



Bedienungs- anleitung

Da bin ich mir sicher.

AMBIANO

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

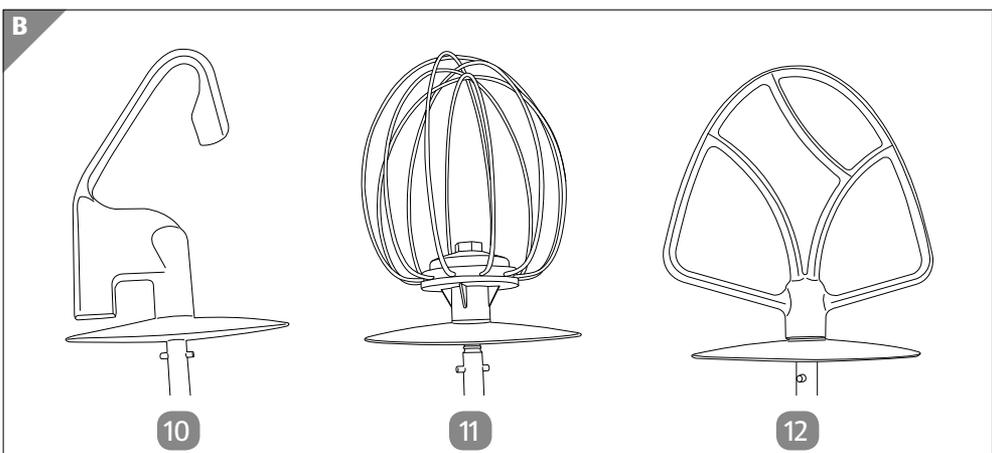
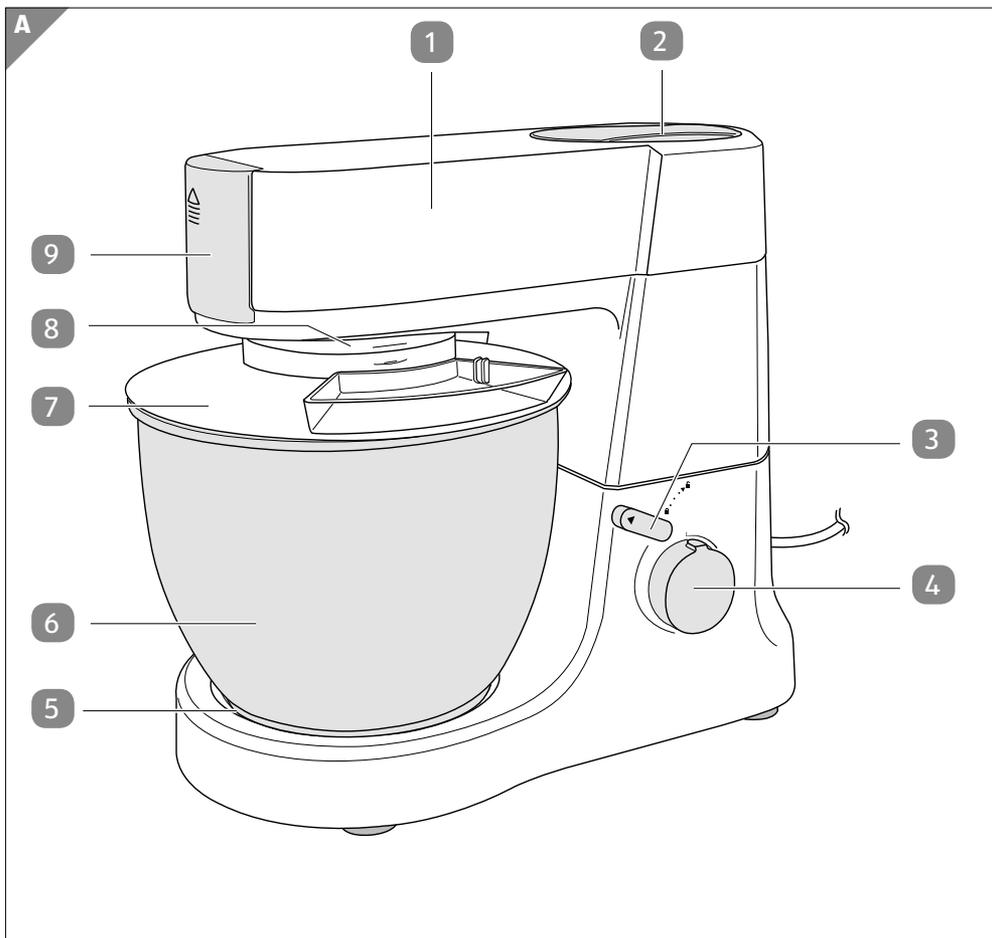
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer-Serviceportal unter www.hofer-service.at.

