in den Behälter.
2. Schließen Sie den Minihacker mit dem Deckel und setzen Sie den Anschluss in das Motorgehäuse ein. Im Pulsbetrieb fortfahren, bis die Mischung die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Tipp: Servieren Sie die Guacamole mit Tacos und Burritos. Als kalorienarme Option können Sie sie auch mit Karotten und Selleriesticks servieren.



Rezepte

Pfannkuchen-Topping

Zutaten:

- 1 Ei
- 120 g Puderzucker
- 220 g Maltose

Zubereitung:

1. Verwenden Sie den Minihacker. Setzen Sie zuerst die Messergruppe in den Behälter des Minihackers ein, dann geben Sie alle Zutaten in den Behälter.
2. Schließen Sie den Minihacker mit dem Deckel und setzen Sie den Anschluss in das Motorgehäuse ein. Mischen Sie die Zutaten 5 Sekunden lang bei **TURBO**-Geschwindigkeit.

Kartoffelpüree

Zutaten:

- 700 g mittelgroße Kartoffeln
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in 3 cm große Stücke. Geben Sie sie in einen großen Topf und decken Sie sie mit kaltem Wasser ab.
2. Abdecken und mit großer Hitze zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht den Deckel abnehmen und die Kartoffeln für 20-25 Minuten kochen lassen, bis ein Spieß leicht in die Kartoffeln eingesteckt werden kann.
3. Das Wasser abgießen.
4. Geben Sie die Kartoffeln wieder in den trockenen Topf und rühren Sie sie bei niedriger Hitze für 1-2 Minuten, um die Restfeuchtigkeit zu entfernen.
5. Vom Herd nehmen und die Kartoffeln für ca. 5 Minuten abkühlen lassen.
6. Setzen Sie den Gemüsesampferaufsatz auf das Motorgehäuse und verwenden Sie die **TURBO**-Geschwindigkeit, um die Kartoffeln für 1 Minute zu stampfen. Überarbeiten Sie die Kartoffeln nicht, da diese dadurch klebrig werden können.

Informationen zur Entsorgung

GÜLTIG FÜR DEN DEUTSCHEN MARKT

Die folgenden Informationen zur Entsorgung ersetzen die Bestimmungen im Bedienungshandbuch mit Wirkung ab dem 01.01.2022

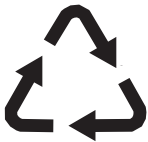
• Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts. Vor der Entsorgung des Altgeräts müssen alle nicht eingebauten Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten vom Altgerät zu entfernen.

• Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

• Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrookset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produzenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عملينا العزيز، شكرا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تماما مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.