

MANUALE D'USO

IMPASTATRICE

INSTRUCTION MANUAL

STAND MIXER

MANUEL D'UTILISATION

ROBOT PÂTISSIER

BEDIENUNGSHANDBUCH

KÜCHENMASCHINE

GEBRUIKSAANWIJZING

KEUKENMACHINE

MANUAL DE USO

AMASADORA

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

BATEDEIRA

BRUKSANVISNING

KÖKSASSISTENT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

TECTOMEC

BRUGERVEJLEDNING

RØREMASKINE

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MIKSER

KÄYTTÖOPAS

YLEISKONE

BRUKSANVISNING

KJØKKENMASKIN

تاميل عتلا ليلد

خلاط عمودي

 smeg

Informazioni importanti per l'utente
Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker
Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador
Viktig information för användaren
Важная информация для пользователя
Viktig information til brukeren
Ważne informacje dla użytkownika
Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere
معلومات هامة للمستخدم



Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise
Waarschuwingen / Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности /
Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitukset / Advarsler / تحذيرات



Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving
Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvas
Bekrivelse / الوصف



Use / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning /
Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال



Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien /
Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza
e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание
/ Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito /
Rengjøring og vedlikehold / التنظيف و الصيانة



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité Sicherheitshinweise
/ Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad Advertências de segurança
/ Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger
/ Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuuteen liittyvät varoitukset /
Sikkerhedsadvarsler / تحذير للسلامة



Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información
/ Informação / Information / Информация / Information / Informacja / Tietoa /
Informasjon / معلومات



Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões
/ Råd / Рекомендация / Forslag / Porada /
Neuvo / Forslag / اقتراحات

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlich für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenadas com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

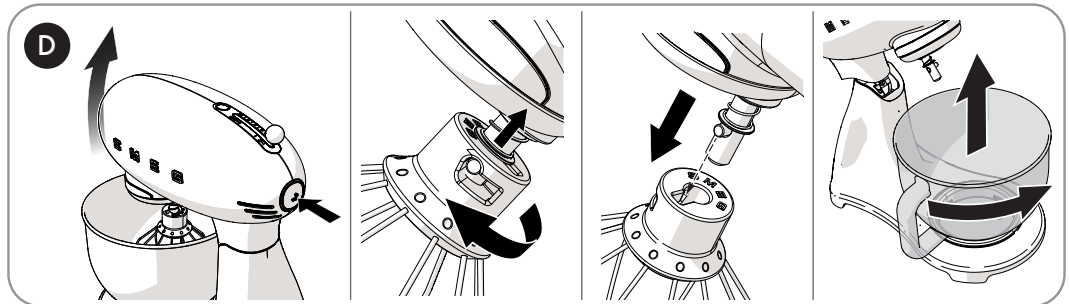
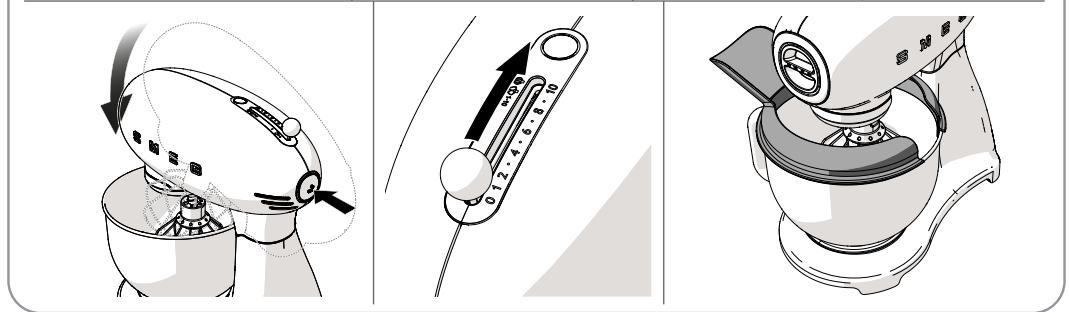
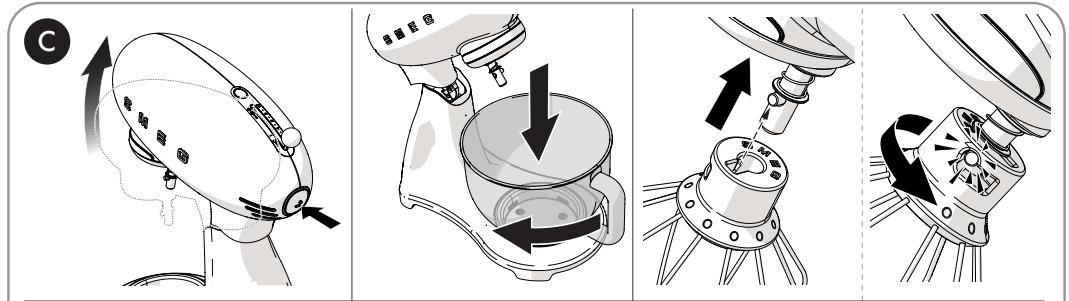
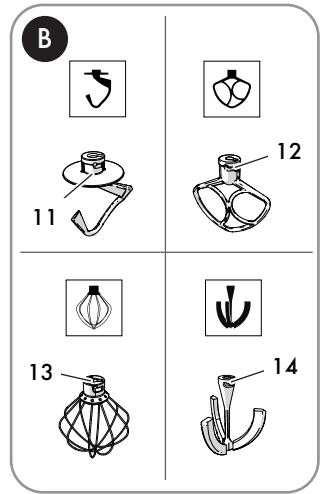
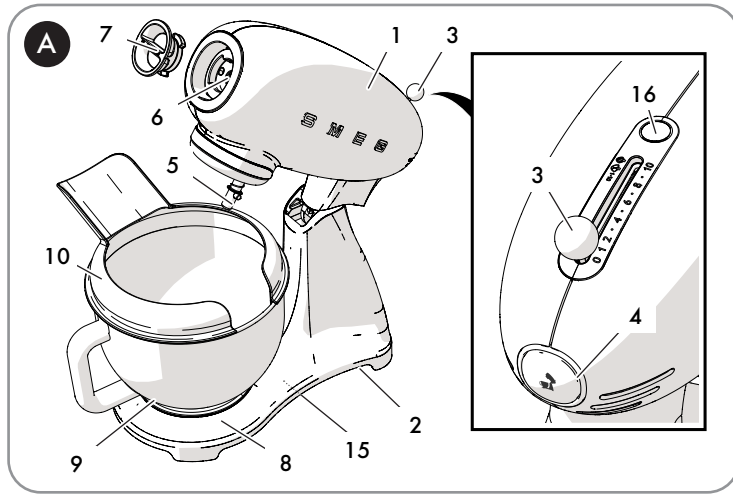
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsner.

Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.





1 Sicherheit

1.1 Grundlegende Sicherheitshinweise.

Die Sicherheitsanweisungen für eine sichere Verwendung des Gerätes befolgen:

- Den Stecker nie mit nassen Händen angreifen.
- Sicherstellen, dass die Steckdose immer zugänglich ist, um den Stecker bei Bedarf herausziehen zu können.
- Tauchen Sie das Gerät, dessen Stromkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker Schäden aufweisen oder nachdem das Gerät zu Boden gefallen ist oder anderweitig beschädigt wurde.
- Das Stromkabel ist absichtlich kurz, um Unfälle zu vermeiden. Keine Verlängerungskabel verwenden.
- Ziehen Sie niemals an dem Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Schützen Sie das Stromkabel vor dem Kontakt mit spitzen Kanten.
- Dieses Gerät enthält nur zu Funktionszwecken eine Erdung.
- Im Fall eines Defekts am Gerät nie versuchen, es zu reparieren. Das Gerät ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und den technischen Kundendienst kontaktieren.
- Im Fall von Schäden am Stecker oder Netzkabel sie ausschließlich durch den technischen Kundendienst ersetzen lassen, um jedem Risiko vorzubeugen.
- Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel) außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Modifizieren Sie das Gerät niemals.
- Versuchen Sie niemals, Flammen oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und decken Sie die Flamme mit einer Abdeckung oder einer Decke aus nicht brennbarem Material zu.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Vor dem Gebrauch des Geräts immer sicherstellen, dass die Rührschüssel korrekt eingesetzt und arretiert wurde.
- Die Rührschüssel niemals während des Betriebs entfernen.
- Niemals bei gelöster Sicherheitsverriegelung (abgesenkter Motorkopf) Zubehör entfernen oder austauschen.
- Niemals die Rühr- oder Knetwerkzeuge entfernen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Während des Betriebs den Kontakt mit den sich bewegenden Geräteteilen vermeiden. Hände, Haare, Kleider, Schaber und andere Objekt niemals in die Nähe der Rühr- und Knetwerkzeuge oder des Zubehörs bringen, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.
- Das maximale Fassungsvermögen der Rührschüssel niemals überschreiten.
- Immer nur die vom Hersteller vorgesehenen Rühr- und Knetwerkzeuge und Zubehörteile verwenden. Die Verwendung von nicht originalen Bauteilen, Rühr- und Knetwerkzeugen und Zubehörteilen kann zu Personenschäden oder Schäden am Gerät führen.
- Keine Gegenstände auf dem Gerät ablegen.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe von eingeschalteten Gas- oder Elektroherden, in den Backofen oder in die Nähe von Wärmequellen.
- Überprüfen Sie, dass sich keine Fremdkörper im Gerät befinden.



