



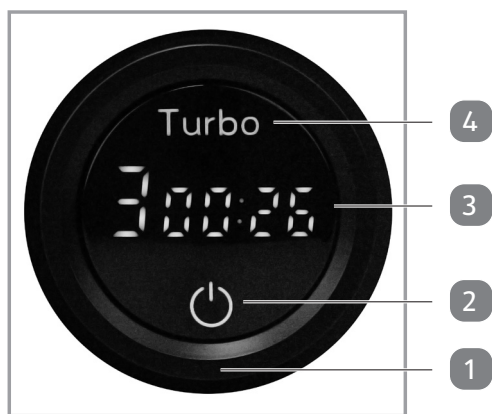
Bedienungs- anleitung

AMBIANO®

KLASSISCHE KÜCHENMASCHINE



Originalbetriebsanleitung

A**B**

Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Geschwindigkeitsregler
- 2 Ein-/Aus-Taste
- 3 Display
- 4 Taste für TURBO-Funktion
- 5 Entriegelungstaste
- 6 Antriebsarm
- 7 Rührschüssel
- 8 MAX-Markierung (Rührschüssel)
- 9 Befestigungsplatte
- 10 Spritzschutzdeckel
- 11 Antrieb

Zubehör:

- 12 Schneebesen
- 13 Knethaken
- 14 Rührbesen
- 15 Bedienungsanleitung und Garantiekarte (ohne Abb.)

Technische und optische Änderungen vor behalten.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht	2
Lieferumfang/Geräteteile	3
Allgemeines	5
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	5
Zeichenerklärung und weitere Informationen.....	5
Sicherheit	6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	6
Sicherheitshinweise.....	7
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten.....	7
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten.....	7
Gefahren beim Betrieb der Klassischen Küchenmaschine.....	9
Aufbau und Montage	12
Vor dem ersten Gebrauch.....	12
Bedienung	13
Benutzung des Gerätes.....	13
Rezeptbeispiele	23
Teig für Spritzgebäck.....	23
Rezeptbeispiel zum Erstellen von Mayonnaise.....	23
Grundzubereitungen für die Verwendung der verschiedenen Zubehörteile.....	24
Geschwindigkeitstabelle	26
Störung und Behebung	27
Wartung, Reinigung und Pflege	28
Reinigung der Zubehörteile.....	28
Technische Daten	29
Konformitätserklärungen	29
Entsorgung	29
Verpackung entsorgen.....	29
Gerät entsorgen.....	29
Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel	31

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



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



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



Vorsicht! Quetschgefahr!



Dieses Symbol kennzeichnet elektrische Geräte, die der Schutzklasse II entsprechen.



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



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 Steckdose. **Stromschlaggefahr!**
- Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange sich Speisen oder Flüssigkeiten darin befinden.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör. Bei Verwendung von nicht Originalzubehörteilen ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Originalzubehör 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. Bei der Verarbeitung von festen Teigen oder großen Mengen etc. das Gerät höchstens 4 Minuten am Stück betreiben bzw. die Angaben zu den Grundzubereitungen ab Seite 23 befolgen. Lassen Sie das Gerät danach auf Raumtemperatur abkühlen bevor Sie es weiter verwenden.
- 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.
- Bei einem Blockieren des Motors (z. B. Verklemmen von Zutaten, zu feste Zutaten etc.) schalten Sie das Gerät umgehend ab und trennen es vom Stromnetz. Beseitigen Sie die Ursache für das Blockieren des Motors bzw. des verwendeten Zubehörteils (z. B. betreffende Zutaten entfernen, Menge der Zutaten reduzieren etc.). Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
- Achten Sie darauf, dass die Küchenmaschine keinen starken elektromagnetischen äußeren Einflüssen (z. B. durch andere Geräte) ausgesetzt ist. Sollte es während des Betriebes zu Unregelmäßigkeiten, wie beispielsweise einer Absenkung der Drehzahl oder dem Ausschalten des Gerätes kommen, empfehlen wir Ihnen das Gerät abzuschalten und für einige Minuten vom Netz zu trennen oder einen geeigneteren Standort für das Gerät zu wählen.

- 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 Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel "Wartung, Reinigung und Pflege".
- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Steckdose auf. Achten Sie dabei auf eine ebene, trockene und rutschfeste Standfläche.

Bedienung

Benutzung des Gerätes

HINWEIS!

Bei der Verarbeitung von festen Teigen oder großen Mengen an Zutaten etc. 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 bzw. mit der Ein-/Aus-Taste ab und trennen es danach vom Netz.

⚠️ WARNUNG!

Achten Sie unbedingt darauf, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie es an eine 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 des Gerätes.

⚠ WARNUNG!

