

AMBIANO®

Retro keukenrobot Robot de cuisine rétro Retro-Küchenmaschine

GT-SF-KMR-01



3 Jaar
Ans
Jahre
GARANTIE

KLANTENSERVICE • SERVICE CLIENTS • KUNDENSERVICE

 **BEL** +32 (0) 3 707 14 49

 E-mail: gt-support@teknihall.be

ART.-NR.: 0595

AA 44/23 F

ORIGINELE BEDIENINGSHANDLEIDING..... 1
MODE D'EMPLOI ORIGINAL..... 27
ORIGINALBEDIENUNGSANLEITUNG 53



AA 44/23 F
ART.-NR.: 0595
PO51031861

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	2	Opbouw en montage	10
		Voor het eerste gebruik	10
Algemeen	3	Bediening	11
Inleiding	3	Gebruik van het apparaat	11
EU-conformiteitsverklaring	3		
Gebruik volgens de voorschriften	3	Voorbeeldrecepten	18
Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen	4	Deeg voor spritskoeken	18
		Voorbeeldrecept voor het maken van mayonaise	18
Veiligheid	5	Basisbereidingen voor het gebruik van de verschillende accessoires	19
Algemene veiligheidsaanwijzingen	5	Snelheidstabel	21
Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens	5	Storing en oplossing	22
Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten	5	Onderhoud, reiniging en verzorging	23
Gevaren bij de werking van de retro keukenrobot	7	Reinigen van de accessoires	23
Verklaring symbolen en verdere informatie	9	Technische gegevens	24
		Afvoeren	24

Algemeen

Inleiding

Hartelijk dank dat u gekozen hebt voor een retro keukenrobot van Ambiano. Hiermee hebt u een kwalitatief hoogwaardig product aangeschaft, dat voldoet aan de hoogste prestatie- en veiligheidsstandaards. Voor de juiste omgang en een lange levensduur raden wij u aan de volgende aanwijzingen in acht te nemen.

Lees de handleiding en vooral de veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. U vindt een aantal belangrijke en nuttige aanwijzingen die voor het in gebruik nemen door iedere gebruiker begrepen en opgevolgd moeten worden. Bewaar de bedieningshandleiding en geef deze mee als u het apparaat aan iemand anders geeft.

EU-conformiteitsverklaring

De EU-conformiteitsverklaring kan bij de fabrikant/importeur worden aangevraagd.

CE Producten met CE-markering voldoen aan de eisen van alle toepasselijke EG-richtlijnen. Het apparaat voldoet aan de eisen van de Duitse wet op productveiligheid. Dit wordt aangetoond met het GS-teken van het onafhankelijke testinstituut:



Gebruik volgens de voorschriften

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het klutsen, kneden, mengen, enz. van ingrediënten in de roestvrij stalen kom. Bovendien is het apparaat niet bestemd voor commercieel gebruik, maar uitsluitend voor gebruik in de privéhuishouding, maar niet in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële bedrijven, niet in agrarische bedrijven en niet door klanten in hotels, motels en andere wooninstellingen of ontbijtpensions. Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimten, nooit buiten. Iedere andere toepassing van of wijziging aan het apparaat is niet volgens de voorschriften en is principieel verboden. Voor schade die ontstaan is door niet reglementair gebruik of een verkeerde bediening, kan geen aansprakelijkheid geaccepteerd worden.

Uitgever van de handleiding:
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg
Duitsland

Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen



- A) Snelheidsregelaar
- B) AAN/UIT-toets
- C) Display
- D) Toets voor turbofunctie
- E) Ontgrendelknop
- F) Aandrijfarm
- G) Mengkom
- H) MAX-markering (mengkom)
- I) Bevestigingsplaat
- J) Spatdeksel
- K) Aandrijving

Accessoires:

- L) Garde
- M) Kneedhaak
- N) Roerhaak
- O) Bedieningshandleiding en
garantiekarta (zonder afb.)

Technische en optische wijzigingen voorbehouden.

Veiligheid



Lees alle onderstaande veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig en neem deze in acht. Bij het niet in acht nemen bestaat er gevaar voor ernstige ongelukken en verwondingen en het risico voor materiële schade en schade aan het apparaat.

Algemene veiligheidsaanwijzingen

Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens

- Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met gereduceerde fysieke, sensorische of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en/of kennis, als ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderwezen werden en de daaruit resulterende gevaren begrepen hebben.

- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen. Houd het apparaat en het aansluitsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen herkennen het gevaar niet dat ontstaan kan bij het omgaan met elektrische apparaten. Gebruik en bewaar het apparaat daarom buiten het bereik van kinderen. Laat het snoer niet naar beneden hangen, zodat er niet aan getrokken kan worden.
- Houd het verpakkingsmateriaal verwijderd van kinderen – **verstikkingsgevaar!**

Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten

- Sluit het apparaat alleen aan een volgens de voorschriften geïnstalleerd, stopcontact met een netspanning die in over-

eenstemming is met de opgave op het typeplaatje.

- Als het snoer van dit apparaat beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant of zijn klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door erkende werkplaatsen. Niet deskundig gerepareerde apparaten vormen een gevaar voor de gebruiker.
- Zet het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact, als u het apparaat zonder toezicht laat, voordat u accessoires aanbrengt of verwijdert en voordat u het reinigt. Trek altijd de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het snoer! **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Om ongelukken te voorkomen, mogen er nooit meerdere huishoudelijke apparaten aan hetzelfde

stopcontact aangesloten worden (bijv. met een 3-weg stekker).

- Dompel het apparaat nooit in water en gebruik het niet buiten, zodat het niet blootgesteld wordt aan regen of ander vocht! **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Indien het apparaat toch in het water gevallen zou zijn, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact en haal dan het apparaat eruit! Gebruik het apparaat daarna niet meer, maar laat het eerst controleren door een erkend servicestation. Dit geldt ook als het snoer of het apparaat beschadigd is of als het apparaat gevallen is. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Let erop dat het snoer of het apparaat nooit op hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen geplaatst wordt. Leg het snoer zo neer dat het niet in contact komt met hete

of scherpe voorwerpen.

Gevaar voor een elektrische schok!

- Knik in geen geval het snoer en wikkel het niet om het apparaat, aangezien dit kan leiden tot een breuk in het snoer. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Gebruik het apparaat niet als u op een vochtige ondergrond staat of als uw handen of het apparaat nat zijn. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Open het apparaat nooit zelf en probeer in geen geval om met metalen voorwerpen in het apparaat te komen. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Zorg er voor dat het stopcontact in de buurt zit van het apparaat en goed bereikbaar is, zodat de stekker er in geval van storing snel uitgehaald kan worden.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het aanstaat om ongevallen te voorkomen.

Gevaren bij de werking van de retro keukenrobot

- Vermijd contact met bewegende onderdelen. Let er tijdens het roerproces op dat handen, haren, kleding en andere voorwerpen niet in de mengkom komen, dit om persoonlijk letsel of materiële schade te voorkomen.
- Voor het verwisselen van accessoires of hulpstukken die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat uitgeschakeld worden en moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden.
- Trek voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Verplaats het apparaat in geen geval, als er nog gerechten of vloeistoffen inzitten.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires. Als er geen originele accessoires worden gebruikt, is de kans op een ongeval groter. Bij ongevallen of schade met niet originele accessoires vervalt elke aanspraak. Bij het gebruik van vreemde accessoires en de daaruit voortvloeiende

schade aan het apparaat vervalt elke aanspraak op garantie.

- Zet het apparaat op een vlakke, niet voor spatten gevoelige ondergrond, want spatten kan niet altijd voorkomen worden. De ondergrond moet gemakkelijk schoongemaakt kunnen worden.
- Vul de mengkom niet tot boven de "MAX"-markering.
- Gebruik het apparaat in geen geval zonder ingrediënten, de motor zou oververhit kunnen raken. Laat het apparaat bij het verwerken van stevige deegsoorten of grote hoeveelheden enz. niet langer dan 4 minuten achtereen werken. Volg ook de aanwijzingen voor basisbereidingen vanaf pagina 19. Laat het apparaat vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het opnieuw gebruikt.
- Het apparaat is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te werken.
- Bij een evt. oververhitting van de motor wordt het apparaat uitgeschakeld door de oververhittingsbeveiliging.

Schakel het apparaat in dat geval uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen, voordat u het weer gebruikt.

- Als de motor blokkeert (bijv. ingrediënten blijven steken, ingrediënten zijn te vast enz.), schakelt u het apparaat onmiddellijk uit en trekt u de stekker uit het stopcontact. Verhelp de oorzaak waardoor de motor of het gebruikte accessoire blokkeert (bijv. verwijder de betreffende ingrediënten, verminder de hoeveelheid ingrediënten enz.). Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het weer gebruikt.
- Zorg ervoor dat de keukenrobot niet wordt blootgesteld aan sterke elektromagnetische invloeden van buitenaf (bijv. van andere apparaten). Mochten er tijdens het gebruik onregelmatigheden optreden, zoals een daling van het toerental of uitschakeling van het apparaat, raden wij u aan het apparaat uit te zetten en voor een paar minuten de stroomtoevoer naar het apparaat te onderbreken of een

geschiktere locatie voor het apparaat uit te zoeken.

- Gebruik het apparaat niet zonder de correct aangebrachte mengkom met spatdeksel. **Gevaar voor verwondingen!**
- Bij het legen van de kom en bij het reinigen moet voor-

zichtig te werk worden ge-

- gaan.
- Reinig de oppervlakken die met levensmiddelen in contact komen, zoals beschreven in het hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".

Verklaring symbolen en verdere informatie

De volgende symbolen en signaalwoorden worden in deze bedieningshandleiding, op het apparaat en/of op de verpakking gebruikt of dienen voor de weergave van extra informatie.



Bedieningshandleiding lezen en in acht nemen!



Belangrijke waarschuwingen zijn gekenmerkt met dit symbool.

Gevaar – met betrekking tot persoonlijk letsel

Let op – met betrekking tot materiële schade



Belangrijke informatie wordt gekenmerkt met dit symbool.



Voorzichtig! Bekenningengevaar!



Dit symbool kenmerkt elektrische apparaten van veiligheidsklasse II.



Dit symbool wijst op speciale voorschriften voor de verwijdering van oude apparaten (zie hoofdstuk "Afvoeren").