Hinweise

- Die Rührwerkzeuge in den Behälter mit den Lebensmitteln eintauchen, bevor das Gerät in Betrieb gesetzt wird.
- Dieses Handbuch enthält die nötigen Anweisungen für die Reinigung, Wartung und Vorgänge, die der Hersteller dem Kunden empfiehlt. Jeder sonstige Eingriff muss von einem Vertreter eines autorisierten Kundendienstes durchgeführt werden.
- Die Anweisungen für die korrekte Reinigung des Geräts sind im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ enthalten.
- Die Verwendung dieses Gerätes ist Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (sowie Kindern) nicht erlaubt, außer im Fall, dass sie von einem Erwachsenen, der für ihre Sicherheit verantwortlich ist, in der Bedienung des Gerätes angewiesen und beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

1.2 Anschluss des Geräts

Sicherstellen, dass die Spannung und Frequenz des Stromnetzes den auf dem Typenschild auf dem Gerätboden entsprechen.

Sollte der Stecker des Geräts nicht mit der Steckdose vereinbar sein, den technischen Kundendienst kontaktieren, um ihn zu ersetzen.

- Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Das Gerät und das entsprechende Kabel außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät immer, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, und vor der Montage, Demontage oder Reinigung aus der Steckdose ziehen.

- Vor dem Wechsel der Zubehörteile oder dem Annähern an in Bewegung stehende Teile während des Gebrauchs muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Missachtung der Sicherheitshinweise und die Nichtbeachtung der Anleitungen für die Küchenmaschine können zur unsachgemäßen Benutzung des Geräts und folglich zu Körperverletzungen führen.

- Das Gerät nicht zu anderen Zwecken als denen, für die es konzipiert wurde, verwenden. Die Küchenmaschine ist ausschließlich zum Mischen, Aufschlagen und Kneten von festen und flüssigen Zutaten für die Zubereitung unterschiedlicher Rezepte bestimmt. In Kombination mit den optionalen Zubehörteilen kann das Gerät zur Herstellung verschiedener Nudelformate eingesetzt werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und vor Witterungseinflüssen schützen.
- Das Gerät ist für den Gebrauch im häuslichen Bereich oder ähnlichem bestimmt, wie:
 - im Küchenbereich für das Geschäftspersonal, in Büros und in anderen Arbeitsbereichen;
 - in Bed and Breakfast und Agrotourismen;
 - von Hotel- und Moteltätern und in Wohnanlagen.
- Andere Verwendungen wie in Restaurants, Bars und Cafés werden als unsachgemäß angesehen.



1.4 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung des Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.
- die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise.



Diese Anleitungen sorgfältig aufbewahren. Sollte das Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit ausgehändigt werden.

Diese Anleitungen können auf der Website von Smeg „www.smeg.com“ heruntergeladen werden.

1.5 Entsorgung

Elektroaltgeräte dürfen nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden.



Geräte mit diesem Symbol unterliegen der EU-Richtlinie 2012/19/EU.

- Alle Elektro- und Elektronikaltgeräte müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt und in die im Staat vorgesehenen Müllzentren gebracht werden. Durch die korrekte Entsorgung des Altgerätes werden Schäden an der Umwelt und Gesundheitsgefährdungen für die Menschen vermieden. Für nähere Informationen zur Entsorgung des Altgeräts wenden Sie sich bitte an die Gemeindeverwaltung, an die Abfallentsorgungsbehörde oder an das Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde.



Beschreibung

2 Beschreibung des Geräts (Abb. A und B)

- 1) Motorkopf
- 2) Standfuß
- 3) Geschwindigkeitsregler
- 4) Entriegelungsknopf für das Anheben/
Absenken des Motorkopfs
- 5) Unterer Anschluss für mitgelieferten
Zubehör
- 6) Vorderer Anschluss für optionalen
Zubehör
- 7) Schutzkappe für vorderen Anschluss
- 8) Schüsselaufnahme
- 9) Schüssel**
- 10) Spritzschutz mit Einfüllschütte*
- 11) Knethaken
- 12) Flachrührer
- 13) Schneebeser
- 14) Rührer mit flexiblen Rührkanten*
- 15) Typenschild

2.1 Typenschild (Abb. A)

Das Typenschild (15) enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Auch als Extra-Zubehörteil erhältlich.

