



Bedienungs- anleitung

AMBIANO STANDMIXER



Produkt
Info



www.aldi-sued.de

+ VIDEO

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 Aldi-Produkt.*

Ihr Aldi Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-sued.de.

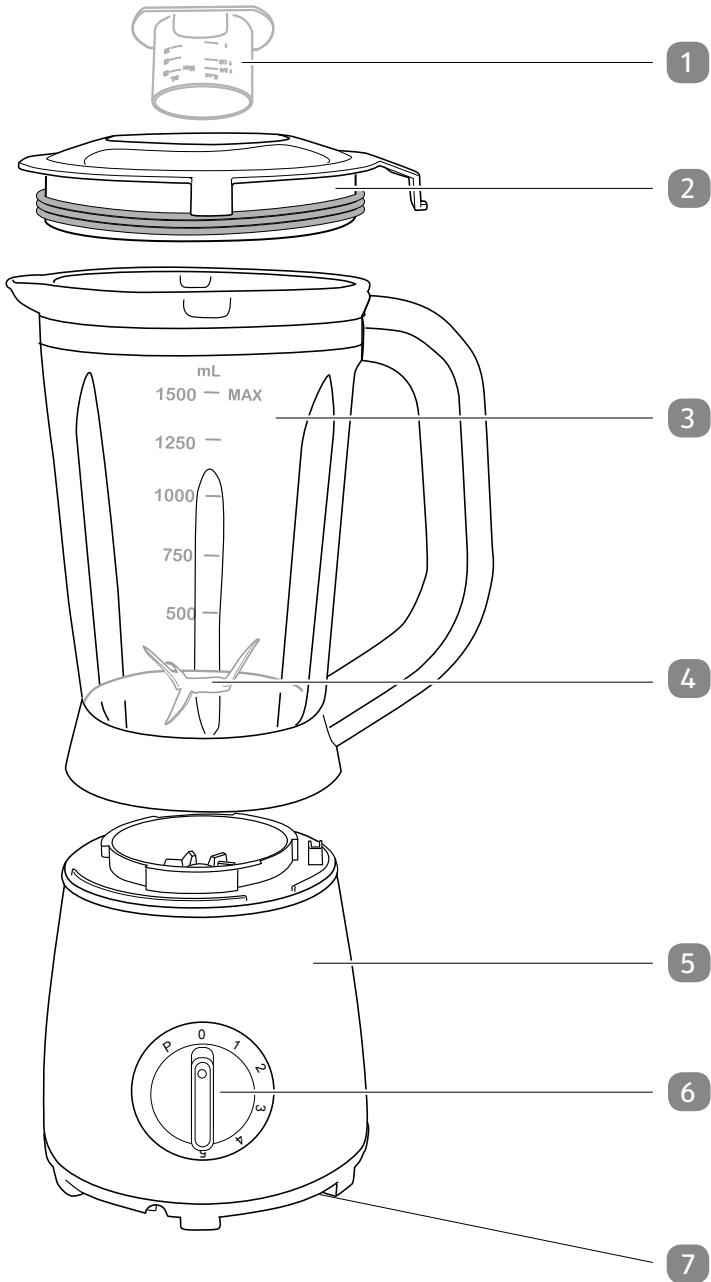
*Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.



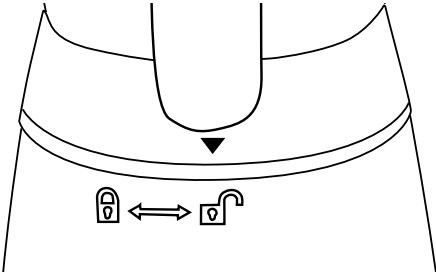
Inhaltsverzeichnis

Übersicht	4
Verwendung	5
Lieferumfang/Geräteteile	6
Allgemeines	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	7
Zeichenerklärung	7
Sicherheit	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
Sicherheitshinweise	9
Erstinbetriebnahme	13
Standmixer und Lieferumfang prüfen	13
Grundreinigung	13
Standmixer aufstellen.....	13
Standmixer zusammensetzen	14
Bedienung	15
Geschwindigkeit einstellen.....	16
Standmixer benutzen	17
Zutaten nachfüllen.....	18
Impulsfunktion verwenden.....	18
Eiswürfel zerkleinern	18
Empfohlene Geschwindigkeitseinstellungen	19
Leckere Mixgetränke selbst gemacht.....	19
Reinigung	22
Antriebseinheit reinigen	22
Mixbehälter reinigen.....	23
Aufbewahrung	23
Fehlersuche	25
Technische Daten	26
Konformitätserklärung	26
Entsorgung	27
Verpackung entsorgen.....	27
Altgerät entsorgen	27
Garantiekarte	29
Garantiebedingungen	30