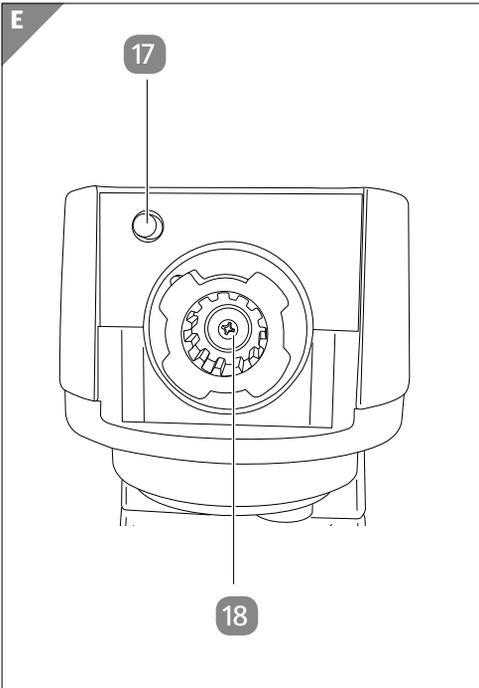
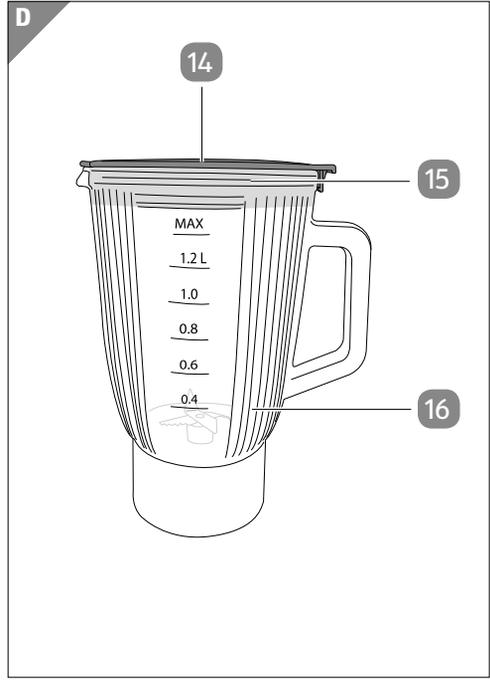
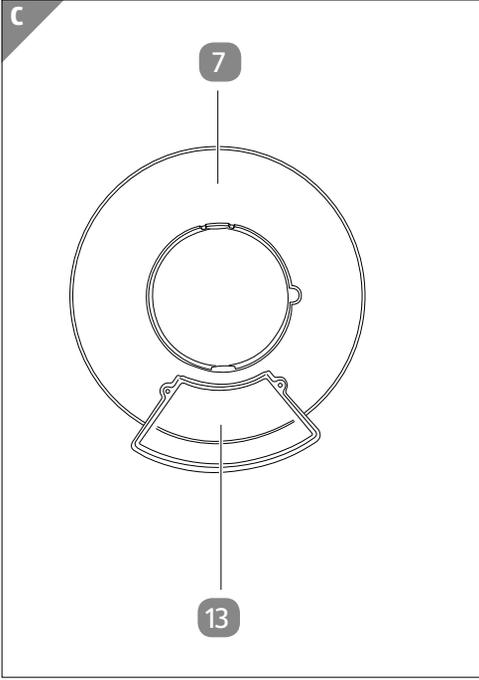


Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht	4
Verwendung	5
Lieferumfang/Geräteteile	6
Allgemeines	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	7
Zeichenerklärung	7
Sicherheit	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
Sicherheitshinweise	9
Vor der Inbetriebnahme	14
Küchenmaschine und Lieferumfang prüfen	14
Grundreinigung	14
Küchenmaschine aufstellen	14
Verwendung	15
Küchenmaschine mit Rührschüssel verwenden.....	16
Küchenmaschine mit Mixbehälter verwenden	20
Küchenmaschine mit Zubehör verwenden	22
Rezeptbeispiele	24
Rezepte für Speisen.....	24
Rezepte für Mixgetränke	25
Geschwindigkeitstabelle	26
Fehlertabelle	27
Reinigung	28
Küchenmaschine reinigen	28
Mixbehälter reinigen.....	29
Zubehöerteile reinigen.....	29
Aufbewahrung	30
Technische Daten	30
Konformitätserklärung	30
Entsorgung	31
Verpackung entsorgen.....	31
Altgerät entsorgen	31





Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Antriebsarm
- 2 Abdeckung (für den Mixerantrieb)
- 3 Entriegelungshebel
- 4 Geschwindigkeitsregler (mit Ein-/Aus-Funktion)
- 5 Befestigungsplatte
- 6 Rührschüssel
- 7 Spritzschutzdeckel
- 8 Antrieb
- 9 Abdeckung (für den Zubehörantrieb)
- 10 Knethaken
- 11 Schneebesen
- 12 Teigrührer
- 13 Abdeckung (für die Einfüllöffnung)
- 14 Deckel (für den Mixbehälter)
- 15 Dichtungsring
- 16 Mixbehälter
- 17 Entriegelungstaste
- 18 Zubehörantrieb

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



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

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Küchenmaschine einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden an der 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 Küchenmaschine an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf der Küchenmaschine oder auf der Verpackung verwendet.

