

Technische Daten

Modell:	1599
Artikelnummer:	342 073 (Deutschland / Österreich) 349 460 (Schweiz)
Netzspannung:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I ⊥
Leistung:	400 Watt
Fassungsvermögen Rührschüssel:	4 Liter
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Hergestellt von:	De'Longhi Appliances Srl. Via San Quirico, 300 50013 Campi Bisenzio Italy

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.



Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

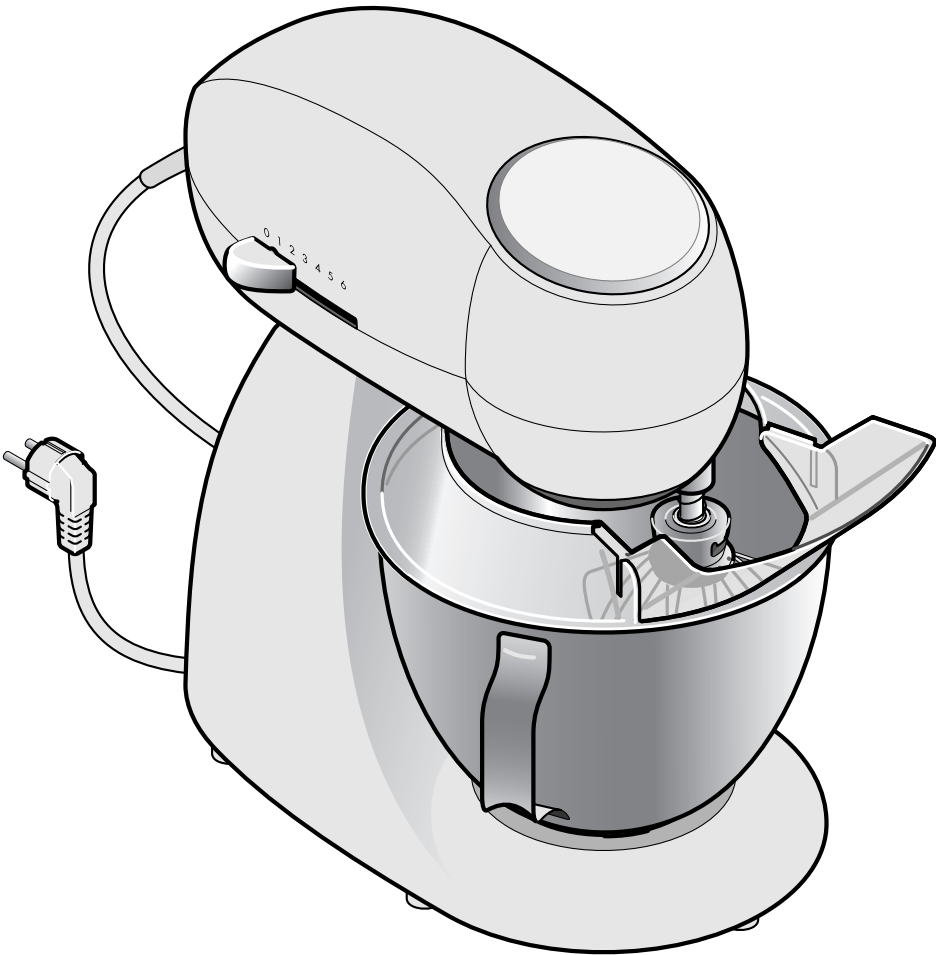
Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Artikelnummer: **342 073** Deutschland Österreich
349 460 Schweiz

Ariete

De'Longhi Appliances Srl.
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio, FI - Italy
E-mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

Küchenmaschine



Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neue Küchenmaschine ist mit ihrem ansprechenden Design ein Blickfang für jede Küche. Anfängern wie Profis gelingen mit dieser Küchenmaschine leckere Kuchen, Gebäck und Desserts. Einige Rezeptbeispiele für den Einstieg finden Sie in dieser Anleitung.

Die Maschine ist standfest und äußerst einfach in der Bedienung. Sie nimmt Ihnen die Rührarbeit ab, während Sie schon die nächsten Zutaten abwiegen oder vorbereiten können.

Durchdachte technische Details wie die elektronische Geschwindigkeitskontrolle, die “Soft Start”-Funktion und das planetarische Rührsystem sorgen für optimale Arbeitsergebnisse.

Alle Teile der Küchenmaschine sind aus langlebigen Materialien gefertigt, sodass Sie lange Freude an ihr haben werden.

Inhalt

3	Zu dieser Anleitung	10	Beispiele für Geschwindigkeitseinstellungen
3	Sicherheitshinweise	11	Reinigen und aufbewahren
5	Auf einen Blick (Lieferumfang)	11	Reinigen
6	Gut zu wissen	11	Aufbewahren
6	Der Schneebesen	11	Störung / Abhilfe
6	Der Rührbesen	12	Rezepte
6	Der Knethaken	12	Mousse au Chocolat
6	Höchstmengen	12	Pizzateig
6	Hinweise für schwere Teige	13	Heidelbeer-Tarte
6	Elektronische Geschwindigkeitskontrolle	13	Amarettini
6	Soft Start	14	Topfenpalatschinken
7	Vor dem ersten Gebrauch	15	Mandarinen-Schoko-Napfkuchen
7	Auspacken und reinigen	16	Technische Daten
7	Aufstellen	16	Entsorgen
7	Gebrauch		
7	Gerät vorbereiten		
9	Anschließen und einschalten		
9	Ausschalten		
9	Rührschüssel entnehmen		

Mandarinen-Schoko-Napfkuchen

Zutaten:

- 1. Fett für die Backform
- 2. 200 g Butter
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
- 3. 4 Eier
- 4. 200 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
- 5. 1/2 geriebene Zitronenschale
100 g Schoko-Plättchen
2 kleine Dosen Mandarinen
(jeweils 175 g Abtropfgewicht)

Nach Belieben:

Kuvertüre oder Puderzucker

Rühreinsatz:

Rührbesen

Zubereitung:

- 1. Eine Napfkuchenform einfetten und den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C) vorheizen.
- 2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in die Rührschüssel geben und mit dem **Rührbesen** bei Stufe **4-5** rühren.
- 3. Nach und nach die Eier in das laufende Gerät geben.
- 4. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und auf Stufe **1** unterrühren.
- 5. Mandarinen abtropfen lassen. Die Zitronenschale, die Schoko-Plättchen und die Mandarinen von Hand unterheben.
- 6. Den Teig in die vorbereitete Napfkuchenform geben und auf der zweiten Schiene von unten ca. 45 Minuten (Umluft ca. 35 Minuten) backen.
- 7. Nach Belieben den Kuchen mit Kuvertüre überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.