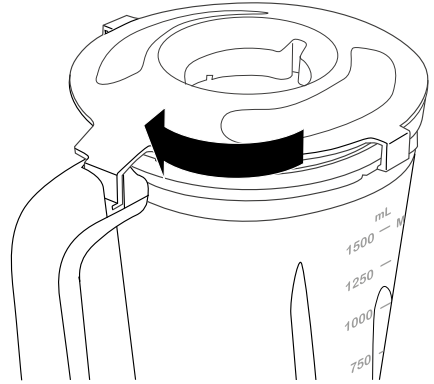
A



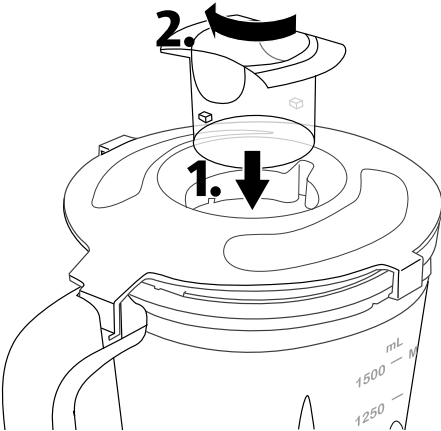
B



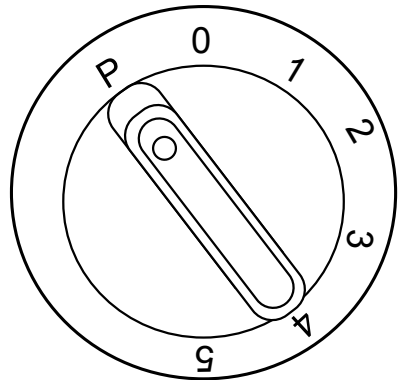
C



D



E



Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Deckeleinsatz
- 2 Sicherheitsdeckel
- 3 Mixbehälter
- 4 Messer
- 5 Antriebseinheit
- 6 Geschwindigkeitsregler
- 7 Kabelaufwicklung am Gehäuseboden

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Standmixer. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

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

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Standmixer 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 Signalsymbol/-wort warnt vor möglichen Sachschäden.



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



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. Es handelt sich hierbei um ein freiwilliges Sicherheitszeichen, das der TÜV Rheinland ausgestellt hat.



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Elektrogeräte gehören der Schutzklasse 2 an.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Standmixer ist ausschließlich zum Zerkleinern von Obst, Gemüse, Kräutern oder Ähnlichem, zum Zubereiten von Dressings oder Mixgetränken sowie zum Zerkleinern von Eiswürfeln in haushaltsüblichen Mengen konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Der Standmixer ist nicht geeignet für den Gebrauch:

- in Küchen für Mitarbeiter,
- in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- im gewerblichen Bereich und
- nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen.

Verwenden Sie den Standmixer nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Standmixer 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, zu hohe Netzspannung oder unsachgemäßer Umgang können zu elektrischem Schlag führen.

- Schließen Sie den Standmixer nur an, wenn die Netzspannung der ordnungsgemäß installierten Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie den Standmixer nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie ihn bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Schließen Sie den Standmixer niemals gleichzeitig mit mehreren Geräten an eine Steckdosenleiste oder Mehrfachsteckdose an.
- Betreiben Sie den Standmixer nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt sind.
- Wenn das Netzkabel des Standmixers 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 und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere des Standmixers zu gelangen. Überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine zugelassene Fachwerkstatt. 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 diesem Standmixer befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Der Standmixer darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder separatem Fernwirksystem betrieben werden.

