



# Bedienungsanleitung

**Foodmatic® Personal Mixer PM1000G XL**



# Importeur & Service-Center



## Keimling Naturkost



Zum Fruchthof 7a  
21614 Buxtehude  
Tel: 04161/51 16 0 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)  
Fax: 04161/51 16 16  
naturkost@keimling.de  
www.keimling.de

**Bitte halten Sie die Seriennummer des Gerätes bereit. Die Nummer ist auf der Unterseite des Gerätes angebracht.**



Tel: 01/31 91 262 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)  
naturkost@keimling.at  
www.keimling.at

**Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf.**



Tel: 0800 534 654 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)  
naturkost@keimling.ch  
www.keimling.ch

## Achtung

---



**Vor Gebrauch Anleitung lesen.**



**Gerät nicht in Wasser tauchen.**



**Wenn nicht in Betrieb, Stecker ziehen.**

# Inhaltsverzeichnis

5 Minuten für Ihre Sicherheit	4 – 8
Einzelteile und Zubehör	9
Vor der ersten Anwendung	10
Bedienung	11 – 13
Geräte-Eigenschaften	14
Geräte-Anwendung	15
Pflege und Reinigung	16 – 17
Aufbewahrung	18
Problembehebung	19 – 20
Rezepte	21 – 24
Garantiebestimmungen	25
Technische Daten	26

# 5 Minuten für Ihre Sicherheit

Nehmen Sie sich 5 Minuten Zeit, um unsere Sicherheitshinweise durchzulesen.

## Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:



### **Gefahr!**

Hohes Risiko. Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.



### **Achtung!**

Mittleres Risiko. Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

## Sicherheitshinweise



Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch, können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, bewegliche Bauteile und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische War-



tung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet Ihnen gerne unser Service-Center. (siehe Seite 2)



### **Allgemeine Hinweise zur Sicherheit**

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehör und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehör können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehör sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Undichtigkeiten, Abnutzung von Dichtung und Gewinde, Korrosion oder Verfärbungen an den Steckkontakten des Steckers). Niemals das Gerät betreiben, wenn während des Betriebes Flüssigkeiten auf den **Motorsockel laufen oder sich unter dem Gerät sammeln!** Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind (Beispiel: Mixbecher oder Klingen sind gebrochen oder undicht, Kunststoffteile sind angeschmolzen oder verformt) oder nicht mehr

## 5 Minuten für Ihre Sicherheit



erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigung oder Undichtigkeit während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät durch unser Keimling Service-Center überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät zu benutzen, wenn das Gerät beschädigt ist. Versuchen Sie niemals, den Motorsockel zu öffnen.

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits- und fettbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein.
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel, an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen (Beispiel: Spüle).
- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 20 cm Platz und über dem Gerät mindestens 50 cm frei, um unbehindert arbeiten zu können.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt und/oder bei der Be-



ienung angeleitet werden, so dass sie die Gefahren bei der Bedienung des Gerätes verstehen und beachten. Auch die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien und für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.

- Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder Zwecke verwenden, die in diesem Heft nicht beschrieben sind. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln). Entnehmen Sie die Lebensmittel nach der Zubereitung zum Beispiel mit einem Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff. Halten Sie niemals Ihre Hände, Haare und Kleidung oder irgendwelche Fremdkörper in die Antriebs-Kupplung auf dem Motorsockel, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. So werden schwere Verletzungen und Schäden zu vermieden.

## 5 Minuten für Ihre Sicherheit



- Lassen Sie das Gerät bei weichen Zutaten und Flüssigkeiten nicht länger als eine Minute und bei der Verarbeitung von harten Lebensmitteln nicht länger als 30 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Machen Sie dazwischen drei Minuten Pause. Wenn die Klängen stecken bleiben oder nur langsam arbeiten, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Mixbecher abnehmen). Geben Sie etwas Wasser in den Mixbecher oder nehmen Sie einen Teil der Zutaten heraus.

- Niemals brennbare Flüssigkeiten (hochprozentige alkoholische Getränke) mit dem Gerät verarbeiten! Verarbeiten Sie ausschließlich essbare Nahrungsmittel mit dem Gerät. Überfüllen Sie nicht den Mixbecher. **Lassen Sie das Gerät nicht mit leerem Mixbecher arbeiten.**

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass keine Fremdkörper im Mixbecher liegen, beim Umdrehen des Mixbeckers keine Flüssigkeiten austreten und der Motorsockel fest auf der Arbeitsfläche steht ohne zu kippen oder zu wackeln.

- **Setzen Sie die Mixbecher keinem schnellen Wechsel von Heiß und Kalt aus**, um Schäden zu vermeiden. Die Bauteile des Gerätes sind **nicht mikrowellengeeignet**. Niemals die Mixbecher, Deckel und Klängen in einen Mikrowellenofen stellen, um Schäden zu vermeiden.

- Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen den Mixbecher vom Motorsockel.

- **Verarbeiten Sie keine heißen**



### **Lebensmittel mit dem Gerät.**

Lassen Sie die Lebensmittel immer zuerst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie den Mixbecher damit füllen.

- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Netzkabel oder Mixbecher halten, um es zu bewegen.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre oder in den Mixbecher.

- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) oder ätzende Chemikalien (Desinfektionsmittel) für die Reinigung verwenden. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.

- **Nie den Motorsockel oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen oder in den Mixbechern verderben. Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: ·Pflege und Rei-

## 5 Minuten für Ihre Sicherheit



nigung). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

### **Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität**

Das Gerät wird elektrisch angetrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens zehn Ampere abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 Milliampere liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker. Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für die Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle diese möglichen Stromversorgungen konstruieren. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Nie-



mals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Netzstecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Vergewissern Sie sich immer, dass der Motorsockel, sowie die Außenseiten von Mixbecher und Klingen trocken sind, bevor Sie das Gerät zusammensetzen, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden! Niemals Flüssigkeiten über den Motorsockel oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über dem Motorsockel ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens einen Tag trocknen (siehe: Pflege und Reinigung).