Topfenpalatschinken

Eine österreichische Spezialität, bei der Pfannkuchen (Palatschinken) mit einer Quarkmasse (Topfen) gefüllt und im Ofen gebacken werden.

Zutaten für die Pfannkuchen:

60 g Dinkel-Vollkornmehl
70 g Weizenmehl (Typ 405)
1 Prise Salz
300 ml Milch
2 Eier

Zutaten für die Quarkfüllung:

1.
3 Eiweiß
2 Esslöffel Zucker
2.
40 g weiche Butter
2 Esslöffel Zucker
1 Prise Salz
1/4 abgeriebene Zitronenschale
2 Eigelb
3.
1/8 l saure Sahne
250 g Magerquark
4.
50 g Rosinen

Zum Fertigstellen:

1/8 l Schlagsahne
1 Esslöffel Zucker
1 Eigelb
Puderzucker

Rühreinsatz:

Schneebeesen

Pfannkuchen zubereiten:

- Die beiden Mehlsorten und das Salz mischen. Milch in die Rührschüssel geben. Den **Schneebeesen** auf Stufe **1** laufen lassen. Nach und nach das Mehl hinzugeben. Zum Schluss die Eier dazugeben.
- Den fertigen Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen, bevor Sie die Pfannkuchen in einer beschichteten Pfanne backen.
- Die fertigen Pfannkuchen auf einem Teller übereinander schichten und abdecken.

Vorbereitungen:

- Eine flache Auflaufform einfetten.
- Den Backofen auf 200 °C (Umluft 170 °C) vorheizen.
- Die Rosinen unter heißem Wasser abwaschen und abtropfen lassen.
- Die Rührschüssel gründlich abwaschen und abtrocknen.

Quarkfüllung zubereiten:

- Eiweiß in die Rührschüssel geben und mit dem **Schneebeesen** auf Stufe **6** schlagen. Sobald die Masse beginnt, fest zu werden, den Zucker einrieseln lassen und weiter zu steifem Schnee schlagen. Eischnee in ein anderes Gefäß umfüllen und beiseite stellen. Die Rührschüssel abwaschen.
- Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale und Eigelb in die Rührschüssel geben und mit dem **Schneebeesen** auf Stufe **6** vermischen.
- Nach und nach die saure Sahne und den Quark zugeben. Dabei die Geschwindigkeit auf Stufe **3** zurücknehmen.
- Von Hand die Rosinen und den Eischnee unterheben.

Fertigstellen:

- Auf die Mitte eines Pfannkuchens etwas Quarkfüllung geben und den Pfannkuchen darüber zu einer Rolle zusammenschlagen. Die Quarkfüllung möglichst gleichmäßig auf die Pfannkuchen verteilen.
- Die aufgerollten Pfannkuchen nebeneinander in die vorbereitete Auflaufform legen.
- Sahne mit Zucker und Eigelb verquirlen und über die Pfannkuchen gießen.
- Auf mittlerer Schiene im Backofen etwa 30 Minuten backen.
- Mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Sicherheitshinweise



Verwendungszweck

- Die Küchenmaschine ist zum Rühren und Kneten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen ausgelegt und für gewerbliche Zwecke nicht geeignet. Beachten Sie die in dieser Anleitung genannten Einsatzbereiche für die verschiedenen Mixwerkzeuge und die angegebenen Höchstmengen.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern. Lassen Sie das Netzkabel nicht an Stellen überhängen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Stellen Sie das Gerät für Kinder unerreichbar auf. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

GEFAHR durch Elektrizität

- Das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser eingetaucht werden oder mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Fassen Sie den Schalter des Gerätes und den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Setzen Sie das Gerät niemals Regen oder Feuchtigkeit aus. Bewahren Sie es nicht in feuchten Räumen auf.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät selbst, das Netzkabel oder die Schüssel sichtbare Schäden aufweist. Verwenden Sie auch keine beschädigten Zubehörteile.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.
- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und scharfen Kanten fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass das Gerät nicht heruntergerissen werden kann.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose ... nach dem Gebrauch, ... wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, ... bevor Sie Zubehörteile einsetzen oder herausnehmen, ... bevor Sie das Gerät reinigen oder ... wenn während des Betriebes Störungen auftreten. Ziehen Sie dabei am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder am Netzkabel nur in einer Fachwerkstatt oder im Service Center durchführen. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen.

WARNUNG vor Verletzungen

- Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler nach Gebrauch immer auf **0** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nur dann ist das Gerät wirklich ausgeschaltet.
- Der Röhreinsatz dreht sich auch bei hochgeklapptem Rührarm. Schalten Sie das Gerät daher nur dann ein, wenn der Rührarm heruntergeklappt ist. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie den Stillstand des Röhreinsatzes ab, bevor Sie den Rührarm hochklappen oder den Deckel oder die Schüssel abnehmen. Vorsicht: Der Röhreinsatz läuft nach dem Ausschalten nach.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Röhreinsätze klemmen oder sich nur schwer drehen lassen.
- Greifen Sie niemals in das laufende Gerät. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern. Halten Sie keine Arbeitswerkzeuge wie Löffel, Messer o.Ä. in die drehenden Teile.
- Entfernen Sie an den Schüsselwänden haftendes Mischgut nicht, während das Gerät in Betrieb ist. Schalten Sie vorher das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Verwenden Sie immer einen Spatel aus Holz oder Kunststoff.
- Das Gerät ist schwer. Transportieren Sie es entsprechend vorsichtig.

VORSICHT – Sachschäden

- Um eine Überlastung des Motors zu vermeiden, verarbeiten Sie nicht mehr als die in dieser Anleitung angegebenen Höchstmengen. Nach der Verarbeitung eines schweren Teiges lassen Sie das Gerät ca. 20 Min. abkühlen, bevor Sie das Gerät erneut benutzen.