- Tauchen Sie weder den Standmixer noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie den Standmixer nicht, wenn Sie auf feuchtem Boden stehen oder wenn Ihre Hände oder der Standmixer nass sind.
- Verwenden Sie den Standmixer nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Standmixer, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern. Platzieren Sie den Standmixer nie in der Nähe von Wärmequellen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird und nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht, legen Sie es nicht über scharfe Kanten und wickeln Sie es nicht um den Standmixer, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. Nutzen Sie ausschließlich die Kabelaufwicklung am Gehäuseboden.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker. Nehmen Sie den Standmixer danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie ihn erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen.
- Wenn Sie den Standmixer nicht benutzen, ihn unbeaufsichtigt lassen, ihn reinigen oder eine Störung auftritt und bevor Sie Zubehörteile anbringen oder entfernen, schalten Sie den Standmixer immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠️ WARNUNG!**Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!**

Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten oder mit scharfen Geräteteilen entstehen kann. Unfälle mit schweren Verletzungen können die Folge sein.

- Dieser Standmixer darf nicht von Kindern benutzt werden. Dies betrifft auch die Reinigung und Wartung.
- Lassen Sie den Standmixer während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie den Standmixer und das Netzkabel von Kindern fern. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- Bewahren Sie den Standmixer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Kinder dürfen nicht mit dem Standmixer spielen.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Standmixer hineinstecken.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken
- Dieser Standmixer 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 Standmixers unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

⚠️ WARNUNG!**Verletzungsgefahr!**

Der Standmixer ist mit scharfen Messern ausgestattet. Unsachgemäßer Umgang mit dem Standmixer oder einzelnen Geräteteilen kann zu schweren Verletzungen führen.

- Berühren Sie niemals sich bewegende Geräteteile und versuchen Sie nie, sich bewegende Geräteteile mit der Hand oder durch andere Gegenstände zu stoppen.
- Berühren Sie die Messer nicht mit bloßen Händen, die Messer sind sehr scharf.
- Benutzen Sie den Standmixer nicht, wenn die Messer beschädigt sind.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Original-Zubehör. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Original-Zubehör entfallen jegliche Haftungs- und Garantieansprüche.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Standmixer kann zu Beschädigungen des Standmixers führen.

- Verwenden Sie den Standmixer nicht mehr, wenn Teile des Standmixer Risse oder Sprünge aufweisen oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Original-Ersatzteile.

Erstinbetriebnahme

Standmixer und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Standmixer schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie daher beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

Der Standmixer befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

1. Nehmen Sie den Standmixer aus der Verpackung.
2. Kontrollieren Sie, ob der Standmixer oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Standmixer nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
3. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).

Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Standmixers wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben.

Standmixer aufstellen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie den Standmixer unsachgemäß aufstellen, kann es zu Beschädigungen kommen.

- Stellen Sie den Standmixer auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Arbeitsfläche auf. Die Arbeitsfläche sollte gut zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermieden werden können.
- Stellen Sie den Standmixer nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.

- Stellen Sie den Standmixer nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten, Heizungsrohren, etc.).
- Beachten Sie, dass die Oberflächen-Beschichtungen von Möbeln manchmal chemische Zusätze enthalten, welche die Saugnäpfe des Standmixers angreifen und aufweichen können. Auf diese Weise können Rückstände auf der Möbeloberfläche entstehen. Legen Sie daher eine rutschfeste Unterlage unter den Standmixer.

Die Antriebseinheit **5** ist mit Saugnäpfen ausgestattet, die dem Standmixer einen sicheren Halt bieten.

- Stellen Sie den Standmixer gut zugänglich in der Nähe einer Steckdose auf.

Standmixer zusammensetzen

WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Standmixer oder einzelnen Geräteteilen kann zu schweren Verletzungen führen.

- Schalten Sie den Standmixer immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Standmixer zusammensetzen oder auseinandernehmen.



Der Standmixer verfügt über zwei Sicherheitsvorrichtungen. Er kann nur mit korrekt aufgesetztem Mixbehälter und korrekt aufgesetztem Sicherheitsdeckel in Betrieb genommen werden.

Der Mixbehälter **3** ist am unteren Ende mit einem Dreieck markiert. Auf der Antriebseinheit **5** ist ein offenes und ein geschlossenes Schloss abgebildet (siehe **Abb. B**).

