



Bedienungs- anleitung

AMBIANO

KLASSISCHE KÜCHENMASCHINE



Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung.*

Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.*

Ihr Hofer-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer-Serviceportal unter www.hofer-service.at.



* Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

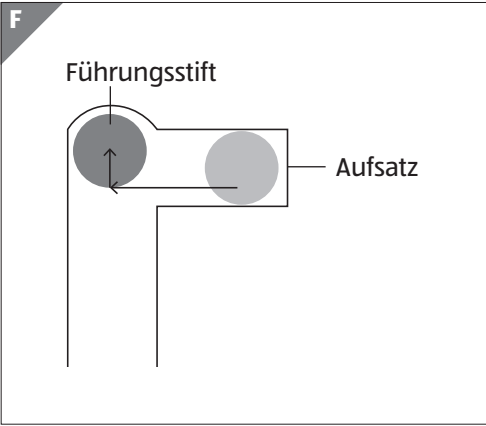
Inhaltsverzeichnis

Übersicht	4
Lieferumfang/Geräteteile	6
Allgemeines	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	7
Zeichenerklärung und weitere Informationen.....	7
Sicherheit	8
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
Sicherheitshinweise.....	8
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten.....	9
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten.....	9
Gefahren beim Betrieb der klassischen Küchenmaschine.....	11
Aufbau und Montage	13
Vor dem ersten Gebrauch.....	13
Bedienung	14
Benutzung des Gerätes.....	14
Rezeptbeispiele	20
Teig für Spritzgebäck.....	20
Rezeptbeispiel zum Erstellen von Mayonnaise.....	20
Grundzubereitungen für die Verwendung der verschiedenen Zubehörteile.....	21
Geschwindigkeitstabelle	23
Wartung, Reinigung und Pflege	24
Reinigung der Zubehörteile.....	24
Störung und Behebung	25
Technische Daten	26
Konformitätserklärungen	26
Entsorgung	26
Verpackung entsorgen.....	26
Gerät entsorgen.....	26



A





Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Geschwindigkeitsregler mit Ein-/Aus-Funktion
 - 2 Entriegelungstaste
 - 3 Antriebsarm
 - 4 Rührschüssel
 - 5 MAX-Markierung (Rührschüssel)
 - 6 Befestigungsplatte
 - 7 Spritzschutzdeckel
 - 8 Antrieb
- Zubehör:**
- 9 Schneebesen
 - 10 Knethaken
 - 11 Rührbesen
 - 12 Bedienungsanleitung und Garantiekarte (ohne Abb.)

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser klassischen Küchenmaschine. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie die klassische Küchenmaschine einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an der klassischen Küchenmaschine führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die klassische Küchenmaschine an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung und weitere Informationen

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Darstellung von zusätzlichen Informationen.



Bedienungsanleitung lesen und beachten!

Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

⚠️ WARNUNG!

bezieht sich auf Personenschäden

HINWEIS!

bezieht sich auf Sachschäden



Vorsicht! Quetschgefahr!



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärungen“):
Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der relevanten EG-Richtlinien.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ bestätigt, dass dieses Gerät bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist. Das Prüfsiegel bestätigt die Konformität dieses Gerätes mit dem Produktsicherheitsgesetz.



Das Gerät entspricht der Schutzklasse II.



Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).

Sicherheit

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zum Quirlen, Kneten und Mischen etc. von Zutaten in der Edelstahlschüssel bestimmt. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG!

Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – **Erstickungsgefahr!**

Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt

lassen, bevor Sie Zubehörteile anbringen oder entfernen und bevor Sie es reinigen. Ziehen Sie immer den Netzstecker ab, niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**

- Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z. B. über einen 3er-Steckdosenverteiler) an dieselbe Steckdose angeschlossen werden.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf – **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**
- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**
- Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.

- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.

Gefahren beim Betrieb der klassischen Küchenmaschine

- Vermeiden Sie Berührungen mit beweglichen Teilen. Um Personen- oder Sachschäden zu verhindern, darauf achten, dass Hände, Haare, Kleidung und andere Gegenstände während des Rührvorgangs nicht in die Rührschüssel gelangen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose. **Stromschlaggefahr!**
- Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange sich Speisen oder Flüssigkeiten darin befinden.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör. Bei Verwendung von nicht Original-Zubehörteilen ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Original-Zubehör entfällt jede Haftung. Bei der Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, spritzunempfindliche Fläche, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein.
- Füllen Sie die Rührschüssel nicht über die „Max“-Markierung.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls ohne Zutaten, der Motor könnte überhitzen. Das Gerät höchstens 4 Minuten am Stück betreiben bzw. die Angaben zu den Grundzubereitungen ab Seite 21 befolgen. Lassen Sie das Gerät danach min. 5 Minuten abkühlen bevor Sie es weiter verwenden. Spätestens nach 3 aufeinanderfolgenden Durchgängen empfehlen wir

Ihnen das Gerät ca. 60 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen zu lassen.

- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Bei einer evtl. Überhitzung des Motors wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz abgeschaltet. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät ab, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne die vorschriftsmäßig angebrachte Rührschüssel mit Spritzschutzdeckel.

Verletzungsgefahr!

- Beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen muss vorsichtig umgegangen werden.
- Reinigen Sie Flächen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, wie im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Aufbau und Montage

Vor dem ersten Gebrauch

⚠️ WARNUNG!

Bitte überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät sowie die Zubehörteile befinden sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.
- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf. Achten Sie dabei auf eine ebene, trockene und rutschfeste Standfläche.

Bedienung

Benutzung des Gerätes

HINWEIS!

Betreiben Sie das Gerät keinesfalls länger als 4 Minuten am Stück und lassen Sie es danach auf Raumtemperatur abkühlen.

⚠️ WARNUNG!

Achten Sie stets darauf, dass die Schüssel nicht über die „MAX“-Markierung befüllt ist.

⚠️ WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät nach jedem Vorgang am Geschwindigkeitsregler (auf Position „0“) ab und trennen es danach vom Netz.

⚠️ WARNUNG!

Achten Sie unbedingt darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf Position „0“ steht, bevor Sie das Gerät an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen.



Die Füllmenge sowie die Geschwindigkeit sind in hohem Maße von der Konsistenz der Zutaten abhängig (zäher, fester Teig oder wässrige Brühe). Passen Sie daher die Füllmenge und die Geschwindigkeit jeweils an die verwendeten Zutaten an. Sie vermeiden dadurch unnötiges Spritzen und eine mögliche Überlastung der Antriebseinheit.

⚠️ WARNUNG!

Schließen Sie das Gerät immer erst dann an die Schutzkontakt-Steckdose an, wenn alle Teile vorschriftsmäßig angebracht sind.



Der Geschwindigkeitsregler kann auch für die so genannte „Impulsfunktion“ genutzt werden, das bedeutet Kurzbetrieb bei voller Leistung. Drehen Sie hierfür den Geschwindigkeitsregler kurzzeitig gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „P“, so dass das Gerät nach dem Loslassen des Geschwindigkeitsreglers wieder ausgeschaltet ist. Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie z. B. Flüssigkeiten nur kurz, aber mit hoher Geschwindigkeit rühren möchten.

⚠️ WARNUNG!

Verwenden Sie die Impulsfunktion P nur bei Zutaten mit geringer Festigkeit und in geringen Mengen.

⚠️ WARNUNG!

Vor dem Anbringen oder Abnehmen bzw. Auswechseln von Zubehörteilen sowie vor dem Aufklappen oder Absenken des Antriebsarmes muss das Gerät am Geschwindigkeitsregler ausgeschaltet (Position 0) und vom Netz getrennt werden. Achten Sie darauf, dass alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind.

⚠️ WARNUNG!

Betreiben Sie das Gerät keinesfalls ohne korrekt eingesetzte und verriegelte Rührschüssel und Spritzschutzdeckel.

Antriebsarm 3 aufklappen oder absenken:

Zum Aufklappen des Antriebsarmes 3, drücken Sie die Entriegelungstaste 2. Der Antriebsarm 3 ist entriegelt und schwenkt nach oben. Falls der Antriebsarm 3 nicht von selbst in der oberen Position einrastet, ziehen Sie ihn etwas nach oben, bis der Antriebsarm 3 einrastet und somit in der oberen Stellung fixiert ist (siehe **Abb. B**).

Um den Antriebsarm 3 wieder abzusenken, drücken Sie die Entriegelungstaste 2. Drücken Sie nun den Antriebsarm 3 nach unten, bis er einrastet und somit in der unteren Stellung fixiert ist (siehe **Abb. C**).

Anbringen des Spritzschutzdeckels 7:

Der Spritzschutzdeckel 7 muss am Antrieb 8 des Antriebsarmes 3 angebracht werden, nicht auf der Rührschüssel 4 selbst.

Setzen Sie den Spritzschutzdeckel wie folgt auf:

Klappen Sie den Antriebsarm 3 wie zuvor beschrieben nach oben.