- Die Verarbeitung eines schweren Teiges sollte nicht länger als 5 Minuten dauern. Lassen Sie danach das Gerät ca. 20 Minuten abkühlen.
- Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Rührvorgang sofort, wenn Sie hören, dass das Gerät z. B. bei einem schweren Teig mühevoll läuft. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und verarbeiten Sie jeweils nur eine Hälfte des Teiges.
- Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- Beachten Sie die für die Röhreinsätze in dieser Anleitung angegebenen Einsatzbereiche. Verarbeiten Sie mit dem Schneebesen keine schweren Teige oder Massen, um ihn nicht zu beschädigen.
- Transportieren Sie das Gerät nur mit heruntergeklapptem, eingerastetem Rührarm. Zubehörteile müssen beim Transport sicher befestigt sein oder einzeln transportiert werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Stürzen, Staub, Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung und extremen Temperaturen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen (z.B. Kochplatten) auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Fläche, die gut zu reinigen und gut zugänglich ist.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Füße angreifen und aufweichen und dadurch unliebsame Spuren auf den Möbeln entstehen. Legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

Heidelbeer-Tarte

- auch lauwarm serviert sehr lecker -

Zutaten für den Mürbeteig-Boden:

175 g Mehl (Typ 550)
75 g gemahlene Mandeln
175 g kalte Butter
60 g Zucker
1 Eigelb

Für die Form:

Fett
gemahlene Mandeln

Zutaten für den Guss:

1 Ei
200 g Schmand
1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Esslöffel Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Zum Belegen:

40 g gehackte Mandeln
300 g tiefgekühlte Heidelbeeren

Zum Fertigstellen:

etwas Puderzucker

Röhreinsatz:

Knethaken, Schneebesen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Mürbeteig in die Rührschüssel geben und mit dem **Knethaken** auf Stufe **1-2** bearbeiten. Wenn der Teig zu großen Stücken zusammenklumpt, den Teig aus der Rührschüssel nehmen und von Hand schnell zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig in Folie einschlagen und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C) vorheizen.
4. Inzwischen eine Tarte-Form (ersatzweise eine Springform) von ca. 26 cm Durchmesser einfetten und mit Mandeln ausstreuen.
5. Teig ausrollen und mit dem Teig einen Tortenboden mit flachem Rand formen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene vorbacken.
6. Inzwischen alle Zutaten für den Guss in die Rührschüssel geben und mit dem **Schneebesen** auf Stufe **3** verrühren.
7. Die Mandeln und die tiefgekühlten Heidelbeeren auf den vorgebackenen Mürbeteigboden geben. Den Guss gleichmäßig über die Heidelbeeren verteilen.
8. Ca. 40 Minuten bei gleicher Temperatur weiterbacken.
9. Nach Geschmack mit Puderzucker bestäuben.

Amarettini

(Italienische Mandelmakronen)

Zutaten:

3 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g brauner Zucker
200 g gemahlene Mandeln
4 Tropfen Bittermandel-Aroma

Röhreinsatz:

Schneebesen

Zubereitung:

1. Backofen auf 140 °C (Umluft 120 °C) vorheizen. Rührschüssel und Schneebesen müssen vollkommen fettfrei sein. Das Eiweiß darf keine Spuren von Eigelb enthalten.
2. Eiweiß in die Rührschüssel geben. Mit dem **Schneebesen** auf Stufe **6** schlagen. Prise Salz hinzugeben. Wenn der Eischnee fest wird, langsam den Zucker in die laufende Maschine rieseln lassen. So lange weiterschlagen lassen, bis ein fester, glänzender Schaum entstanden ist. Bei ausgeschaltetem Gerät testen, ob die Eiweißmasse so fest ist, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.
3. Die Mandeln und das Bittermandel-Aroma zügig von Hand unter den Eischnee heben.
4. Aus der Masse mit zwei Teelöffeln kleine Kugeln formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
5. Auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen.

Rezepte

Mousse au Chocolat

Zutaten:

300 g Kuvertüre
3 Eier
3 Esslöffel Orangensaft
1/2 l Schlagsahne

Rühreinsatz:

Schneebesen

Zubereitung:

1. Die Kuvertüre in kleinen Stücken im Wasserbad schmelzen lassen. Dann beiseite stellen.
2. Die Schlagsahne in die Rührschüssel geben und mit dem **Schneebesen** bei Stufe **6** schlagen, bis sie steif ist. Dann in eine andere Schüssel umfüllen und kühl stellen.
3. Die Rührschüssel heiß auswaschen. Die Eier und den Orangensaft in die noch heiße Schüssel geben und in einem warmen (nicht heißen) Wasserbad einige Minuten stehen lassen. Inzwischen den **Schneebesen** gründlich waschen.
4. Die warme Ei-Saft-Mischung mit dem **Schneebesen** auf Stufe **6** schlagen, bis die Masse dickschaumig ist.
5. Die Geschwindigkeit auf Stufe **1** zurück schalten. In die laufende Maschine die abgekühlte (noch flüssige) Kuvertüre langsam einfließen lassen. Gut verrühren, bis sich eine homogene Masse gebildet hat.
6. Die Schoko-Ei-Mischung von Hand unter die Schlagsahne heben.
7. Die fertige Mousse au Chocolat ca. 30 Minuten kühl stellen.

Gesundheitstipp:

Da die Mousse au Chocolat mit rohen Eiern zubereitet wird, sollten Sie ausschließlich sehr frische Eier verwenden. Die Speise sofort nach der Fertigstellung kühl stellen und möglichst schnell verbrauchen.