Opbouw en montage

Voor het eerste gebruik



Gevaar

Controleer het apparaat na het uitpakken op volledigheid en eventuele transportschade om gevaarlijke situaties te voorkomen. Gebruik het in geval van twijfel niet, maar neem in dat geval contact op met onze klantenservice. Het serviceadres vindt u in onze Garantiebepalingen op de Garantiekaart.

Het apparaat en de accessoires zitten ter bescherming tegen transportschade in een verpakking.

- Haal het apparaat voorzichtig uit zijn verpakking.
- Verwijder alle delen van de verpakking.
- Verwijder de stofresten van de verpakking van het apparaat en alle accessoires volgens de opgaven in hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".
- Zet het apparaat in de buurt van een stopcontact. Let daarbij op een vlak, droog en antislip oppervlak.

Bediening

Gebruik van het apparaat



Let op

Laat het apparaat bij het verwerken van stevige deegsoorten of grote hoeveelheden ingrediënten enz. in geen geval langer dan 4 minuten achtereen werken. Laat het vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur.



Gevaar

Let er altijd op dat de kom niet gevuld is tot boven de "MAX"-markering.



Gevaar

Schakel het apparaat na elke bediening uit met de snelheidsregelaar of de AAN/UIT-toets en trek daarna de stekker uit het stopcontact.



Gevaar

Zorg er in elk geval voor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de stekker in het stopcontact steekt.



De vulhoeveelheid en de snelheid zijn in hoge mate afhankelijk van de consistentie van de ingrediënten (taai, stevig deeg of waterige bouillon). Pas de vulhoeveelheid en de snelheid daarom altijd aan de gebruikte ingrediënten aan. U voorkomt daarmee onnodig spatten en

een eventuele overbelasting van de aandrijfmotor.



Gevaar

Sluit het apparaat altijd pas aan op een stopcontact wanneer alle onderdelen volgens de voorschriften zijn aangebracht.



Het apparaat is uitgerust met een zogenaamde turbofunctie, dit betekent een korte werking bij vol vermogen. Om deze functie te activeren, drukt u op de toets voor de turbofunctie en houdt u deze gedurende de gewenste tijd ingedrukt. Gebruik deze functie wanneer u iets slechts kort, maar intensief wilt omroeren (bijv. het opschuimen van een vloeistof). Druk niet langer dan 10-15 seconden op de toets voor de turbofunctie om oververhitting van het apparaat te voorkomen.



Gevaar

Gebruik de turbofunctie alleen bij ingrediënten met geringe stevigheid en in kleine hoeveelheden.



Gevaar

Voor het aanbrengen, verwijderen of verwisselen van accessoires en voor het omhoogzetten of laten zakken van de aandrijfmotor moet het apparaat uitgezet worden en

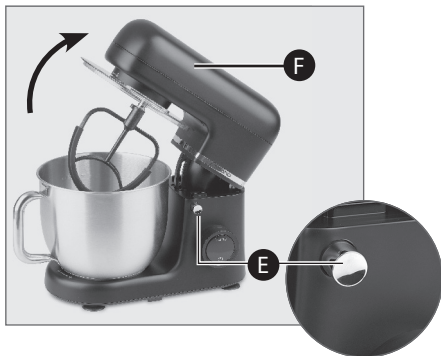
moet de stekker uit het stopcontact gehaald worden. Let erop dat alle onderdelen helemaal tot stilstand gekomen zijn.



Gebruik het apparaat in geen geval zonder correct geplaatste en vergrendelde mengkom en spatdeksel.

Aandrijfarm (F) omhoog zetten of laten zakken:

Druk op de ontgrendelknop (E) om de aandrijfarm (F) omhoog te zetten. De aandrijfarm (F) is ontgrendeld en zwenkt naar boven. Als de aandrijfarm (F) niet vanzelf in de bovenste positie vastklikt, trekt u deze iets naar boven, totdat de aandrijfarm (F) vastklikt en dus in de bovenste positie vastgezet is.



Druk op de ontgrendelknop (E) om de aandrijfarm (F) weer te laten zakken.

Druk nu de aandrijfarm (F) naar beneden, totdat deze vastklikt en dus in de onderste positie is vastgezet.



Let op: Als de aandrijfarm (F) niet in de onderste positie staat, kan het apparaat niet werken. Als de aandrijfarm (F) niet correct is vergrendeld en daardoor tijdens de werking omhoogklapt, stopt het apparaat onmiddellijk met werken. In beide gevallen begint op het display de foutmelding "E:01" te knipperen.



Duw in dit geval de aandrijfarm volledig naar de onderste positie en zorg ervoor dat hij in deze positie goed vergrendeld is. Als de foutmelding verschijnt terwijl het apparaat werkt,

blijft de reeds bereikte bewerkingstijd behouden en wordt deze voortgezet wanneer de werking wordt hervat. De snelheidsstand wordt in dat geval echter teruggezet op "0". Stel de snelheidsstand opnieuw in voor verder gebruik. Zie hiervoor ook de aanwijzingen in de paragraaf "Bediening van de keukenrobot".

Aanbrengen van het spatdeksel (J):

Het spatdeksel (J) moet op de aandrijving (K) van de aandrijfarm (F) aangebracht worden, niet op de mengkom (G) zelf.


Zet het spatdeksel er als volgt op:

Klap de aandrijfarm (F) zoals eerder beschreven naar boven.

Neem het spatdeksel (J), met de verhogingen naar boven, in de hand en zet het aan de onderkant op de aandrijving (K). Let er daarbij op dat het driehoekje aan de bovenkant van het spatdeksel (J) op één lijn ligt met de driehoek naast het symbool "Grendel geopend"  aan de onderkant van de aandrijfarm (F). Let erop dat het spatdeksel (J) geheel aan de onderkant van de aandrijfarm (F) of de aandrijving (K) ligt en zet het vast door tegen de wijzers van de klok in te draaien tot aan de aanslag. De driehoek op het spatdeksel (J) ligt nu op één lijn met het symbool "Grendel gesloten" .



i Het spatdeksel heeft een vulopening waardoor u ook tijdens de werking ingrediënten kunt toevoegen, zonder dat u eerst het spatdeksel moet verwijderen of openen.

Voor het verwijderen van het spatdeksel maakt u de vergrendeling los door met de wijzers van de klok mee te draaien tot de driehoek op het spatdeksel (J) op één lijn staat met het symbool "Grendel geopend"  aan de onderkant van de aandrijfarm (F).

Verwijder het spatdeksel naar beneden toe.

Aanbrengen van de mengkom (G):

Klap de aandrijfarm (F) zoals eerder beschreven naar boven.

Zet nu de mengkom (G) op de bevestigingsplaat (I). In de onderrand van de mengkom (G) bevinden zich drie "neuzen". Breng deze neuzen in de uitsparingen aan de binnenkant van de bevestigingsopening aan en draai de mengkom (G) dan met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag. Controleer of de mengkom (G) goed vast zit.

Aanwijzing: let bij het bevestigen ook op de positie van de handgreep aan de mengkom (G).

Afhalen van de mengkom (G):

Klap de aandrijfarm (F) zoals eerder beschreven naar boven.

Draai de mengkom (G) tegen de wijzers van de klok in, totdat u hem er naar boven toe af kunt halen.

Aanbrengen van de opzetstukken (garde (L), kneedhaak (M), roerhaak (N)):

Hierna vindt u enkele voorbeelden van gebruik voor de verschillende opzetstukken.

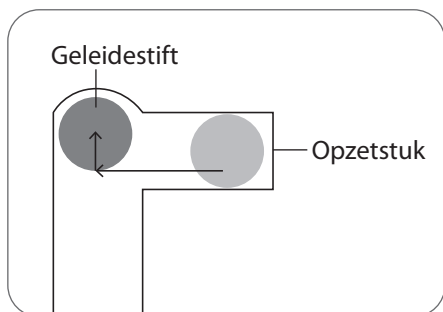
Garde: kloppen van eiwit tot sneeuw of slagroom tot room of voor het bereiden van mayonaise.

Roerhaak: roeren van vloeibaar koekjesdeeg.

Kneedhaak: kneden van steviger deeg zoals brooddeeg.

Klap de aandrijfarm (F) zoals eerder beschreven naar boven.

Neem het gewenste opzetstuk ((L), (M), (N)) in de hand en steek het aan de onderkant op de aandrijfpen aan de aandrijving (K) op de onderkant van de aandrijfarm (F). Zorg er daarbij voor dat de dwars op de aandrijfpen aangebrachte geleidestift in de daarvoor bestemde opening van het betreffende opzetstuk ((L), (M), (N)) wordt aangebracht. Druk nu het desbetreffende opzetstuk licht naar boven en draai deze tegen de wijzers van de klok in tot aan de aanslag. Na het loslaten zit het opzetstuk vast (controleer of het goed vastzit). Zorg er daarbij voor dat de geleidestift in de daarvoor bestemde opening van het betreffende opzetstuk ((L), (M), (N)) wordt aangebracht.



Om de opzetstukken te gebruiken, zet u de aandrijfarm (F) zoals eerder beschreven naar beneden.

Verwijderen van de opzetstukken (garde (L), kneedhaak (M), roerhaak (N)):

Klap de aandrijfarm (C) zoals eerder beschreven naar boven.

Druk het desbetreffende opzetstuk ((L), (M), (N)) naar boven en draai het met de wijzers van de klok mee, totdat u het naar beneden toe van het apparaat kunt halen.

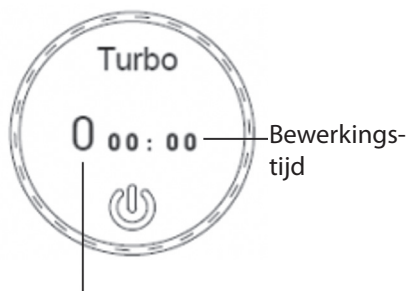
Bediening van de keukenrobot:



Het apparaat functioneert alleen wanneer de aandrijfarm in de onderste positie is vastgezet.

Nadat u de accessoires correct hebt aangebracht en de aandrijfarm (F) hebt laten zakken (en vastgezet), sluit u het apparaat aan op een geschikt stopcontact.

- Gebruik de AAN/UIT-toets (B) om het apparaat aan te zetten. Het display (C) licht op en geeft de snelheidsstand "0" en de bewerkingstijd "00:00" weer.



Snelheidsstand

- Om de werking te starten en de gewenste snelheidsstand in te stellen, draait u de snelheidsregelaar (A) een klein stukje met de wijzers van de klok mee. U kunt de snelheidsstanden 1 tot 8 instellen door de draai-beweging met de wijzers van de klok mee te herhalen tot de gewenste snelheidsstand is bereikt. Tijdens de werking wordt de voortschrijdende bewerkingstijd weergegeven.