- Am Klingensboden ist eine Silikon-Dichtung eingelegt, die für einen wasserdichten Verschluss des Mixbeckers sorgt. Durch Wärme kann sich die Dichtung beim Reinigen lockern. Beim Gebrauch können sich Lebensmittel auf der Dichtung absetzen. Kontrollieren Sie nach der Reinigung, ob die Dichtung noch gut am

## 5 Minuten für Ihre Sicherheit



Klingenboden anliegt und sauber ist.

- Versuchen Sie niemals das Gerät zu betreiben, wenn Mixbecher und Klingen nicht richtig zusammengeschaubt und vollständig dicht sind, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden (siehe: ›Vorbereitungen).

### **Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr**

**WARNUNG!** Der »Foodmatic® Personal Mixer PM1000« dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln. Dazu rotieren im Mixbecher scharfe Klingen mit hoher Geschwindigkeit. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwere Verletzungen verursachen. Denken Sie bei der Handhabung bitte immer daran.

- Niemals in die Kupplung auf dem Motorsockel greifen, oder irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Bürste, Tücher, Kochbesteck) in die Kupplung halten, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.
- Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelung im Motorsockel außer Funktion zu setzen. Versuchen Sie niemals, das Gerät zu betreiben, wenn Mixbecher und/oder Klingen beschädigt oder undicht sind.
- Die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie die Klingen immer am Klingenboden, wenn Sie damit hantieren. Fassen Sie niemals auf die Schneiden. Versuchen Sie niemals, die Schneiden zu schleifen oder die Klingen zu zerlegen oder vom Klingenboden abzunehmen.



- Vergewissern Sie sich, dass die Klingen fest und absolut dicht auf den Mixbecher geschraubt sind, bevor Sie den Mixbecher auf den Motorsockel setzen. Die Gewinde von Mixbechern, Klingen und Deckeln dürfen nicht überdreht oder verkantet (schräg miteinander verschraubt) werden. Die Gewinde würden dadurch beschädigt und undicht.



## Einzelteile und Zubehör

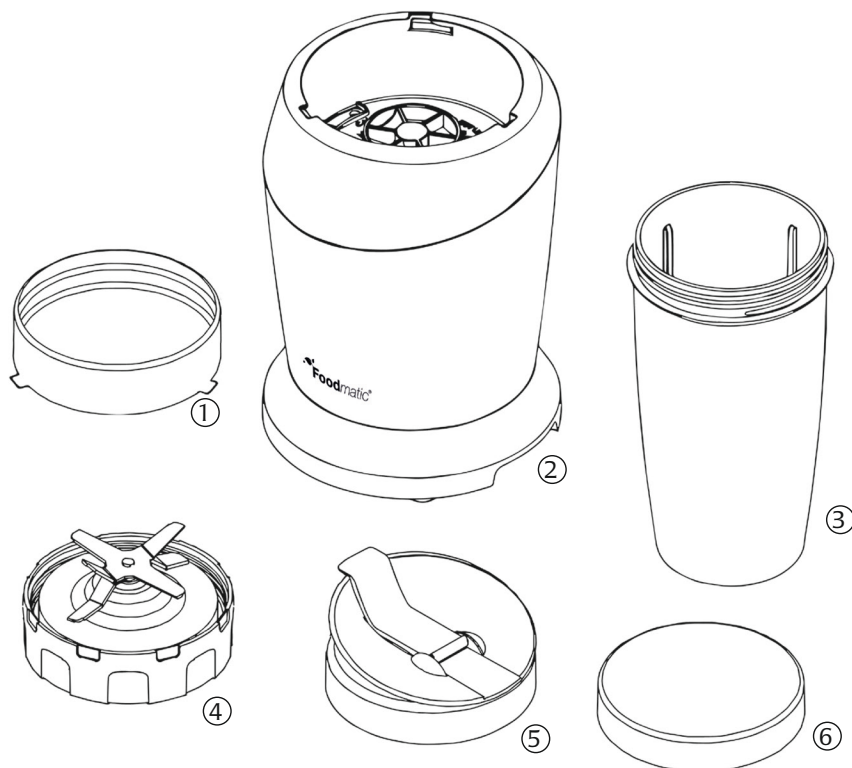


Abbildung ähnlich

- ① Adapterring Mixbehälter, ist fest mit dem Glas verbunden. (Artikel Nr.: 64040)
- ② Motorsockel Foodmatic PM1000 .
- ③ 2 Stück PM1000 Glasbehälter 0,8l Volumen. (Artikel Nr.: 64011)
- ④ 2 Stück PM1000 Mixwerk für Glasbehälter komplett.  
(Artikelnummer: 64018)
- ⑤ 2 Stück PM1000G Glasbehälter ToGo-Deckel. (Artikelnummer: 64017)
- ⑥ 2 Stück Mixer PM1000G Glasbehälter Verschlussdeckel. (Artikelnummer: 64015)

### HINWEIS:

Der Mixbehälter aus Glas kann beliebig mit dem im Lieferumfang enthaltenen Mixwerk und Deckeln kombiniert werden. Wenn Sie zusätzliche Deckel, Mixbecher und Mixwerke für das Gerät erwerben möchten, wenden Sie sich bitte an das Keimling Service-Center (siehe Seite 2).

## Vor der ersten Verwendung

**⚠Wichtig:** Der Foodmatic Personal Mixer ist ein leistungsstarker, kompakter Standmixer mit Glasbehälter. Einen Hochleistungsmixer kann er allerdings nicht ersetzen. Bitte vermeiden Sie es heiße, sehr harten oder gefrorene Lebensmittel sowie Eiswürfel zu verarbeiten und ihn über 30 Sekunden am Stück laufen zu lassen. So vermeiden Sie eine zu starke Belastung für die Klingen und des ganzen Systems. Zerkleinern Sie harte Zutaten, wie Gemüse und Wildkräuter im Vorhinein mit einem Messer - weichen Sie Nüsse, oder Trockenfrüchte über Nacht in Wasser ein. Gefrorene Lebensmittel bitte soweit antauen, bis die Oberfläche weich geworden ist. Eiswürfel ersetzen Sie am besten durch kaltes Wasser.