**Design und Material der Schüssel können je nach Modell der Küchenmaschine variieren

2.2 Vor dem ersten Gebrauch



Achtung

Stecken Sie den Netzstecker in eine mit den gesetzlichen Vorschriften konforme und vorschriftsmäßig geerdete Steckdose.

- Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen und in Betrieb genommen werden.
- Keinen Adapter verwenden.
- Kein Verlängerungskabel verwenden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann tödliche Folgen haben, Unfälle oder Stromschläge verursachen.

- Das Gerät sorgfältig auspacken und alle externen und internen Verpackungsmaterialien und eventuellen Etiketten und Aufkleber entfernen.
- Standfuß und Motorkopf des Geräts mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Schüssel und das Rührwerkzeug herausnehmen, spülen und sorgfältig abtrocknen (siehe Abs. „Reinigung und Wartung“).



Vor dem Gebrauch überprüfen, dass alle Bauteile unversehrt sind.

2.3 Beschreibung der Zubehörteile (Abb. A und B)

Knethaken aus Aluminium (11)

Zum langsamen Umrühren und Vermengen und zur Verarbeitung von Hefeteigen. Ideal für die Zubereitung von Brot-, Nudel- und Pizzateigen usw.

Flachrührer aus Aluminium (12)

Zum Umrühren und Vermengen von



trockenen und flüssigen Zutaten.

Ideal für die Herstellung von Teigen für süße und salzige Torten, Kleingebäck, Glasuren usw. und andere halb feste Teige.

Schneebeesen aus Edelstahl (13)

Zum Schlagen, Verrühren, Aufschlagen und Cremigrühren von flüssigen und halbflüssigen Zutaten wie Butter, Eiweiß, Sahne usw.

Ideal für die Zubereitung von Cremes, Soßen usw.

Rührer mit flexiblen Rührkanten* (14)

Rührer aus Edelstahl mit flexiblen Rührkanten aus Silikon.

Zum Verrühren von Teigen und weichen Backteigen. Die abnehmbaren Rührkanten gewährleisten eine einheitliche Konsistenz während der ganzen Verarbeitung.

Spritzschutz mit Einfüllschütte* (10)

Sorgt dafür, dass die Zutaten während der Verarbeitung nicht aus der Schüssel spritzen. Außerdem vereinfacht die Einfüllschütte die Zugabe von weiteren Zutaten. Geeignet nur in Kombination mit der Edelstahl-Schüssel*.



Das Material der Rührwerkzeuge und Zubehörteile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, ist mit den gesetzlichen Vorschriften konform.

3 Gebrauch

3.1 Gebrauch zu Beginn der Verarbeitung (Abb. A, B und C)

- Die Küchenmaschine auf eine ebene, stabile und trockene Oberfläche stellen.
- Den Entriegelungsknopf (4) drücken.
- Den Knopf gedrückt halten und den Motorkopf (1) anheben. Den Kopf dabei mit der Hand stützen.
- Die Schüssel (9) in die Aufnahme (8) setzen. Die Schüssel (9) an ihrem Griff fassen und im Uhrzeigersinn so weit drehen, bis sie vollständig in der Aufnahme einrastet.
- Ein geeignetes Rührwerkzeug auswählen.



Achtung

Die Rührwerkzeuge niemals einschalten, ohne zuvor die Schüssel einzusetzen.

- Das Rührwerkzeug in den unteren Anschluss (5) einsetzen und nach oben drücken. Das Rührwerkzeug gedrückt halten und gegen den Uhrzeigersinn so weit drehen, bis der Stift vollständig in seiner Aufnahme (5) einrastet.



Anschließend prüfen, ob das Rührwerkzeug korrekt in dem unteren Anschluss sitzt.

- Die Zutaten in die Schüssel geben.
- Den Knopf (4) gedrückt halten und den Motorkopf (1) absenken. Den Kopf dabei mit der Hand stützen.
- Bei Bedarf den Spritzschutz* (10) auf die Schüssel setzen. Die Öffnung muss nach außen zeigen.

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Auch als Extra-Zubehörteil erhältlich.