1. Setzen Sie den Mixbehälter so auf die Antriebseinheit, dass das Dreieck am Mixbehälter auf das offene Schloss zeigt.
2. Drehen Sie den Mixbehälter im Uhrzeigersinn, bis das Dreieck auf das geschlossene Schloss zeigt. Halten Sie dabei die Antriebseinheit fest. Der Mixbehälter rastet hör- und spürbar ein.
3. Setzen Sie den Sicherheitsdeckel **2** so auf den Mixbehälter, dass der lange Vorsprung, vom Griff aus gesehen, rechts neben dem Griff platziert ist.
4. Drehen Sie den Sicherheitsdeckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (siehe **Abb. C**). Der lange Vorsprung befindet sich jetzt im Griff.

5. Stecken Sie den Deckeleinsatz **1** so in die Einfüllöffnung, dass die beiden Zapfen am Deckeleinsatz in die Aussparungen in der Einfüllöffnung passen und fixieren den Deckeleinsatz durch eine Drehung bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (siehe **Abb. D**).

Sie haben den Mixbehälter erfolgreich zusammengesetzt.

Bedienung

WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Standmixer oder einzelnen Geräteteilen kann zu schweren Verletzungen führen.

- Berühren Sie die Messer nicht mit bloßen Händen, die Messer sind sehr scharf.
- Nehmen Sie den Sicherheitsdeckel erst ab, wenn die Messer vollständig still stehen.
- Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Standmixer durch, solange der Standmixer in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass Hände, Haare, Kleidung, Schmuck oder andere Gegenstände während des Mixvorgangs und solange sich der Mixbehälter auf der Antriebseinheit befindet, nicht in den Mixbehälter gelangen.
- Achten Sie unbedingt darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf Stufe „0“ (Aus) steht, bevor Sie den Standmixer an eine Steckdose anschließen.

VORSICHT!

Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut kann es zu Verbrühungen kommen.

- Füllen Sie kein heißes oder kochendes Mixgut (wie z. B. Suppen) in den Mixbehälter.

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Standmixer kann zu Beschädigungen des Standmixers führen.

- Beachten Sie die Füllstand-Markierungen. Füllen Sie den Mixbehälter mindestens bis zur untersten Markierung (250 ml) und nicht über die Markierung „MAX“ (1500 ml).
- Betreiben Sie den Standmixer keinesfalls ohne Mixgut.
- Halten Sie die maximale Betriebsdauer von 60 Sekunden ein. Eine zu langen Betriebsdauer kann zum Überhitzen des Motors führen. Lassen Sie den Standmixer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ihn erneut verwenden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Standmixers, dass sich kein Besteck oder Ähnliches im Mixbehälter befindet.
- Geben Sie keine übergroßen Stücke in den Mixbehälter.
- Achten Sie bei gefrorenen Früchten darauf, dass Sie die Früchte stets in kleinen Stücken verwenden.
- Mixen Sie keine harten Nüsse oder Kerne.
- Entfernen Sie immer evtl. vorhandene Stängel oder Stiele vom Mixgut, bevor Sie den Mixvorgang starten.
- Geben Sie kein Fleisch in den Standmixer.
- Öffnen Sie niemals während des Mixvorgangs den Sicherheitsdeckel.
- Reinigen Sie den Mixbehälter nach jedem Gebrauch wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben.

Geschwindigkeit einstellen

Der Geschwindigkeitsregler **6** dient zum Wählen zwischen

- fünf Geschwindigkeitsstufen „1“, „2“, „3“, „4“ und „5“,
- einer Pulsstufe „P“ (siehe **Abb. E**)
- sowie zum Ausschalten des Standmixers, Stufe „0“.

Die Geschwindigkeit der Messer **4** nimmt von der Markierung „1“ (niedrig) bis zur Markierung „5“ (schnell) zu.

Beginnen Sie den Mixvorgang mit der niedrigsten Geschwindigkeit „1“. Stellen Sie die Geschwindigkeit später auf eine höhere Stufe.

Sie schalten den Standmixer aus, wenn Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Stufe „0“ stellen.

Wenn Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Pulsstufe „P“ stellen, verwenden Sie die Impulsfunktion. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Impulsfunktion verwenden“.

Standmixer benutzen

Um Ihnen den Umgang mit dem Standmixer zu erleichtern, ist der Mixbehälter **3** mit Füllstand-Markierungen versehen. Die dort angegebenen Zahlen geben den jeweiligen Füllstand in Millilitern an. Die unterste Markierung weist keine Füllstand-Angabe auf. Sie entspricht einem Füllstand von 250 ml.

