



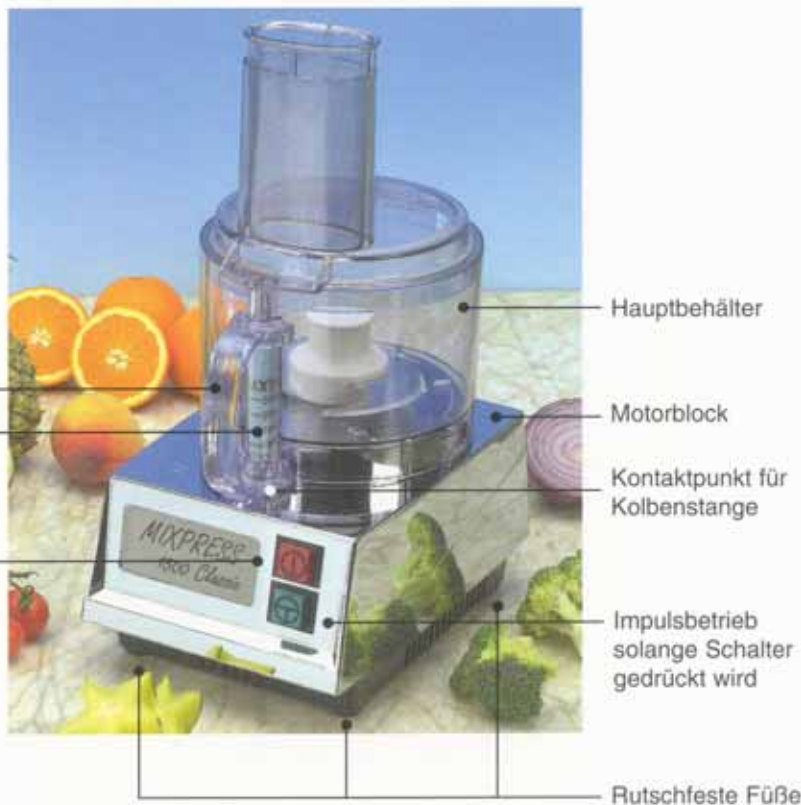
Bedienungsanleitung
Food Processor
MIXPRESS 1500 Classic
mit Saftzentrifuge

Hertzlichen Glückwunsch

Sie haben soeben einen sehr guten Kauf getätigt. Schon beim ersten Gebrauch werden Sie sehen, wie Sie schnell und einfach ausgezeichnete Gerichte auf den Tisch zaubern.

Die kinderleichte Handhabung sowie die leichte Reinigung der benützten Teile des Food-Processors machen es Ihnen leicht, sich Ihre Speisen selbst zuzubereiten und damit gesunde, frische Kost zu speisen. Außerdem können Sie mit einem gezielten Speiseplan, z. B. für eine Woche, mit einem Einkauf die Besorgungen erledigen und dann Ihre Gerichte in einer etwas größeren Menge auf Vorrat zubereiten.

Frische, vitaminreiche Kost macht sich vor allem für Ihre Gesundheit bezahlt – mit Ihrem neuen Food-Processor ein wahres Kinderspiel.



SYSTEMVERGLEICH

Der gravierende Unterschied der Motorbauweise Ihres Food-Processors gegenüber vergleichbaren Küchenmaschinen