Gebrauch



Gebrauch des Spritzschutzes* (10)

- Nachdem die Edelstahl-Schüssel* in ihre Aufnahme und das Rührwerkzeug in den unteren Anschluss eingesetzt und der Motorkopf in Arbeitsposition gebracht wurde, den Spritzschutz auf den oberen Rand der Schüssel aufsetzen.
- Die Einfüllschütte des Spritzschutzes nach außen drehen, damit die zusätzlichen Zutaten eingefüllt werden können, ohne die Bewegung der Rührwerkzeuge anzuhalten.



Achtung

Vor dem Anheben des Motorkopfs mit eingesetztem Rührwerkzeug in dem unteren Anschluss den Spritzschutz abnehmen.

- Prüfen, ob der Geschwindigkeitsregler (3) auf der Position '0' (OFF) steht.
- Den Stecker des Netzkabels in die Steckdose stecken.
- Die gewünschte Geschwindigkeit (3) einstellen, um das Gerät zu starten und mit der Verarbeitung der Zutaten zu beginnen. Siehe „Empfohlene Geschwindigkeiten“.



Achtung

- Aus Sicherheitsgründen muss der Geschwindigkeitsregler nach jeder Trennung der Stromversorgung, wenn z. B. der Motorkopf hochgestellt oder der Netzstecker gezogen wurde, auf die Position '0' (OFF) gesetzt werden, bevor das Gerät erneut gestartet wird.
- Sicherstellen, dass der Geschwindigkeitsregler auf die Position 0 (OFF) gesetzt wird, bevor der Entriegelungsknopf des Motorkopfs gedrückt wird.



Achtung

- Die Rührwerkzeuge während des Betriebs niemals berühren.
- Die Küchenmaschine niemals mit eingesetztem Rührwerkzeug und leerer Schüssel einschalten.



Während des Knetvorgangs oder dem Verrühren von festen Mischungen oder großen Mengen an Zutaten besteht die Möglichkeit einer Teilbewegung des Motorkopfes. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktionstüchtigkeit und die Lebensdauer des Gerätes.

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen.
Auch als Extra-Zubehörteil erhältlich.



3.2 Gebrauch zum Abschluss der Verarbeitung (Abb. B und D)

- Den Geschwindigkeitsregler (3) auf '0' (OFF) setzen und den Netzstecker von der Stromversorgung trennen.
- Eventuell den Spritzschutz mit Einfüllschütte (10) entfernen.
- Den Entriegelungsknopf (4) drücken, um den Motorkopf (1) anzuheben.
- Das Rührwerkzeug nach oben drücken und im Uhrzeigersinn drehen, um den Stift für die Arretierung zu lösen. Das Rührwerkzeug aus dem unteren Anschluss (5) herausnehmen.
- Die Schüssel (9) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um sie aus ihrer Aufnahme herauszunehmen.

3.3 Funktionen

Sicherheitsblockiersystem

Das Gerät verfügt über ein Sicherheitsblockiersystem, das das Gerät beim Anheben des Motorkopfs automatisch ausschaltet.

Stufenweise Startsystem (Smooth Start)

Beim Start des Geräts nimmt die Geschwindigkeit nach und nach zu, bis die eingestellte Geschwindigkeit erreicht ist. Auf diese Weise werden Schäden am Gerät und an den Rührwerkzeugen vermieden. Außerdem werden die Zutaten nicht aus dem verwendeten Behälter geschleudert.



Planetenbewegung

Die Bewegung der Rührwerkzeuge der Küchenmaschine sind die einer Planetenrührmaschine.

Die Bewegung entsteht aus der Drehung des Rührwerkzeugs um die eigene Achse und gegenläufig zu der Drehung der Küchenmaschine.

Auf diese Weise erreicht das Rührwerkzeug für eine vollständige Mischung alle Bereiche der Schüssel. Das Ergebnis ist die optimale Verarbeitung der Zutaten.



Erwärmung des Geräts

Der obere Bereich des Motorkopfs kann sich nach längerem Gebrauch erwärmen. Das ist im Allgemeinen kein Hinweis auf eine Störung.