Pizzateig

Zutaten:

350 g Mehl
1 Prise Zucker
2 Teelöffel Olivenöl
2 Teelöffel Trockenhefe
1/2 Teelöffel Salz
ca. 180 ml lauwarmes Wasser

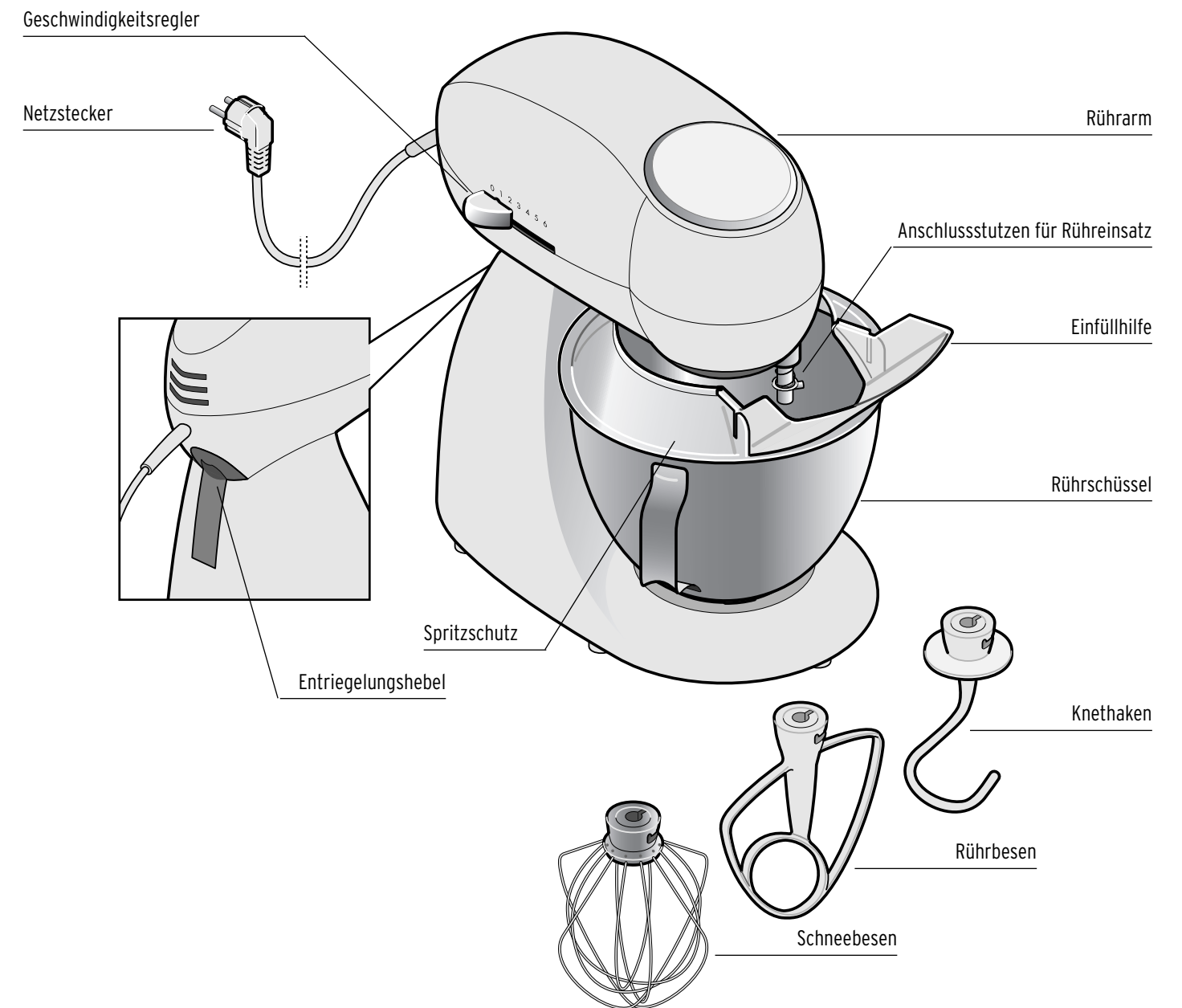
Rühreinsatz:

Knethaken

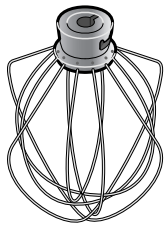
Zubereitung:

1. Alle trockenen Zutaten und das Olivenöl in die Rührschüssel geben. Mit dem **Knethaken** auf Stufe **1** vermischen.
2. Die Wassermenge kann je nach Mehlsorte variieren. Geben Sie deshalb das Wasser nach und nach zu, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.
3. Die Geschwindigkeit auf Stufe **2-3** steigern.
4. Wenn sich ein Teigklumpen bildet, das Gerät abschalten und den Teig von Hand fertig kneten.
5. Teig zu einer Kugel formen, in die Rührschüssel legen und diese mit einem Küchentuch abdecken. An einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig in etwa verdoppelt hat.
6. Den Ofen auf 225 °C (Umluft 200 °C) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Weitere 10 Minuten gehen lassen.
7. Dann den Pizza-Boden nach Geschmack belegen und 15-20 Minuten backen, bis der Rand goldgelb und knusprig ist.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Gut zu wissen



Der Schneebesen
Verwenden Sie den Schneebesen zum Schlagen von Eiern oder Sahne, für leichte Teige wie Biskuitteig oder Baiser, für Mousse oder Soufflees.

Zum Steifschlagen von Eiweiß benötigen Sie mindestens 2 Eier, verwenden Sie aber höchstens 12 Eiweiß.

- VORSICHT** - Sachschaden
- Verarbeiten Sie mit dem Schneebesen keine schweren Teige oder Massen, um ihn nicht zu beschädigen.



Der Rührbesen
Verwenden Sie den Rührbesen für Kuchen- und Keksteige, für Füllungen und cremige Massen.

Der Kneithaken
Verwenden Sie den Kneithaken zum Herstellen von schwereren Teigen wie z.B. Hefeteigen.

Höchstmengen

- VORSICHT** - Sachschaden
- Um eine Überlastung des Motors zu vermeiden, verarbeiten Sie nicht mehr als die angegebenen Höchstmengen.
 - Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Rührvorgang sofort, wenn Sie hören, dass das Gerät z. B. bei einem schweren Teig mühevoll läuft. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und verarbeiten jeweils nur eine Hälfte des Teiges.