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



Das Gerät ist mit einer sog. Turbofunktion ausgestattet, das bedeutet Kurzbetrieb bei voller Leistung. Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste für Turbofunktion und halten sie für die gewünschte Dauer gedrückt. Benutzen Sie diese Funktion, wenn Sie etwas nur kurz, aber intensiv rühren wollen (z. B. Aufschäumen einer Flüssigkeit). Drücken Sie die Taste für Turbofunktion nicht länger als 10-15 Sekunden, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.

⚠ WARNUNG!

Verwenden Sie die TURBO-Funktion 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 ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Achten Sie darauf, dass alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind.

⚠ WARNUNG!

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

Antriebsarm 6 aufklappen oder absenken:

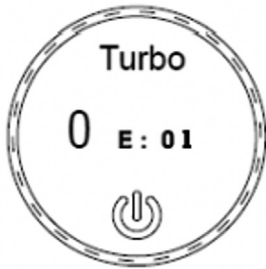
Zum Aufklappen des Antriebsarmes 6, drücken Sie die Entriegelungstaste 5. Der Antriebsarm 6 ist entriegelt und schwenkt nach oben. Falls der Antriebsarm 6 nicht von selbst in der oberen Position einrastet, ziehen Sie ihn etwas nach oben, bis der Antriebsarm 6 einrastet und somit in der oberen Stellung fixiert ist.



Um den Antriebsarm 6 wieder abzusenken, drücken Sie die Entriegelungstaste 5. Drücken Sie nun den Antriebsarm 6 nach unten, bis er einrastet und somit in der unteren Stellung fixiert ist.



Hinweis: Ist der Antriebsarm 6 nicht in der unteren Position, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen. Sollte der Antriebsarm 6 nicht korrekt verriegelt sein und daher während des Betriebes nach oben klappen, stoppt das Gerät umgehend den Betrieb. In beiden Fällen erscheint die Fehlermeldung „E:01“ blinkend im Display.



Drücken Sie in diesem Fall den Antriebsarm komplett in die untere Position und achten Sie darauf, dass er ordnungsgemäß in dieser Position verriegelt ist. Sollte die Fehlermeldung während des Betriebes erschienen sein, so bleibt die bereits absolvierte Bearbeitungszeit erhalten und wird bei erneutem Betrieb weiter fortgeführt. Die Geschwindigkeitsstufe wird in diesem Fall jedoch auf „0“ zurückgesetzt und muss für einen weiteren Betrieb erneut eingestellt werden. Sehen Sie hierzu auch die Hinweise im Abschnitt „Bedienung der Küchenmaschine“.

Anbringen des Spritzschutzdeckels 10:

Der Spritzschutzdeckel 10 muss am Antrieb 11 des Antriebsarmes 6 angebracht werden, nicht auf der Rührschüssel 7 selbst.

Setzen Sie den Spritzschutzdeckel wie folgt auf:

Klappen Sie den Antriebsarm 6 wie zuvor beschrieben nach oben.

Nehmen Sie den Spritzschutzdeckel 10, mit dessen Erhebungen nach oben, zur Hand und setzen ihn von unten auf den Antrieb 11. Beachten Sie dabei, dass das kleine Dreieck an der Oberseite des Spritzschutzdeckels 10 mit dem Symbol „geöffnetes Schloss“ an der Unterseite des Antriebsarmes 6 fluchtet. Achten Sie darauf, dass der Spritzschutzdeckel 10 komplett an der Unterseite des Antriebsarmes 6 bzw. Antriebs 11 aufliegt und fixieren ihn durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Das Dreieck am Spritzschutzdeckel 10 fluchtet nun mit dem Symbol „geschlossenes Schloss“.



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

Zum Abnehmen des Spritzschutzdeckels lösen Sie die Verriegelung durch eine Drehung im Uhrzeigersinn bis das Dreieck auf dem Spritzschutzdeckel **10** mit dem Symbol „geöffnetes Schloss“ an der Unterseite des Antriebsarmes **6** fluchtet und nehmen ihn nach unten ab.

Anbringen der Rührschüssel **7:**

Klappen Sie den Antriebsarm **6** wie zuvor beschrieben nach oben.

Stellen Sie nun die Rührschüssel (7) auf die Befestigungsplatte (9). Am unteren Umfang der Rührschüssel (7) befinden sich drei „Nasen“. Führen Sie diese Nasen in die Aussparungen am inneren Umfang der Befestigungsöffnung ein und drehen die Rührschüssel (7) dann bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Überprüfen Sie den festen Sitz der Rührschüssel (7).

Abnehmen der Rührschüssel (7):

Klappen Sie den Antriebsarm (6) wie zuvor beschrieben nach oben.

Drehen Sie die Rührschüssel (7) gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie diese nach oben abnehmen können.

