PROGRESS® Est. 1931

3 IN 1 STABMIXER Bedienungsanleitung

Est. 1931

Bitte bewahren Sie diese Informationen zur späteren Verwendung auf.

Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.

Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt ist oder das Gerät fallen gelassen oder beschädigt wurde, dürfen Reparaturen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.

Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.

Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.

Halten Sie Hände, Finger, Haare und weite Kleidung von den rotierenden Teilen des Geräts fern.

Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.

Entfernen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie das Kabel abziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.

Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.

Verwenden Sie kein beschädigtes Zubehör.

Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.

Füllen Sie das Gerät nicht mit kochendem Wasser oder sehr heißen Flüssigkeiten.

Lassen Sie die Zutaten nicht trocken, sondern geben Sie immer etwas Flüssigkeit hinzu.

Überladen Sie das Gerät nicht, und beachten Sie, dass die Füllmenge beim Mixen ansteigen kann.

Berühren Sie während des Gebrauchs keine beweglichen Teile des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann.

Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, da dies zu Verletzungen führen kann.

Verwenden Sie keine gebrochenen oder losen Schneide- oder rotierenden Klingen.

Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der

Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder anbringen.

Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer vom Stromnetz.

Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen,

hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.

Est. 1931

Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.

Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden, außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.

WARNUNG: Berühren Sie die scharfen Klingen nicht.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Schalten Sie vor jeder Reinigung oder Wartung den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker.

SCHRITT 2: Wischen Sie den Mixer mit einem weichen, feuchten Tuch ab, und lassen Sie ihn vollständig trocknen.

SCHRITT 3: Reinigen Sie alle Aufsätze in warmem Seifenwasser und spülen und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.

Berühren Sie auf keinen Fall die Schneidemesser. Reinigen Sie die Klingen mit äußerster Vorsicht mit einer Bürste, und trocknen Sie sie vorsichtig ab.

Tauchen Sie den Unterbau des Mixers nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um den Mixer zu reinigen, da dies zu Schäden führen kann.

Der Mixer ist nicht spülmaschinenfest.

HINWEIS: Der Mixer sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

WARNUNG: Seien Sie vorsichtig mit den Aufsätzen, da die Klingen scharf sind. Gehen Sie beim Anbringen, Entfernen, Reinigen oder Lagern der Aufsätze stets vorsichtig vor.

Teilebeschreibung



- 1. 3 in 1 Stabmixer
- 2. 2 Geschwindigkeitstasten
- 3. Aufsatzentriegelungstasten
- 4. Schneebesen
- Mixeraufsatz

- 6. Aufsatzhalter
- 7. Schneidebehälter
- 8. Schneidemesser
- 9. Schneidebehälterdeckel

Gebrauchsanweisuna

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie alle Aufsätze in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

Wischen Sie den Mixer mit einem weichen, feuchten Tuch ab, und lassen Sie ihn vollständig trocknen.

Berühren Sie auf keinen Fall die Klingen. Reinigen Sie die Aufsätze mit äußerster Vorsicht mit einer Bürste, und trocknen Sie sie vorsichtig ab.

Tauchen Sie den Mixer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

HINWEIS: Wenn Sie den Mixer zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und wird bald nachlassen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Mixers.

Est. 1931

Verwendung des 3-in-1-Mixer-Sets

Alle Aufsätze müssen vor dem Gebrauch sicher befestigt sein. Versuchen Sie nicht, die Aufsätze zu entfernen, während sie sich noch bewegen.

WARNUNG: Die maximale Betriebsdauer beträgt 30 Sekunden. Lassen Sie den Mixer 2 Minuten lang abkühlen, bevor Sie ihn erneut verwenden.

Um den Aufsatz abzunehmen, halten Sie die Aufsatzentriegelungstaste gedrückt und ziehen dabei den Aufsatz und den Mixer vorsichtig voneinander weg.

Mit den Klingenaufsätzen

Die Klingenaufsätze sind ideal zum Schneiden oder Würfeln von Obst und Gemüse zur Zubereitung köstlicher Mahlzeiten und Salate.

SCHRITT 1: Bevor Sie den Mixer an das Stromnetz anschließen, setzen Sie das Schneidemesser vorsichtig auf die Spindel auf der Innenseite des Schneidebehälters. Drücken Sie es nach unten, bis es einrastet.

SCHRITT 2: Geben Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in den Schneidebehälter. Befestigen Sie den Deckel des Schneidebehälters, indem Sie ihn auf die Oberseite setzen, die Führungen ausrichten und ihn dann im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.

SCHRITT 3: Um den Mixer anzubringen, setzen Sie ihn auf den Deckel des Schneidebehälters. Drücken Sie ihn dann nach unten, bis er einrastet.

SCHRITT 4: Schließen Sie den Mixer an die Stromversorgung an, und schalten Sie ihn ein.