 **WARNUNG!**

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

 **VORSICHT!**

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Quetschgefahr



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“):
Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das Siegel Geprüfte Sicherheit (GS-Zeichen) bescheinigt, dass ein Produkt den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG) entspricht. Das GS-Zeichen zeigt an, dass bei bestimmungsgemäßer Verwendung und bei vorhersehbarer Fehlanwendung des gekennzeichneten Produkts die Sicherheit und Gesundheit des Nutzers nicht gefährdet sind.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Küchenmaschine ist ausschließlich zum Mixen im Mixbehälter sowie zum Quirlen, Kneten und Mischen etc. von Zutaten in der Rührschüssel bestimmt. Die Küchenmaschine ist ausschließlich für den Privatgebrauch vorgesehen. Sie ist nicht bestimmt für den Einsatz:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- in Frühstückspensionen.

Verwenden Sie die Küchenmaschine nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Die Küchenmaschine ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie die Küchenmaschine nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Schließen Sie die Küchenmaschine nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie sie bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie die Küchenmaschine nicht, wenn sie sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel der Küchenmaschine beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In dieser Küchenmaschine befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Die Küchenmaschine darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
- Tauchen Sie weder die Küchenmaschine noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Bedienen Sie die Küchenmaschine nicht, wenn Sie auf feuchtem Boden stehen oder wenn Ihre Hände oder die Küchenmaschine feucht sind. Fassen Sie auch den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Halten Sie die Küchenmaschine, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nur in Innenräumen. Betreiben Sie sie nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Lagern Sie die Küchenmaschine nie so, dass sie in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Sollte die Küchenmaschine doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie sie dann heraus. Nehmen Sie die Küchenmaschine danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie sie erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen.
- Öffnen Sie die Küchenmaschine nie und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. Sorgen Sie auch dafür, dass Kinder keine Gegenstände in die Küchenmaschine hineinstecken.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss die Küchenmaschine ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör anbringen oder abnehmen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker selbst an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen, sie nicht beaufsichtigen, sie reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie sie immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠️ WARNUNG!

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Diese Küchenmaschine darf nicht von Kindern benutzt werden. Die Küchenmaschine und ihre Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Diese Küchenmaschine kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Küchenmaschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit der Küchenmaschine spielen. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann.
- Lassen Sie die Küchenmaschine während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

⚠️ WARNUNG!**Brandgefahr!**

Der unsachgemäße Anschluss der Küchenmaschine kann zu Brand führen.

- Schließen Sie niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z. B. über einen 3er-Steckdosenverteiler) an dieselbe Steckdose an.

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Handhabung der Küchenmaschine kann zu Verletzungen führen.

- Vermeiden Sie Berührungen mit beweglichen Teilen. Achten Sie darauf, dass Hände, Haare, Kleidung oder andere Gegenstände während des Mix-/Rührvorgangs nicht in den Mixbehälter und die Rührschüssel gelangen.
- Die Klingen der Schneidmesser im Mixbehälter sind sehr scharf. Gehen Sie beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung vorsichtig vor. Berühren Sie die Schneidmesser nicht mit bloßen Händen. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe der Schneidmesser. Benutzen Sie keinesfalls beschädigte Klingen. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Betreiben Sie die Küchenmaschine nicht ohne vorschriftsmäßig angebrachte Rührschüssel und Spritzschutzdeckel.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Nehmen Sie den Deckel des Mixbehälters erst ab, wenn Sie die Küchenmaschine ausgeschaltet und von der Steckdose getrennt haben.
- Achten Sie beim Zuklappen des Antriebsarms darauf, dass Sie sich nicht die Finger quetschen.
- Benutzen Sie die Küchenmaschine nur mit Originalzubehör. Der Gebrauch von Fremdzubehör kann Verletzungen zur Folge haben.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie sich Teilen nähern, die sich beim Betrieb bewegen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile auswechseln, und warten Sie, bis die Küchenmaschine vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie sie berühren.

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine kann zu Beschädigungen führen.

- Stellen Sie die Küchenmaschine auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie sie nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Achten Sie darauf, dass die Arbeitsfläche spritzunempfindlich ist, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein
- Betreiben Sie die Küchenmaschine keinesfalls ohne Rühr- oder Mixgut, ansonsten könnten der Motor oder andere Teile überhitzen.
- Betreiben Sie die Küchenmaschine höchstens 10 Minuten am Stück (den Mixbehälter höchstens 3 Minuten) und lassen Sie sie danach ca. 30 Minuten lang auf Raumtemperatur abkühlen.
- Wenn sich die Küchenmaschine wegen Überhitzung von selbst ausschaltet, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf OFF, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Küchenmaschine niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Führen Sie keine Ortswechsel mit der Küchenmaschine durch, solange sich Speisen oder Flüssigkeiten darin befinden.
- Füllen Sie Mixbehälter und Rührschüssel nicht über die „MAX“-Markierung.
- Geben Sie den Mixbehälter keinesfalls in die Mikrowelle. Die Schneidmesser sind aus Metall und können bei starker Erhitzung zu Funkenflug führen.

- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör. Bei der Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Tauchen Sie die Küchenmaschine niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

Vor der Inbetriebnahme

Küchenmaschine und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unschlaggemäßes Vorgehen beim Auspacken kann die Küchenmaschine beschädigen.