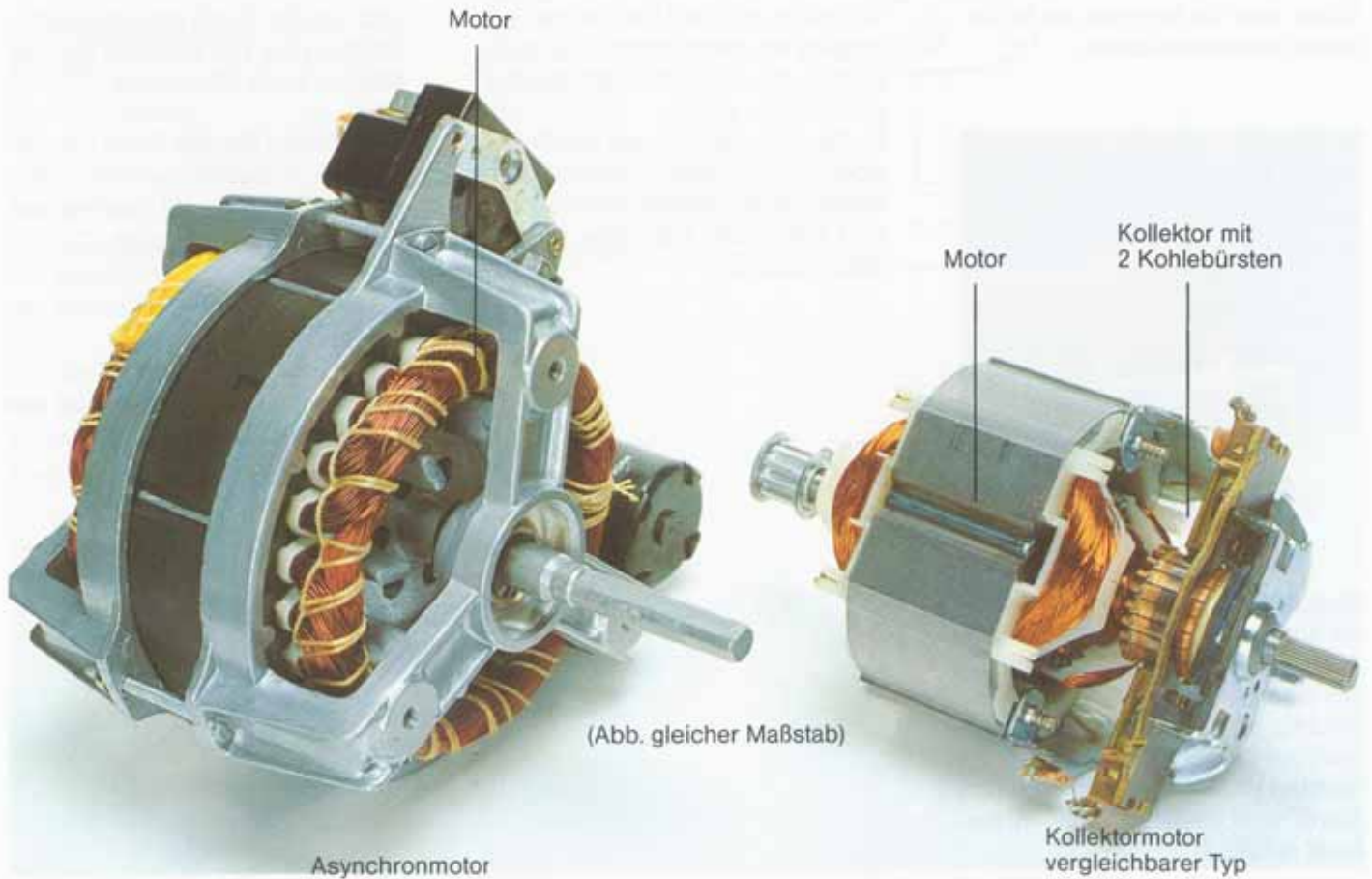
Daher darf sich nur Ihr Gerät **Food-Processor** nennen.

ASYNCHRON-MOTOR IHRES FOOD-PROCESSORS

- + optimale Stromausbeute
- + wartungsfrei
- + drehzahlstabile Leistung
- + geräuscharm
- + Direktantrieb
- + hohe Lebensdauer
- + keine Verschleißteile
- + hohe Leistung
- + Drehzahlautomatik
- + übersichtliche Schaltseite
- + Thermoschutzschalter

VERGLEICHBARER KOLLEKTOR-MOTOR

- geringere Stromausbeute
- Wartung erforderlich
- drehzahlunabhängige Leistung
- höhere Lärmentwicklung
- kein Direktantrieb
- geringere Lebensdauer
- Verschleißteile
- geringere Leistung



Vorbereiten des Gerätes



Setzen Sie den Hauptbehälter so auf den Motorblock, daß sich der Griff am Hauptbehälter über der linken Ecke des Motorblocks befindet. Dann lassen Sie den Behälter auf dem Motorblock heruntergleiten bis die Aussparung am Behälter und die Noppen am Motorblock ineinanderrasten.



Nun drehen Sie den Hauptbehälter am Griff mit einer leichten Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Wichtig ist dabei, daß der Hauptbehälter bis zum Anschlag gedreht werden muß. Sonst läßt sich das Gerät anschließend nicht in Betrieb nehmen.