Anbringen der Aufsätze (Schneebeesen (12), Knethaken (13), Rührbeesen (14)):

Nachfolgend finden Sie einige Anwendungsbeispiele für die verschiedenen Aufsätze.

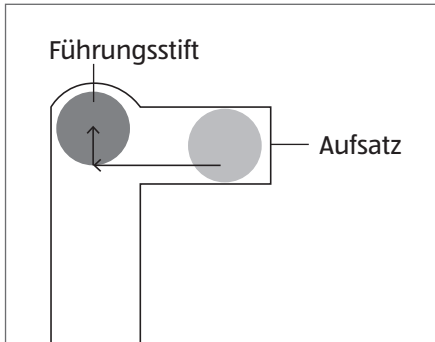
Schneebeesen: Schlagen von Eiweiß zu Schnee oder Sahne zu Schlagsahne oder zum Zubereiten von Mayonnaise.

Rührbeesen: Rühren von flüssigen Kuchenteigen.

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

Klappen Sie den Antriebsarm (6) wie zuvor beschrieben nach oben.

Nehmen Sie den gewünschten Aufsatz (12, 13, 14) zur Hand und stecken ihn von unten auf den Antriebsstift am Antrieb (11) auf der Unterseite des Antriebsarmes (6). Beachten Sie dabei, dass der quer am Antriebsstift angebrachte Führungsstift in die dafür vorgesehene Öffnung des jeweiligen Aufsatzes (12, 13, 14) 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 in die dafür vorgesehene Aussparung im jeweiligen Aufsatz (12, 13, 14) eingeführt wird.



Zur Verwendung der Aufsätze senken Sie den Antriebsarm **6** wie zuvor beschrieben ab.

Abnehmen der Aufsätze (Schneebeesen **12, Knethaken **13**, Rührbeesen **14**):**

Klappen Sie den Antriebsarm **6** wie zuvor beschrieben nach oben.

Drücken Sie den jeweiligen Aufsatz (**12**, **13**, **14**) nach oben und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, bis Sie ihn nach unten vom Gerät abnehmen können.

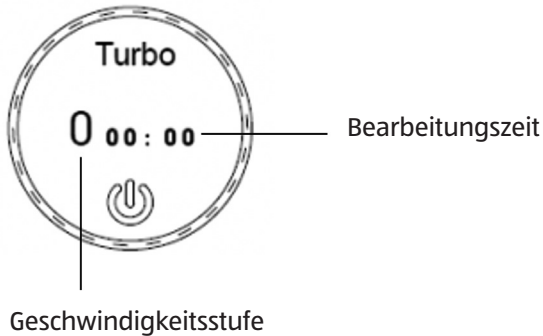
Bedienung der Küchenmaschine:



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 **6** schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.

- Zum Einschalten des Gerätes betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste **2**. Das Display **3** leuchtet auf und zeigt die Geschwindigkeitsstufe „0“ und die Bearbeitungszeit „00:00“.



- Um mit dem Betrieb zu beginnen und die gewünschte Geschwindigkeitsstufe einzustellen drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** ein kurzes Stück im Uhrzeigersinn. Sie können die Geschwindigkeitsstufen 1 bis 8 einstellen, indem Sie die Drehbewegung im Uhrzeigersinn so oft wiederholen, bis die gewünschte Geschwindigkeitsstufe erreicht ist. Während des Betriebes wird Ihnen die fortschreitende Bearbeitungszeit angezeigt.



- Möchten Sie die Geschwindigkeit verringern, so drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** ein kurzes Stück gegen den Uhrzeigersinn. Hierbei können Sie die Einstellung bis zur niedrigsten Geschwindigkeitsstufe „1“ wählen, indem Sie die Drehbewegung gegen den Uhrzeigersinn so oft wiederholen, bis die gewünschte Geschwindigkeitsstufe erreicht ist. So können Sie den Betrieb des Gerätes auch abschalten, indem Sie auf die Geschwindigkeitsstufe „0“ stellen.

Hinweis: Sie können das Gerät auch während des Betriebes durch Betätigen der Ein-/Aus-Taste **2** jederzeit komplett abschalten. In diesem Fall erlischt die Displayanzeige.

Turbofunktion



Die Turbofunktion kann nur genutzt werden, wenn die Geschwindigkeitsstufe „0“ eingestellt ist. Bei den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 8 ist die Taste für Turbofunktion ohne Funktion.

Hinweis: Benutzen Sie diese Funktion, wenn Sie etwas nur kurz, aber intensiv rühren wollen (z. B. Aufschäumen einer Flüssigkeit). Drücken Sie die Taste für TURBO-Funktion nicht länger als 10-15 Sekunden, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.