SCHRITT 5: Halten Sie den Schneidebehälter fest, und halten Sie die gewünschte Geschwindigkeitstaste am Mixer gedrückt.

SCHRITT 6: Sobald die Zutaten auf die gewünschte Größe zerkleinert wurden, lassen Sie die Geschwindigkeitstaste los. Warten Sie, bis sich das Schneidemesser nicht mehr dreht, bevor Sie den Deckel des Schneidebehälters abnehmen.

SCHRITT 7: Sie können zu den zerkleinerten Zutaten jetzt weitere Lebensmittel hinzufügen. Nehmen Sie dazu den Deckel des Schneidebehälters ab, geben Sie Lebensmittel hinzu und setzen Sie den Deckel wieder auf. Wiederholen Sie dann den Zerkleinerungsvorgang.

SCHRITT 8: Um den Mixer vom Deckel des Schneidebehälterdeckels zu entfernen, ziehen Sie die Teile auseinander, während Sie die Entriegelungstasten für den Aufsatz gedrückt halten.

VORSICHT: Schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Lebensmittel in den Schneidebehälter geben oder daraus entnehmen oder diesen reinigen.

WARNUNG: Verwenden Sie die Glasschale nicht, wenn sie gesprungen oder zerbrochen ist.

Betreiben Sie den Zerkleinerer nicht, wenn die Glasschale leer ist, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.

Verwendung mit Schneebesen

Der Schneebesen ist ideal zum Mischen leichter Zutaten wie Eiweiß, Sahne und Desserts. Er eignet sich nicht zum Mixen schwererer Zutaten wie Margarine und Zucker, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.

SCHRITT 1: Bevor Sie den Mixer an das Stromnetz anschließen, befestigen Sie den Schneebesen vorsichtig am Mixer. Drücken Sie ihn dazu nach unten, bis er einrastet.

SCHRITT 2: Geben Sie die Zutaten zum Quirlen in einen Rührbecher, schließen Sie den Mixer an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.

SCHRITT 3: Halten Sie den Schneebesen in den Rührbecher hinein und halten Sie dann die gewünschte Geschwindigkeitstaste gedrückt.

SCHRITT 4: Drehen Sie den Schneebesen langsam im Uhrzeigersinn, um Spritzer zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit über die Schneebesenstäbe hinaus aufsteigt. Lassen Sie die Geschwindigkeitstaste los, sobald Sie mit dem Quirlen fertig sind.

SCHRITT 5: Entfernen Sie den Schneebesen nach dem Gebrauch vom Mixer, indem Sie die Entriegelungstasten für den Aufsatz gedrückt halten und den Aufsatz dabei vom Mixer weg ziehen.

HINWEIS: Verwenden Sie beim Mixen von Flüssigkeiten, insbesondere heißer Flüssigkeiten, einen großen Behälter oder mixen Sie nur kleine Mengen, um Verschütten, Spritzer und Verbrühungen zu vermeiden.

WARNUNG: Verwenden Sie den Schneebesen nicht, um sehr heiße oder kochende Flüssigkeiten zu mixen, da dies zu Verletzungen führen kann.

Achten Sie beim Einfüllen von Zutaten in den Rührbecher darauf, dass er nicht überfüllt wird, um ein Verschütten zu vermeiden. Schalten Sie den Mixer aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Schneebesen entfernen und reinigen.

Est. 1931

Mit dem Mixeraufsatz

Der Mixeraufsatz ist ideal zum Mixen oder Zerstampfen von gekochtem Gemüse wie Kartoffeln oder Karotten. Er eignet sich nicht zum Mixen von harten oder ungekochten Lebensmitteln, da der Mixeraufsatz dadurch beschädigt wird.

SCHRITT 1: Bevor Sie den Mixer an das Stromnetz anschließen, setzen Sie den Mixeraufsatz vorsichtig auf den Mixer. Drücken Sie ihn dazu nach unten, bis er einrastet.

SCHRITT 2: Geben Sie die Zutaten in einen Rührbecher, schließen Sie den Mixer an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.

SCHRITT 3: Halten Sie den Schneebesen in den Rührbecher hinein und halten Sie dann die gewünschte Geschwindigkeitstaste gedrückt.

SCHRITT 4: Bewegen Sie den Mixeraufsatz in der Mischung langsam nach oben und unten, um die Zutaten gleichmäßig zu mixen. Lassen Sie die Geschwindigkeitstaste los, sobald Sie mit dem Quirlen fertig sind.

SCHRITT 5: Entfernen Sie den Schneebesen nach dem Gebrauch vom Mixer, indem Sie die Entriegelungstasten für den Aufsatz gedrückt halten und den Aufsatz abziehen.

HINWEIS: Verwenden Sie beim Mixen von Flüssigkeiten, insbesondere heißer Flüssigkeiten, einen großen Behälter oder mixen Sie nur kleine Mengen, um Verschütten, Spritzer und Verbrühungen zu vermeiden.