Das Einsetzen der verschiedenen Arbeitsteile.

Hier zum Beispiel das Doppelschlagmesser

Setzen Sie das Doppelschlagmesser leicht auf die Motorachse auf, drehen es etwas nach links oder rechts, bis es an der Motorachse nach unten gleitet. Prüfen Sie durch etwas Druck von oben, ob sich das Arbeitsteil ganz unten auf der Motorachse befindet und mit einem hörbaren Klicken eingerastet ist.



Nun setzen Sie den Deckel so auf den Hauptbehälter, daß sich der Einfüllstutzen vorne, etwas links vom Handgriff befindet. Drehen Sie den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Jetzt ist das Gerät einsatzbereit. Stecken Sie erst jetzt den Gerätestecker in die Steckdose.

Nun können Sie das Gerät mit dem Schalter in Betrieb nehmen. Wenn Sie den Schalter auf „rot“ stellen, bedeutet es Dauerbetrieb. Zur Unterbrechung oder Beendigung des Arbeitsvorganges drücken Sie den Schalter nochmals.

Für den Arbeitsvorgang mit Impulsschaltungen drücken Sie den grünen Schalter.

Die Arbeitsteile und ihre Verwendung

Das Doppelschlagmesser,

zum Mixen:

Getränke, Dips, Cocktails, Müsli...

zum Pürieren:

Brei, Gemüse, Pasteten, Fleisch, Fisch

zum Hacken:

Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte, Käse

zum Kneten:

Hefeteig, Pizzateig, Nudelteig

zum Rühren:

Kuchenteig, Eis, Gemüse

zum Schlagen:

Sahne, Eischnee

Der Teigknetter (Teigmesser),

zum Kneten:

alle Knetteige. Bei der Zugabe von festen Zutaten werden diese vom Teigknetter nur untergemischt und nicht zerkleinert.

Die Pommes-Frites-Scheibe,

zum Schneiden:

Pommes-Frites, Obst, Gemüse, Wurst, Käse

Die Schneidscheibe,

zum Schneiden:

Gemüse, Obst, Kartoffeln, Chips, Käse

Die Reib/Raspel-scheibe,

zum Reiben:

Gemüse, Obst, Käse, Semmeln

zum Raspeln:

Gemüse, Obst, Käse

Grundausstattung



Doppelschlagmesser



Kunststoffmesser



Pommes-Frites-Scheibe



Schneidscheibe



Reibscheibe

Kunststoffscheibe
Stopfer
Hauptbehälter
Deckel
Motorblock
Kochbuch
Saftzentrifuge
(siehe Seite 21)

Die Schneidscheibe



Stecken Sie die Scheibe auf die Motorachse auf und drehen leicht nach links und rechts, bis die Scheibe an der Motorachse hinuntergleitet. Prüfen Sie mit leichtem Druck von oben, ob die Scheibe mit einem hörbaren Klicken einrastet.

Als kleinen Trick verraten wir Ihnen noch, wie unterschiedlich sich das Schneidgut beim Verarbeiten verhält:

Stellen Sie das Gut senkrecht in den Einfüllstutzen, erhalten Sie je nach Schneidgut Scheiben oder Ringe.

Legen Sie das zurechtgeschnittene Schneidgut quer hinein, erhalten Sie Streifen.

Füllen Sie in jedem Fall den Einfüllstutzen so, daß das Schneidgut nicht umfallen kann! Ihr Schneidergebnis würde sonst sehr ungleichmäßig ausfallen, d. h. Streifen, Scheiben und/oder Ringe wären kunterbunt durcheinander.

Füllen Sie das Gerät nur bei stehendem Motor auf!

Nun der entscheidende Hinweis:

Die Schnittstärke Ihres Gutes können Sie durch Druck auf den Stopfer regulieren. Verwenden Sie zum Nachschieben des Gutes immer den Stopfer, nie die bloße Hand!

Großer Druck: dicke Scheiben
Geringer Druck: dünne Scheiben



Die Lage des Schneidgutes bestimmt die Form.



Das Schnittgut möglichst platzfüllend in den Einfüllstutzen schichten. Wenn Sie größere Mengen zubereiten wollen, achten Sie darauf, daß sich das Schnittgut im Hauptbehälter nicht staut! Arbeiten Sie in mehreren Schritten und entleeren Sie den Behälter rechtzeitig!