Nehmen Sie den Spritzschutzdeckel 7, mit dessen Erhebungen nach oben, zur Hand und setzen ihn von unten auf den Antrieb 8. Beachten Sie dabei, dass das kleine Dreieck an der Oberseite des Spritzschutzdeckels 7 mit dem Dreieck neben dem Symbol „geöffnetes Schloss“ an der Unterseite des Antriebsarmes 3 fluchtet. Achten Sie darauf, dass der Spritzschutzdeckel 7 komplett an der Unterseite des Antriebsarmes 3 bzw. Antriebs 8 aufliegt und fixieren ihn durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Das Dreieck am Spritzschutzdeckel 7 fluchtet nun mit dem Dreieck neben dem Symbol „geschlossenes Schloss“ (siehe **Abb. D + E**).



Am Spritzschutzdeckel befindet sich eine Einfüllöffnung, durch die Sie auch während des Betriebs Zutaten hinzugeben können, ohne erst den Spritzschutzdeckel abnehmen zu müssen.

Zum Abnehmen des Spritzschutzdeckels lösen Sie die Verriegelung durch eine Drehung im Uhrzeigersinn bis das Dreieck auf dem Spritzschutzdeckel 7 mit dem Dreieck neben dem Symbol „geöffnetes Schloss“ an der Unterseite des Antriebsarmes 3 fluchtet und nehmen ihn nach unten ab.

Anbringen der Rührschüssel (4):

Klappen Sie den Antriebsarm (3) wie zuvor beschrieben nach oben.

Stellen Sie nun die Rührschüssel (4) auf die Befestigungsplatte (6). Am unteren Umfang der Rührschüssel (4) befinden sich drei „Nasen“. Führen Sie diese Nasen in die Aussparungen am inneren Umfang der Befestigungsöffnung ein und drehen die Rührschüssel (4) dann bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Überprüfen Sie den festen Sitz der Rührschüssel (4).

Abnehmen der Rührschüssel (4):

Klappen Sie den Antriebsarm (3) wie zuvor beschrieben nach oben.

Drehen Sie die Rührschüssel (4) gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie diese nach oben abnehmen können.

Anbringen der Aufsätze (Schneebeesen (9), Knethaken (10), Rührbeesen (11)):

Nachfolgend finden Sie einige Anwendungsbeispiele für die verschiedenen Aufsätze.
Schneebeesen: Schlagen von Eiweiß zu Schnee oder Sahne zu Schlagsahne oder zum Zubereiten von Mayonnaise.

Rührbeesen: Rühren von flüssigen Kuchenteigen.

Knethaken: Kneten von festeren Teigen, wie z.B. Brotteig.

Klappen Sie den Antriebsarm (3) wie zuvor beschrieben nach oben.

Nehmen Sie den gewünschten Aufsatz (9, 10, 11) zur Hand und stecken ihn von unten auf den Antriebsstift am Antrieb (8) auf der Unterseite des Antriebsarmes (3). Beachten Sie dabei, dass der quer am Antriebsstift angebrachte Führungsstift in die dafür vorgesehene Öffnung des jeweiligen Aufsatzes (9, 10, 11) eingeführt wird. Drücken Sie den jeweiligen Aufsatz nun leicht nach oben und drehen ihn bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Nach dem Loslassen ist der Aufsatz fixiert (überprüfen Sie den festen Sitz). Beachten Sie dabei, dass der Führungsstift im jeweiligen Aufsatz (9, 10, 11) in die dafür vorgesehene Aussparung des Antriebs (8) eingeführt wird (siehe **Abb. F**).

Zur Verwendung der Aufsätze senken Sie den Antriebsarm (3) wie zuvor beschrieben ab.

Abnehmen der Aufsätze (Schneebesens 9, Kneithaken 10, Rührbesens 11):

Klappen Sie den Antriebsarm 3 wie zuvor beschrieben nach oben.

Drücken Sie den jeweiligen Aufsatz (9, 10, 11) nach oben und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, bis Sie ihn nach unten vom Gerät abnehmen können.

Bedienung des Geschwindigkeitsreglers 1:

⚠ WARNUNG!

Stellen sie sicher, dass sich der Geschwindigkeitsregler immer auf Position „0“ (AUS) befindet, bevor Sie das Gerät an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen.



Das Gerät funktioniert nur, wenn der Antriebsarm in der unteren Position fixiert ist.

Nach dem korrekten Anbringen des Zubehörs und nach dem Absenken (und Fixieren) des Antriebsarmes 3 können Sie das Gerät einschalten, indem Sie den Geschwindigkeitsregler 1 im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe drehen.