- Als u de snelheid wilt verlagen, draait u de snelheidsregelaar (A) een klein stukje tegen de wijzers van de klok in. Door de draaibeweging tegen de wijzers van de klok in te herhalen tot de gewenste snelheidsstand bereikt is, kunt u een instelling kiezen tot de laagste snelheidsstand "1". Door de snelheidsstand "0" te kiezen kunt u op deze manier het apparaat ook uitschakelen.

Let op: ook als het apparaat in werking is, kunt u het altijd volledig uitschakelen door op de AAN/UIT-toets (B) te drukken. In dat geval gaat de display-weergave uit.

Turbofunctie



De turbofunctie kan alleen worden gebruikt als de snelheidsstand is ingesteld op "0". Bij de snelheidsstanden 1 tot 8 werkt de knop voor de turbofunctie niet.

Let op: gebruik deze functie wanneer u iets slechts kort, maar intensief wilt omroeren (bijv. het opschuimen van een vloeistof). Druk niet langer dan 10-15 seconden op de toets voor de turbofunctie om oververhitting van het apparaat te voorkomen.

- Als u de turbofunctie wilt gebruiken (alleen bij geschikte ingrediënten), zet u de snelheidsstand eerst op "0" met de snelheidsregelaar (A).
- Druk nu op de knop voor de turbofunctie (D) en houd deze zolang u wenst ingedrukt. Tijdens het proces verandert de aanduiding van de snelheidsstand op het display (C) in "P" en wordt de voortschrijdende bewerkingstijd weergegeven.



- Als u de toets voor de turbofunctie (D) loslaat, stopt de turbofunctie. Op het display knipperen nu een paar keer "P" en de bewerkingstijd. Deze aanduidingen veranderen in "0" voor de snelheidsstand en "00:00" voor de bewerkingstijd.

Let op: als u nogmaals op de knop voor de turbofunctie (D) drukt terwijl het display knippert, start de turbofunctie opnieuw en wordt de reeds bereikte bewerkingstijd voortgezet op basis van de laatste waarde.

Gebruik van de mengkom (G):



Gebruik het apparaat uitsluitend met een correct aangebracht om onbedoeld contact met het opzetstuk te voorkomen.

Bevestig de mengkom (G), het spatdekseel (J) en het gewenste opzetstuk ((L), (M), (N)) zoals eerder beschreven. Wij raden u aan om het omroeren altijd te beginnen op een lage snelheidsstand. Verhoog daarna indien nodig de snelheid door de snelheidsregelaar (A) met de wijzers van de klok mee te draaien en de gewenste stand in te stellen. Pas de snelheid altijd aan de gebruikte ingrediënten aan. Neem de snelheidstabiel in acht.

Zet na elk gebruik de snelheidsstand op "0" met de snelheidsregelaar (A), schakel het apparaat uit met de AAN/UIT-toets (B) en trek de stekker uit het stopcontact.

Voorbeeldrecepten

Deeg voor spritskoeken

Ingrediënten:

150 g (zeer) zachte boter, 100 g fijne suiker,
1 pakje vanillesuiker, 1 eiwit,
200 g bloem (type 405), 1 snufje zout

Bereiding:

- Bij constant gebruik van het roerapparaat met de garde (L) op stand 6 de boter schuimig kloppen.
- Suiker, zout, vanillesuiker en het eiwit toevoegen en ca. 4 minuten laten roeren.
- Keukenrobot uitzetten, de stekker uit het stopcontact trekken en de garde (L) vervangen door de roerhaak (M).
- Stekker in het stopcontact steken, keukenrobot op stand 2 tot 3 zetten.
Eventueel tussendoor de keukenrobot stoppen, de stekker uit het stopcontact trekken en het deeg van de rand van de kom afstrijken.
- De bloem toevoegen en de snelheidsstand langzaam verhogen totdat het deeg de juiste consistentie heeft.

Voorbeeldrecept voor het maken van mayonaise

Voor goede mayonaise moeten alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn en moeten olie, citroen en zout geleidelijk in kleine hoeveelheden worden toegevoegd. Het resultaat is een gelijkmatig geëmulgeerde mayonaise van uitstekende consistentie. Het voordeel van de keukenrobot bij het maken van mayonaise is dat de ingrediënten constant door de opening in het spatdeksel toegevoegd kunnen worden, zonder het apparaat te hoeven uitzetten.

Ingrediënten:

6 eierdooiers, 340 milliliter olie, 2 eetlepels zout, 4 eetlepels sap van een citroen

Bereiding:

- Klop de 6 eierdooiers op de hoogste stand met de garde (I) tot schuim en laat dit dan 2 minuten staan.
- Laat het geheel daarna 4 minuten op middelmatige tot hoge snelheid draaien terwijl u de olie, het zout en lepel per lepel het citroensap toevoegt. De keukenrobot eventueel kort stoppen en dan nogmaals 4 minuten roeren.

Andere voorbeeldrecepten vindt u op internet of in een kookboek.

Basisbereidingen voor het gebruik van de verschillende accessoires

Onderstaand vindt u enkele voorbeelden voor basisbereidingen in combinatie met de verschillende accessoires. Hierbij mogen de aangegeven hoeveelheden, de bewerkingsduur en de betreffende als hoogste aangegeven snelheidsstand in combinatie met de betreffende accessoires niet worden overschreden. We raden u aan om de bewerking met een lage snelheidsstand te beginnen en deze vervolgens langzaam te verhogen.

Gistdeeg

→ Accessoire: kneedhaak

Ingrediënten	Hoeveelheid	Bewerkingsduur	Mogelijke snelheidsstanden
Tarwebloem (zonder rijsmiddel)	700 g	4 minuten	1-3
Zout	10 g		
Suiker	20 g		
Bakmargarine (80% vet)	20 g		
Water	400 g		
Instant gist	Volgens instructie van de fabrikant		

Koekjesdeeg

→ Accessoire: roerhaak

Ingrediënten	Hoeveelheid	Bewerkingsduur	Mogelijke snelheidsstanden
Tarwebloem (zonder rijsmiddel)	150 g	3 minuten	1-5
Eieren	3 stuks		
Suiker	150 g		
Bakmargarine (80% vet)	150 g		
Bakpoeder	3 g		
Instant gist	Volgens instructie van de fabrikant		

Geklopt eiwit

→ Accessoire: garde

Ingrediënten	Hoeveelheid	Bewerkingsduur	Mogelijke snelheidsstanden
Eieren (eiwit)	8 stuks	3-4 minuten	1-8/turbofunctie

Geklopte room

→ Accessoire: garde

Ingrediënten	Hoeveelheid	Bewerkingsduur	Mogelijke snelheidsstanden
Slagroom	700 ml	2-5 minuten	1-8/turbofunctie

Snelheidstabel

Snelheidsstand	Activiteit	Beschrijving
1	Roeren	Langzaam roeren, mengen, pureren en als startpositie tijdens het mixen. Bij het toevoegen van ingrediënten en bij het mengen/mixen van dikke of vaste ingrediënten.
2	langzaam klutsen	Langzaam klutsen, snel roeren. Bij het klutsen van dik beslag. Voor het mengen van boter en bloem, het klutsen van dun deeg en het mengen en kneden van gistdeeg.
3-5	Mengen/ klutsen	Voor het mengen van bijv. koekjesdeeg. Voor het romig roeren van zachte boter en suiker. Voor koekjesdeeg enz.
6-7	Snel klutsen	Voor het klutsen van room, eiwit en gekookt glazuur.
8	Snel kloppen	Voor het snel klutsen van mayonaise, kleine hoeveelheden room en eiwit, schuimig kloppen van boter.
Turbofunctie (momentbedrijf)	Mixen	De pulsfunctie is bedoeld voor de korte bewerking met hoog toerental van vloeistoffen of ingrediënten met geringe stevigheid in kleine hoeveelheden.

Zet na gebruik de snelheidsstand altijd op "0" met de snelheidsregelaar (A), schakel het apparaat uit met de AAN/UIT-toets (B) en trek de stekker uit het stopcontact.

Storing en oplossing

Storing:	Oorzaak:	Oplossing:
Het apparaat doet helemaal niets.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Doe de stekker in het stopcontact.
	De aandrijfarm is niet in de werkpositie vastgeklikt.	Aandrijfarm naar onder klappen en laten vastklikken.
De keukenrobot maakt een kloppend geluid.	De mengkom is niet correct geplaatst.	Zet de mengkom op de juiste manier in de bevestigingsplaat.
	Het gebruikte opzetstuk is niet correct bevestigd.	Bevestig de opzetstukken zoals beschreven in de bedieningshandleiding.
Het apparaat stopt plotse-ling.	Het apparaat is overbelast.	Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen. Bereidingshoeveelheid verminderen.

Neem bij hier niet vermelde storingen a.u.b. contact op met onze klantenservice. Onze adviseurs helpen u graag verder. Het serviceadres vindt u in onze Garantie-bepalingen op de apart bijgevoegde Garantiekaart. Aangezien we voortdurend sleutelen aan onze producten om ze te verbeteren, kan het zijn dat we het ontwerp aanpassen en eventueel technische wijzigingen aanbrengen. Deze bedieningshandleiding kunt u ook als pdf-bestand downloaden op onze startpagina www.gt-support.de.

Onderhoud, reiniging en verzorging



Gevaar

Trek altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen, voordat u het reinigt en/of opbergt! Gevaar voor een elektrische schok!



Gevaar

Zorg er voor, dat er geen vloeistof binnen in de aandrijfmunit terecht komt. Dompel het apparaat nooit in water.
– Gevaar voor een elektrische schok!



Let op

Gebruik voor het reinigen geen scherpe reinigings- en schuurmiddelen.

Reinig de retro keukenrobot na elk gebruik.


- Voor het reinigen van het apparaat gebruikt u een droge, eventueel iets vochtige, goed uitgewrongen doek.
- Daarna goed droog wrijven.

Reinigen van de accessoires

De verschillende opzetstukken ((L), (M), (N)), het spatdeksel (J) en de mengkom (G) kunt u reinigen in warm water met een beetje afwasmiddel. Vervolgens rijkelijk afspoelen met helder water en goed afdrogen.

U kunt deze accessoires ook in de afwasmachine reinigen.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240 V~
Nominale frequentie:	50-60 Hz
Nominaal vermogen:	800 W
Veiligheidsklasse:	II 

Afvoeren

Verpakking afvoeren

Gooi de verpakking soort bij soort weg. Leg karton en kartonnen dozen bij het oud papier en breng folie naar de inzameling van herbruikbare materialen.