Selbst Tomaten werden in exakte dünne Scheiben geschnitten.



Der Druck auf das Schnittgut entscheidet über dessen Dicke.



Lange Stücke müssen nicht vorgeteilt werden.



Den Behälter mit Schnittgut rechtzeitig entleeren!

Die Reibescheibe



Stecken Sie die Scheibe auf die Motorachse auf und drehen leicht nach links und rechts, bis die Scheibe an der Motorachse hinuntergleitet. Prüfen Sie mit leichtem Druck von oben, ob die Scheibe mit einem hörbaren Klicken einrastet.



Harte, rohe Karotten im Handumdrehen...



....fein geraspelt

Bei dieser Scheibe können Sie während des Laufens der Maschine das Gut nachfüllen. Achten Sie darauf, daß Sie auch hier

SCHNEID-/REIB-/POMMES-FRITES-SCHEIBE

immer den Stopfer benutzen, nie die bloße Hand! Durch starken Druck erhalten Sie grob geriebenes oder geraspelttes Gut, durch wenig oder fast keinen Druck auf den Stopfer entsprechend feines Gut.



Die Pommes-Frites Scheibe

Stecken Sie die Scheibe auf die Motorachse auf und drehen leicht nach links und rechts, bis die Scheibe an der Motorachse hinuntergleitet. Prüfen Sie mit leichtem Druck von oben, ob die Scheibe mit einem hörbaren Klicken einrastet.



Frische Kartoffeln für....

Diese Scheibe können Sie nicht nur für Pommes-Frites verwenden, sondern auch zum Streifenschneiden von Obst für leckere Fruchtsalate (nicht zu weiches Obst; gut eignen sich Bananen, Äpfel, Birnen), Käse und Wurst für deftige Salate und Gemüse für Rohkost (z. B. Paprika). Achten Sie darauf, daß das Gemüse nicht zu hart ist! Gekochte Gemüse wie Sellerie, Rote Beete etc. können jederzeit bedenkenlos mit dieser Scheibe in

Streifen geschnitten werden und natürlich rohe Kartoffeln. Bei dieser Scheibe das Gerät nur bei stehendem Motor nachfüllen!



....Pommes-Frites selbst geschnitten

KALORIEN-/VITAMIN-/SAFTTABELLE

Kalorientabelle	Obst/Gemüse
Kalorien je 30 Gramm	
Aprikosen	7 kcal
Ananas	13 kcal
Bananen	13 kcal
Schwarze Johannisbeeren	8 kcal
Kirschen	12 kcal
Zitronen	4 kcal
Erdbeeren	7 kcal
Stachelbeeren	10 kcal
Mandarinen	5 kcal
Melonen	4 kcal
Orangen	10 kcal
Pampelmusen	6 kcal
Pflirsiche	9 kcal
Birnen	8 kcal
Äpfel	10 kcal
Zwetschgen	10 kcal
Backpflaumen	46 kcal
Karotten	6 kcal
Staudensellerie	2 kcal
Sellerieknollen	4 kcal
Kohl	6 kcal
Gurken	3 kcal
Zucchini	4 kcal
Kresse	3 kcal
Endiviensalat	3 kcal
Spinat	9 kcal
Blattsalat	3 kcal
Rüben	6 kcal
Zwiebeln	7 kcal
Petersilie	6 kcal
Paprika	4 kcal
Rettich	4 kcal
Tomaten	4 kcal

Vitamintabelle	Obst/Gemüse
Vitamine	B1 C A D
Aprikosen	* * * *
Ananas	* * * *
Schwarze Johannisb.	* * * *
Kirschen	* * * *
Zitronen	* * * *
Erdbeeren	* * * *
Kiwi	* * * *
Melonen	* * * *
Orangen	* * * *
Pampelmusen	* * * *
Pflirsiche	* * * *
Birnen	* * * *
Äpfel	* * * *
Zwetschgen	* * * *
Rosinen	* * * *
Spargel	* * * *
Karotten	* * * *
Staudensellerie	* * * *
Sellerieknollen	* * * *
Kohl	* * * *
Gurken	* * * *
Zucchini	* * * *
Kresse	* * * *
Endiviensalat	* * * *
Spinat	* * * *
Fenchel	* * * *
Blattsalat	* * * *
Rüben	* * * *
Zwiebeln	* * * *
Petersilie	* * * *
Paprika	* * * *
Tomaten	* * * *