**⚠WARNUNG:** Niemals kleine Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Die Schneiden der Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Klingen nur am Klingensockel an, um Verletzungen zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Stromversorgung für den Betrieb des Gerätes geeignet ist. (siehe: 5 Minuten für Ihre Sicherheit) Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung. **Sollte der Glasmixbehälter eine Schlag bekommen haben oder runtergefallen sein, benutzen Sie ihn nicht weiter, auch wenn Sie keinen sichtbaren Riss entdeckt können!**

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind, schenken Sie dem Glasmixbehälter dabei besondere Beachtung (siehe: Einzelteile und Zubehör).
2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild.

- ⚠**
3. **WARNUNG:** Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder Scheuermittel, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Niemals den Motorsockel, die Klingen oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.
  3. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung. Waschen Sie die Mixbecher, Deckel und Klingen in warmer Spülmittellösung. Fassen Sie die Klingen dabei nur am Klingensockel an.
  4. Wischen Sie den Motorsockel mit einem feuchten, weichen Schwamm oder Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig (siehe: Pflege und Reinigung.).

**TIPP:** Mixbecher und Deckel können in der Spülmaschine gereinigt werden. Schrauben Sie die Klingen vorher vom Mixbecher ab. Legen Sie die Deckel immer in den oberen Korb.

# Bedienung

**⚠️ Warnung:** Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Das Gerät dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln und arbeitet daher mit scharfen, schnell rotierenden Klingen, die bei unsachgemäßer Handhabung oder Missbrauch schwere Verletzungen verursachen können. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Die Schneiden der Klingen sind scharf. Behandeln Sie die Klingen immer mit besonderer Vorsicht. Fassen Sie nicht auf die Schneiden und halten Sie die Klingen nur am Klingensboden.

Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, feuchtigkeitsbeständig und eben sein (siehe: 5 Minuten für Ihre Sicherheit). Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Motorsockel müssen stets frei zugänglich bleiben.

Achten Sie darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 20 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen zu halten. Lassen Sie mindestens 50 cm über dem Gerät frei, um ungehindert arbeiten zu können.

Vergewissern Sie sich immer vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Gerätes unbeschädigt und völlig trocken sind (siehe: 5 Minuten für Ihre Sicherheit). Niemals das Gerät verwenden, wenn Bauteile gebrochen, verbogen, angeschmolzen oder in anderer Weise beschädigt oder ungeeignet sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden. **Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb immer, dass der Mixbehälter aus Glas unversehrt ist sowie vollständig dicht verschlossen ist.** Wenn während des Betriebes Flüssigkeiten auslaufen, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel (siehe: Problembehandlung).

Lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Machen Sie dazwischen drei Minuten Pause. Wenn die Klingen stecken bleiben oder nur langsam arbeiten, nehmen Sie den Mixbecher sofort vom Motorsockel. Geben Sie etwas Wasser in den Mixbecher oder nehmen Sie einen Teil der Zutaten heraus.

**Lassen Sie das Gerät niemals mit leerem Mixbehälter laufen, um eine Überhitzung der Klingensbasis zu vermeiden!** Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Messer, Metallschaber) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Kunststoff oder Holz.

## Vorbereitungen

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor. Entfernen Sie alle nicht essbaren Teile und schneiden Sie die Lebensmittel in Würfel mit etwa 1 cm Kantenlänge.

**WICHTIG: Füllen Sie den Mixbecher nur maximal bis zur Markierung MAX ML, um eine Überlastung zu vermeiden. Füllen Sie keine heißen Lebensmittel ein. Andernfalls kann im Mixbecher ein Überdruck entstehen.**

2. Stellen Sie den Motorsockel auf eine geeignete Unterlage in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose (siehe: 5 Minuten für Ihre Sicherheit).
3. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät NICHT an die Stromversorgung angeschlossen ist und alle Bauteile unbeschädigt, sauber und trocken sind.

# Bedienung

4. Füllen Sie die Zutaten in den Mixbecher maximal bis zur Markierung **MAX ML**. Wenn Sie größere Mengen verarbeiten wollen, dann arbeiten Sie in mehreren Schritten in entsprechenden Portionen.

**WICHTIG:** Im Klingenboden befindet sich eine Dichtung aus Silikon, die dafür sorgt, dass der Inhalt des Mixbechers nicht ausläuft. Durch die Reinigung kann sich die Dichtung lockern. Vergewissern Sie sich deshalb vor jeder Verwendung, dass die Dichtung richtig eingelegt und sauber ist.

5. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung am Klingenboden an allen Stellen gut anliegt und völlig sauber ist. Setzen Sie dann die Klingen auf den Mixbecher. Achten Sie dabei darauf, das Gewinde nicht zu verkanten. Drehen Sie das Mixwerk ohne Gewaltanwendung handfest, so dass der Mixbecher dicht verschlossen ist.
6. Drehen Sie den Mixbecher dann um, so dass die Klingen unten sind. **Vergewissern Sie sich, dass der Mixbecher vollständig dicht ist.**

## Die Lebensmittel zubereiten

7. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
8. Setzen Sie den Mixbecher auf den Motorsockel. Dabei müssen die drei Zapfen des schwarzen Adapterringes in die Schlitze des Motorsockels gleiten.

**WICHTIG:** Sobald Sie den Mixbecher auf dem Motorsockel nach unten drücken, beginnt der Motor zu arbeiten. Halten Sie den Mixbecher gut fest, damit er nicht herunter fällt.

Bedenken Sie, dass das Gerät Ihre Lebensmittel in wenigen Sekunden verarbeitet und lange Bearbeitungszeiten daher unnötig sind. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Machen Sie dazwischen 3 Minuten Pause. Wenn die Klingen stecken bleiben oder nur langsam arbeiten, nehmen Sie sofort den Mixbecher vom Motorsockel. Geben Sie etwas Wasser in den Mixbecher oder nehmen Sie einen Teil der Zutaten heraus.