Wollen Sie die Impulsfunktion nutzen (bitte nur bei Verwendung geeigneter Zutaten), drehen Sie den Geschwindigkeitsregler 1, wie vorher beschrieben, gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „P“ und halten Sie diese Position für die Dauer des Impulses (siehe **Abb. G**).

Um das Gerät auszuschalten, den Geschwindigkeitsregler 1 auf die Position „0“ stellen, danach das Gerät vom Netz trennen.

Verwendung der Rührschüssel 4:

⚠ WARNUNG!

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich mit korrekt angebrachtem Spritzschutzdeckel, um versehentliche Berührungen mit dem jeweiligen Aufsatz zu vermeiden.

Befestigen Sie die Rührschüssel **4**, den Spritzschutzdeckel **7** und den gewünschten Aufsatz (**9**, **10**, **11**) wie zuvor beschrieben. Wir empfehlen Ihnen, das Rühren immer zuerst auf einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und die Geschwindigkeit bei Bedarf zu erhöhen, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **1** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Stufe drehen. Passen Sie die Geschwindigkeit stets an die verwendeten Zutaten an. Beachten Sie bitte die Geschwindigkeitstabelle.

Rezeptbeispiele

Teig für Spritzgebäck

Zutaten:

150 g Butter, 100 g Feinster Zucker, 1 Pckg. Vanillezucker, 1 Eiweiß,
200 g Mehl (Type 405), 1 Prise Salz

Zubereitung:

- Bei kontinuierlichem Laufenlassen des Rührwerks mit dem Schneebesen **9** auf Stufe 6 die Butter schaumig rühren.
- Zucker, Salz, Vanillezucker und das Eiweiß beifügen und ca. 4 Minuten rühren lassen.
- Küchenmaschine ausschalten, Netzstecker ziehen und Schneebesen **9** durch Rührbesen **11** ersetzen.
- Netzstecker einstecken, Küchenmaschine auf Stufe 2 bis 3 stellen. Gegebenfalls zwischendurch die Küchenmaschine stoppen, vom Netz trennen und den Teig vom Schüsselrand abstreichen.
- Das Mehl beimengen und die Geschwindigkeitsstufe langsam erhöhen, bis der Teig die richtige Konsistenz hat.

Rezeptbeispiel zum Erstellen von Mayonnaise

Zum Gelingen der Mayonnaise sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben und Öl, Zitrone und Salz nach und nach in kleinen Portionen zugegeben werden. Das Ergebnis ist eine gleichmäßig emulgierte Mayonnaise von hervorragender Konsistenz. Der Vorteil der Küchenmaschine bei der Herstellung von Mayonnaise liegt darin, dass man die Zutaten kontinuierlich, durch die Öffnung im Spritzschutzdeckel **7**, zugeben kann, ohne das Gerät ausschalten zu müssen.

Zutaten:

6 Eigelb, 340 Milliliter Öl, 2 Esslöffel Salz, 4 Esslöffel Saft einer Zitrone

Zubereitung:

- Die 6 Eigelb auf höchster Stufe mit dem Schneebesen **9** schaumig schlagen und dann 2 Minuten stehen lassen.

- Danach Öl, Salz und Zitrone esslöffelweise innerhalb von 4 Minuten hinzufügen. Die Küchenmaschine ggf. kurz stoppen und dann nochmals 4 Minuten rühren.

Weitere Rezeptbeispiele finden Sie im Internet oder in einem Kochbuch.

Grundzubereitungen für die Verwendung der verschiedenen Zubehörteile

Nachfolgend finden Sie einige Beispiele für Grundzubereitungen in Verbindung mit den verschiedenen Zubehörteilen. Hierbei sollten die angegebenen Mengen, die Bearbeitungsdauer sowie die jeweilige als höchste angegebene Geschwindigkeitsstufe in Kombination mit dem jeweiligen Zubehör nicht überschritten werden. Wir empfehlen die Bearbeitung mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und diese dann langsam zu erhöhen.