Artikel afvoeren



Oude apparaten mogen niet bij het huisvuil!

Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet samen met het huisvuil mogen worden weggegooid. Consu-

menten zijn wettelijk verplicht elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur gescheiden van ongesorteerd huishoudelijk afval in te leveren. Dit garandeert dat de recycling op een milieuvriendelijke en grondstofbesparende manier wordt uitgevoerd.

Batterijen en accu's die niet vast in het elektrische of elektronische apparaat zijn ingesloten en die kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd dienen van de apparaten te worden gescheiden voordat u het apparaat inlevert bij een inzamelpunt en naar een aangewezen verwijde-

ringspunt brengt. Hetzelfde geldt voor lampen die uit het apparaat kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd.

Eigenaars van elektrische en elektronische apparaten van particuliere huishoudens kunnen deze inleveren bij de inzamelpunten van de overheidsinstanties voor afvalbeheer of bij de door de fabrikanten of distributeurs opgezette inzamelpunten. Het inleveren van oude apparaten is gratis.

In het algemeen zijn de distributeurs verplicht ervoor te zorgen dat oude apparaten kosteloos worden teruggenomen door geschikte terugnamefaciliteiten binnen een redelijke afstand ter beschikking te stellen.

Consumenten hebben de mogelijkheid een oud apparaat gratis terug te brengen naar een distributeur die verplicht is het terug te nemen indien u een gelijkwaardig nieuw apparaat met in wezen dezelfde functie koopt. Deze mogelijkheid bestaat ook voor leveringen aan een particulier huishouden.

AMBIANO®

Robot de cuisine rétro

GT-SF-KMR-01



Sommaire

Sommaire	28	Installation et montage	36
		Avant la première utilisation	36
Généralités	29	Utilisation	37
Introduction	29	Utilisation de l'appareil	37
Déclaration de conformité UE	29		
Utilisation conforme	29		
Composants /		Exemples de recettes	44
Contenu de l'emballage	30	Pâte pour petits gâteaux secs	44
		Exemple de recette pour	
		préparer une mayonnaise	44
		Préparations de base pour	
		l'utilisation des différents	
		accessoires	45
Sécurité	31	Tableau des vitesses	47
Consignes générales de sécurité	31		
Risques pour les enfants et		Pannes et solutions	48
les personnes dont les facultés			
sont limitées	31		
Risques liés à l'utilisation		Maintenance,	
d'appareils électriques	31	nettoyage et entretien	49
Risques liés à l'utilisation		Nettoyage des accessoires	49
du robot de cuisine rétro	33		
Explication des symboles et		Données techniques	50
autres informations	35		
		Recyclage	50

Généralités

Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi un robot de cuisine rétro Ambiano. Vous venez d'acquérir un produit de qualité qui satisfait aux normes de performance et de sécurité les plus élevées. Afin de manipuler correctement l'appareil et de garantir sa longévité, nous vous recommandons de respecter les indications suivantes. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation et notamment les consignes de sécurité avant la mise en service de l'appareil. Vous y trouverez un certain nombre de recommandations importantes et utiles qui doivent être comprises et observées par tous les utilisateurs avant la mise en service. Conservez cette notice d'utilisation et donnez-la avec l'appareil si vous le remettez à une autre personne.

Déclaration de conformité UE

La déclaration de conformité UE est disponible auprès du constructeur/importateur.

CE Les produits portant le symbole CE satisfont aux exigences de toutes les directives CE en vigueur. L'appareil est conforme à la directive sur la sécurité des produits. Ceci est prouvé par le sigle GS de l'institut de contrôle indépendant :



Utilisation conforme

L'appareil est exclusivement conçu pour fouetter, pétrir et mélanger des aliments dans le bol en inox. De plus, l'appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle mais uniquement à une utilisation privée. Il ne peut être utilisé par les employés de magasins, bureaux et autres établissements industriels, dans les propriétés agricoles, ou par les clients d'hôtels, motels et autres types d'hébergement comme les chambres d'hôtes. Utilisez l'appareil uniquement en intérieur, dans une pièce sèche et en aucun cas à l'extérieur. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'est pas conforme et est strictement interdite. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages survenus à la suite d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

Éditeur de la notice :
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg
Allemagne

Composants / Contenu de l'emballage



- A) Régulateur de vitesse
- B) Bouton marche/arrêt
- C) Écran
- D) Bouton pour la fonction TURBO
- E) Bouton de déverrouillage
- F) Bras d'entraînement
- G) Bol mélangeur
- H) Repère MAX (bol mélangeur)
- I) Plaque de fixation
- J) Couvercle anti-éclaboussures
- K) Entraînement

Accessoires :

- L) Fouet
- M) Crochet pétrisseur
- N) Mélangeur
- O) Notice d'utilisation et carte de garantie (non illustrées)

Sous réserve de modifications techniques et visuelles.

Sécurité



Veillez lire et respecter les consignes de sécurité énoncées ci-après. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des risques d'accident et de blessures, ainsi que des dommages matériels ou des dysfonctionnements de l'appareil.

Consignes générales de sécurité

Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées

- Les personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou les personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances sont autorisées à utiliser cet appareil, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été instruites quant à leur usage sûr et qu'elles aient com-

pris les dangers en résultant.

- Cet appareil ne peut pas être utilisé par les enfants. Conservez cet appareil et son câble électrique hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne sont pas conscients du danger inhérent à l'utilisation d'appareils électriques. Par conséquent, utilisez l'appareil hors de portée de ces derniers. Ne laissez pas pendre le cordon électrique afin d'éviter que quelqu'un ne tire dessus.
- Conservez l'emballage hors de portée des enfants
– **Risque d'asphyxie !**

Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur, installée de manière conforme et dont la tension de secteur

respecte la plaque signalétique.

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou toute personne suffisamment qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- Seuls des ateliers spécialisés et habilités sont autorisés à effectuer les réparations. Les appareils réparés par un personnel non spécialisé représentent un danger pour l'utilisateur.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le lorsque vous le laissez sans surveillance, lorsque vous montez ou retirez les accessoires, ou avant de le nettoyer. Pour débrancher, tirez toujours au niveau de la fiche et non au niveau du cordon !
Risque d'électrocution !
- Afin d'éviter tout accident, n'utilisez jamais la même prise secteur pour brancher simultanément plusieurs appareils ména-

gers (par exemple, sur une triplite).

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas en plein air, car ce dernier ne doit en aucun cas être exposé à la pluie ou à l'humidité –
Risque d'électrocution !
- Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, débranchez d'abord la prise avant de le sortir de l'eau ! Ne remettez pas l'appareil en service avant de l'avoir fait contrôler par un SAV agréé. Ceci vaut également lorsque le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé ou si l'appareil est tombé.
Risque d'électrocution !
- Assurez-vous de ne jamais placer le cordon électrique ou l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Placez le cordon électrique de telle manière qu'il n'entre pas en contact avec des objets

chauds ou tranchants.

Risque d'électrocution !

- Ne pliez jamais le cordon électrique et ne l'enroulez pas autour de l'appareil sous peine de rupture du cordon.

Risque d'électrocution !

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou que vos mains ou l'appareil sont mouillés.

Risque d'électrocution !

- N'ouvrez jamais l'appareil et n'essayez en aucun cas d'introduire à l'intérieur des objets métalliques.

Risque d'électrocution !

- Veillez à ce que la prise secteur se trouve à proximité de l'appareil et soit facilement accessible de façon à ce que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'accident.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne afin d'éviter tout accident.

Risques liés à l'utilisation du robot de cuisine rétro

- Évitez tout contact avec les parties mobiles. Afin d'éviter tout dommage corporel ou matériel, tenez les mains, les cheveux, les vêtements et autres objets éloignés du bol mélangeur pendant le mélange.
- Avant tout changement d'accessoires ou de pièce mobiles, l'appareil doit être éteint et débranché.
- Avant le nettoyage, retirez toujours la fiche de la prise secteur.

Danger d'électrocution!

- Ne déplacez en aucun cas l'appareil lorsqu'il contient des aliments ou des liquides.
- Utilisez exclusivement les accessoires d'origine. L'utilisation d'autres accessoires peut augmenter les risques d'accident. En cas d'accidents ou de dommages subséquents à l'utilisation d'accessoires tiers, la garantie ne s'applique pas. Si vous utilisez des accessoires tiers et que l'appareil est endommagé, la garantie ne s'applique pas.

- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante aux projections, ces dernières ne pouvant pas toujours être évitées. La surface doit être facile à nettoyer.
- Ne dépassez pas le repère « MAX » en remplissant le bol mélangeur.
- Ne faites jamais tourner l'appareil à vide ; le moteur pourrait surchauffer. Lors de la préparation de pâtes fermes ou encore de grandes quantités, n'utilisez pas l'appareil plus de 4 minutes d'affilée ; respectez les instructions fournies à partir de la page 45 pour les préparations de base. Laissez refroidir l'appareil à température ambiante avant de continuer à l'utiliser.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.
- En cas de surchauffe du moteur, l'appareil est mis hors tension par la protection anti-surchauffe. Dans ce cas, éteignez l'appareil, débranchez la prise et laissez l'appa-

- reil refroidir entièrement avant de l'utiliser à nouveau.
- En cas de blocage du moteur (par ex. ingrédients coincés, trop solides, etc.), éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le. Réglez le problème de blocage du moteur ou de l'accessoire utilisé (par ex. retrait des ingrédients coincés, réduction de la quantité d'ingrédients, etc.) Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le remettre en marche.
- Assurez-vous que le robot de cuisine n'est exposé à aucune onde électromagnétique puissante (provenant d'autres appareils, par exemple). Si des anomalies surviennent pendant le fonctionnement, comme une perte de vitesse de rotation ou l'arrêt de l'appareil, nous vous recommandons d'éteindre l'appareil et de le débrancher pendant quelques minutes, ou de sélectionner un emplacement plus adapté.
- N'utilisez pas l'appareil sans y avoir placé un bol mélangeur doté d'un cou-

vercle anti-éclaboussures et conforme aux directives.

Risque de blessure !

- Videz et nettoyez le bol avec beaucoup de précaution.

- Nettoyez les surfaces qui entrent en contact avec des aliments comme indiqué au chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».