- Verwenden Sie beim Auspacken keine spitzen Gegenstände.
 1. Nehmen Sie die Küchenmaschine aus der Verpackung.
 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A** bis **D**).
 3. Kontrollieren Sie, ob die Küchenmaschine oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Küchenmaschine nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung die Küchenmaschine und sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben:

Küchenmaschine aufstellen

- Stellen Sie die Küchenmaschine in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf. Achten Sie dabei auf eine ebene, trockene und rutschfeste Standfläche.

Verwendung

WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Beim Auf- und Zuklappen des Antriebsarms besteht die Gefahr, sich die Finger zu quetschen oder die Küchenmaschine umzukippen.

- Fassen Sie den Antriebsarm beim Auf- und Zuklappen oben oder vorn an. Fassen Sie die Küchenmaschine möglichst nicht unterhalb des aufgeklappten Antriebsarms an
- Klappen Sie den Antriebsarm nicht bei aufgesetztem Mixbehälter auf. Die Küchenmaschine könnte umkippen.
- Schließen Sie die Küchenmaschine immer erst dann an eine Steckdose an, wenn alle Teile vorschriftsmäßig angebracht und die Antriebe für Mixer und Zubehör besetzt oder abgedeckt sind. Ansonsten bestehen Gefährdungen, da bei jeder Betätigung einer Funktion alle Antriebe gleichzeitig rotieren.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler immer auf OFF und achten Sie drauf, dass alle Teile vollständig stillstehen, bevor Sie Zubehörteile anbringen oder abnehmen und bevor Sie den Antriebsarm auf- oder zuklappen.

Die Küchenmaschine kann allein mit der Rührschüssel oder mit Mixbehälter und Rührschüssel gemeinsam betrieben werden. Montieren Sie das notwendige Zubehör wie in den folgenden Kapiteln beschrieben, bevor sie die Küchenmaschine mit dem Stromnetz verbinden.

Küchenmaschine mit Rührschüssel verwenden

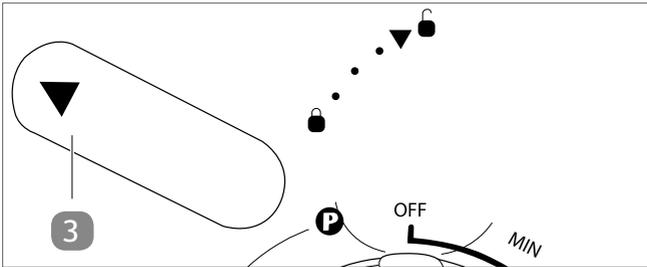
HINWEIS!

Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!

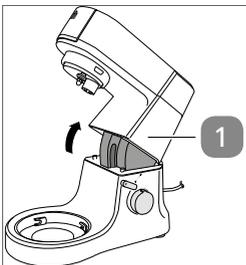
Unsachgemäße Handhabung der Rührschüssel kann zu Verletzungen und Beschädigungen führen.

- Setzen Sie die Abdeckung auch auf den Zubehörantrieb, wenn Sie nur die Rührschüssel verwenden. Ansonsten bestehen Gefährdungen, da bei jeder Betätigung einer Funktion alle Antriebe gleichzeitig rotieren.
- Betreiben Sie die Küchenmaschine mit Rührschüssel nicht länger als 10 Minuten am Stück und lassen Sie sie danach ca. 30 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen.
- Füllen Sie die Rührschüssel nicht über die „MAX“-Markierung.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker gezogen ist und der Geschwindigkeitsregler **4** auf OFF steht.
2. Um den Antriebsarm **1** aufzuklappen, drücken Sie den Entriegelungshebel **3** nach rechts (in Pfeilrichtung zum geöffneten Schlosssymbol **6**).

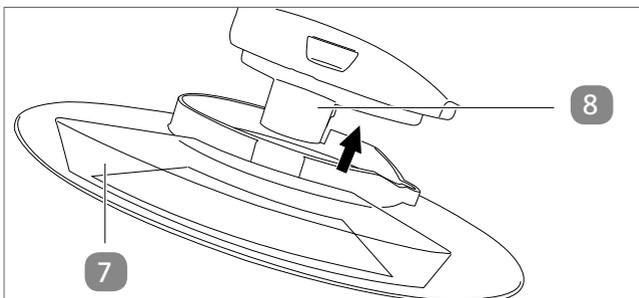


Der Antriebsarm wird entriegelt und schwenkt nach oben.



Falls der Antriebsarm nicht von selbst in der oberen Position einrastet, ziehen Sie ihn etwas nach oben, bis der Entriegelungshebel zurück nach links schnappt, hörbar einrastet und so den Antriebsarm in geöffneter Position fixiert.

3. Setzen Sie den Spritzschutzdeckel **7** mit der gewölbten Seite nach oben auf den Antrieb **8**. Die Einfüllöffnung muss sich dabei auf derselben Seite wie der Geschwindigkeitsregler befinden und die längliche Aussparung im Deckel auf den entsprechenden Stift am Antrieb passen.