Mürbeteig: max. 500 g Mehl
Früchtekuchenteig: max. 2 kg Gesamtmasse
Weicher Brotteig: max. 650 g Mehl
Festerer Brotteig: max. 600 g Mehl

Hinweise für schwere Teige

- VORSICHT** - Sachschaden
- Die Verarbeitung eines schweren Teiges sollte nicht länger als 5 Minuten dauern.
 - Nach der Verarbeitung eines schweren Teiges lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.
 - Mehl kann je nach Sorte und Charge eine unterschiedliche Flüssigkeitsmenge aufnehmen. Auch die Klebeeigenschaften sind unterschiedlich. Beobachten Sie den Knetvorgang und geben Sie, falls notwendig, entsprechend mehr oder weniger Flüssigkeit zu als im Rezept angegeben.
 - Unterbrechen Sie ggf. den Knetvorgang und entfernen Sie den Teig vom Kneithaken.
 - Die Zutaten vermischen sich besser, wenn Sie zuerst Flüssigkeit in die Rührschüssel geben.

Elektronische Geschwindigkeitskontrolle

Ihre neue Küchenmaschine ist mit einer elektronischen Geschwindigkeitskontrolle ausgestattet.
Die Motorkraft wird automatisch so angepasst, dass die eingestellte Geschwindigkeit unter verschiedenen Belastungen (z. B. Hefeteigkneten oder Eiweißschlagen) aufrecht erhalten wird.
Während des Rührvorganges kommt es dadurch zu kurzen, hörbaren Geschwindigkeitsschwankungen. Dies ist normal.

Soft Start

Wenn Sie die Küchenmaschine einschalten, startet sie nicht sofort mit der vollen Geschwindigkeit, sondern beginnt langsam und steigert sich dann bis zur eingestellten Geschwindigkeit.
Dieser „Soft Start“ verhindert, dass die Zutaten am Schüsselrand hochgeschleudert werden. Auf diese Weise werden die Zutaten besser vermischt und ein Herausspritzen weitgehend verhindert.
Bei schweren Teigen kann es einige Sekunden dauern, bis die eingestellte Geschwindigkeit erreicht wird.

Reinigen und aufbewahren

Reinigen

-  **GEFAHR** - Lebensgefahr durch Stromschlag
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
 - Das Gerät darf keiner Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Schützen Sie es auch vor Tropf- und Spritzwasser.

Gehäuse

- ▷ Wischen Sie das Gehäuse und das Netzkabel bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie beides anschließend gut ab.

Rührschüssel, Rühreinsätze, Spritzschutz und Einfüllhilfe

- ▷ Diese Zubehörteile können Sie in der Spülmaschine oder von Hand spülen. Legen Sie Spritzschutz und Einfüllhilfe in der Spülmaschine immer in den oberen Korb.
- ▷ Trocknen Sie alle Teile vollständig ab, bevor Sie sie wegräumen.

Tipp: Reinigen Sie alle Zubehörteile möglichst sofort nach Gebrauch, damit die Speisereste nicht antrocknen.

Aufbewahren

-  **GEFAHR für Kinder**
- Bewahren Sie die Küchenmaschine außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
-  **WARNUNG** - Verletzungsgefahr
- Transportieren Sie das Gerät nur mit heruntergeklapptem, eingerastetem Rührarm. Zubehörteile müssen beim Transport sicher befestigt sein oder einzeln transportiert werden.
 - ▷ Lagern Sie das Gerät geschützt vor Staub, Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung und extremen Temperaturen.

Störung / Abhilfe

• Keine Funktion.	• Stecker in der Steckdose?
• Der Motor klingt "gequält", die eingestellte Geschwindigkeit wird nicht erreicht.	▷ Schalten Sie das Gerät aus. • Wurden die Höchstmengen überschritten? Ist der Teig zu schwer zu verarbeiten? • Verarbeiten Sie jeweils nur die Hälfte des Teiges oder verändern Sie die Zusammensetzung (z. B. durch Flüssigkeitszugabe).
• Das Gerät läuft nicht sofort mit voller Geschwindigkeit.	• Das ist normal. Das Gerät ist mit einer „Soft Start“-Funktion ausgestattet.
• Der Motor „heult“ kurz auf, das Gerät arbeitet dann aber normal weiter.	• Das Gerät passt die Motorkraft während des Rührvorganges automatisch an die Belastung an. Dabei kommt es zu einer kurzen Geschwindigkeitsschwankung. Das ist normal.

Vor dem ersten Gebrauch

**WARNUNG** - Verletzungsgefahr

- Das Gerät ist schwer. Seien Sie entsprechend vorsichtig beim Auspacken, Aufstellen und Transportieren.

Auspacken und reinigen

**GEFAHR für Kinder** - Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.

Aufstellen

**WARNUNG** - Verletzungsgefahr

- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät für den jeweiligen Verwendungszweck komplett zusammengebaut ist.

VORSICHT - Sachschaden

- Transportieren Sie das Gerät nur mit heruntergeklapptem, eingerastetem Rührarm. Zubehörteile müssen beim Transport sicher befestigt sein oder einzeln transportiert werden.

➤ Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine saubere, trockene, ebene Fläche in der Nähe einer gut erreichbaren Steckdose.

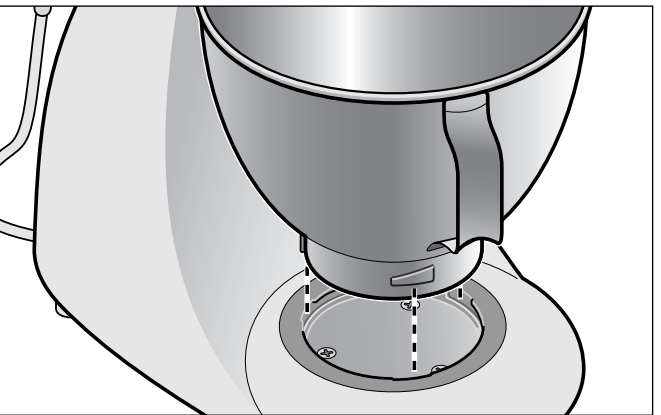
- 1.** Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2.** Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigen und aufbewahren“ beschrieben.