- Betreiben Sie den Standmixer mit mindestens 250 ml Flüssigkeit.
- Füllen Sie nicht mehr Flüssigkeit in den Standmixer als bis zur 1500 ml-Markierung „MAX“.

Schneiden Sie feste Zutaten vor der Zugabe in den Mixbehälter stets in kleine Stücke, so verhindern Sie ein Verklemmen der Messer **4**.

Wenn Sie mit dem Standmixer zugleich feste und flüssige Zutaten verarbeiten wollen, so geben Sie zuerst die flüssigen Zutaten in den Mixbehälter und mixen diese. Geben Sie dann die festen, kleingeschnittenen Zutaten hinzu und setzen Sie den Mixvorgang fort.

Um die Struktur der Nahrungsmittel zu erhalten, empfiehlt es sich, die Mixarbeiten in wenigen Sekunden zu erledigen.

1. Montieren Sie den Mixbehälter auf die Antriebseinheit **5** wie im Abschnitt „Standmixer zusammensetzen“ beschrieben.
2. Nehmen Sie den Sicherheitsdeckel **2** ab, indem Sie ihn so lange gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie ihn nach oben abnehmen können.
3. Füllen Sie die gewünschten Zutaten in den Mixbehälter.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter mit dem Sicherheitsdeckel (siehe **Abb. C**).
5. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler **6** auf Stufe „0“ eingestellt ist.
6. Schließen Sie den Standmixer an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
7. Um den Mixvorgang zu starten, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler langsam so weit, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist.
8. Um den Mixvorgang zu beenden, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Stufe „0“ zurück.
9. Warten Sie bis zum vollständigen Stillstand der Messer, bevor Sie den Sicherheitsdeckel abnehmen.

Zutaten nachfüllen

Während des laufenden Mixvorgangs können Sie weitere Zutaten hinzufügen.

1. Drehen Sie den Deckeleinsatz **1** gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und heben Sie ihn heraus.
2. Füllen Sie über die Einfüllöffnung die Zutaten nach oder geben Sie kleine Mengen an Flüssigkeit hinzu.



- Benutzen Sie zum Nachfüllen weiterer Zutaten den Deckeleinsatz.
- Verwenden Sie den Deckeleinsatz als Messbecher. Er ist geeignet zum Abmessen von 30 ml, 40 ml und 50 ml Flüssigkeit.

3. Verschließen Sie den Sicherheitsdeckel **2** mit dem Deckeleinsatz.
4. Drehen Sie den Deckeleinsatz im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

Impulsfunktion verwenden

Der Standmixer ist mit einer Impulsfunktion ausgestattet. Sie bedeutet Kurzbetrieb bei voller Leistung. Durch das Verwenden der Impulsfunktion steht sofort die maximale Geschwindigkeit zur Verfügung.

Verwenden Sie die Impulsfunktion, wenn Sie etwas nur kurz aber intensiv mixen wollen, z. B. zum Aufschäumen einer Flüssigkeit oder zum Zerkleinern von Eiswürfeln (siehe Abschnitt „Eiswürfel zerkleinern“).

Um diese Funktion zu aktivieren,

1. drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **6** auf die Pulsstufe „P“ und halten Sie ihn so lange in dieser Position, wie gemixt werden soll (siehe **Abb. E**).
Verwenden Sie diese Funktion immer nur kurzzeitig und überschreiten Sie keinesfalls die maximale Betriebsdauer.
2. Beenden Sie den Mixvorgang, indem Sie den Geschwindigkeitsregler loslassen.

Eiswürfel zerkleinern

1. Füllen Sie Eiswürfel in den Mixbehälter **3**. Zerkleinern Sie pro Mixvorgang nicht mehr als 10-12 Eiswürfel. Achten Sie darauf, dass die Eiswürfel nicht größer als 2,5 cm Kantenlänge sind.



Mit einer kleinen Menge an Eiswürfeln erzielen Sie die besten Ergebnisse.