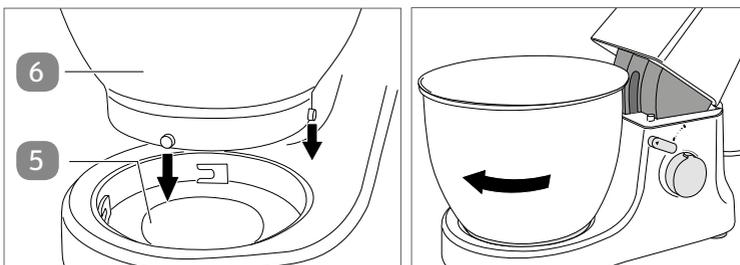


4. Schieben Sie den Spritzschutzdeckel bis zum Anschlag nach oben, so dass er so fest wie möglich sitzt.
5. Füllen Sie die Rührschüssel **6** mit Zutaten.



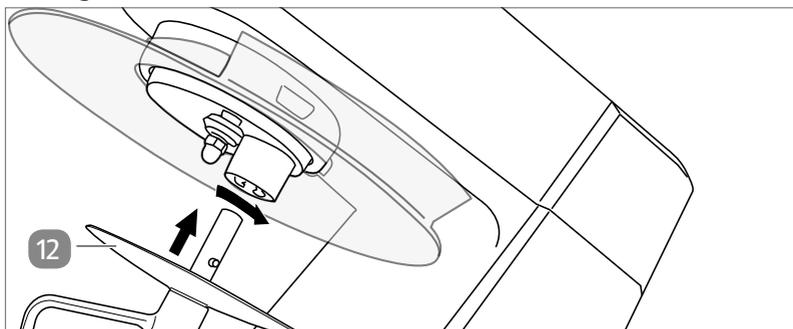
Bei Zutaten, die mit dem Schneebesen geschlagen werden (z. B. Sahne oder Einschnee), empfiehlt es sich, eine Mindestmenge von 300 g nicht zu unterschreiten.

6. Setzen Sie die Rührschüssel auf die Befestigungsplatte **5** und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest. Die vier Vorsprünge am Sockel der Rührschüssel müssen dazu in den entsprechenden Aussparungen in der Befestigungsplatte merklich einrasten.



7. Nehmen Sie einen geeigneten Aufsatz (den Knethaken **10**, den Schneebesen **11** oder den Teigrührer **12**) und stecken Sie ihn so auf den Antrieb, dass die Stifte in die entsprechenden Aussparungen passen.

8. Drücken Sie den Aufsatz in den Antrieb hinein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn fest.



Um den Aufsatz wieder zu entfernen, drücken Sie ihn in den Antrieb hinein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er sich abnehmen lässt.

9. Setzen Sie die Abdeckung **13** auf die Einfüllöffnung des Spritzschutzdeckels.



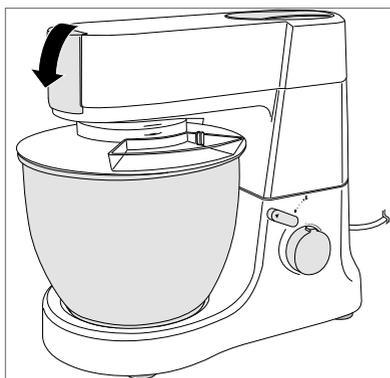
Um unnötige Spritzer zu vermeiden, sollten Sie die Abdeckung nur vom Spritzschutzdeckel abnehmen, wenn Sie während des Betriebs Zutaten durch die Einfüllöffnung hinzugeben.

10. Schieben Sie den Entriegelungshebel in Pfeilrichtung nach rechts, damit sich der Antriebsarm aus der fixierten Position löst.

11. Drücken Sie den Antriebsarm nach unten, bis der Entriegelungshebel nach links schnappt (auf die Position geschlossenes Schlosssymbol ) und so den Antriebsarm in geschlossener Position fixiert.



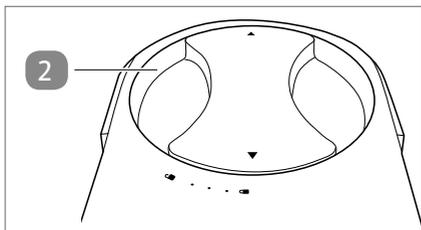
Bei aufgeklapptem Antriebsarm ist die Küchenmaschine gesichert und kann nicht in Betrieb genommen werden.





Falls der Schneebesen **11** den Boden der Rührschüssel berührt oder zu weit davon entfernt ist, haben Sie die Möglichkeit, ihn zu justieren. Wenden Sie sich in diesem Fall an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse, um Informationen über die Vorgehensweise zu erhalten.

12. Stellen Sie sicher, dass der Mixerantrieb verschlossen ist. Setzen Sie dazu die Abdeckung **2** auf den Mixerantrieb und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil auf das geschlossene Schlosssymbol  zeigt. Die Abdeckung muss dabei merklich einrasten.



- Um die Abdeckung wieder abzunehmen, drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis der Pfeil auf das offene Schlosssymbol  zeigt.
- Wenn der Mixerantrieb nicht verschlossen ist, ist die Küchenmaschine gesichert und kann nicht in Betrieb genommen werden.

13. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler auf OFF steht und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
14. Schalten Sie die Küchenmaschine ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe drehen.



Die Füllmenge und die Geschwindigkeit sind in hohem Maße von der Konsistenz der Zutaten abhängig. Passen Sie daher die Füllmenge und die Geschwindigkeit an die verwendeten Zutaten an (siehe die Geschwindigkeitstabelle am Ende dieser Anleitung). Sie vermeiden dadurch unnötiges Spritzen und eine mögliche Überlastung des Motors. Es empfiehlt sich außerdem, das Rühren zunächst auf einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und die Geschwindigkeit bei Bedarf zu erhöhen.

15. Um den Vorgang zu beenden, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Position OFF.
16. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis alle Geräteteile vollständig stillstehen, bevor Sie die Rührschüssel entnehmen.

Küchenmaschine mit Mixbehälter verwenden

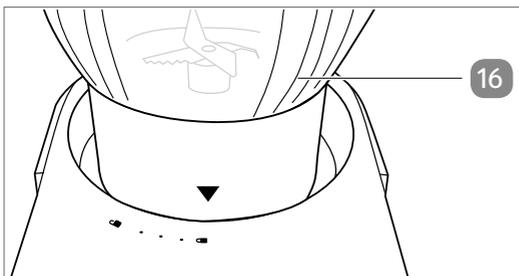
▲ VORSICHT!

Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäße Handhabung des Mixbehälters kann zu Verletzungen und Beschädigungen führen.

- Bringen Sie Spritzschutzdeckel und Rührschüssel an und setzen Sie die Abdeckung auf den Zubehörantrieb, auch wenn Sie nur den Mixbehälter verwenden. Ansonsten bestehen Gefährdungen, da bei jeder Funktion alle Antriebe gleichzeitig rotieren.
- Betreiben Sie die Küchenmaschine mit dem Mixbehälter nicht länger als 3 Minuten am Stück und lassen Sie sie danach ca. 30 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen.
- Benutzen Sie den Mixbehälter ausschließlich zur Zerkleinerung von Obst, Gemüse oder Kräutern sowie für die Zubereitung von Dressings, kalten Suppen oder Mixgetränken. Geben Sie keine übergroßen Stücke oder gefrorenen Früchte hinein. Mixen Sie keine harten Kerne und entfernen Sie eventuell vorhandene Stängel oder Stiele vor dem Mixen aus dem Mixgut.
- Füllen Sie kein heißes oder kochendes Mixgut (wie z. B. Suppen) in den Mixbehälter.
- Füllen Sie den Mixbehälter nicht über die „MAX“-Markierung hinaus.
- Drehen Sie nach jedem Vorgang den Geschwindigkeitsregler auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenn Sie den Mixbehälter nicht benutzen, nehmen Sie ihn ab und verschließen Sie den Mixerantrieb mit der Abdeckung.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker gezogen ist und der Geschwindigkeitsregler **4** auf OFF steht.
2. Klappen Sie den Antriebsarm **1** auf, montieren Sie den Spritzschutzdeckel **7** und die ungefüllte Rührschüssel **6** und schließen und fixieren Sie den Antriebsarm wieder wie im Kapitel "Küchenmaschine mit Rührschüssel verwenden" beschrieben.
3. Setzen Sie den Mixbehälter **16** so auf den Mixerantrieb, dass der weiße Pfeil auf dem Sockel auf das geöffnete Schlosssymbol  zeigt.
4. Drehen Sie den Mixbehälter gegen den Uhrzeigersinn fest, so dass der weiße Pfeil auf das geschlossene Schlosssymbol  zeigt. Der Mixbehälter muss dabei merklich einrasten.



Wenn der Mixerantrieb nicht mit der Abdeckung oder dem Mixbehälter verschlossen ist, ist die Küchenmaschine gesichert und kann nicht in Betrieb genommen werden.

5. Nehmen Sie den Deckel **14** vom Mixbehälter und geben Sie die Zutaten hinein.



Wenn Sie im Mixbehälter zugleich feste und flüssige Zutaten verarbeiten wollen, geben Sie zuerst die Flüssigkeit hinein und anschließend die festen Zutaten hinzu. Um zu verhindern, dass sich die Schneidmesser verklemmen, schneiden Sie die festen Zutaten vorher immer in kleine Stücke.

6. Setzen Sie den Deckel wieder so auf den Mixbehälter, dass er fest schließt und passgenau auf der Öffnung sitzt.
7. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler auf OFF steht und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
8. Schalten Sie die Küchenmaschine ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe drehen.



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 die Küchenmaschine nach dem Loslassen des Geschwindigkeitsreglers wieder ausgeschaltet ist. Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie z. B. Flüssigkeiten nur kurz aufschäumen oder etwas nur kurz mixen möchten. Wenden Sie die Impulsfunktion nur für den Mixbehälter an, nicht für die Rührschüssel.

9. Um den Vorgang zu beenden, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position OFF.
10. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis alle Geräteteile vollständig stillstehen, bevor Sie den Mixbehälter abnehmen.