Gebrauch

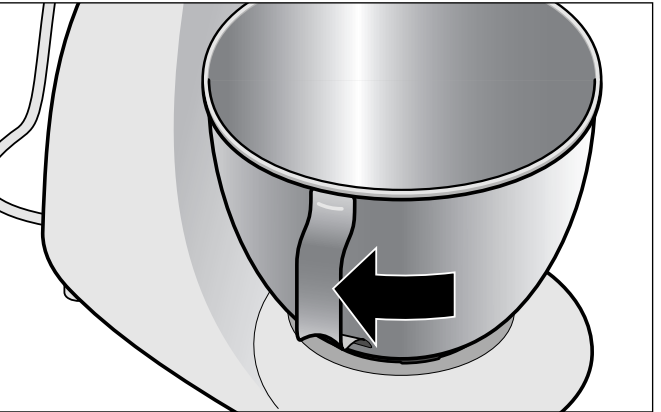
Gerät vorbereiten

**WARNUNG** - Verletzungsgefahr

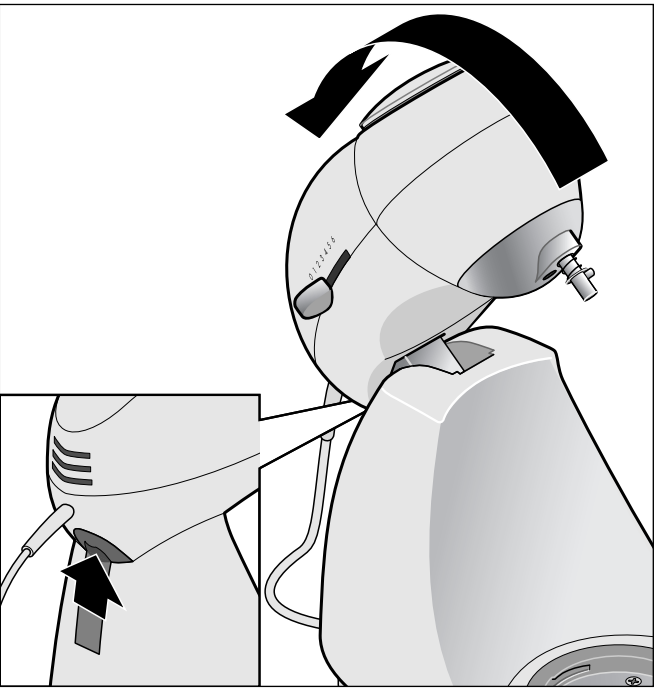
- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät für den jeweiligen Verwendungszweck komplett zusammengebaut ist.
- Der Rührersatz dreht sich auch bei hochgeklapptem Rührarm. Schalten Sie das Gerät daher erst dann ein, wenn der Rührarm heruntergeklappt ist.



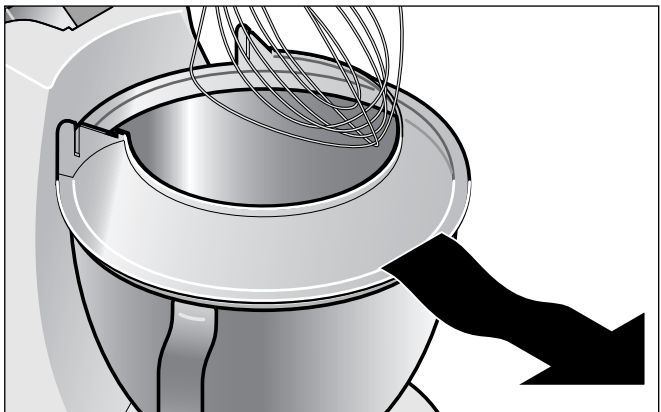
- 2.** Füllen Sie die Zutaten in die Rührschüssel.
- 3.** Setzen Sie die Rührschüssel passgenau in die Aussparungen am Sockel.



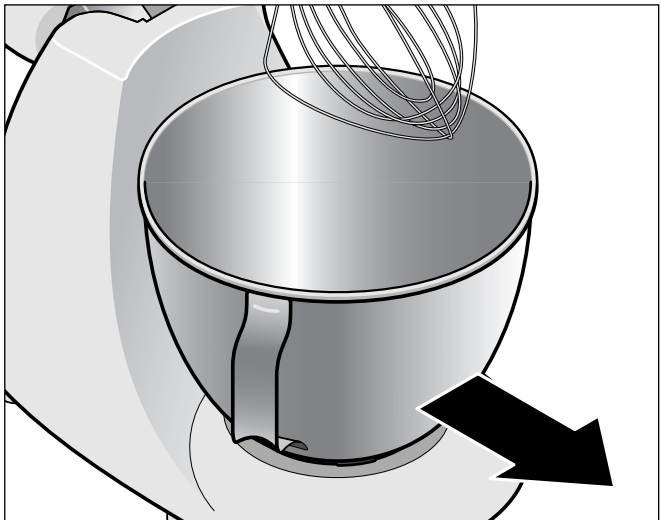
- 4.** Drehen Sie die Rührschüssel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- Die Rührschüssel sitzt nun fest im Gerät. Sie rastet nicht ein.



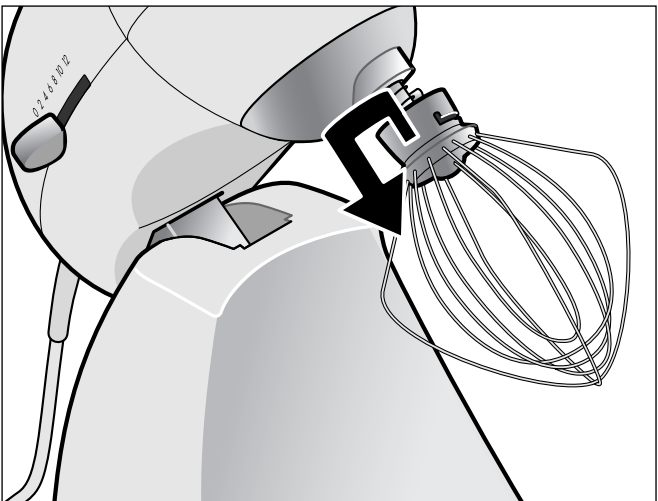
- 1.** Drücken Sie den Entriegelungshebel auf der Rückseite des Gerätes nach oben und kippen Sie den Rührarm nach hinten, bis er einrastet.



- 4.** Nehmen Sie den Spritzschutz ab.