9. Drücken Sie den Mixbecher ohne Gewaltanwendung nach unten auf den Motorsockel. Der Motor beginnt sofort zu arbeiten.
10. Die meisten Lebensmittel verarbeiten Sie am besten in kurzen Pulsen. Drücken Sie den Mixbecher dazu gegen den Widerstand kurz nach unten und lassen Sie wieder los.
11. Wenn das Gerät bis zu 30 Sekunden kontinuierlich arbeiten soll, drehen Sie den nach unten gedrückten Mixbehälter einige Millimeter im Uhrzeigersinn, bis er fest auf dem Motorsockel verriegelt ist. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
12. Sobald die Lebensmittel die gewünschte Beschaffenheit erreicht haben, nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel. Wenn Sie den Mixbecher auf dem Motorsockel verriegelt haben, dann drehen Sie den Mixbecher gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Nehmen Sie den Mixbehälter dann nach oben vom Gerät ab.
13. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
14. Drehen Sie den Mixbecher mit den Klingen nach oben und schrauben Sie die Klingen gegen den Uhrzeigersinn ab. Fassen Sie die Klingen nur am Klingenboden an, um sich nicht zu verletzen und spülen Sie die Klingen unter fließendem Wasser ab.

**Tipp:** Machen Sie sich mit der Puls- und Dauerfunktion in Ruhe vertraut, indem Sie dazu den PM1000 nicht ans Stromnetz anschließen und den Mixbehälter leer lassen.

## Bedienung

**TIPP:** Sie können die Lebensmittel für einige Zeit im Mixbecher aufbewahren. Lösen Sie hierfür den Adapterring vom Mixbehälter, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn losdrehen. Schrauben Sie dazu einen der mitgelieferten Deckel auf den Mixbecher. Wenn Sie ein Getränk zubereitet haben, dann sollten Sie den ToGo-Deckel verwenden. Achten Sie auf jeden Fall darauf, dass die Lebensmittel im Mixbecher nicht verderben.

15. Reinigen Sie die verwendeten Bauteile möglichst bald nach der Verwendung. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung im Kapitel >Pflege und Reinigung<.

**WICHTIG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Die trockenen Klingen sollten Sie zur Aufbewahrung am besten auf einen leeren, sauberen und trockenen Mixbecher schrauben. Zusätzliches Zubehör können Sie unter [www.keimling.de](http://www.keimling.de) erwerben oder Sie fragen in unserem Keimling Service-Center (siehe Seite 2) nach.

## Geräte-Eigenschaften

Ihr neuer »Foodmatic® Personal Mixer PM1000G« kann herrliche und gesunde Mixgetränke zubereiten. Das Gerät arbeitet dazu mit sehr schnell rotierenden Klingen, die oben auf den Mixbecher aufgeschraubt werden. Zum Betrieb wird der Mixbecher dann über Kopf auf den Motorsockel gesetzt. Die Dichtung im Klingenboden sorgt dafür, dass der Inhalt nicht ausläuft.

Die besten Ergebnisse erreichen Sie in den meisten Fällen durch kurze Pulse.

Nach der Arbeit kann das Mixwerk wieder abgeschraubt werden. Dadurch wird auch die Reinigung von Klingen und Mixbecher einfach und unkompliziert.

Wenn Sie den Mixbecher mit einem der dafür vorgesehenen Deckel verschließen, können Sie die Lebensmittel für den späteren Gebrauch darin aufbewahren und müssen nicht umfüllen.

Verwenden Sie den einfachen Deckel zur Aufbewahrung. Der ToGo-Deckel ist für Getränke gedacht, die Sie damit ohne Abschrauben des Deckels ausgießen und portionieren können.

**⚠ WICHTIG:** Verarbeiten Sie keine heißen, sehr harten oder gefrorene Lebensmittel mit dem Gerät. Bei heißen Lebensmitteln würde sich ein Überdruck aufbauen, der zu Undichtigkeiten führen und das Gerät und seine Bauteile beschädigen kann. Außerdem können die Lebensmittel beim Öffnen stark spritzen. Lassen Sie heiße Lebensmittel unbedingt vor der Verarbeitung auf Raumtemperatur abkühlen! Hart, oder gefrorene Lebensmittel sind eine starke Belastung für die Klingen und können Schäden hervorrufen. Zerkleinern Sie harte Zutaten, oder weichen Sie diese vor dem Mixen über Nacht in Wasser ein. Gefrorene Lebensmittel bitte soweit antauen, bis die Oberfläche weich geworden ist.

### Sicherheitseinrichtungen

#### **⚠ Warnung**

- Eine Sicherheitsvorrichtung sorgt dafür, dass Sie das Gerät nur mit dem dafür vorgesehenen Mixbecher betreiben können (siehe: »Bedienung«). Versuchen Sie niemals, das Gerät mit ungeeigneten oder beschädigten Bauteilen zu betreiben.
- Wenn der Motor zu heiß wird, schaltet ein Überhitzungsschutz das Gerät automatisch AUS. Wenn der Motor unerwartet plötzlich stehen bleibt, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie etwa **30 Minuten bis der Motor abgekühlt ist**. Danach können Sie das Gerät wieder verwenden.

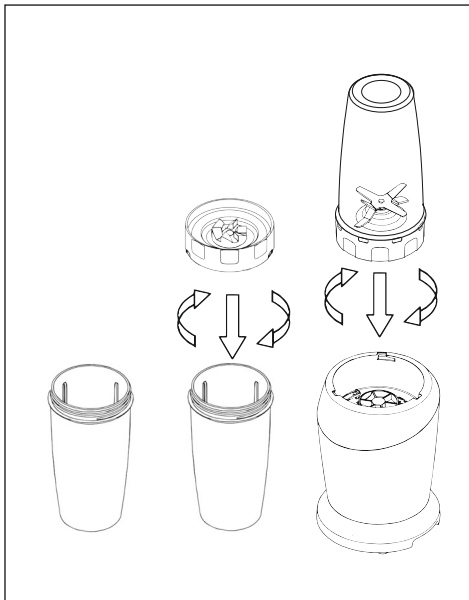
# Geräte-Anwendung

## Empfohlene Verwendung

Sie können Ihren neuen »Foodmatic® Personal Mixer« für zahlreiche Arten der Lebensmittelzubereitung verwenden.