WARNUNG: Verwenden Sie die Mixeraufsätze nicht, um sehr heiße oder kochende Flüssigkeiten zu mixen, da dies zu Verletzungen führen kann.

Achten Sie beim Einfüllen von Zutaten in den Rührbecher darauf, dass er nicht überfüllt wird, um ein Verschütten zu vermeiden. Schalten Sie den Mixer aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Mixeraufsatz entfernen und reinigen.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Mixer funktioniert nicht.	Der Mixer ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Schließen Sie den Mixer an das Stromnetz an, und schalten Sie ihn ein.
Die Klingen bewegen sich nicht, wenn sie mit Zutaten in Berührung kommen.	Bei den Zutaten handelt es sich um hartes Gemüse wie Kartoffeln, Karotten und Rüben, was dem Mixer das Mixen erschwert.	Nur Zutaten wie gekochtes Gemüse oder weiches Obst mixen.

Aufbewahrung

Setzen Sie den Mixer wieder zusammen.

Vergewissern Sie sich, dass der Mixer abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Mixer. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produkt-Code: EK2827SGBPPMDIR

Eingangsleistung: 220–240 V $\sim 50/60$ Hz

Ausgangsleistung: 250–350 W



Est. 1931

QUIRLEN PURIEREN ZERKLEINERN

Rezepte





Himbeersekt

Zutaten

Eine Handvoll Himbeere Geschmack

Gefrorener Joghurt oder Vanilleeis nach 1 Glas Sekt oder Champagner

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in einen Rührbecher und mixen Sie sie, bis eine Creme entsteht.

Erdbeer-Smoothie

Zutaten

Eine Handvoll 1 kleiner Becher Vanillejoghurt Erdbeeren, geschnitten 100 ml entrahmte Milch 1 kleine, reife Banane

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in einen Rührbecher und mixen Sie sie, bis eine Creme entsteht. Garnieren Sie das Ganze mit einer Erdbeere.

Frischer Ananassaft

Zutaten

Ca. eine halbe Ananas, in Stücke geschnitten

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in einen Rührbecher und mixen Sie sie, bis eine Creme entsteht. Falls der Smoothie zu dick ist, können Sie Wasser hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Est. 1931

Kalte Tomatensuppe

Zutaten

225 g süße Kirschtomaten Kräuter zum Würzen (z. B. Salz und Pfeffer 1 Knoblauchzehe Basilikum oder Petersilie) nach Geschmack 100 ml heißes Wasser Tabasco oder andere

2 EL saure Sahne Chilisauce (optional)

Zubereitung

Geben Sie die Kirschtomaten in einen Rührbecher, geben Sie das heiße Wasser hinzu und mixen Sie alles, bis eine Creme entsteht.

Geben Sie den Knoblauch, die Kräuter und die saure Sahne hinzu, und mixen Sie alles weitere 10 Sekunden lang.

Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Tabasco-Soße abschmecken.

Omelette

Zutaten

50 g geriebener ½ grüne Paprika, Salz und Pfeffer Käse (optional) fein gehackt nach Geschmack

2 mittelgroße Eier 2 TL Milch

Zubereitung

Mixen Sie die Eier mit der Milch in einem Rührbecher und geben Sie das Ganze dann in eine gefettete Bratpfanne. Garen Sie die Zutaten unter Rühren bei niedriger Hitze. Geben Sie die grüne Paprika nach ca. 2 Minuten in die Pfanne und garen Sie alles, bis das Omelette fest wird.

Falten Sie das Omelette mit einem nicht haftenden, hitzebeständigen Spachtel in der Mitte. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Käse abschmecken.

Salatdressing

Zutaten

2–3 EL Olivenöl (oder 2 TL französischer Dijon-Senf Salz und Pfeffer 1/2 EL Olivenöl und 1/2 1 TL Weißweinessig nach Geschmack

EL Sonnenblumenöl)

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in einen Rührbecher und mixen Sie sie, bis eine Creme entsteht.

UP Global Sourcing UK Ltd., Victoria Street, Manchester OL9 ODD. Vereinigtes Königreich.

Wenn dieses Produkt nicht in einem akzeptablen Zustand angeliefert wird, wenden Sie sich bitte via einer der folgenden Kontaktmöglichkeiten an unseren Kundendienst:

Telefon: ++800 56788756

E-Mail: mailto:progress-de@teknihall.de

Bitte haben Sie Ihren Lieferschein parat, da Angaben dazu abgefragt werden.
Falls Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte gemeinsam mit der Quittung an den Händler zurück, bei dem Sie das Produkt erworben haben (AGB des Händlers berücksichtigen).





PROGRESS® Est. 1931

Hergestellt von: UP Global Sourcing UK Ltd., Edmund-Rumpler- Straße 5, 51149 Köln, Germany. HERGESTELLT IN CHINA.

©Progress Warenzeichen. Alle Rechte vorbehalten.

CD020118/MD170720/V8