2. Verschließen Sie den Mixbehälter mit dem Sicherheitsdeckel **2** und dem Deckeleinsatz **1** (siehe Abschnitt „Standmixer zusammensetzen“).
3. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **6** auf die Stufe „0“.
4. Schließen Sie den Standmixer an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
5. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler einige Male für kurze Zeit auf die Pulsstufe „P“ und lassen Sie ihn wieder los.
6. Um den Zerkleinerungsvorgang zu beenden, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Stufe „0“.
7. Trennen Sie den Standmixer von der Steckdose.

Empfohlene Geschwindigkeitseinstellungen

Mixgut	Füllmenge		
	250 ml (MIN)	750 ml	1500 ml (MAX)
Bananenshake	Stufe 3 - 5	Stufe 3 - 5	Stufe 4 - 5
Brei	Stufe 4 - 5	Stufe 4 - 5	Stufe 4 - 5
Crêpes-Teig	Stufe 2 - 3	Stufe 3 - 4	Stufe 4 - 5
Flüssigkeiten	Stufe 3	Stufe 4	Stufe 4 - 5

Leckere Mixgetränke selbst gemacht

Silver Pineapple (für 4 Gläser)

2 Scheiben Ananas
 ½ Weinglas Ananassaft
 1 Weinglas Apfelsaft
 Saft von 2 Zitronen
 1 Eiweiß
 Angostura Bitter, Zimt, Eiswürfel

Ananas, Ananassaft, Apfelsaft, Zitronensaft und das Eiweiß im Standmixer 15 Sekunden auf Stufe „5“ mixen.

In 4 Gläser je 1 Eiswürfel und 1 Spritzer Angostura Bitter geben und mit dem Ananasschaum auffüllen.

Das Ganze mit etwas Zimt bestäuben.

Grapefruit-Mix (für 4 Gläser)

½ Liter Grapefruitsaft
 3 EL Kirschwasser
 3-4 EL Traubenzucker
 4 EL Cherry Brandy
 Eiswürfel für Crushed Ice

Grapefruitsaft, Kirschwasser, Traubenzucker und Cherry Brandy gut vermischen und in Gläser gießen.

Eiswürfel im Standmixer crushen und Drink mit Crushed Ice servieren.

Erdbeerküsschen

(für 1 Longdrink-Glas)

¼ Liter Milch

4 EL frische Erdbeeren

4 EL Zucker

1 EL Käsecreme

Milch, Großteil der Erdbeeren, Zucker und Käsecreme im Standmixer gut mixen.

In ein Glas füllen, die restlichen Erdbeeren halbieren und das Glas damit garnieren.

Avocado Spezial (für 4 Gläser)

1 reife, geschälte Avocado

Saft von 1 Zitrone

2 Becher Joghurt natur

schwarzer, gemahlener Pfeffer

½ Bund Petersilie

1 Prise Salz

¼ Liter Milch

Eiswürfel, Cayennepfeffer

evtl. Aroma/Fondor

Avocado, Zitronensaft, Joghurt, Pfeffer, Salz und Petersilie 15 Sekunden im Standmixer auf Stufe „5“ mixen. Zuletzt ¼ Liter Milch unter mixen.

In 4 Gläser je 1 Eiswürfel geben und den Avocadodrink einfüllen.

Mit etwas Cayennepfeffer und etwas Aromat oder Fondor bestreut ist dies ein idealer Drink für die Schlankheitsdiät.

Aprikosen-Mix (für 1 Longdrink-Glas)

2 saftige, geschälte, entsteinte Aprikosen

1 EL Quark

2 TL Zucker

1 Glas Milch

½ Likörglas Weinbrand

Aprikosen, Quark, Zucker und Milch im Standmixer mixen, dann in ein hohes Glas geben und mit ½ Likörglas Weinbrand verrühren.

Ice-Cream-Frappe (für 4 Gläser)

¾ Liter Milch

2 EL Honig

2 Likörgläser Rum

2 Kugeln Vanille-Eiscreme

⅛ Liter süße Sahne

1 Päckchen Vanillinzucker

4 gehäufte TL Schokoladenpulver

4 TL Wasser

Schokoladensirup

Milch, Honig, Rum und Vanille-Eiscreme im Standmixer gut mixen und in Gläser gießen.

⅛ Liter süße Sahne mit 1 Päckchen Vanillinzucker steif schlagen und die Gläser damit garnieren.

4 gehäufte TL Schokoladenpulver und 4 TL Wasser unter Rühren einmal aufkochen und dann erkalten lassen.