3.4 Allgemeine Ratschläge

- Die in der Tabelle angezeigte maximale Geschwindigkeit und das Fassungsvermögen nicht überschreiten, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Vermischen Sie die Zutaten zunächst bei einer niedrigen Geschwindigkeit. Stellen Sie erst dann die empfohlene Geschwindigkeit für die zu verarbeitenden Zutaten und das jeweilige Rezept ein.
- Geben Sie zusätzliche Zutaten immer vom Rand aus in die Schüssel und niemals direkt auf das sich drehende Rührwerkzeug.
- Reduzieren Sie die Geschwindigkeit, bevor Sie zusätzliche trockene oder flüssige Zutaten in die Schüssel geben, um zu vermeiden, dass diese aus der Schlüssel herauspritzen. Nachdem alle Zutaten gut miteinander vermengt wurden, kann die Geschwindigkeit erhöht werden.
- Den Spritzschutz* für flüssige Mischungen oder wenn staubende Zutaten hinzugefügt werden sollen, verwenden, um zu vermeiden, dass die Gegenstände in der Nähe der Küchenmaschine durch Spritzer oder Staub verschmutzt werden.
- Die Schüssel und die Rührwerkzeuge immer sorgfältig reinigen und nur verwenden, wenn sie vollkommen trocken sind.
- Eventuelle Teigreste auf dem Standfuß und dem Motorkopf des Geräts nach Fertigstellung des Rezepts mit einem feuchten Tuch entfernen.

Tipps zum Aufschlagen von Eiweiß

- Für optimale Ergebnisse wird die Verwendung von bei Raumtemperatur aufbewahrtem Eiweiß empfohlen.
- Vor dem Aufschlagen von Eiweiß sicherstellen, dass das Rührwerkzeug und die Schüssel nicht nass, fettig oder von Eigelb verschmutzt sind.
- Um ein Austreten zu vermeiden, die empfohlene Geschwindigkeit stufenweise erreichen und das Eiweiß so lange aufschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erzielt wurde.
- Eiweiß wird mit der Küchenmaschine sehr schnell zu Schnee geschlagen. Kontrollieren Sie diesen Vorgang deshalb kontinuierlich, um zu vermeiden, dass das Eiweiß zu steif wird.

Tipp zum Schlagen von Sahne

- Für optimale Ergebnisse wird die Verwendung von kalter Schlagsahne empfohlen.
- Um ein Austreten zu vermeiden, die empfohlene Höchstgeschwindigkeit stufenweise erreichen und die Sahne so lange schlagen, bis die gewünschte Konsistenz erzielt wurde.
- Bei Mengen von einem Liter wird empfohlen, etwa eine Minute lang oder, bis die Sahne fester wird, mit der Geschwindigkeit 7-8 zu beginnen. Für die restliche Zeit dann auf die Geschwindigkeit 10 übergehen.

Empfehlungen für Rezepte, die Eier enthalten

- Für optimale Ergebnisse wird die Verwendung von Eiern, die Zimmertemperatur haben, empfohlen.
- Bei der Zubereitung von trockenen Teigen nicht mehr als 3 mittelgroße Eier verwenden und ggf. nur geringe Wassermengen zugießen.

* Seriennmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen.
Auch als Extra-Zubehörteil erhältlich.



Empfehlungen für die Verarbeitung von Knetteigen

- Der Flüssigkeitsanteil der Teige muss angemessen sein (mindestens 50-60% der verwendeten Mehlmenge). Zu trockene Teige können zu einer Überlastung des Geräts führen.
- Bei mühevoll arbeitendem Gerät dieses ausschalten und den Teig in zwei Hälften teilen, die dann separat verarbeitet werden.

Teig für Brot, Pizza und Eiernudeln

- Das Gerät mit Geschwindigkeit 1 in Betrieb setzen und diese so lange halten, bis die Zutaten gut verrührt sind, dann auf 2 stellen.
- Um die Zutaten besser zu vermischen, sollten die flüssigen Zutaten am Anfang der Verarbeitung in die Schüssel gegeben werden.
- Eiernudeln, Brot, Pizza: nur mit dem Knethaken bearbeiten. Den Flachrührer nur zu Beginn des Knetvorgangs verwenden. NIEMALS den Rührer mit flexiblen Rührkanten* verwenden.

Fertigteig für Kuchen

- Für Teig bis zu 1 kg: Das Gerät bei niedriger Geschwindigkeit starten, bis die Zutaten sich zu vermischen beginnen, dann für die restliche Zeit stufenweise bis auf 7 erhöhen.
- Für Teig bis zu 2 kg: Das Gerät bei Geschwindigkeit 1 starten, bis die Zutaten sich zu vermischen beginnen, dann für die restliche Zeit stufenweise bis auf 3-4 erhöhen.

Teig für süßes Gebäck

- Sofern im Rezept nicht anders angegeben, wird empfohlen, kalte Zutaten zu verwenden, um Mürbeteig und ähnliches zuzubereiten.
- Für die Zubereitung von Kuchen die bei Raumtemperatur aufbewahrte Butter mit dem Zucker verrühren, dann die Eier und daraufhin das Mehl hinzufügen.