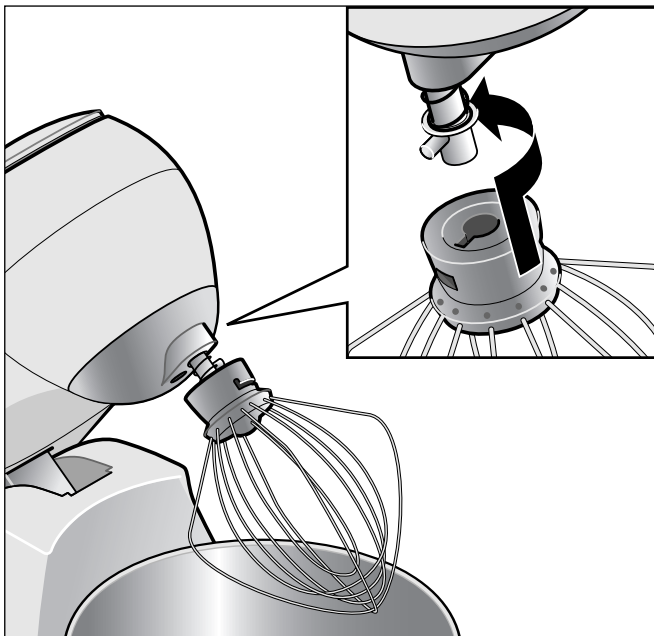
- 5.** Nehmen Sie die Rührschüssel vom Sockel, indem Sie sie etwas gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sie sich hochnehmen lässt.



- 6.** Drücken Sie den Rührersatz nach oben gegen den Federwiderstand des Anschlussstutzens und drehen Sie den Rührersatz gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn abnehmen können.

Beispiele für Geschwindigkeitseinstellungen

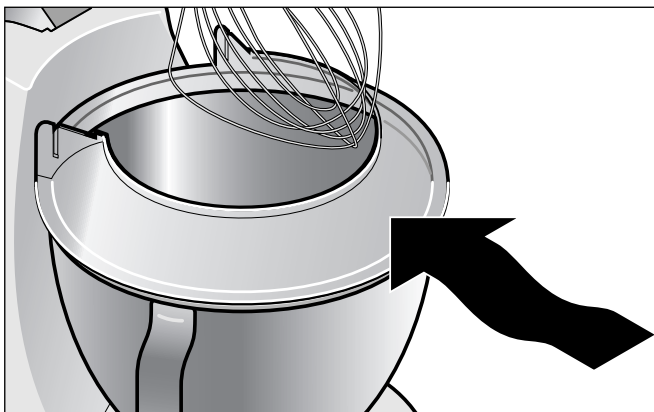
Anwendung	Rührersatz	Geschwindigkeitsstufe
Cremigrühren von Fett und Zucker	Rührbesen	mit 1 beginnen und langsam auf 6 steigern
Einarbeiten von Eiern in cremig-gerührte Massen	Rührbesen	3-6
Unterheben von Mehl, Obst etc.	Rührbesen	1-2
Rührkuchen	Rührbesen	mit 1 beginnen und langsam auf 6 steigern
Einarbeiten von Fett in Mehl	Rührbesen	1-2
Eiweiß / Schlagsahne schlagen	Schneebesen	bis auf 6 steigern
Hefeteig kneten	Knethaken	mit 1 beginnen und langsam auf 2-3 steigern



5. Wählen Sie einen geeigneten Rührersatz aus. Beachten Sie dabei die Hinweise im Kapitel „Gut zu wissen“.

Für alle Rührersatz ist die Montage gleich.

6. Setzen Sie den Rührersatz so auf den Anschlussstutzen, dass der kleine Stift genau in den Schlitz am Rührersatz passt.
7. Drücken Sie den Rührersatz gegen den Federwiderstand des Anschlussstutzens hoch und drehen Sie den Rührersatz im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.



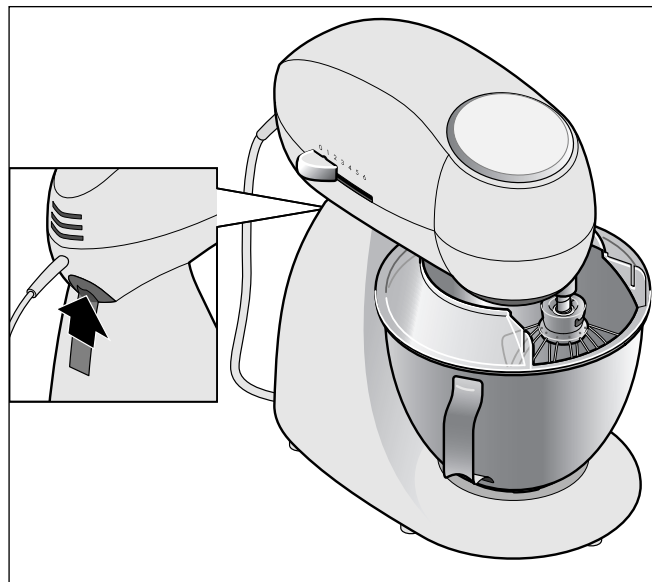
Für stärker spritzende Rührvorgänge empfehlen wir, den mitgelieferten Spritzschutz auf den Rand der Rührschüssel zu setzen.

8. Schieben Sie den Spritzschutz mit der Aussparung unter dem Rührersatz durch.
9. Setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und richten Sie ihn so nach dem Rührersatz aus, dass Sie den Rührarm mit dem Rührersatz herunterklappen können.

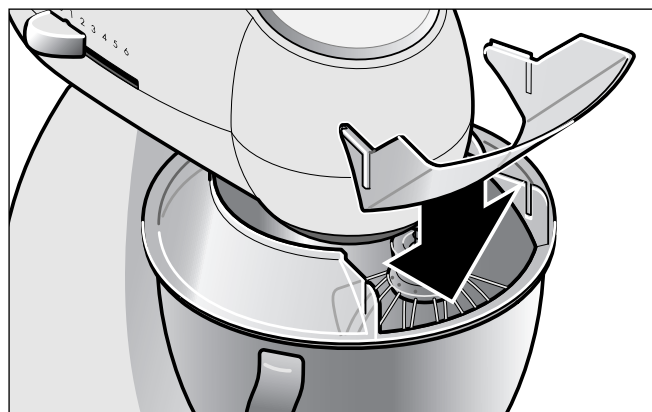


WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Achten Sie beim Absenken des Rührarms darauf, dass Sie nicht mit den Fingern ins Scharnier geraten.