Explication des symboles et autres informations

Les symboles et termes d'avertissement suivants figurent dans cette notice d'utilisation, sur l'appareil ou sur l'emballage, ou représentent des informations complémentaires.



Veillez lire et respecter la notice d'utilisation !



Les consignes de sécurité importantes sont désignées par ce symbole.

Danger – Concerne les dommages corporels

Attention – Concerne les dommages matériels



Les informations importantes sont désignées par ce symbole.



Attention ! Risque de pincement !



Ce symbole indique des appareils électriques qui correspondent à la classe de protection II.



Ce symbole fait référence aux prescriptions spéciales en matière d'élimination des appareils usagés (voir le chapitre « Recyclage »).

Installation et montage

Avant la première utilisation



Danger

Après avoir sorti l'appareil de son emballage, veuillez contrôler qu'il est bien complet et qu'il n'a pas subi de dommages lors du transport, afin d'éviter tout danger. En cas de doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous à notre SAV. Les coordonnées de notre SAV figurent dans nos conditions de garantie ainsi que sur la carte de garantie.

L'appareil et ses accessoires sont placés dans un emballage en vue d'éviter tout dégât lors du transport.

- Retirez avec précaution l'appareil de l'emballage de vente.
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Nettoyez l'appareil ainsi que tous les accessoires pour enlever les résidus de poussières d'emballage conformément aux instructions du chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».
- Placez l'appareil à proximité d'une prise secteur. Veillez à ce que la surface du support soit plane, sèche et antidérapante.

Utilisation

Utilisation de l'appareil



Attention

Lors de la préparation de pâtes fermes ou encore de grandes quantités, n'utilisez pas l'appareil plus de 4 minutes d'affilée et laissez-le ensuite refroidir jusqu'à température ambiante.



Danger

Veillez à ne jamais remplir le bol au-delà du repère « MAX ».



Danger

Après utilisation, arrêtez l'appareil au niveau du régulateur de vitesse ou avec le bouton marche/arrêt, puis débranchez-le.



Danger

Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de brancher l'appareil sur une prise secteur.



La quantité de remplissage et la vitesse dépendent en grande partie de la consistance des aliments utilisés (pâte épaisse ou solide, ou bouillon dilué). Par conséquent, il convient de toujours adapter la quantité de remplissage et la vitesse aux aliments utilisés. Ainsi, toute projection inutile et toute éventuelle surcharge de l'unité motrice sont évitées.



Danger

Ne raccordez l'appareil à la prise secteur que lorsque tous les composants sont correctement installés.



L'appareil est équipé de ce que l'on appelle une fonction TURBO, ce qui signifie que l'appareil fonctionne à pleine puissance sur une courte durée. Pour activer cette fonction, appuyez sur le bouton pour la fonction TURBO et maintenez-le enfoncé pour la durée souhaitée. Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez mélanger rapidement, mais à forte intensité (par ex. pour faire mousser un liquide). Maintenez le bouton pour la fonction TURBO enfoncé pendant moins de 10-15 secondes pour éviter que l'appareil ne surchauffe.



Danger

Utilisez la fonction TURBO uniquement pour les aliments à fermeté réduite et dans de petites quantités.



Danger

Avant de mettre, retirer ou remplacer des accessoires, et de déplier ou d'abaisser le bras d'entraînement, éteignez l'appareil et débranchez-le. Attendez que toutes les pièces soient complètement à l'arrêt.

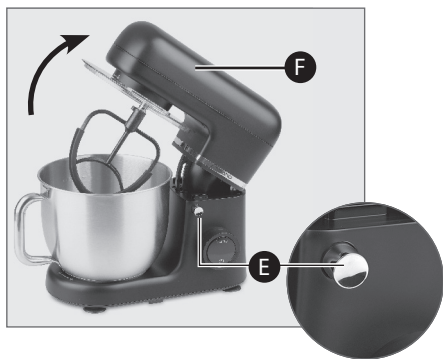


Danger

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans bol mélangeur et couvercle anti-éclaboussures correctement installés et verrouillés.

Débloccage ou abaissement du bras d'entraînement (F) :

Pour déplier le bras d'entraînement (F), appuyez sur le bouton de déverrouillage (E). Le bras d'entraînement (F) est déverrouillé et s'incline vers le haut. Si le bras d'entraînement (F) ne s'enclenche pas de lui-même en position haute, tirez-le légèrement vers le haut jusqu'à ce que le bras d'entraînement (F) s'enclenche de manière audible et soit ainsi bloqué en position supérieure.



Pour abaisser à nouveau le bras d'entraînement (F), appuyez sur le bouton de déverrouillage (E). Appuyez ensuite sur le bras d'entraînement (F) jusqu'à ce qu'il s'enclenche et soit ainsi bloqué en position inférieure.



Remarque : si le bras d'entraînement (F) n'est pas abaissé, l'appareil ne peut pas être mis en service. Si le bras d'entraînement (F) n'est pas correctement verrouillé et qu'il se relève lors du fonctionnement de l'appareil, ce dernier s'arrête immédiatement. Dans les deux cas, le message d'erreur « E : 01 » clignote sur l'affichage.



Dans ce cas, abaissez complètement le bras d'entraînement et veillez à ce qu'il soit correctement verrouillé dans cette position. Si un message d'erreur apparaît lors du fonctionnement de l'appareil, le temps de préparation déjà écoulé est conservé et se poursuit lors de la remise en marche de l'appareil.


Dans ce cas, le niveau de vitesse est toutefois réinitialisé à « 0 » et doit être à nouveau réglé lors de la prochaine mise en marche de l'appareil. Voir également à ce sujet les remarques dans le paragraphe « Utilisation du robot de cuisine ».

Mise en place du couvercle anti-éclaboussures (J) :

Le couvercle anti-éclaboussures (J) doit être mis en place au niveau de l'entraînement (K) du bras d'entraînement (F), pas sur le bol mélangeur (G) lui-même.

Installez le couvercle anti-éclaboussures comme suit :

Dépliez le bras d'entraînement (F) vers le haut comme décrit précédemment.

Prenez le couvercle anti-éclaboussures (J) en orientant les saillies vers le haut, et placez-le par le bas sur l'entraînement (K). Veillez à ce que le petit triangle de la partie supérieure du couvercle anti-éclaboussures (J) s'aligne avec le symbole « cadenas ouvert »  de la partie inférieure du bras d'entraînement (F). Veillez à ce que le couvercle anti-éclaboussures (J) repose complètement sur la partie inférieure du bras d'entraînement (F) ou de l'entraînement (K) et fixez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Le triangle figurant sur le couvercle

anti-éclaboussures (J) s'aligne à présent avec le symbole de « cadenas fermé ».



Le couvercle anti-éclaboussures comporte un orifice de remplissage permettant d'ajouter des aliments pendant le fonctionnement sans devoir retirer ou ouvrir le couvercle anti-éclaboussures au préalable.

Pour retirer le couvercle anti-éclaboussures, déverrouillez-le en le tour-

nant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le triangle du couvercle anti-éclaboussures (J) s'aligne avec le triangle à côté du symbole « cadenas ouvert » de la partie inférieure du bras d'entraînement (F), puis retirez-le par le bas.

Mise en place du bol mélangeur (G) :

Dépliez le bras d'entraînement (F) vers le haut comme décrit précédemment.

Placez ensuite le bol mélangeur (G) sur la plaque de fixation (I). Le pourtour inférieur du bol mélangeur (G) comporte trois « nez » (ergots). Guidez ces ergots dans les logements situés sur le pourtour interne de l'orifice de fixation et tournez le bol mélangeur (G) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Vérifiez que le bol mélangeur (G) est bien en place.

Remarque : lors de la mise en place, tenez également compte de la position de la poignée du bol mélangeur (G).

Retrait du bol mélangeur (G) :

Dépliez le bras d'entraînement (F) vers le haut comme décrit précédemment.

Tournez légèrement le bol mélangeur (G) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous puissiez le retirer par le haut.

Insertion des accessoires (fouet (L), crochet pétrisseur (M), mélangeur (N)) :

Vous trouverez ci-dessous quelques exemples d'application pour les différents accessoires :

Fouet : pour battre les blancs d'œufs en neige ou la crème fleurette en crème fouettée ou pour préparer de la mayonnaise.

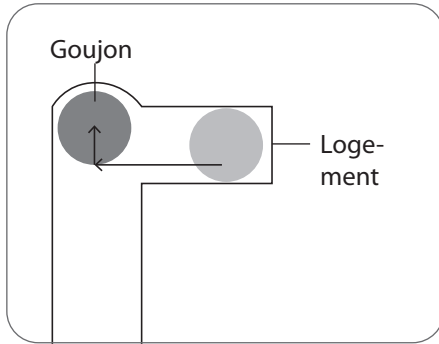
Mélangeur : pour mélanger des pâtes à gâteaux liquides.

Crochet pétrisseur : pour pétrir des pâtes plus épaisses, comme la pâte à pain.

Dépliez le bras d'entraînement (F) vers le haut comme décrit précédemment.

Prenez l'accessoire souhaité ((L), (M), (N)) et placez-le par le bas sur la tige de l'entraînement au niveau de l'entraînement (K) sur la partie inférieure du bras d'entraînement (F). Veillez, ce faisant, à introduire le goujon placé transversalement sur la tige de l'entraînement dans le logement prévu à cet effet au niveau de l'accessoire correspondant ((L), (M), (N)). Poussez légèrement l'accessoire correspondant vers le haut et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Lorsque vous le relâchez, l'accessoire est bloqué (vérifiez qu'il est bien en place). Veillez, ce faisant, à introduire le goujon dans

le logement prévu à cet effet de l'accessoire correspondant ((L), (M), (N)).



Pour utiliser les accessoires, abaissez le bras d'entraînement (F) comme décrit précédemment.

Retrait des accessoires
(fouet (L), crochet pétrisseur (M),
mélangeur (N)) :

Dépliez le bras d'entraînement (F) vers le haut comme décrit précédemment.

Poussez l'accessoire correspondant ((L), (M), (N)) vers le haut et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous puissiez le retirer de l'appareil par le bas.

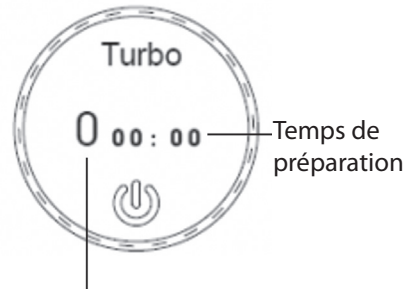
Utilisation du robot de cuisine :



L'appareil fonctionne uniquement si le bras d'entraînement est bloqué en position inférieure.