Safttabelle	Obst+Gemüse
1 2 3 4	Substanzen
○ ○ ● ●	Ananas Kalium
● ○ ● ○	Äpfel Kalium
○ ●	Aprikose Vitamin A
● ○ ● ○	Birne Vitamin B*
○ ●	Erdbeere Vitamin C
○ ○ ○ ○	Grapefruit Vitamin C
●	Himbeere Kalium
●	Johannisb. Vitamin C
●	Kirschen Vitamin A
○ ○ ○ ○	Mango Vitamin A, C
○ ○ ●	Mandarine Vitamin C
○ ○ ○	Maracuja Vitamin B*
●	Melone Vitamin A
● ○ ● ●	Orange Vitamin A, C
○ ○ ○	Papaja Vitamin A
○ ●	Pflirsich Vitamin A
○ ○ ● ○	Trauben Vitamin C, Kalium
● ○ ● ●	Zitrone Vitamin C
○ ● ○	Aubergine Kalium
●	Feldsalat Vitamin C
○ ○ ● ●	Gurke Kalium
● ● ● ●	Karotten Vitamin A, Kalium
● ● ● ●	Kartoffel Mineralstoffe
● ●	Kresse Vitamin A, C
● ● ● ●	Kohl Vitamin A, B, K
●	Lattich Eisen, Vitamin A
● ○ ● ●	Porree Vitamin C
● ● ● ●	Rettich Kalium
● ● ● ●	Rote Beete Kalium, Natrium
● ● ● ●	Sellerie Vitamin C
○ ● ○	Spinat Eisen, Vitamin A, K
● ● ● ●	Tomate Vitamin A, C
● ● ● ●	Zwiebel Kalium

* Vitamin B-Gruppe
 ● reichlich im Angebot
 ○ geringes Angebot

1 Frühling
 2 Sommer
 3 Herbst
 4 Winter

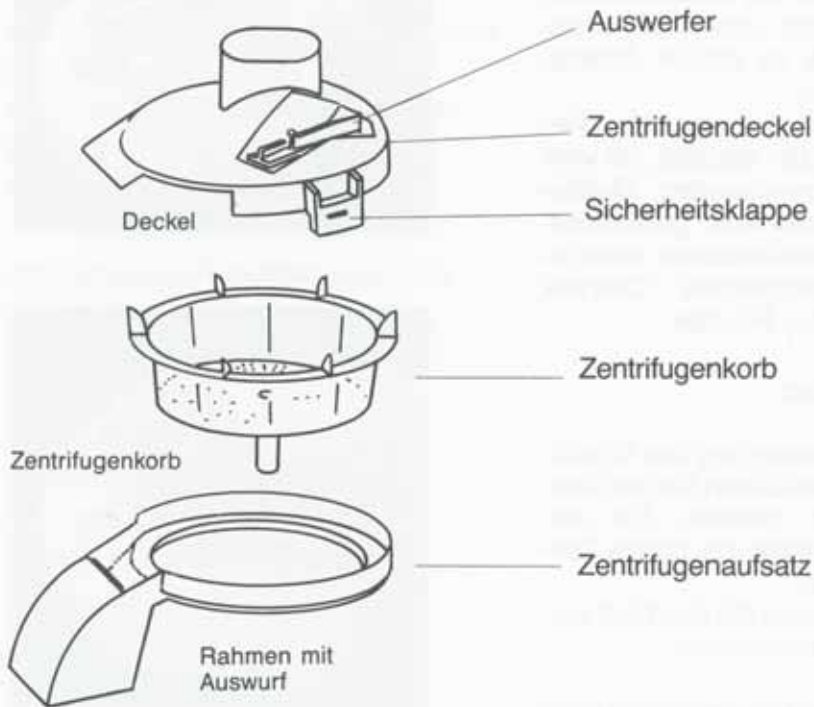
Mineralstoffe

Der Mineralstoffgehalt in Nahrungsmitteln ist unterschiedlich. Bestimmte Mineralien wie Kalium, Magnesium, Schwefel und Natriumchlorid (Kochsalz) sind in vielen Nahrungsmitteln enthalten, so daß eine ausreichende Versorgung mit diesen Stoffen bei abwechslungsreicher Ernährung gewährleistet ist. In Bezug auf einige Mineralstoffe lohnt es sich jedoch, zu wissen, welche Nahrungsmittel reich an ihnen sind:

- Kalzium: grünes Gemüse + Obst
- Phosphor: Trockengemüse
- Kalium: Frischgemüse
- Eisen: Spinat, Petersilie
- Jod: in allen Gemüsen

Saftzentrifuge

Saftzentrifuge



Zusammensetzen der Saftzentrifuge:

Setzen Sie den Hauptbehälter wie gewöhnlich auf den Motorblock.



Setzen Sie den Zentrifugenaufsatz auf den Hauptbehälter. Die Auswurföffnung ist dabei auf der rechten Seite des Gerätes und leicht nach hinten gesetzt. Drehen Sie nun den Zentrifugenaufsatz bis zur Blockierung nach rechts.

Nehmen Sie den Zentrifugenkorb und setzen diesen auf die Nylonachse.



Nehmen Sie den Zentrifugendeckel. Setzen Sie diesen auf das ganze, und zwar so, daß die Sicherheitsklappe links vom Griff des Behälters ist.



Drehen Sie den Zentrifugendeckel bis zur Blockierung nach rechts. Der Zentrifugendeckel schließt nun den Zentrifugenaufsatz ganz ab. Ihre Zentrifuge ist nun einsatzbereit; stecken Sie erst jetzt den Gerätestecker in die Steckdose.

Arbeiten mit der Saftzentrifuge – Anwendungsbeispiele und Tips

Bevor Sie mit dem Arbeiten beginnen, stellen Sie immer eine große Schüssel unter die Auswurföffnung.

Vor dem Füllen sollten Sie Obst oder Gemüse grundsätzlich gründlich waschen und Kerne oder ähnliches entfernen und das Gut in geeignete Stücke schneiden.

Geben Sie nun die Gemüse- oder Fruchtstücke in kleinen Mengen über die Einfüllöffnung in das laufende Gerät. Läuft kein Saft mehr in den Behälter, drücken Sie während dem Arbeitsvorgang den Auswerfer nach rechts.

Wichtig:

Nur mit dem Stopfer sachte und langsam die Frucht- oder Gemüsestücke nachdrücken.

Durch das Betätigen des Auswerfers wird der Trester über die Auswurföffnung in die Schüssel geschleudert.

Sollte Ihnen der Trester noch zu feucht sein, geben Sie ihn ins Gerät zurück, lassen die Zentrifuge erneut etwas laufen und betätigen dann wieder den Auswerfer.

Die beste Saftausbeute erhalten Sie, wenn sachte gepresst wird, das Ende eines jeden Vorgangs abgewartet und nach jedem Vorgang der Auswerfer betätigt wird.

Füllgrenze beachten!

Sie können natürlich jederzeit aus verschiedenen Gemüsearten nacheinander entsaften und stellen damit einen gemischten Gemüsesaft, oder bei verschiedenen Obstsorten einen Multivitamintrunk in einem Arbeitsgang her.

Ihrer Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt, ob vom wohlschmeckenden Multivitamintrunk aus gebräuchlichen Gemüsesorten oder einem raffinierten Getränk exotischer Früchte.

Reinigung:

Nach Beendigung des Arbeitsvorganges öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Hauptbehälter kpl. mit der Zentrifuge ab.

Jetzt können Sie den Korb problemlos entnehmen.

Wichtiger Hinweis: Sofort nach dem Entsaften sollte man die Zentrifuge zerlegen und alle Teile gründlich abspülen. Den Zentrifugenkorb spülen Sie kräftig von innen und außen durch.

Zur Generalreinigung können Sie den Deckel der Saftzentrifuge mit dem Auswerfer ganz zerlegen. Dazu drücken Sie den am Auswerfer angebrachten Plastikhebel nach hinten, schieben das Teil nach rechts weg und heben es nach oben ab. Darunter wird nun am rechten Ende ein kleiner Zapfen sichtbar, den Sie nach vorne wegdrücken, dann können Sie auch den Schaber des Auswerfers völlig entnehmen. Zum Zusammensetzen verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.