10. Drücken Sie den Entriegelungshebel auf der Rückseite des Gerätes nach oben und senken Sie den Rührarm ab, bis er einrastet.



11. Drehen Sie den Spritzschutz so, dass die Aussparung vom Motorblock weg zur offenen Seite weist. Stellen Sie sicher, dass die Rührschüssel noch fest auf dem Sockel steht.
12. Setzen Sie die Einfüllhilfe von oben in die Schlitz am Spritzschutz.
- Über die Einfüllhilfe können Sie weitere Zutaten in die Rührschüssel geben, während das Gerät läuft.

Anschließen und einschalten

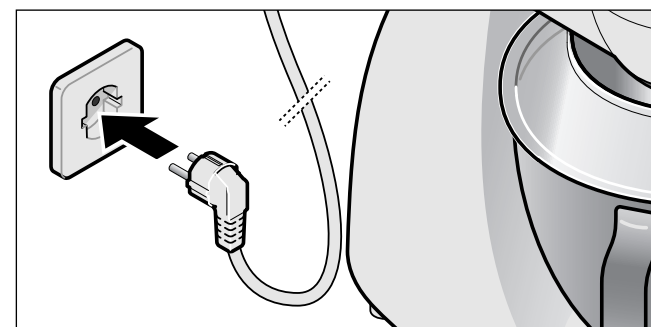


WARNUNG - Verletzungsgefahr

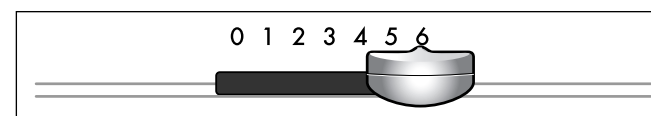
- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät für den jeweiligen Verwendungszweck komplett zusammengebaut ist.
- Der Rührersatz dreht sich auch bei hochgeklapptem Rührarm. Schalten Sie das Gerät daher erst dann ein, wenn der Rührarm heruntergeklappt ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Greifen Sie niemals in das laufende Gerät.

VORSICHT - Sachschaden

- Um eine Überlastung des Motors zu vermeiden, verarbeiten Sie nicht mehr als die in dieser Anleitung angegebenen Höchstmengen.
- Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Rührvorgang sofort, wenn Sie hören, dass das Gerät z.B. bei einem schweren Teig mühevoll läuft.



1. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose mit Schutzkontakten, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.



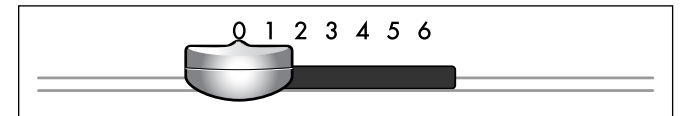
2. Mit dem Geschwindigkeitsregler schalten Sie das Gerät ein und wählen die gewünschte Rührgeschwindigkeit aus. Beachten Sie die „Beispiele für Geschwindigkeitseinstellungen“.
3. Wenn sich die Zutaten nicht alle gleichmäßig vermischen, unterbrechen Sie den Rührvorgang, indem Sie das Gerät ausschalten, und schieben Sie mit einem Spatel die Zutaten vom Rand zur Mitte.

Ausschalten



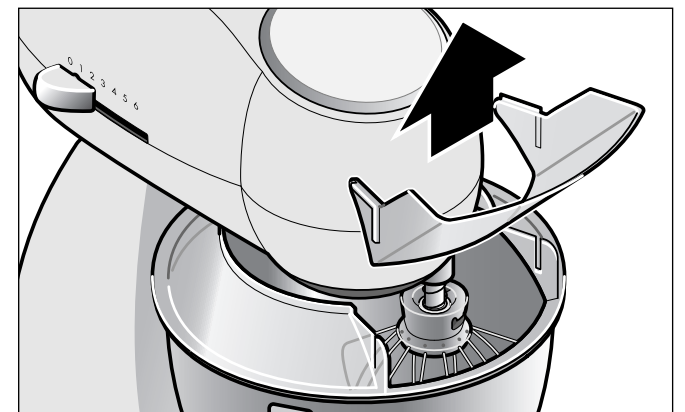
WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Der Rührersatz läuft nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Rührarm hochklappen.

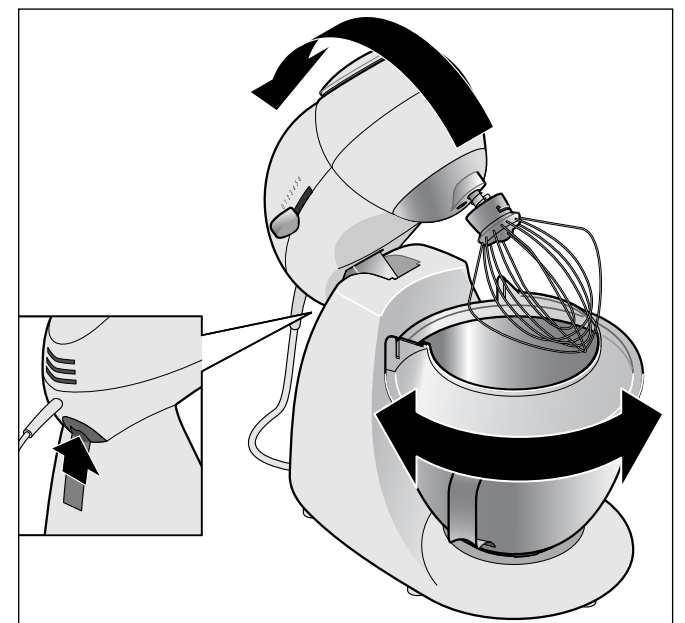


1. Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler auf **0**.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Warten Sie den Stillstand des Rührersatzes ab.

Rührschüssel entnehmen



1. Entfernen Sie die Einfüllhilfe.



2. Richten Sie den Spritzschutz so nach dem Rührersatz aus, dass der Rührersatz beim Hochklappen des Rührarms den Spritzschutz nicht mitreißt.
3. Drücken Sie den Entriegelungshebel nach oben und kippen Sie den Rührarm nach hinten, bis er einrastet.