Achten Sie bei der Zubereitung von Babynahrung unbedingt darauf, dass die Zutaten die hierfür geeignete Qualität haben. Die Zutaten müssen frei von Kernen, Stängeln oder Stielen sein. Fleisch muss absolut frei von Sehnen und Knochen sein, da es sich sonst nicht ausreichend zerkleinern lässt. Schneiden Sie die gewünschten Zutaten vor der Verarbeitung stets in kleine Stücke (2 cm × 2 cm × 2cm) und kochen sie ausreichend lange (je nach Art der Zutaten mindestens 20–30 Minuten), bevor Sie diese zur Zerkleinerung in den Mixbehälter geben. Geben Sie vor dem Pürieren etwas Flüssigkeit hinzu. Achten Sie aber darauf, dass Sie bei der Zubereitung von Babynahrung eine Gesamtfüllmenge (feste Zutaten + Flüssigkeit) von 300 g nicht überschreiten.

Küchenmaschine mit Zubehör verwenden

Die Küchenmaschine lässt sich mit zusätzlichem Zubehör nutzen, das nicht im Lieferumfang enthalten ist.

- Um das Zubehör zu nutzen, nehmen Sie die Abdeckung **9** vom Zubehörantrieb **18**. Stecken Sie dann das entsprechende Zubehörteil in den Zubehörantrieb (siehe **Abb. E**), bis es merklich einrastet.
- Um das Zubehörteil wieder abzunehmen, drücken Sie die Entriegelungstaste **17** und nehmen es vorsichtig aus dem Zubehörantrieb.

Das Zubehör kann über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse bestellt werden. Erhältlich sind:

- ein Fleischwolf-Vorsatz zum Zerkleinern, Mahlen und Vermengen von Fleisch; er kann auch als Gebäckpresse verwendet werden kann,



- ein Gemüseraffel-Vorsatz zum Raffeln und Reiben von Gemüse,



- verschiedene Nudelmaschinen-Vorsätze zum Herstellen von Pasta.



Rezeptbeispiele

Rezepte für Speisen

Teig für Spritzgebäck

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Die Butter mit dem Schneebesen **11** kontinuierlich auf Stufe MAX rühren, bis sie schaumig ist.
- Zucker, Salz, Vanillezucker und das Eiweiß beifügen und ca. 6 Minuten rühren.
- Küchenmaschine ausschalten, Netzstecker ziehen und Schneebesen durch Teigrührer **12** ersetzen.
- Netzstecker einstecken, Küchenmaschine auf Stufe 2 bis 3 stellen.
- Das Mehl beimengen und die Geschwindigkeitsstufe langsam erhöhen, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Gegebenenfalls zwischendurch die Küchenmaschine stoppen, vom Netz trennen und den Teig vom Schüsselrand abstreichen.

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 ml Öl, 2 Esslöffel Salz, 4 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung:

- Die 6 Eigelb auf höchster Stufe mit dem Schneebesen **11** schaumig schlagen und dann 2 Minuten stehen lassen.
- Danach Öl, Salz und Zitrone esslöffelweise innerhalb von 10 Minuten hinzufügen.

Rezepte für Mixgetränke

Erdbeershake (für ca. 4 Gläser)

250 g Erdbeeren

250 ml Joghurt

250 ml Buttermilch

4 gestrichene Esslöffel Traubenzucker

1 Esslöffel Zitronensaft

- Gewaschene Erdbeeren im Mixbehälter **16** kontinuierlich auf Stufe 1 bis 2 pürieren.
- Joghurt, Buttermilch und Traubenzucker dazugeben und alles gut miteinander verquirlen.
- In Gläser geben, Crushed-Ice, das Sie käuflich erwerben können, hinzugeben und Drink servieren.

Bananenshake (für ca. 4 Gläser)

3 Bananen

250 ml Joghurt

250 ml Buttermilch

4 gestrichene Esslöffel Traubenzucker

1 Esslöffel Zitronensaft

- Geschälte, geviertelte Bananen im Mixbehälter **16** kontinuierlich auf Stufe 1 bis 2 pürieren.
- Joghurt, Buttermilch und Traubenzucker dazugeben und alles gut miteinander verquirlen.
- In Gläser geben, Crushed-Ice, das Sie käuflich erwerben können, hinzugeben und Drink servieren.

Geschwindigkeitstabelle

Die Tabelle gibt Ihnen eine Übersicht über Geschwindigkeiten und Tätigkeiten für verschiedene Zutaten. Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte.

Geschwindigkeitsstufe:	Tätigkeit:	Beschreibung:
MIN-1	Rühren	Langsames Rühren, Mischen, Pürieren und Startstellung bei allen Mixvorgängen. Bei der Zugabe von Zutaten und beim Mischen/Mixen dicker oder festerer Zutaten.
1-2	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.
5-6	Schnelles Quirlen	Zum Quirlen von Schlagsahne, Eiweiß und gekochter Glasur.
6-MAX	Schnelles Schlagen	Zum schnellen Quirlen von Mayonnaise, kleiner Mengen Schlagsahne und Eiweiß, schaumig Schlagen von Butter.
P (Impulsfunktion)	Mixen	Die Impulsfunktion dient zum Mixen von Flüssigkeiten und Zerkleinern von Zutaten im Mixbehälter.

