

Handhabung

Wenn Sie eine unserer ZauberStab-Vorführungen gesehen haben, werden Sie bestätigen können, dass die Handhabung spielerisch leicht ausgesehen hat. Auch Sie können nach etwas Übung und einer kurzen Gewöhnungsphase ebenso gut mit dem ZauberStab umgehen.

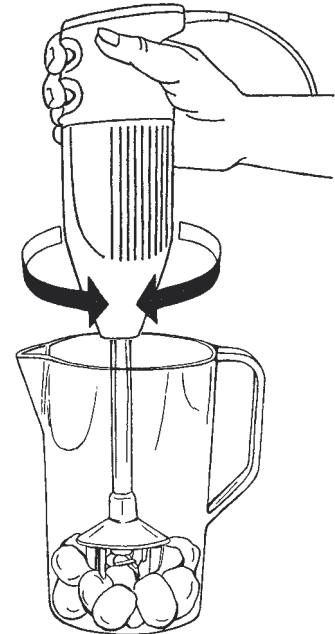
Prinzipiell benötigen Sie für die Handhabung des ESGE-ZauberStabes nur die nachfolgenden 3 Handbewegungen.

1. DAS DREHEN

Immer wenn Sie mit dem Multi-Messer etwas zerkleinern, so drehen Sie dabei den ZauberStab während den Auf- und Abbewegungen leicht aus dem Handgelenk.

Üben Sie das am besten mit einer Hand voll roher Kartoffeln. Beginnen Sie beim ersten Üben mit einer kleineren Menge. Geben Sie geschälte und geviertelte Kartoffeln in den Messbecher. Nun stecken Sie das Multi-Messer auf den ZauberStab und anschließend den Netzstecker in die Steckdose. Halten Sie den ZauberStab in den etwa halbvoll gefüllten Messbecher und schalten Sie Stufe II ein. Drehen Sie während der Arbeit den ZauberStab stets leicht aus dem Handgelenk heraus, hochheben und auf die Masse hinunterfallen lassen.

Drücken und stampfen Sie nicht zu stark, die Kraft hat der ZauberStab.



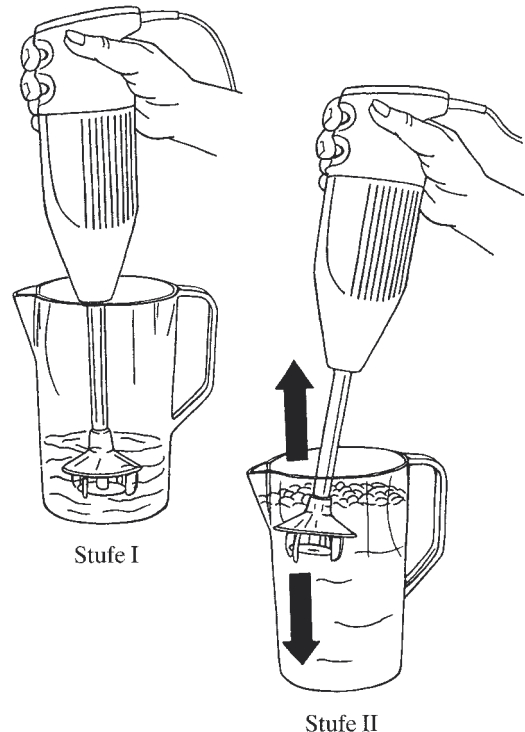
HINWEIS: Den Feinheitsgrad bestimmen Sie durch die Länge der Arbeitsdauer.

Handhabung

2. DAS HOCHZIEHEN

Wenn Sie es bisher gewohnt waren, mit einem Rührgerät zu arbeiten, so kann es passieren, dass Sie mit dem ZauberStab anfangs zu oft rühren. Gerade beim Sahneschlagen oder bei sämtlichen Creme- und Schaumspeisen musste bisher viel gerührt werden. Beim ZauberStab macht die hohe Umdrehungszahl das Rühren von Hand überflüssig.

Üben Sie das Hochziehen am besten mit 1 EL Instandkaffee und $\frac{1}{8}$ l möglichst kaltem Leitungswasser. Geben Sie das Wasser und den Instandkaffee in den Messbecher und stellen Sie den ZauberStab mit der Schlagscheibe hinein. Nun den ZauberStab auf Stufe II einschalten und einige Sekunden ruhig auf dem Boden stehen lassen. Jetzt den ZauberStab schräg stellen und ihn langsam an der Wand des Messbechers hochziehen. Ziehen Sie den ZauberStab so lange hoch soweit die Masse im Messbecher mitsteigt. Steigt die Masse nicht mehr mit, gehen Sie wieder auf den Boden des Messbechers zurück und wiederholen den Vorgang solange, bis Sie Wasser und Instandkaffee steif geschlagen haben. Sollte dies gelungen sein, so vollenden Sie das Rezept mit den restlichen Zutaten (Rezept siehe Seite 61).



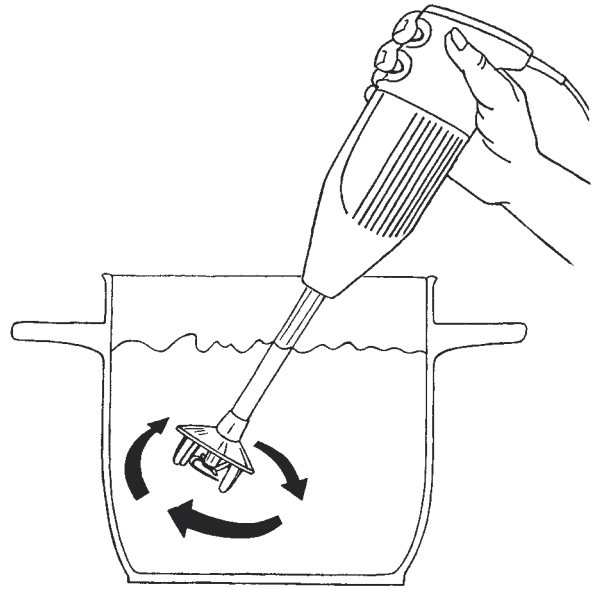
HINWEIS: „Echte“ Sahne wird wegen der hohen Umdrehungszahl lediglich auf Stufe I geschlagen.

Handhabung

3. DAS PASSIEREN

Immer wenn Sie im Kochtopf oder in anderen Gefäßen etwas mit dem ZauberStab passieren, achten Sie lediglich darauf, dass Sie den ZauberStab erst dann einschalten, wenn zumindest die Schutzhaube in die Masse eingetaucht ist. Wenn Sie den ZauberStab einschalten, bevor die Schutzhaube in der Masse ist, spritzt der Inhalt des Kochtopfes herum.

Üben Sie am besten gleich mit irgendeinem alltäglichen Rezept. Etwa bei Suppen, Saucen, Marmelade, Mixgetränken oder etwas Ähnlichem. Am einfachsten mit einer Bananenmilch: Nach Belieben Milch, Banane, Zucker und Honig und einen Spritzer Zitronensaft in den Messbecher geben, den ZauberStab mit dem Multi-Messer hineinstellen, auf Stufe II einschalten und durchpassieren.



TIPP: » Sollten Sie einmal zu wenig Masse haben, halten Sie einfach den Topf schräg, um unerwünschtes Spritzen zu vermeiden.