Ice-Cream-Frappe mit diesem Schokoladensirup beträufeln.

Erdbeershake (für 4 Gläser)

200 g Erdbeeren
 ¼ Liter Joghurt
 ¼ Liter Buttermilch
 4 gestrichene EL Traubenzucker
 1 EL Zitronensaft
 Eiswürfel für Crushed Ice

Die Erdbeeren im Standmixer pürieren.
 Joghurt, Buttermilch und Traubenzucker dazugeben und alles gut mixen.
 In Gläser geben, Eiswürfel im Standmixer crushen und Drink mit Crushed Ice servieren.

Cuba-Milch (für 4 Longdrink-Gläser)

3 Bananen
 3 EL Zitronensaft
 60 g Zucker
 ¾ Liter Milch

Die Bananen mit dem Zitronensaft und dem Zucker im Standmixer pürieren.
 Die Milch dazugeben und in Gläser füllen.
 Eisgekühlt servieren.

Caipirinha (für 2 Caipi-Gläser)

1 Limette
 12 EL Crushed Ice
 4 cl Limettensaft
 (auch aus der Flasche möglich)
 8 TL brauner Zucker, bei ausgepresster Limette (anstelle von Limettensaft aus der Flasche) etwas mehr.
 ca. 6 cl Pitu

Die Limette rollen, dadurch wird sie saftiger. Danach in acht Teile schneiden und jeweils 4 Teile in ein Glas geben. Die Limettenstückchen mit einem Holzstößel zerdrücken. Je Glas 2 cl Pitu hinzufügen.

Eiswürfel im Mixer crushen und erst je 6 EL Crushed Ice, danach 4 TL Zucker und anschließend 2 cl Limettensaft in die Gläser füllen.

Zum Schluss nochmal einen Schuss Pitu hinzufügen und mit einem Strohalm servieren.



Sie können beim Mixen auf Zucker verzichten und zum Süßen Traubenzucker oder Honig nehmen.
 Auch Marmelade oder Himbeersirup eignen sich dafür.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Reinigung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Standmixer kann zu elektrischem Stromschlag führen. In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Schalten Sie den Standmixer immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Standmixer reinigen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse der Antriebseinheit gelangt.
- Tauchen Sie den Standmixer niemals in Wasser.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Standmixer kann zu Beschädigungen führen.

- Geben Sie den Standmixer oder einzelne Geräteteile keinesfalls in die Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.

Antriebseinheit reinigen

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
2. Lassen Sie den Standmixer vollständig abkühlen.
3. Wischen Sie die Antriebseinheit **5** mit einem trockenen, allenfalls leicht angefeuchteten Tuch ab.
4. Reiben Sie die Antriebseinheit anschließend gut trocken. Verwenden Sie dazu ein weiches Tuch.

Mixbehälter reinigen

VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Die Messer sind sehr scharf. Ein Berühren der Messer während des Reinigens kann zu Verletzungen führen.

- Gehen Sie beim Reinigen und Trocknen des Mixbehälters und der Messer vorsichtig vor.
 - Berühren Sie die Messer nicht mit bloßen Händen.
1. Setzen Sie den Mixbehälter **3** auf die Antriebseinheit **5** wie im Abschnitt „Standmixer zusammensetzen“ beschrieben.
 2. Gießen Sie etwas lauwarmes Wasser in den Mixbehälter.
 3. Verschließen Sie den Mixbehälter mit dem Sicherheitsdeckel **2** und dem Deckeleinsatz **1** (siehe Abschnitt „Standmixer benutzen“).
 4. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **6** auf die Stufe „0“.
 5. Schließen Sie den Standmixer an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
 6. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler kurzzeitig auf die Pulsstufe „P“. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals.
 7. Nehmen Sie den Mixbehälter von der Antriebseinheit und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser aus.
 8. Reinigen Sie den Sicherheitsdeckel und den Deckeleinsatz in warmem Spülwasser und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.
 9. Lassen Sie alle Teile danach vollständig trocknen.

Aufbewahrung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßes Aufbewahren des Standmixers kann zu Beschädigungen des Standmixers führen.

- Der Standmixer kann sich während des Betriebs erwärmen. Lassen Sie ihn auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ihn verstauen.