- Mixen
- Smoothies
- Shakes
- Suppen
- Saucen
- Salsa
- Pestos
- Pürees

## Zusammensetzen



## Auseinandernehmen

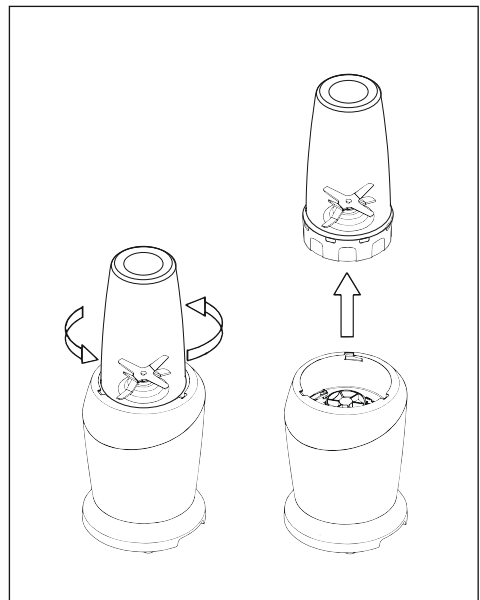


Abbildung ähnlich

## Pflege und Reinigung

**⚠️ WARNUNG:** Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen und / oder das Gerät reinigen.

Niemals in die Antriebs-Kupplung auf dem Motorsockel fassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Die Klingen sind scharf! Behandeln Sie diese darum mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden. Fassen Sie die Klingen nur am Klingenboden an. Versuchen Sie niemals, die Klingen zu zerlegen oder vom Klingenboden abzunehmen.

**⚠️ ACHTUNG:** Stellen Sie das Gerät und seine Bauteile nicht auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindlichen Oberflächen ab.

Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Desinfektions-, Lösemittel), Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfschwämme) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder über das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. Der Mixbecher und die Deckel können Sie in der Spülmaschine reinigen, aber NIEMALS den Motorsockel, das Mixwerk oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

Niemals Gewalt anwenden!

Sie sollten es generell vermeiden, die Lebensmittel nach der Verarbeitung im Mixbecher antrocknen oder verderben zu lassen. Sie sollten die verarbeiteten Lebensmittel auch nicht zu lange im Mixbecher aufbewahren. Schrauben Sie nach der Verarbeitung die Klingen vom Mixbecher und spülen Sie die Klingen ab. Verschließen Sie bei Bedarf den Mixbecher mit einem der Deckel. Reinigen Sie den Mixbecher nach dem Ausleeren mit etwas Spülmittellösung nach den folgenden Anleitungen. Dadurch verhindern Sie, dass Lebensmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen und halten das Gerät immer hygienisch sauber.

### Den Motorsockel reinigen

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie den Mixbecher vom Gerät ab. Wenn Sie den Mixbecher auf dem Motorsockel verriegelt haben, dann drehen Sie den Mixbecher gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Nehmen Sie den Mixbecher dann nach oben vom Gerät ab.
3. Reinigen Sie den Motorsockel mit einem angefeuchteten Tuch und trocknen Sie den Motorsockel danach gut ab. Lassen Sie den Motorsockel danach noch 1 Stunde an der Luft trocknen, wo er für kleine Kinder unerreichbar ist.

### Die Selbstreinigung des Gerätes verwenden

Wenn Sie vor allem Getränke hergestellt und sehr flüssige Lebensmittel verarbeitet haben, dann können Sie Mixbecher, Deckel und Klingen mit etwas Spülmittellösung sehr schnell reinigen. Verfahren Sie dazu nach folgender Anleitung.

**⚠️ WARNUNG:** Die Klingen sind scharf. Fassen Sie die Klingen nur am Klingenboden an. Füllen Sie den Mixbecher nicht über die Markierung MAX, um eine Überhitzung oder ein Auslaufen zu vermeiden.



## Pflege und Reinigung

Füllen Sie **keine heißen Flüssigkeiten** in den Mixbecher. Die Spülmittellösung für die Reinigung darf maximal handwarm sein.

1. Spülen Sie Mixbecher und Klingen mit klarem Wasser ab.

**TIPP:** Faserige Lebensmittel hinterlassen eventuell hartnäckige Faserreste an den Klingen. Entfernen Sie diese Reste zunächst mit einer kleinen, weichen Bürste (Beispiel: Zahnbürste). Achten Sie dabei unbedingt darauf, sich nicht an den Klingen zu verletzen. Fassen Sie die Klingen nur am Klingenboden an.

2. Füllen Sie den Mixbecher bis zur Markierung MAX mit lauwarmer Spülmittellösung und schrauben Sie die Klingen wieder auf den Mixbecher. Wenn hartnäckige Lebensmittelreste an den Innenseiten des Mixbechers kleben, dann lassen Sie die Spülmittellösung im Mixbecher etwa 10 Minuten einweichen.
3. Lassen Sie das Gerät mit Pulsen ca. 10 Sekunden arbeiten (siehe: Bedienung).
4. Wenn der Mixbecher sauber ist, dann nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel ab und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Schrauben Sie die Klingen ab und spülen Sie alle Teile sorgfältig mit klarem Leitungswasser. Bei weiteren Lebensmittelresten auf den Teilen, evtl. mit einer Spülbürste nachbearbeiten.
5. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab und lassen Sie diese an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort an der Luft trocknen. Legen Sie bei Bedarf die Dichtung am Klingenboden wieder richtig ein.
6. Wickeln Sie das Mixwerk am besten in ein Tuch, um sie nach der Reinigung gegen unbeabsichtigte Berührung zu schützen, oder schrauben Sie diese auf einen leeren Mixbehälter

**ACHTUNG:** Niemals den Motorsockel, das Mixwerk oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen. Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien oder Scheuermittel, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände.