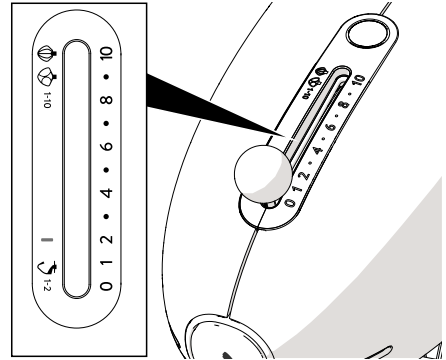
* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Auch als Extra-Zubehörteil erhältlich.



Gebrauch

3.5 Empfohlene Geschwindigkeiten

i Auf dem Geschwindigkeitsregler (3) ist angegeben, welches Rührwerkzeug für die jeweilige Geschwindigkeit empfohlen wird. Die in der Tabelle angegebenen Geschwindigkeiten sind Richtwerte. Sie können je nach Rezept und verwendeten Zutaten variieren.







Geschwindigkeits-einstellung	Funktion	Rührwerkzeug
NIEDRIG 1 - 2	VERMENGEN UND KNETEN Kneten - Zubereitung von Hefeteigen (Brot, Pizza, Kleingebäck, Eiernudeln) siehe „Teig für Brot, Pizza und Eiernudeln“.	
NIEDRIG 1 - 3	UMRÜHREN UND VERMENGEN Umrühren und Vermengen der Zutaten.	
MITTEL 4 - 7	MISCHEN Mischen und Verarbeiten von festen Teigen. Zucker und Butter cremig rühren, Tortenteige.	
HOCH 8 - 10	SCHLAGEN UND AUFSCHÄUMEN Leichte oder schwere Teige mischen. Eiweiß, Sahne und Soßen aufschlagen.	

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen.
Auch als Extra-Zubehörteil erhältlich.

Gebrauch



Empfohlene Rührwerkzeuge und Geschwindigkeiten, maximale Fassungsvermögen

Rührwerkzeug	Zubereitung	Geschwindigkeit	Zeit	Min./max. Fassungsvermögen
	Eiweiß	8-10	2-3 min	2 - 12 ⁽¹⁾
	Sahne	8-10	2-3 min	100 ml/1000 ml
 oder  *	Fertigteig für Kuchen	1-7	3-4 min	2 kg Teig insgesamt
	Teig für süßes Gebäck	1-7	3-4 min	2,6 kg Teig insgesamt
	B r o t - / Pizzateig	1-2	4 min	1,8 kg Teig insgesamt (max. 1,2 kg Mehl)
	Teig für Eiernudeln	1-2	5-7 min	500 g Teig insgesamt mit 3 Eiern

DE

⁽¹⁾ Durchschnittliche Größe der Eier: 53-63 g



Die Tabelle ist nur als Richtangabe anzusehen. Die Geschwindigkeit und das Fassungsvermögen sind von dem verwendeten Rühr- und Knetwerkzeug, der Teigmenge in der Schüssel und den verwendeten Zutaten abhängig.

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Auch als Extra-Zubehörteil erhältlich.



4 Reinigung und Wartung

Die Bedienungsanleitung enthält die nötigen Anweisungen für die Reinigung, Wartung und Vorgänge, die der Hersteller dem Kunden empfiehlt. Jeder sonstige Eingriff muss von einem Vertreter eines autorisierten Kundendienstes durchgeführt werden.

Vor der Durchführung aller Reinigungsvorgänge IMMER den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Die Motorbasis (2) nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



Spritzer von flüssigen oder festen Zutaten sofort mit einem weichen angefeuchteten Tuch aus Baumwolle entfernen.



Achtung

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Flächen mit Metallbeschichtung keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel verwenden.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Die Bauteile, Rührwerkzeuge und Zubehörteile sollten am Ende jedes Gebrauchs regelmäßig gereinigt werden.

mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm gespült werden.

- Die Silikonränder des Rührers mit flexiblen Rührkanten* können abgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Die Glasschüssel* kann per Hand mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine unter Verwendung eines Niedrigtemperatur-Spülgangs (maximal 50 °C) gespült werden.
- Der Ring unten an der Schüssel kann abmontiert und per Hand separat mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm gespült werden.

- Der Knehtaken, der Flachrührer und der Rührer mit flexiblen Rührkanten* sowie die Edelstahl-Schüssel* können in der Spülmaschine gespült werden.
- Den Schneebesen und der Spritzschutz mit Einfüllschütte* können per Hand

* Serienmäßig bei bestimmten Modellen vorgesehen. Auch als Extra-Zubehörteil erhältlich.