Une fois l'accessoire correctement mis en place et le bras d'entraînement (F) abaissé (et fixé), branchez l'appareil sur une prise secteur adaptée.

- Pour mettre l'appareil en marche, appuyez sur le bouton marche/arrêt (B). L'écran (C) clignote et affiche le niveau de vitesse « 0 » ainsi que le temps de préparation « 00:00 ».



Niveau de vitesse

- Afin de mettre l'appareil en marche et de régler le niveau de vitesse souhaité, tournez légèrement le régulateur de vitesse (A) dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous pouvez régler un niveau de vitesse allant de 1 à 8 en répétant le mouvement de rotation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à

ce que le niveau de vitesse souhaité soit atteint. Le temps de préparation progressif est affiché pendant le fonctionnement.



- Si vous souhaitez réduire la vitesse, tournez légèrement le régulateur de vitesse (A) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Ce faisant, vous pouvez régler la vitesse jusqu'au niveau le plus faible, à savoir « 1 » en répétant le mouvement de rotation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le niveau de vitesse souhaité soit atteint. Vous pouvez également arrêter l'appareil en réglant la vitesse sur « 0 ».

Remarque : vous pouvez à tout moment éteindre l'appareil, même pendant son fonctionnement, en appuyant sur le bouton marche/arrêt (B). Dans ce cas, l'écran s'allumera.

Fonction TURBO



La fonction TURBO peut être utilisée uniquement lors du réglage du niveau de vitesse « 0 ». Le bouton pour la fonction TURBO ne fonctionne pas pour les niveaux de vitesse 1 à 8.

Remarque : utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez mélanger rapidement, mais à forte intensité (par ex. pour faire mousser un liquide). Maintenez le bouton pour la fonction TURBO enfoncé pendant moins de 10-15 secondes pour éviter que l'appareil ne surchauffe.

- Si vous souhaitez utiliser la fonction TURBO (uniquement avec les ingrédients adaptés), réglez d'abord le niveau de vitesse à l'aide du régulateur de vitesse (A) sur « 0 ».
- Appuyez ensuite sur le bouton pour la fonction TURBO (D) et maintenez-le enfoncé pour la durée souhaitée. Pendant le processus, l'écran (C) passe de l'affichage du niveau de vitesse à l'indication « P » et le temps de préparation progressif s'affiche.



- La fonction TURBO s'arrête lorsque vous relâchez la touche (D). L'indication « P » et le temps de préparation clignotent ensuite quelque fois à l'écran puis passent à l'indication « 0 » pour le niveau de vitesse et « 00:00 » pour le temps de préparation.

Remarque : si vous appuyez à nouveau sur le bouton pour la fonction TURBO (D) lorsque l'écran clignote, la fonction TURBO redémarre et le temps de préparation déjà écoulé se poursuit à partir de la dernière valeur.

Utilisation du bol mélangeur (G) :



N'utilisez l'appareil que si le couvercle anti-éclaboussures est correctement mis en place pour éviter tout contact involontaire avec l'accessoire.

Fixez le bol mélangeur (G), le couvercle anti-éclaboussures (J) et l'accessoire choisi ((L), (M), (N)) comme décrit précédemment. Nous vous recommandons de toujours commencer le mélange avec un niveau de vitesse faible et d'augmenter la vitesse en cas de besoin en tournant le régulateur de vitesse (A) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau souhaité. Adaptez toujours la vitesse aux aliments utilisés. Respectez le tableau de vitesse.

Après chaque utilisation, réglez le niveau de vitesse du régulateur de vitesse (A) sur « 0 », éteignez l'appareil avec le bouton marche/arrêt et débranchez la prise.

Exemples de recettes

Pâte pour petits gâteaux secs

Ingrédients :

150 g de beurre (très) mou, 100 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 blanc d'œuf, 200 g de farine (type 405), 1 pincée de sel

Préparation :

- Travaillez le beurre en continu à l'aide du fouet (L) en réglant l'appareil sur la position 6, jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse.
- Incorporez le sucre, le sel, le sucre vanillé et le blanc d'œuf et remuez pendant 4 minutes environ.
- Mettez le robot de cuisine hors tension, débranchez la prise et remplacez le fouet (L) par le mélangeur (M).
- Branchez la prise, réglez le robot de cuisine sur le niveau 2 à 3. Le cas échéant, arrêtez le robot de cuisine, débranchez la prise de courant et enlevez la pâte du bord du plat.
- Incorporez la farine et augmentez progressivement le régime jusqu'à ce que la pâte présente la consistance adéquate.

Exemple de recette pour préparer une mayonnaise

Pour réussir une mayonnaise, tous les ingrédients doivent être à température ambiante et l'huile, le citron

et le sel doivent être incorporés progressivement, en petites quantités. Régulièrement émulsifiée, la mayonnaise obtenue a une consistance exceptionnelle. Avantage du robot de cuisine dans la préparation d'une mayonnaise : il permet d'incorporer les ingrédients de manière continue par l'orifice du couvercle anti-éclaboussures (G) sans éteindre l'appareil.

Ingrédients :

6 jaunes d'œufs, 340 ml d'huile, 2 cuillères à soupe de sel, 4 cuillères à soupe de jus de citron

Préparation :

- Battez les 6 jaunes d'œufs en mousse à la puissance maximale à l'aide du fouet (I), puis laissez reposer pendant 2 minutes.
- Incorporez ensuite l'huile, le sel et le citron par cuillères à soupe dans les 4 minutes à vitesse moyenne à élevée. Le cas échéant, arrêtez brièvement le robot de cuisine puis mélangez pendant encore 4 minutes.

D'autres exemples de recettes sont disponibles sur Internet ou dans un livre de cuisine.

Préparations de base pour l'utilisation des différents accessoires

Vous trouverez ci-après quelques exemples de préparations de base avec les indications des différents accessoires à utiliser. Veillez à ne pas dépasser les quantités, le temps d'utilisation ni le niveau de vitesse le plus élevé qui sont indiqués pour chaque accessoire. Nous vous conseillons de commencer avec une vitesse peu élevée et d'augmenter celle-ci progressivement.

Pâte levée

→ Accessoire : crochet pétrisseur

Ingrédients	Quantité	Temps d'utilisation	Niveaux de vitesse possibles
Farine de blé (sans levure)	700 g	4 minutes	1-3
Sel	10 g		
Sucre	20 g		
Margarine pour cuisson (80 % de MG)	20 g		
Eau	400 g		
Levure sèche	selon les instructions du fabricant		

Pâte à gâteau

→ Accessoire : mélangeur

Ingrédients	Quantité	Temps d'utilisation	Niveaux de vitesse possibles
Farine de blé (sans levure)	150 g	3 minutes	1-5
Œufs	x 3		
Sucre	150 g		
Margarine pour cuisson (80 % de MG)	150 g		
Levure chimique	3 g		
Levure sèche	selon les instructions du fabricant		

Blancs d'œufs en neige

→ Accessoire : fouet

Ingrédients	Quantité	Temps d'utilisation	Niveaux de vitesse possibles
Blancs d'œufs	x 8	3-4 minutes	1-8/fonction TURBO

Crème fouettée

→ Accessoire : fouet

Ingrédients	Quantité	Temps d'utilisation	Niveaux de vitesse possibles
Crème fleurette	700 ml	2-5 minutes	1-8/fonction TURBO

Tableau des vitesses

Niveau de vitesse	Tâche	Description
1	Malaxage	Pour agiter lentement, mélanger, réduire en purée et en tant que position initiale de toute opération de mixage. Pour ajouter des aliments et mélanger/mixer des aliments épais ou solides.
2	Fouetter lentement	Pour fouetter lentement ou mélanger plus rapidement. Pour fouetter des pâtes épaisses. Pour mélanger du beurre et de la farine, fouetter une pâte fine et mélanger/pétrir une pâte levée.
3-5	Mélanger/ Fouetter	Pour mélanger par ex. les pâtes à biscuits. Pour battre le beurre mou et le sucre en crème. Pour les pâtes à gâteaux, etc.
6-7	Fouetter rapidement	Pour fouetter la crème, les blancs d'œuf et le glaçage cuit.
8	Battre rapidement	Pour fouetter rapidement la mayonnaise, de petites quantités de crème et les blancs d'œuf, battre le beurre en mousse.
Fonction TURBO (Fonctionnement alternatif)	Mixer	La fonction Pulse sert à mixer rapidement et à grande vitesse de rotation des liquides ou aliments à fermeté réduite en petites quantités.

Après utilisation, réglez toujours le niveau de vitesse du régulateur de vitesse (A) sur « 0 », éteignez l'appareil avec le bouton marche/arrêt (B) et débranchez la prise.

Pannes et solutions

Panne :	Cause :	Solution :
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas reliée à la prise secteur.	Insérez la fiche de l'appareil dans la prise secteur.
	Le bras d'entraînement n'est pas enclenché en position de travail.	Abaissez le bras d'entraînement et enclenchez-le.
Le robot de cuisine émet un bruit battant.	Le bol mélangeur n'est pas correctement positionné.	Placez correctement le bol mélangeur dans la plaque de fixation.
	L'accessoire utilisé n'est pas correctement fixé.	Fixez les accessoires comme l'indique la notice d'utilisation.
L'appareil s'arrête subitement.	Appareil surchargé.	Éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir. Réduisez la quantité de préparation.

Si le problème rencontré n'est pas énuméré dans ce tableau, merci de contacter notre SAV. Nos conseillers client se feront un plaisir de vous aider. Vous trouverez les coordonnées de notre service client dans nos conditions de garantie.

Étant donné que nos produits sont constamment perfectionnés et améliorés, des modifications techniques et de design sont possibles. Cette notice d'utilisation peut également être téléchargée sous forme de fichier pdf depuis notre site Internet www.gt-support.de.

Maintenance, nettoyage et entretien



Danger

Débranchez toujours la prise avant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et/ou de le ranger !
Risque d'électrocution !



Danger

Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'unité motrice. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
Risque d'électrocution !



Attention

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de détergents ni de produits à récurer puissants.

Nettoyez le robot de cuisine rétro après chaque utilisation.

- Pour nettoyer l'appareil, utilisez un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié et bien essoré.
- Essuyez ensuite en frottant.

Nettoyage des accessoires

Vous pouvez nettoyer les différents accessoires ((L), (M), (N)), le couvercle anti-éclaboussures (J) et le bol mélangeur (G) à l'eau chaude mélangée à du produit vaisselle. Rincez ensuite abondamment à l'eau claire et essuyez en frottant.