**TIPP:** Achten Sie darauf, die Silikon-Dichtung am Klingenboden nicht zu beschädigen oder zu verlieren. Die Dichtung kann sich bei der Reinigung eventuell locken. Vergewissern Sie sich deshalb nach der Reinigung, dass die Dichtung noch in der dafür vorgesehenen Rille richtig eingelegt ist.

# Aufbewahrung

**⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen.** Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen und zur Aufbewahrung wegstellen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

Achten Sie immer darauf, dass niemand die Schneiden der Klingen unbeabsichtigt berühren kann. Fassen Sie die Klingen immer nur am Klingensboden an.

**⚠️ ACHTUNG: Niemals das Gerät am Netzkabel oder Mixbecher halten, wenn Sie das Gerät bewegen.** Fassen Sie stattdessen immer den Motorsockel an beiden Seiten unten an.

Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und für **kleine Kinder unzugänglich ist**. Stellen Sie das Gerät aufrecht auf eine saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Niemals das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals an den Kabeln ziehen oder reißen. Verwenden Sie die Bauteile und Zubehör des Gerätes niemals für andere Geräte oder zu einem anderen Zweck als in diesem Heft beschrieben.

Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: ·Pflege und Reinigung).

1. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile (siehe: Pflege und Reinigung).

**HINWEIS:** Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann sollten Sie die Klingen NICHT auf einen der Mixbecher schrauben, da sich bei luftdicht verschlossenen Gefäßen nach mehreren Tagen unangenehme Gerüche bilden können

3. Wickeln Sie die Klingen in ein sauberes Tuch, um die Schneiden vor Staub und unbeabsichtigter Berührung zu schützen.
4. Fassen Sie den Motorsockel mit beiden Händen an den Seiten an und stellen Sie das Gerät aufrecht auf eine geeignete Oberfläche, von der es nicht herunter fallen kann und **zu der kleine Kinder keinen Zugang haben**.
5. Legen Sie das Netzkabel lose um das Gerät. Bewahren Sie das Zubehör des Gerätes zusammen mit dem Gerät auf.

# Problemebehebung

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten/ oder der Motor arbeitet nicht oder die Klängen drehen sich nicht.	Der Stecker steckt nicht richtig in der Wand-Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker korrekt in die Wand-Steckdose.
	Die Sicherheitsverriegelung ist aktiv. Die Zapfen am Mixbecher greifen nicht in die Schlitze am Motorsockel oder Sie drücken den Mixbecher nicht fest genug nach unten.	Achten Sie darauf, die Gewinde nicht zu verkanten, wenn Sie die Klängen auf den Mixbecher schrauben. Führen Sie die Zapfen am Mixbecher in die Schlitze am Motorsockel ein und drücken Sie den Mixbecher nach unten.
	Die Klängen blockieren	Nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel und entfernen Sie das Hindernis. Verarbeiten Sie die Lebensmittel in kurzen Pulsen.
	Der Überhitzungsschutz hat angesprochen	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel und lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen. Versuchen Sie es erneut.
Deckel oder Klängen lassen sich nicht auf den Mixbecher schrauben.	Klängen oder Deckel haben sich beim Aufschrauben verkantet (schräg aufgeschraubt)	Die Klängen und Deckel dürfen beim Aufschrauben nicht schräg auf den Mixbecher gehalten werden.
Die Lebensmittel sind zu fein, wässrig oder warm.	Die Lebensmittel wurden zu lange bearbeitet.	Arbeiten Sie am besten mit der Pulsfunktion. Das Gerät braucht oft nur Sekunden, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

# Problembhebung

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Die Lebensmittel sind ungleichmäßig zerkleinert.	Es ist zu wenig Flüssigkeit im Mixbehälter. Die Lebensmittel haften an den Innenseiten des Mixbechers.	Füllen Sie mehr Flüssigkeiten in den Mixbehälter und lösen Sie die festhaftenden Lebensmittel von den Innenseiten des Mixbechers. Arbeiten Sie in kurzen Pulsen.
Die Klingen lassen sich nicht vom Mixbehälter abschrauben.	Die Füllmenge im Mixbehälter wurde überschritten, oder der Mixbehälterinhalt war zu heiß.	Verringern Sie die Füllmenge auf 500 ml und lassen Sie den Inhalt auf Raumtemperatur abkühlen.
	Die maximale Laufzeit von 30 Sekunden wurde überschritten.	Verkürzen Sie die Verarbeitungszeit. Arbeiten Sie in kurzen Intervallen. Greifen Sie von unten, innen in das Mixwerk, um mehr Kraft aufwenden zu können. Legen Sie dazu evtl. ein Tuch in Ihre Hand
Der Mixbecher ist undicht.	Die Klingen oder der Deckel sind nicht richtig aufgeschraubt. Das Gewinde ist verkantet.	Schrauben Sie die Klingen oder den Deckel nach der Anleitung im Abschnitt 'Bedienung' auf den Mixbecher. Achten Sie darauf, die Klingen oder den Deckel nicht schräg auf den Mixbecher zu schrauben.
	Die Dichtung im Klingenboden oder am Deckelrand ist nicht richtig eingelegt.	Vergewissern Sie sich vor jedem Zusammenbau, dass die Dichtung an allen Stellen gut anliegt.
Der Motor läuft nach dem Abnehmen des Mixbechers dauerhaft weiter.	<b>Dies ist ein ernstes Problem!</b>	<b>Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose</b> und wenden Sie sich an das Keimling Service-Center (siehe Seite 2).