Hefeteig

→ Zubehör: Knethaken

Zutaten	Menge	Bearbeitungs- dauer	Mögliche Geschwindig- keitsstufen
Weizenmehl (ohne Treibmittel)	700 g	4 Minuten	1-3
Salz	10 g		
Zucker	20 g		
Backmargarine (80% Fett)	20 g		
Wasser	400 g		
Trockenhefe	Nach Herstellerangaben		

Kuchenteig

→ Zubehör: Rührbesen

Zutaten	Menge	Bearbeitungs- dauer	Mögliche Geschwindig- keitsstufen
Weizenmehl (ohne Treibmittel)	150 g	3 Minuten	1-4
Eier	3 Stück		
Zucker	150 g		
Backmargarine (80% Fett)	150 g		
Backpulver	3 g		
Trockenhefe	Nach Herstellerangaben		

Eischnee

→ Zubehör: Schneebesen

Zutaten	Menge	Bearbeitungs- dauer	Mögliche Geschwindig- keitsstufen
Eier (Eiweiß)	8 Stück	3 Minuten	1-6/Pulsfunktion

Geschlagene Sahne

→ Zubehör: Schneebesen

Zutaten	Menge	Bearbeitungs- dauer	Mögliche Geschwindig- keitsstufen
Sahne	1000 ml	2-5 Minuten	1-6/Pulsfunktion

Geschwindigkeitstabelle

Geschwindigkeitsstufe	Tätigkeit	Beschreibung
1	Rühren	Langsames Rühren, Mischen, Pürieren und als Startstellung bei allen Mixvorgängen. Bei der Zugabe von Zutaten und beim Mischen/ Mixen dicker oder festerer Zutaten.
2	langsames Quirlen	Langsames Quirlen, schnelleres Rühren. Beim Quirlen von dickerem Rührteig, als Anfangsgeschwindigkeit beim Pürieren von gekochten Kartoffeln oder Gemüse. Für das Mischen von Butter und Mehl, das Quirlen von dünnem Teig und das Mischen und Kneten von Hefeteig.
3-4	Mischen/ Quirlen	Zum Mischen von z. B. Plätzchenteig. Zum sahnig Rühren von Butter und Zucker. Für Kuchenteig etc.
5	Schnelles Quirlen	Zum Quirlen von Schlagsahne, Eiweiß und gekochter Glasur.
6	Schnelles Schlagen	Zum schnellen Quirlen von Mayonnaise, kleiner Mengen Schlagsahne und Eiweiß, schaumig Schlagen von Butter.
P = Impulse (Momentbetrieb)	Mixen	Die Pulsfunktion dient zur kurzfristigen Bearbeitung mit hoher Drehzahl von Flüssigkeiten oder Zutaten mit geringer Festigkeit in geringen Mengen.

Nach Gebrauch stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** stets auf die Stellung „0“ (AUS) und ziehen den Netzstecker.

Wartung, Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG!

Ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen! Stromschlaggefahr!

⚠️ WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere der Antriebseinheit gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen! Stromschlaggefahr!

HINWEIS!

Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.

Reinigen Sie die klassische Küchenmaschine nach jedem Gebrauch.

- Zur Reinigung des Gerätes benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

Reinigung der Zubehörteile

Die verschiedenen Aufsätze (9, 10, 11), den Spritzschutzdeckel (7) und die Rührschüssel (4) können Sie in warmen, spülmittelhaltigem Wasser reinigen. Anschließend mit reichlich klarem Wasser abspülen und gut trocken reiben. Alternativ können Sie die Zubehörteile auch in der Spülmaschine reinigen.

Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
	Der Antriebsarm ist nicht in Arbeitsposition eingerastet.	Antriebsarm herunterklappen und einrasten lassen.
Die Küchenmaschine macht ein schlagendes Geräusch.	Die Rührschüssel ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Rührschüssel korrekt in die Befestigungsplatte.
	Der verwendete Aufsatz ist nicht richtig befestigt.	Befestigen Sie die Aufsätze wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
Gerät stoppt plötzlich.	Gerät überlastet.	Gerät ausschalten, vom Netz trennen und abkühlen lassen. Zubereitungsmenge verringern.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Unsere Serviceadresse können Sie der Garantiekarte entnehmen. Die Bedienungsanleitung kann bei unserem Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.




Technische Daten

Nennspannung: 220-240 V~

Nennfrequenz: 50-60 Hz

Nennleistung: 600 W

Schutzklasse: II 

Maximale Füllmenge

Rührschüssel: 2,5 l

Konformitätserklärungen

 Die EU-Konformitätserklärung kann bei der auf der beigelegten Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Mit dem CE Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen aller zutreffenden EG-Richtlinien.



Entsorgung

Verpackung entsorgen



Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.

Gerät entsorgen



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll! Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.







AT

VERTRIEBEN DURCH:

HANS-ULRICH PETERMANN GMBH & CO. KG
SCHLAGENHOFENER WEG 40
82229 SEEFELD
GERMANY

KUNDENDIENST

98967/98968



AT

+43-06232-31620



hup-kundendienst@aon.at

MODELL:
KMR 2019

10/2019

3

**JAHRE
GARANTIE**