4.1 Was tun, wenn...

Problem	Ursache	Lösung
Der Motor startet nicht.	Der Motor ist überhitzt.	Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Den Motor abkühlen lassen.
	Der Netzstecker sitzt nicht korrekt in der Steckdose.	Den Netzstecker korrekt anschließen. Keine Adapter oder Verlängerungskabel verwenden. Prüfen, ob der Hauptschalter eingeschaltet ist.
	Das Kabel ist defekt.	Das Kabel durch den autorisierten Kundendienst austauschen lassen.
	Die Stromversorgung ist ausgefallen.	Prüfen, ob der Hauptschalter eingeschaltet ist.
	Der Motorkopf wurde während des Betriebs angehoben.	Das Sicherheitsblockiersystem hat sich aktiviert. Den Geschwindigkeitsregler auf 0 (OFF) setzen. Den Knopf auf der Rückseite drücken und gedrückt halten, um den Motorblock zu entsperren und abzusenken.
Das Gerät vibriert.	Die Aufstellfläche ist nicht stabil.	Die Küchenmaschine auf eine ebene und stabile Oberfläche stellen.
	Die Antirutschfüße sind abgenutzt.	Füße durch den autorisierten Kundendienst austauschen lassen.
	Die Geschwindigkeit ist zu hoch oder die Belastung ist zu stark.	Eine niedrigere Geschwindigkeit einstellen und prüfen, ob die Schüssel zu voll ist.
	Die Schüssel wurde nicht korrekt in die Aufnahme gesetzt.	Prüfen, ob die Schüssel korrekt in der Aufnahme arretiert wurde.



Reinigung und Wartung

<p>Die Rühr- und Knetwerkzeuge schlagen gegen die Schüsselwände.</p>	<p>Der untere Anschluss hat sich mit der Zeit gelockert.</p> <p>Die Rühr- und Knetwerkzeuge oder die Rührschüssel sind nicht richtig eingesetzt.</p>	<p>Den Anschluss durch den autorisierten Kundendienst prüfen und eventuell regulieren lassen.</p> <p>Den Geschwindigkeitsregler auf 0 setzen, den Knopf auf der Rückseite drücken, um den Motorkopf anzuheben. Prüfen, ob das Rühr- und Knetwerkzeug korrekt in den unteren Anschluss oder die Rührschüssel richtig in den Unterbau eingesetzt wurden.</p>
<p>Die Drehung des Rührwerkzeugs in der Schüssel ist schwergängig.</p>	<p>Der Teig ist zu hart und erschwert deshalb die Drehung des Rührwerkzeugs.</p> <p>Die Schüssel ist zu voll.</p>	<p>Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzufügen, damit der Teig weicher wird.</p> <p>Die Hälfte des Teigs herausnehmen und separat verarbeiten.</p>



Falls das Problem nicht behoben wurde oder andersartige Defekte auftreten, den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.

Die Übereinstimmung mit der Klausel 11 der Richtlinie DIN EN 60335 wurde unter Durchführung folgender Zubereitung überprüft:

Fleischklöße. Rührwerkzeug: Rührer mit flexiblen Rührkanten. Input: 254,4 V ~ 50 Hz. Zutaten: 800 g Rinderhackfleisch, 500 g gehacktes Schweinefett, 20 g Salz, 200 g Paniermehl, 200 g Mehl mit hohem Glutengehalt, 2 Eigelb. Betriebsdauer: 2 Minuten. Geschwindigkeit 1 (30 Sekunden) und Geschwindigkeit 10 (90 Sekunden). Vorgangsweise: Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem Spritzschutz bedecken; 30 Sekunden lang mit der Geschwindigkeit 1 rühren; 90 Sekunden lang die Geschwindigkeit auf 10 erhöhen.

Informationen zur Entsorgung

GÜLTIG FÜR DEN DEUTSCHEN MARKT

Die folgenden Informationen zur Entsorgung ersetzen die Bestimmungen im Bedienungshandbuch mit Wirkung ab dem 01.01.2022

- **Ihre Pflichten als Endnutzer**



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts. Vor der Entsorgung des Altgeräts müssen alle nicht eingebauten Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten vom Altgerät zu entfernen.

- **Hinweise zum Recycling**



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

- **Rücknahmepflichten der Vertreter**

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreter geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrookset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produzenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عملينا العزيز، شكرا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تماما مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.