- Lagern Sie den Standmixer an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort.
- Lagern Sie den Standmixer nie so, dass er in ein Waschbecken fallen kann.
 - Reinigen Sie den Standmixer (siehe Abschnitt „Reinigung“).
 - Stellen Sie sicher, dass die Antriebseinheit **5** und die Geräteteile vollständig trocken sind.
 - Nehmen Sie das Netzkabel und wickeln Sie es um die Kabelaufwicklung **7** am Geräteboden.
 - Bewahren Sie den Standmixer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
 - Bewahren Sie den Standmixer möglichst in der Originalverpackung auf, um ihn vor Staub und Spritzwasser geschützt zu lagern.


Fehlersuche

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Der Standmixer zeigt keine Funktion.	Der Mixbehälter sitzt nicht korrekt auf der Antriebseinheit.	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Stufe „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Setzen Sie den Mixbehälter, so wie im Abschnitt „Standmixer zusammensetzen“ beschrieben, auf die Antriebseinheit.
	Der Sicherheitsdeckel sitzt nicht korrekt auf dem Mixbehälter.	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Stufe „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Setzen Sie den Sicherheitsdeckel, so wie im Abschnitt „Standmixer zusammensetzen“ beschrieben, auf den Mixbehälter.
	Der Netzstecker ist nicht richtig mit der Steckdose verbunden.	Schließen Sie den Netzstecker vorschriftsmäßig an eine Steckdose an.
	Die Steckdose hat keinen Strom.	Prüfen Sie die Steckdose durch Anschluss eines anderen Gerätes.
	Der Geschwindigkeitsregler wurde nicht weit genug gedreht.	Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler so lange im Uhrzeigersinn, bis der Standmixer startet.
Die Messer drehen sich nicht.	Ein nicht zum Mixen geeignetes Lebensmittel befindet sich im Mixbehälter.	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Stufe „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entleeren Sie den Mixbehälter.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst- siehe Garantiekarte. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter.

Die Bedienungsanleitung kann bei unserem Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.

Technische Daten

Modell:	UM 2015
Versorgungsspannung:	230 V ~, 50 Hz
Leistung:	600 W
Schutzklasse:	II 
Maximale Betriebsdauer:	60 Sekunden

Maximale Füllmenge

Mixbehälter:	1500 ml
Messbecher:	50 ml

Mindestfüllmenge

Mixbehälter:	250 ml
--------------	--------

Material

Gehäuse:	gebürstete Edelstahl-Ummantelung mit Chromapplikationen
Mixbehälter:	Glas mit Kunststoffgriff
Messer:	Edelstahl
Länge des Netzkabels:	ca. 75 cm
Artikelnummer:	93360

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



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



Der Grüne Punkt–Duales System Deutschland GmbH. Dieses Symbol zeigt an, dass der Hersteller für diese Verpackung die Pflichten der Verpackungsverordnung erfüllt hat. Führen Sie die Verpackung der allgemeinen Mülltrennung zu.

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 der Standmixer 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.

AMBIANO GARANTIEKARTE

STANDMIXER

Ihre Informationen:

Name _____

Adresse _____



_____ E-Mail _____

Datum des Kaufs* _____

* Wir empfehlen, Sie behalten die Quittung mit dieser Garantiekarte.

Ort des Kaufs _____

Beschreibung der Störung:



Schicken Sie die ausgefüllte
Garantiekarte zusammen mit dem
defekten Produkt an:

HUP-Kundendienst
AVC Audio-Video-Communication
Service GmbH
Sertronics Group
Ostring 999
66740 Saarlouis
GERMANY

KUNDENDIENST

DE +49 (0)6831 4880 88 88 info@hup-service.de

MODELL: UM 2015 ARTIKELNUMMER: 93360

VII/25/2016

Festnetzgebühren ohne
Zusatzkosten.

3

JAHRE
GARANTIE



Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **ALDI Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	3 Jahre ab Kaufdatum 6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßigem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe Keine Transportkosten

TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.
--------------	--

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das defekte Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.



DE

Importiert durch:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
82229 Seefeld
GERMANY

KUNDENDIENST



+49 (0)6831 4880 88 88



info@hup-service.de

MODELL: UM 2015

ARTIKELNUMMER: 93360

VII/25/2016

3

JAHRE
GARANTIE