

SALTER®

SINCE 1760

cosmos

3-in-1-Mixerset

Elegantes Design für
jede Küche



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 dessen sichere Verwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt werden kann, 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.

Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.

Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen 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.
Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. 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.
Mixen Sie die Zutaten nicht in trockenem Zustand, 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 Stellen am Gerät, 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.

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 Zubehöerteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

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

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

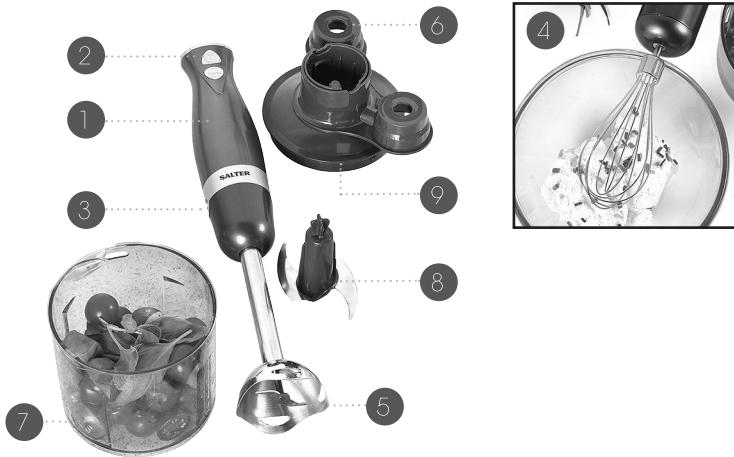
Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um den Mixer zu reinigen, da dies zu Schäden führen kann.

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.

Beschreibung der Teile



- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| 1. Mixereinheit | 6. Aufsatzhalter |
| 2. 2 Geschwindigkeitstasten | 7. Schneidebehälter |
| 3. Aufsatzentriegelungstasten | 8. Schneidemesser |
| 4. Schneebesen | 9. Schneidebehälterdeckel |
| 5. Mixeraufsatz | |

Gebrauchsanweisung

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 lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Mixers.

Verwendung des 3-in-1-Mixer-Sets

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

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 die Mixereinheit anzubringen, setzen Sie sie auf den Deckel des Schneidebehälters. Drücken Sie sie dann nach unten, bis sie einrastet.

SCHRITT 4: Schließen Sie den Mixer an das Stromnetz 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 zusätzliche Lebensmittel hinzufügen. Nehmen Sie dazu den Deckel des Schneidebehälters ab, fügen Sie die Lebensmittel hinzu und setzen Sie den Deckel wieder auf. Wiederholen Sie dann den Zerkleinerungsvorgang.

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

ACHTUNG: Schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Lebensmittel aus dem Schneidebehälter entfernen und Teile reinigen.

WARNUNG: Verwenden Sie den Schneidebehälter nicht, falls er gesprungen oder zerbrochen ist.

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

Verwendung mit Schneebesens

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, setzen Sie den Mixeraufsatz vorsichtig auf die Mixereinheit. Drücken Sie ihn dazu nach unten,

bis er einrastet.

SCHRITT 2: Geben Sie die Zutaten in einen Mixbecher, 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 von der Mixereinheit, indem Sie beide auseinanderziehen und dabei die Entriegelungstasten für den Aufsatz gedrückt halten.

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 oder in die Rührschüssel darauf, dass diese nicht überfüllt werden, 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.

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 die Mixereinheit. Drücken Sie ihn dazu nach unten, bis er einrastet.

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

SCHRITT 3: Halten Sie den Mixeraufsatz 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 Mixeraufsatz nach dem Gebrauch von der Mixereinheit, indem Sie die Teile auseinanderziehen und dabei die Entriegelungstasten für den Aufsatz gedrückt halten.

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

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

Achten Sie beim Einfüllen von Zutaten in den Rührbecher oder in die Rührschüssel darauf, dass diese nicht überfüllt werden, um ein Verschütten beim Mixen 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

Produktcode: EK2827

Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 250–350 W



Rezepte

* Alle Rezeptbilder, die in dieser Bedienungsanleitung verwendet werden, dienen nur der Veranschaulichung.

Funkelnde Himbeeren

Zutaten

Eine Handvoll Himbeeren
Gefrorener Joghurt oder Vanilleeis,
nach Geschmack

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 Erdbeeren,
gehackt 1 kleine, reife Banane

1 kleiner Becher Vanillejoghurt
100 ml entrahmte Milch

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.

Kalte Tomatensuppe

Zutaten

225 g süße Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe
100 ml heißes Wasser
2 EL saure Sahne

Kräuter zum Würzen (z. B. Basilikum
oder Petersilie)
Tabasco oder andere
Chilisauce (optional)
Salz und Pfeffer nach Geschmack

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

2 mittelgroße Eier
½ grüne Paprika, fein gehackt

50 g geriebener Käse (optional)
2 TL Milch
Salz und Pfeffer nach Geschmack

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 ½ EL Olivenöl
und ½ EL Sonnenblumenöl)

2 TL französischer Dijon-Senf
1 TL Weißweinessig
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

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

Hinweise:

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Köln. Germany.**

Wenn Sie dieses Produkt in einem nicht akzeptablen Zustand erhalten, wenden Sie sich bitte unter **www.salter.com** an unsere Kundendienstabteilung.

Bitte halten Sie Ihren Lieferschein bereit, da die Angaben darauf erforderlich sind.

Wenn Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte zusammen mit dem Beleg an den Händler, bei dem es gekauft wurde (vorbehaltlich der Geschäftsbedingungen).

Garantie

Für alle neu erworbenen Produkte gilt eine Herstellergarantie; die Garantiedauer hängt vom Produkt ab. Wenn ein angemessener Kaufnachweis erbracht werden kann, gewährt Salter über den Einzelhändler standardmäßig eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum. Dies gilt nur, wenn die Produkte gemäß den Anweisungen für vorgesehene Haushaltszwecke gebraucht wurden. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Demontage des Produkts erlischt jegliche Garantie.

Im Rahmen der Garantie verpflichten wir uns, defekte Teile kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen. Falls wir keinen exakten Ersatz anbieten können, wird ein ähnliches Produkt angeboten oder die Kosten werden erstattet. Schäden durch täglichen Verschleiß sind nicht durch diese Garantie abgedeckt und auch Verbrauchsmaterialien wie Stecker, Sicherungen usw. sind nicht enthalten.

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Geschäftsbedingungen von Zeit zu Zeit aktualisiert werden können. Wir empfehlen Ihnen daher, diese bei jedem Besuch der Website zu überprüfen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden von keiner Bestimmung in dieser Garantie oder den Anweisungen in Bezug auf dieses Produkt ausgeschlossen, eingeschränkt oder anderweitig beeinträchtigt.

Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten



Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebensende angelangte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikaltgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben,
gehen Sie bitte zu **guarantee.upgs.com/salter** und
registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen
nach dem Kaufdatum.

SALTER®

Hergestellt von:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Edmund-Rumpler Straße 5, 51149 Köln. **Germany.**

Hergestellt in China.

©Salter Marke. Alle Rechte vorbehalten.