Fehlertabelle

Störung:	Ursache:	Behebung:
Die Küchenmaschine zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
	Der Mixbehälter 16 ist nicht richtig auf dem Mixerantrieb angebracht.	Drehen Sie den Mixbehälter gegen den Uhrzeigersinn fest, so dass der weiße Pfeil auf das geschlossene Schlosssymbol  zeigt. Der Mixbehälter muss dabei merklich einrasten.
	Die Abdeckung 2 ist nicht richtig auf dem Mixerantrieb angebracht.	Setzen Sie die Abdeckung auf den Mixerantrieb und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil auf das geschlossene Schlosssymbol  zeigt. Die Abdeckung muss dabei merklich einrasten.
Die Küchenmaschine macht ein schlagendes Geräusch.	Die Rührschüssel 6 ist nicht richtig auf der Befestigungsplatte 5 eingesetzt.	Beim Festdrehen müssen die vier Vorsprünge am Sockel der Rührschüssel in den entsprechenden Aussparungen in der Befestigungsplatte merklich einrasten.
	Der verwendete Aufsatz (10 , 11 oder 12) ist nicht richtig befestigt.	Stecken Sie den Aufsatz so auf den Antrieb 8 , dass die Stifte in die entsprechenden Aussparungen passen. Drücken Sie den Aufsatz in den Antrieb hinein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn fest.
Die Schneidmesser im Mixbehälter 16 drehen sich nicht richtig.	Im Mixbehälter ist ein ungeeignetes Lebensmittel.	Schalten Sie die Küchenmaschine ab und ziehen Sie den Netzstecker. Entleeren Sie den Mixbehälter.

Sollten an der Küchenmaschine Störungen auftreten, die in dieser Tabelle nicht aufgeführt sind, wenden Sie sich an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Kundendienst. Beim Kundendienst können Sie diese Bedienungsanleitung auch im PDF-Format anfordern.

Reinigung

Küchenmaschine reinigen

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Tauchen Sie die Küchenmaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten ins Gehäuse gelangen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann die Küchenmaschine beschädigen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Sie können die Oberflächen beschädigen.
1. Benutzen Sie zur Reinigung der Küchenmaschine ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes Tuch.
 2. Reiben Sie die Küchenmaschine anschließend gut trocken.

Mixbehälter reinigen

WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Die Schneidmesser im Mixbehälter sind sehr scharf und können Schnittverletzungen verursachen.

- Berühren Sie die Schneidmesser nicht mit bloßen Händen.
1. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker gezogen ist und der Geschwindigkeitsregler **4** auf OFF steht.
 2. Setzen Sie den Mixbehälter **16** auf den Mixantrieb wie im Kapitel "Küchenmaschine mit Mixbehälter verwenden" beschrieben.
 3. Gießen Sie etwas lauwarmes, spülmittelhaltiges Wasser in den Mixbehälter.
 4. Setzen Sie den Deckel **14** so auf den Mixbehälter, dass er fest schließt und die Form der Öffnung richtig abdeckt.
 5. Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an.
 6. Nutzen Sie nun mehrmals hintereinander die Impulsfunktion, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position "P" drehen.
 7. Nehmen Sie anschließend den Mixbehälter von der Küchenmaschine und spülen Sie ihn unter klarem Wasser aus.
 8. Reiben Sie Mixbehälter und Deckel nach dem Reinigen gut trocken.



Für eine besonders gründliche Reinigung lässt sich auch der Dichtungsring **15** vom Deckel des Mixbehälters abnehmen. Reinigen Sie ihn in warmem, spülmittelhaltigem Wasser, spülen Sie ihn anschließend gründlich mit klarem Wasser ab und lassen Sie ihn gut trocknen. Achten Sie beim Wiederaufsetzen darauf, dass der Dichtungsring korrekt auf dem Deckel sitzt.

Zubehörteile reinigen

1. Reinigen Sie Aufsätze (**10**, **11** und **12**), Spritzschutzdeckel **7** und Rührschüssel **6** in warmem, spülmittelhaltigem Wasser.
2. Spülen Sie alle Teile danach mit reichlich klarem Wasser ab.
3. Reiben Sie alle Teile gut trocken.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie die Küchenmaschine an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf.
- Schützen Sie die Küchenmaschine vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Bewahren Sie die Küchenmaschine für Kinder unzugänglich auf.

Technische Daten

Modell:	KM 1810
Nennspannung:	220–240 V ~
Nennfrequenz:	50/60 Hz
Nennleistung:	1200 W
Schutzklasse:	I
Kurzzeitbetrieb Küchenmaschine:	10 Minuten
Kurzzeitbetrieb Mixbehälter:	3 Minuten
Artikelnummer:	56066 (weiß), 56067 (silber)

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann unter der in der beiliegenden Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte die Küchenmaschine einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/ seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.



Da bin ich mir sicher.



VERTRIEBEN DURCH:

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

KUNDENDIENST

56066 (weiß), 56067 (silber)



+43-6213-69941



hup-kundendienst@aon.at

MODELL:
KM 1810

09/2016

3
JAHRE
GARANTIE