# Rezepte

## Sonnenblumenkern-Dips in 3 Variationen

### Zutaten für das Grundrezept:

- 200 g Sonnenblumenkerne (eingeweicht)
- 1 Zwiebel (ca. 50 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Keimling Olivenöl Vita Verde
- 1 Prise Salz & Pfeffer

### Für Paprika-Dip zusätzlich:

- 1 TL Paprikapulver scharf ½
- Paprikaschote, rot (ca. 125 g)
- 300 ml Wasser, gefiltert
- Saft von 1-1,5 Zitronen

### Für Asia-Dip zusätzlich:

- 1 TL Curry-Pulver
- 1 TL Ingwer, gehackten
- ½ TL Kurkuma
- 1 Schnitz Mango (frisch oder vorab in Wasser eingelegte getrocknete Keimling Mango)

### Für den Kräuter-Dip:

- jeweils 50 g frischen Schnittlauch, Petersilie
- 2 Zweige Rosmarin (oder andere Kräuter)

### Zubereitung:

Für die Grundmischung die Zutaten im Mixbehälter des »Foodmatic® Personal Mixer PM1000« zu einer cremigen Masse mixen. Anschließend in ca. gleich große Teile aufteilen und mit den weiteren Zutaten erneut aufmischen:

Für den Paprika-Dip die Paprikaschote vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln, mit den restlichen Zutaten gut mixen.

Für den Curry-Dip die Zutaten mischen und mit dem PM1000 gut aufmischen.

Für den Kräuterdip die Kräuter waschen und grob hacken. Den Rosmarin ohne Stiel mit den restlichen Zutaten im »Foodmatic® Personal Mixer PM1000« aufmischen. Eventuell beim Mixen noch etwas Wasser zugeben. Dazu passt hervorragend frisches Gemüse zum Dippen oder auch die Keimling Kracker und Brote.



**Hinweis: Bitte beachten Sie bei allen Rezepten die maximale Füllhöhe des Mixbechers!**

## Rezepte

### Grüner Smoothie mit Mango und Orange

Zutaten für 1 Portionen:

1 Hand voll Feldsalat

100 g Gurke

1 Orange (ca. 125 g)

1 Scheibe Keimling Mango, getr. (eingeweicht)

½ Bund Petersilie

250 ml Wasser

Zubereitung:

Die Orange schälen und zusammen mit der Gurke und der Petersilie klein schneiden. Alle Zutaten mit dem Wasser im Mixbehälter des »Foodmatic® Personal Mixer PM1000G« in 30 sec zu einem cremigen Smoothie mixen. Direkt ins Glas füllen und servieren. Oder den Mixbehälter mit dem ToGo-Deckel verschließen und unterwegs genießen.

**Hinweis: Bitte beachten Sie bei allen Rezepten die maximale Füllhöhe des Mixbechers!**



## Rezepte

### Spritziges Feigen-Spirulina-Dressing

Zutaten für 4 Personen:

Saft von ½ Zitrone

100 g Keimling Goldfeigen (eingeweicht)

1 TL Keimling® Roher Agavendicksaft

Pfeffer & Salz nach Belieben

1 TL Keimling® Spirulina Presslinge

8 EL Keimling® Hanföl

Zubereitung:

Die Zitrone entsaften und den Saft mit den restlichen Zutaten – bis auf das Hanföl – im Mixbehälter des »Foodmatic® Personal Mixer PM1000G« 30 Sekunden fein pürieren. Anschließend das Öl zufügen und nochmals kurz aufmixen. Abschmecken und über den vorbereiteten Salat geben oder zum Salatbuffet reichen.

**Hinweis: Bitte beachten Sie bei allen Rezepten die maximale Füllhöhe des Mixbechers!**



# Rezepte

## Samtige Rote-Beete-Suppe mit Mandelcreme

### Zutaten für 2 Portionen:

#### Für die Suppe:

- ½ Zwiebel (ca. 50g)
- 1 EL Olivenöl Raggia di San Vito 100 g
- rote Bete 50 g
- Orange (geschält)
- 50 g Stangensellerie
- 100 g Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Apfelessig in Rohkost-Qualität
- 200 ml Wasser
- Pfeffer & Salz nach Belieben

#### Mandelcreme Topping:

- 4 EL Mandelpüree, roh
- 1 EL Zitronensaft, frisch
- 150 ml Wasser
- 1 Prise Salz

frische Kräuter für die Deko

### Zubereitung:

Die rote Bete schälen und klein würfeln. Orange, Sellerie und Tomaten ebenfalls würfeln und mit den restlichen Zutaten im Mixbehälter des »Foodmatic® Personal Mixer PM1000G« zu einer cremigen Suppe innerhalb von 30 Sekunden vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Suppenschalen füllen.

Anschließend die Zutaten für die Mandelcreme im Mixbehälter des »Foodmatic® Personal Mixer PM1000G« in 15 Sekunden schaumig mixen und als Topping auf die Suppe geben. Zum Schluss mit frischen Kräutern dekorieren und servieren.

**Hinweis: Bitte beachten Sie bei allen Rezepten die maximale Füllhöhe des Mixbechers!**



Weitere Rezeptideen finden Sie auch unter [www.rohkost.de](http://www.rohkost.de) oder [www.rohkost.at](http://www.rohkost.at).

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihr Keimling-Team



# Garantiebestimmungen

Die Keimling Naturkost GmbH gewährt auf alle Teile des Foodmatic® Personal Mixer PM1000G eine gesonderte Garantie nach den nachstehenden Bedingungen. Die gesetzlichen Gewährleistungsvorschriften sowie die sich aus dem Produkthaftungsgesetz ergebenden Ansprüche bleiben hiervon unberührt. Eventuelle Ansprüche des Käufers auf Nacherfüllung und Schadensersatz bei Mängeln bleiben bei Vorliegen der entsprechenden Voraussetzungen daneben erhalten.

## 1. Garantiedauer

2 Jahre Garantie gelten für alle Teile des Foodmatic® Personal Mixer PM1000 und ist gültig ab Kaufdatum (Datum der Rechnung) bei privater Nutzung.

## 2. Garantieinhalt

Die Garantie umfasst Material-, Konstruktions- und Fertigungsfehler, vorausgesetzt, dass der Mangel bereits bei Lieferung vorhanden war und das Gerät vom Käufer sachgemäß behandelt wurde. Die Garantie beinhaltet entweder die kostenlose Reparatur, den Aus-tausch des defekten Teils bzw. der defekten Teile oder den Austausch des gesamten Geräts gegen ein gleichwertiges Gerät. Der Keim-ling Naturkost GmbH obliegt insoweit das entsprechende Wahlrecht.