Vous pouvez aussi passer les accessoires au lave-vaisselle.

Données techniques

Tension nominale : 220-240 V~

Fréquence nominale : 50-60 Hz

Puissance nominale : 800 W

Classe de protection : II 

Recyclage

Élimination de l'emballage


Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil

Éliminez le produit conformément aux dispositions applicables dans votre pays.



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers!

 Le symbole de la poubelle barrée signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des ordures ménagères. Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets ménagers non triés. Cela permettra de garantir une valorisation des déchets respectueuse de l'environnement et des ressources.

Les batteries et accumulateurs qui ne sont pas fixés dans l'appareil électrique ou électronique et qui peuvent être extraits sans dommage, doivent être retirés de l'appareil avant de l'emmener dans un point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules qui peuvent être extraites de l'appareil sans dommage.

Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans des déchetteries municipales ou les déposer dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les revendeurs. Le dépôt d'appareils usagés est gratuit.

D'une manière générale, les revendeurs sont tenus de proposer un service gratuit de reprise des appareils usagés, en mettant à disposition des points de collecte appropriés, à une distance raisonnable.

Les consommateurs ont la possibilité de déposer gratuitement un appareil usagé auprès d'un revendeur soumis à l'obligation de reprendre ces appareils, lorsqu'ils achètent un appareil neuf équivalent, offrant globalement les mêmes fonctions. Cette possibilité est aussi offerte pour les livraisons à un ménage privé.

AMBIANO®

Retro-Küchenmaschine

GT-SF-KMR-01



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	54	Aufbau und Montage	62
		Vor dem ersten Gebrauch	62
Allgemeines	55	Bedienung	63
Einführung	55	Benutzung des Gerätes	63
EU-Konformitätserklärung	55		
Bestimmungsgemäße			
Verwendung	55	Rezeptbeispiele	70
		Teig für Spritzgebäck	70
Produktbestandteile /		Rezeptbeispiel zum Erstellen	
Lieferumfang	56	von Mayonnaise	70
		Grundzubereitungen für die	
Sicherheit	57	Verwendung der verschiedenen	
Allgemeine Sicherheitshinweise	57	Zubehörteile	71
Gefahren für Kinder und Personen			
mit eingeschränkten Fähigkeiten	57	Geschwindigkeitstabelle	73
Gefahren beim Umgang mit			
Elektrogeräten	57	Störung und Behebung	74
Gefahren beim Betrieb der			
Retro-Küchenmaschine	59	Wartung, Reinigung und Pflege	75
Symbolerklärung und		Reinigung der Zubehörteile	75
weitere Informationen	61		
		Technische Daten	76
		Entsorgen	76

Allgemeines

Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für die Retro-Küchenmaschine von Ambiano entschieden haben. Sie haben damit ein qualitativ hochwertiges Produkt erworben, das höchste Leistungs- und Sicherheitsstandards erfüllt. Für den richtigen Umgang und eine lange Lebensdauer empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise zu beachten.

Bitte lesen Sie die Anleitung und insbesondere die Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Sie finden eine Reihe von wichtigen und nützlichen Hinweisen, die vor der Inbetriebnahme von jedem Benutzer verstanden und beachtet werden müssen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes mit.

EU-Konformitätserklärung

Die EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller/Importeur angefordert werden.

CE Mit dem CE Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen aller zutreffenden EG-Richtlinien. Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:



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.

Herausgeber der Anleitung:
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühlen 5
20457 Hamburg
Deutschland

Produktbestandteile / Lieferumfang



- A) Geschwindigkeitsregler
- B) Ein-/Aus-Taste
- C) Display
- D) Taste für TURBO-Funktion
- E) Entriegelungstaste
- F) Antriebsarm
- G) Rührschüssel
- H) MAX-Markierung (Rührschüssel)
- I) Befestigungsplatte
- J) Spritzschutzdeckel
- K) Antrieb

Zubehör:

- L) Schneebesен
- M) Knetbacken
- N) Rührbacken
- O) Bedienungsanleitung und Garantiekarte (ohne Abb.)

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

Sicherheit



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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 – **Erstickengefahr!**

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 scharf-

kantigen 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 Retro-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 71 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 Fernwirkssystem 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 Zubehörs (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 beispielweise 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.

Symbolerklärung 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.

Gefahr – bezieht sich auf Personenschäden

Achtung – bezieht sich auf Sachschäden



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Vorsicht! Quetschgefahr!



Das Gerät entspricht der Schutzklasse II.



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



Aufbau und Montage

Vor dem ersten Gebrauch



Gefahr

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 in unseren Garantiebedingungen auf der Garantiekarte.

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

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

Bedienung

Benutzung des Gerätes



Achtung

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.



Gefahr

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



Gefahr

Schalten Sie das Gerät nach jedem Vorgang am Geschwindigkeitsregler bzw. mit der Ein-/Aus-Taste ab und trennen es danach vom Netz.



Gefahr

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.



Gefahr

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.



Gefahr

Verwenden Sie die TURBO-Funktion nur bei Zutaten mit geringer Festigkeit und in geringen Mengen.



Gefahr

Vor dem Anbringen oder Abnehmen bzw. Auswechseln von Zubehörteilen sowie vor dem Aufklappen oder Absenken des Antriebsarmes muss das Gerät ausgeschaltet und

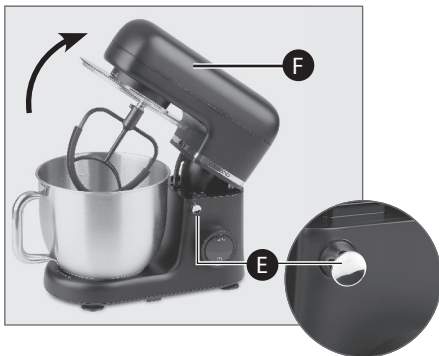
vom Netz getrennt werden. Achten Sie darauf, dass alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind.



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

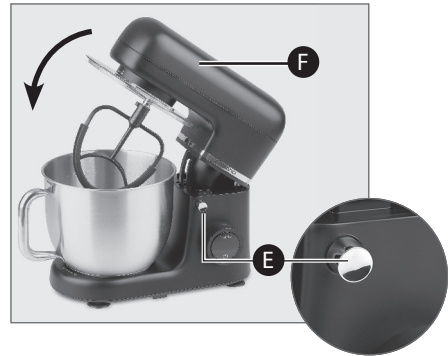
Antriebsarm (F) aufklappen oder absenken:

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



Um den Antriebsarm (F) wieder abzusenken, drücken Sie die Entriegelungstaste (E). Drücken Sie nun den Antriebs-

arm (F) nach unten, bis er einrastet und somit in der unteren Stellung fixiert ist.



Hinweis: Ist der Antriebsarm (F) nicht in der unteren Position, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen. Sollte der Antriebsarm (F) 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 (J):

Der Spritzschutzdeckel (J) muss am Antrieb (K) des Antriebsarmes (F) angebracht werden, nicht auf der Rührschüssel (G) selbst.

Setzen Sie den Spritzschutzdeckel wie folgt auf:

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


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

Anbringen der Rührschüssel (G):

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

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

Hinweis: Beachten Sie beim Anbringen auch die Position des Griffes an der Rührschüssel (G).

Abnehmen der Rührschüssel (G):

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

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

Anbringen der Aufsätze (Schneebeesen (L), Knethaken (M), Rührbesen (N)):

Nachfolgend finden Sie einige Anwendungsbeispiele für die verschiedenen Aufsätze.

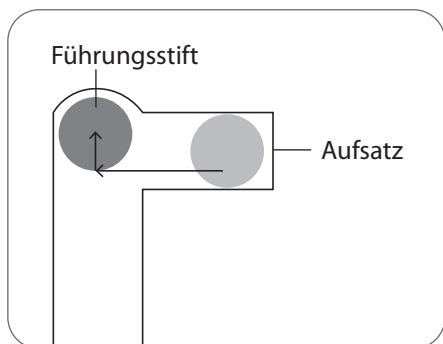
Schneebeesen: Schlagen von Eiweiß zu Schnee oder Sahne zu Schlagsahne oder zum Zubereiten von Mayonnaise.

Rührbesen: Rühren von flüssigen Kuchenteigen.

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

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

Nehmen Sie den gewünschten Aufsatz ((L), (M), (N)) zur Hand und stecken ihn von unten auf den Antriebsstift am Antrieb (K) auf der Unterseite des Antriebsarmes (F). Beachten Sie dabei, dass der quer am Antriebsstift angebrachte Führungsstift in die dafür vorgesehene Öffnung des jeweiligen Aufsatzes ((L), (M), (N)) 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 ((L), (M), (N)) eingeführt wird.



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

Abnehmen der Aufsätze
**(Schneebesens (L), Knethaken (M),
 Rührbesens (N)):**

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

Drücken Sie den jeweiligen Aufsatz ((L), (M), (N)) nach oben und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, bis Sie ihn nach unten vom Gerät abnehmen können.

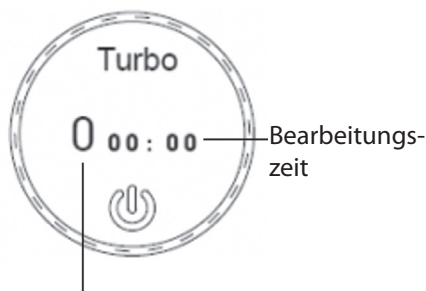
Bedienung der Küchenmaschine



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 (F) schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.

- Zum Einschalten des Gerätes betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste (B). Das Display (C) leuchtet auf und zeigt die Geschwindigkeitsstufe „0“ und die Bearbeitungszeit „00:00“.



Geschwindigkeitsstufe

- Um mit dem Betrieb zu beginnen und die gewünschte Geschwindigkeitsstufe einzustellen drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (A) 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 (A) 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 (B) 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 (A) auf die Stufe „0“.
- Drücken Sie nun die Taste für Turbofunktion (D) und halten Sie für die gewünschte Dauer gedrückt. Während des Vorgangs wechselt die Anzeige der Geschwindigkeitsstufe im Display (C) zur Anzeige „P“ und die fortschreitende Bearbeitungszeit wird Ihnen angezeigt.