- Wenn Sie die Turbofunktion nutzen möchten (bitte nur bei Verwendung geeigneter Zutaten), setzen Sie die Geschwindigkeitsstufe zunächst mit Hilfe des Geschwindigkeitsreglers **1** auf die Stufe „0“.
- Drücken Sie nun die Taste für Turbofunktion **4** und halten Sie für die gewünschte Dauer gedrückt. Während des Vorgangs wechselt die Anzeige der Geschwindigkeitsstufe im Display **3** zur Anzeige „P“ und die fortschreitende Bearbeitungszeit wird Ihnen angezeigt.



- Wenn Sie die Taste für Turbofunktion **4** loslassen, wird die Turbofunktion beendet. Im Display blinkt nun die Anzeige „P“ und die Bearbeitungszeit einige Male und wechselt dann zur Anzeige „0“ für die Geschwindigkeitsstufe und „00:00“ für die Bearbeitungszeit.

Hinweis: Wenn Sie die Taste für Turbofunktion **4** während der blinkenden Anzeige nochmals betätigen, startet die Turbofunktion erneut und die bereits absolvierte Bearbeitungszeit wird ausgehend vom letzten Wert weiter fortgeführt.

Verwendung der Rührschüssel 7:

⚠️ WARNUNG!

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

Befestigen Sie die Rührschüssel 7, den Spritzschutzdeckel 10 und den gewünschten Aufsatz (12, 13, 14) 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 mit dem Geschwindigkeitsregler 1 im Uhrzeigersinn die gewünschte Stufe einstellen. Passen Sie die Geschwindigkeit stets an die verwendeten Zutaten an. Beachten Sie bitte die Geschwindigkeitstabelle.

Stellen Sie nach jedem Gebrauch die Geschwindigkeitsstufe mit dem Geschwindigkeitsregler 1 auf "0", schalten das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste 2 ab und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

Rezeptbeispiele

Teig für Spritzgebäck

Zutaten:

150 g (sehr) weiche 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 **12** 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 **12** durch Rührbesen **13** 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, 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 **12** schaumig schlagen und dann 2 Minuten stehen lassen.

- Danach bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit 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 Herstelleranga- ben		

Kuchenteig

→ Zubehör: Rührbesen

Zutaten	Menge	Bearbeitungs- dauer	Mögliche Geschwindig- keitsstufen
Weizenmehl (ohne Treibmittel)	150 g	3 Minuten	1-5
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	3-4 Minuten	1-8/Turbo- funktion

Geschlagene Sahne

→ Zubehör: Schneebesen

Zutaten	Menge	Bearbeitungs- dauer	Mögliche Geschwindig- keitsstufen
Sahne	700 ml	2-5 Minuten	1-8/Turbo- funktion

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	langsam Quirlen	Langsames Quirlen, schnelleres Rühren. Beim Quirlen von dickerem Rührteig. Für das Mischen von Butter und Mehl, das Quirlen von dünnem Teig und das Mischen und Kneten von Hefeteig.
3-5	Mischen/ Quirlen	Zum Mischen von z. B. Plätzchenteig. Zum sahnig Rühren von weicher Butter und Zucker. Für Kuchenteig etc.
6-7	Schnelles Quirlen	Zum Quirlen von Schlagsahne, Eiweiß und gekochter Glasur.
8	Schnelles Schlagen	Zum schnellen Quirlen von Mayonnaise, kleiner Mengen Schlagsahne und Eiweiß, schaumig Schlagen von Butter.
Turbofunktion (Momentbetrieb)	Mixen	Die Pulsfunktion dient zur kurzfristigen Bearbeitung mit hoher Drehzahl von Flüssigkeiten oder Zutaten mit geringer Festigkeit in geringen Mengen.

Stellen Sie nach jedem Gebrauch die Geschwindigkeitsstufe mit dem Geschwindigkeitsregler **1** auf "0", schalten das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste **2** ab und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die 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. Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage www.gt-support.de heruntergeladen werden.

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 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 (12, 13, 14), den Spritzschutzdeckel 10 und die Rührschüssel 7 können Sie in warmem, spülmittelhaltigem Wasser reinigen. Anschließend mit reichlich klarem Wasser abspülen und gut trocken reiben.

Alternativ können Sie die Zubehörteile auch in der Spülmaschine reinigen.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240V~
Nennfrequenz:	50-60 Hz
Nennleistung:	800 W
Schutzklasse:	II 

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



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

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



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt.

Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen

Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von den Herstellern bzw. Vertreibern eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich.

Generell haben Vertreter die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreter, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.

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.



AT

Importeur:

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
BEI DEN MÜHREN 5
20457 HAMBURG
DEUTSCHLAND

KUNDENSERVICE

826019



AT 00800 / 456 22 000 (kostenfrei)



gt-support-at@teknihall.com

MODELL:

PO51031853

GT-SF-KMR-01

09/2023

3
JAHRE
GARANTIE