## 3. Garantiefall

Bei Auftreten eines Störfalls/Mangels ist vor dem Einsenden des Geräts umgehend das Service-Center (telefonisch (siehe Hinweis unter 8) oder schriftlich per Email oder Fax) zu informieren und diesem ist das aufgetretene Problem ausführlich zu schildern. Kann das Problem auf diesem Wege nicht gelöst werden, ist das gesamte gründlich gereinigte\* (siehe unter 5.)

4) Gerät inklusive aller Zubehörtteile transportsicher zu verpacken und an die Keimling Naturkost GmbH zu senden.

## Dem Paket sind die nachfolgenden Informationen und Dokumente beizufügen:

- Name, Vorname, Adresse (zusätzlich außen auf dem Paket anzugeben)
- Serien-Nr. und Modell-Nr.
- Kaufdatum
- Original des Kaufbeleges
- aussagekräftige Fehlerbeschreibung
- Bei Beschädigung durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer

## 4. Verpackung

Es wird empfohlen, den Originalkarton für den Versand zu verwenden. Sollte eine andere Verpackung verwendet werden, ist dafür zu sorgen, dass diese fachgerecht gegen die typischen Gefahren eines Versandes schützt und entsprechende Schutzvorrichtungen aufweist. Eine bloße Pappverpackung mit Papierpolsterung reicht nicht aus. Für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verpackung wird von der Keimling Naturkost GmbH keine Haftung übernommen und die Garantie entfällt. Das Service-Center gibt Auskunft über die Art des Versandes und der hierdurch anfallenden Kosten.

## 5. Reinigung

Werden die Einzelteile oder wird das Gerät nicht gereinigt eingesendet, berechnet Keimling Naturkost GmbH eine angemessene Pauschale für die Reinigung. Dem Käufer bleibt der Nachweis überlassen, dass geringere Kosten als die Pauschale für die Reinigung angefallen sind.

## 6. Entfallen des Garantieanspruchs

Der Garantieanspruch entfällt

- bei unsachgemäßer Bedienung, Behandlung und Lagerung (z. B. Schäden durch Feuchtigkeit, hohe Temperaturen)
  - bei Reparaturen, Reparaturversuchen, Änderungen jeglicher Art und bei Einsatz von fremden Ersatzteilen usw., die von jemand anderem als von Keimling Naturkost GmbH oder von ihr autorisierten Betrieben vorgenommen wurden
  - bei unsachgemäßer Transportverpackung und unsachgemäßem Transport
  - bei unsachgemäßen mechanischen Einwirkungen auf das Gerät oder auf Teile des Gerätes
  - bei sämtlichen Ereignissen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Gerätes begründet sind, wie z.B. bei Sturz, Aufprall, Beschädigung, Brand, Erdbeben, Überschwemmungsschäden, Blitzschlag, etc.
  - sofern kein Kaufnachweis vorgelegt wird
  - bei Nutzung außerhalb privater Zwecke, insbesondere bei gewerblicher Nutzung
- Die Kosten, die Keimling Naturkost GmbH dadurch entstehen, dass der Käufer eine Ware zurücksendet, obwohl weder ein Gewährleistungsfall noch ein Recht zur Rückgabe vorliegt sind vom Käufer zu übernehmen.

## 7. Vertragspartner und Service Center:

Keimling Naturkost GmbH  
Zum Fruchthof 7a  
D 21614 Buxtehude Deutschland

Geschäftsführender Gesellschafter: Winfried Holler  
Registergericht: Amtsgericht Tostedt  
HRB 120742  
Ust-Id.Nr.: DE 175 693 369

**Telefon: 04161/51 16 0**  
(Intern.: 0049 4161/51 16 0)  
**Telefax: 04161/51 16 16**  
(Intern.: 0049 4161/51 16 16)  
**Email: naturkost@keimling.de**

## 8. Telefongebühren

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass durch die Kontaktaufnahme mit dem Service-Center Telefongebühren anfallen können.

## 9. Datenschutzhinweis

Einzelheiten bzgl. der Erhebung, Verarbeitung und Nutzung Ihrer Daten entnehmen Sie bitte unseren Hinweisen zum Datenschutz.

Stand: 08/2020

# Technische Daten

Gegenstand	Foodmatic® Personal Mixer PM1000G XL
Modell	PM1000
Nennspannung	220 - 240 V ~
Frequenz	50/80 Hz
Nennaufnahme	1000 - 1200 W
Maße (B x T x H)	145 x 145 x 380 mm
Gewicht	3,18 Kg



CE: Das Produkt entspricht den grundlegenden Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien. Ein Konformitätsbewertungsverfahren wurde durchgeführt.



## Wichtiger Hinweis

Dieser Hinweis gilt ausschließlich für Verbraucher in Deutschland. Verbraucher anderer Länder informieren sich bitte bei ihrem zuständigen Entsorgungsbetrieb.

### Informationspflichten gegenüber den privaten Haushalten gemäß § 18 ElektroG

1. Gemäß § 17 ElektroG sind wir unter den dort genannten Bedingungen verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte unentgeltlich zurückzunehmen. Dieser gesetzlichen Verpflichtung kommen wir über das Internetportal [elektroretoure24](https://www.elektroretoure24.de) nach. Detaillierte Informationen zum genauen Umfang unserer Rücknahmepflichten und den von uns geschaffenen Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten erhalten Sie über den nachfolgenden Link:

<https://www.elektroretoure24.de/KeimlingNaturkost>

2. Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Danach ist insbesondere die Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten über die Restmülltonne oder die gelbe Tonne untersagt. Das nachfolgend dargestellte und auf Elektro- und Elektronikgeräten aufgebrachte Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern weist zusätzlich auf die Pflicht zur getrennten Erfassung hin.



Durch die getrennte Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zu einem nachhaltigen Umgang mit Ressourcen und Wertstoffen.

3. Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass sie gesetzlich verpflichtet sind, vor der Abgabe dieser Altgeräte die Altbatterien und Altakkumulatoren zu entnehmen, sofern diese nicht von den Altgeräten umschlossen sind
4. Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.