- Wenn Sie die Taste für Turbofunktion (D) 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 (D) 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 (G):



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

Befestigen Sie die Rührschüssel (G), den Spritzschutzdeckel (J) und den gewünschten Aufsatz ((L), (M), (N)) 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 (A) 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 (A) auf "0", schalten das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste (B) 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 (L) 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 (L) durch Rührbesen (M) 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 (I) 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 Herstellerangaben		

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	langsames 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.
5	Schnelles Quirlen	Zum Quirlen von Schlagsahne, Eiweiß und gekochter Glasur.
6	Schnelles Schlagen	Zum schnellen Quirlen von Mayonnaise, kleiner Mengen Schlagsahne und Eiweiß, schaumig Schlagen von Butter.
P = Impulse (Momentbetrieb)	Mixen	Die Pulsfunktion dient zur kurzfristigen Bearbeitung mit hoher Drehzahl von Flüssigkeiten oder Zutaten mit geringer Festigkeit in geringen Mengen.

Nach Gebrauch stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe mit dem Geschwindigkeitsregler (A) stets auf „0“, schalten das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste (B) ab und ziehen den Netzstecker.

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. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen auf der separat beigelegten Garantiekarte. 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



Gefahr

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



Gefahr

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



Achtung

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 ((L), (M), (N)), den Spritzschutzdeckel (J) und die Rührschüssel (G) 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:	220-240 V~
Nennfrequenz:	50-60 Hz
Nennleistung:	800 W
Schutzklasse:	II 

Entsorgen

Verpackung entsorgen

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

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der in Ihrem Land geltenden Vorschriften.



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

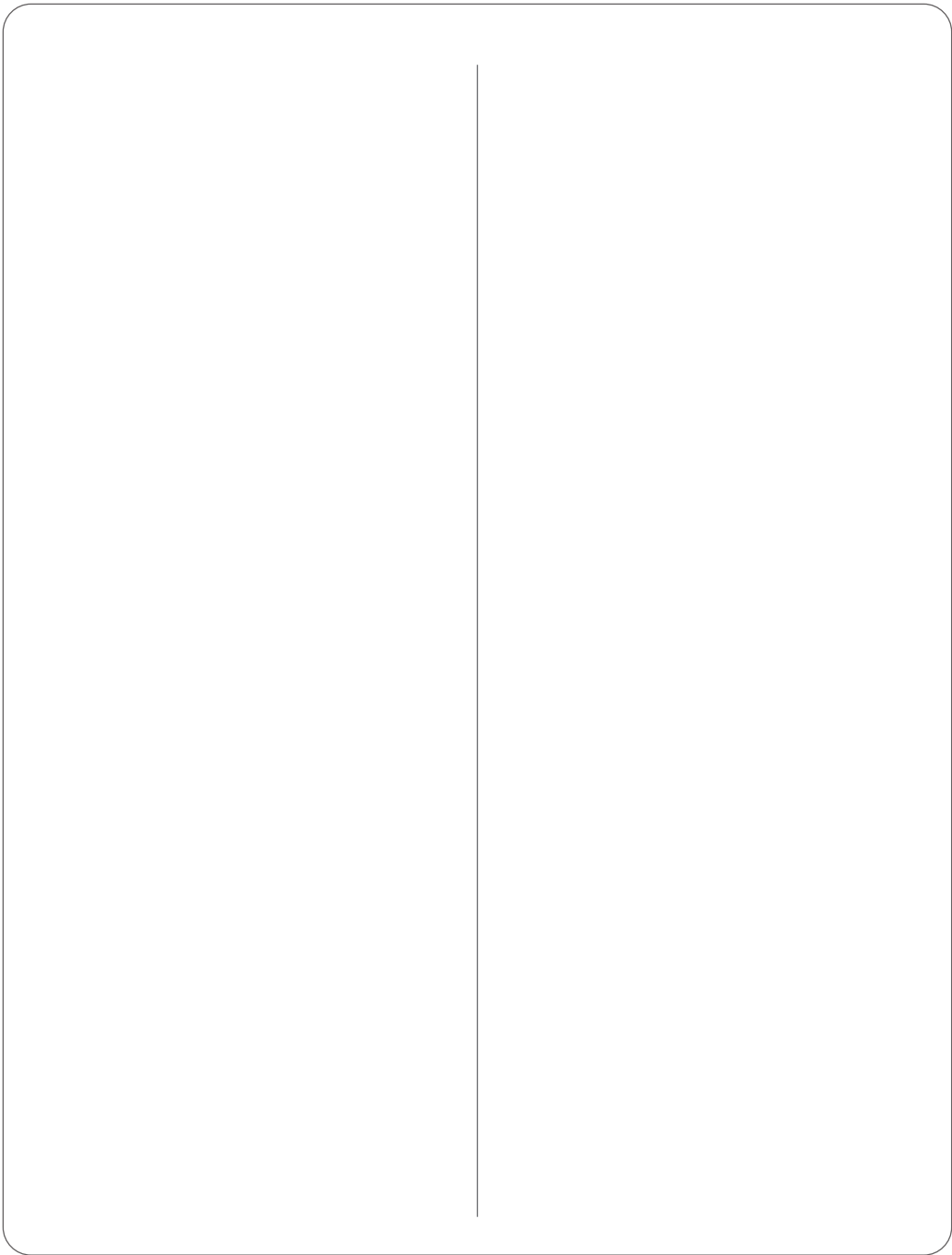
Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten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

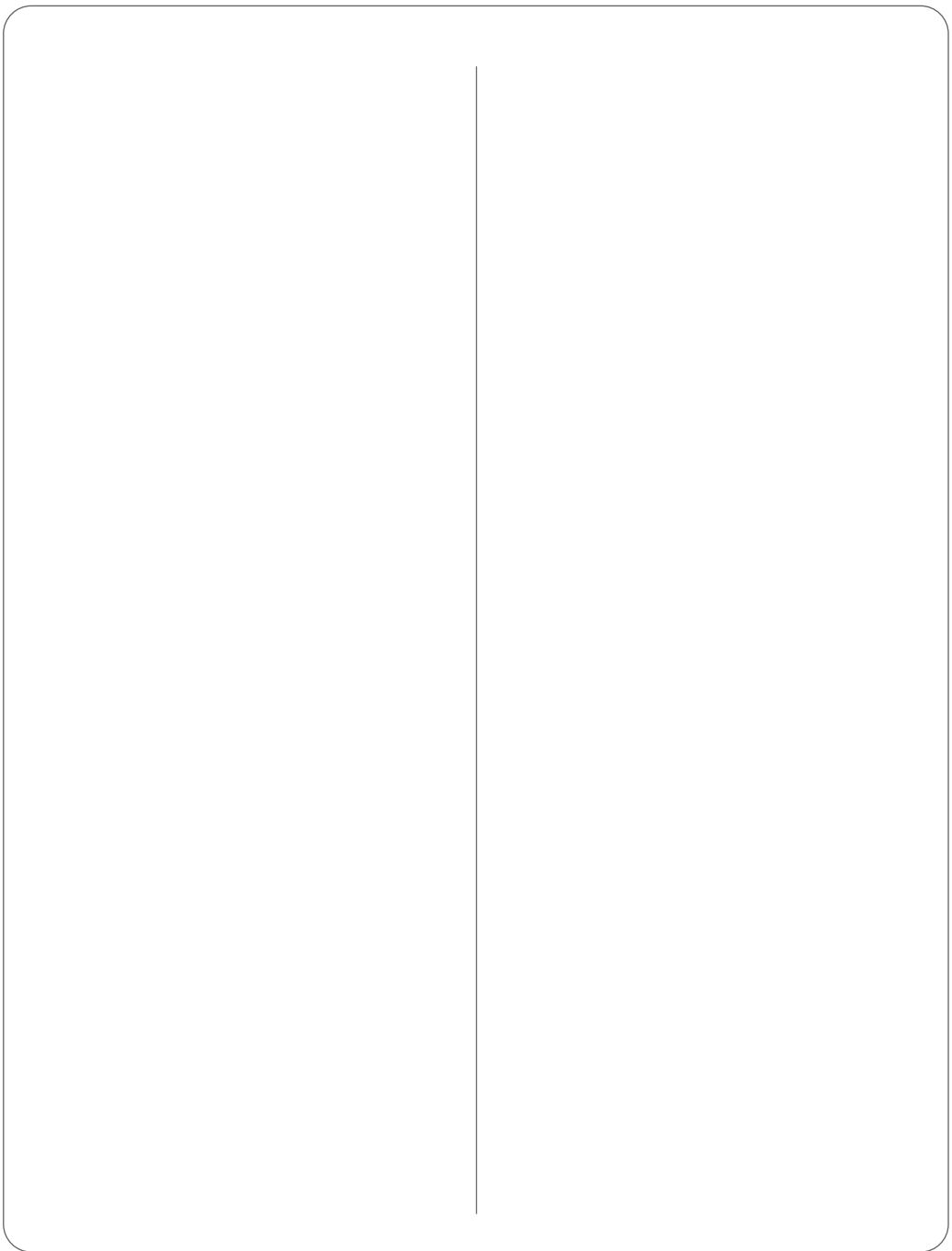
Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei 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.







© Copyright

Nadruk of verveelvoudiging (ook van delen) alleen met toestemming van:
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Duitsland

Dit drukwerk, inclusief al zijn onderdelen, is door de auteurswet beschermd.

Elke toepassing buiten de strikt beperkte grenzen van het auteursrecht is zonder
toestemming van Globaltronics GmbH & Co. KG verboden en strafbaar.

Dat geldt in het bijzonder voor verveelvoudigingen, vertalingen, microverfilmingen
en het invoeren en verwerken in elektronische systemen.

—
Toute reproduction ou impression en tout ou partie est interdite sans l'accord de :
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Allemagne

Le présent document et l'ensemble de son contenu sont protégés par le droit d'auteur.

Toute utilisation sortant du cadre précis défini par le droit d'auteur est interdite et passible
de poursuites, sauf autorisation expresse de la société Globaltronics GmbH & Co. KG.

Cette mention s'applique notamment à toute reproduction, traduction, archivage sur
microfilm ainsi qu'à tout traitement ou sauvegarde sur des systèmes électroniques.

—
Nachdruck oder Vervielfältigung (auch auszugsweise) nur mit Genehmigung der:
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Deutschland

Diese Druckschrift, einschließlich aller ihrer Teile, ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtes ist ohne
Zustimmung der Globaltronics GmbH & Co. KG unzulässig und strafbar.

Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und
die Einspeisung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

2023

IMPORTEUR: / IMPORTATEUR : / IMPORTEUR:

Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg,
Duitsland / Allemagne / Deutschland