

**DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands**

1. Schneiden Sie dieses Blatt aus.
2. Schreiben Sie Ihren Namen und Ihre Adresse darauf.
3. Kleben Sie das Blatt auf Ihr Paket.
4. Bringen Sie das Paket zur Post, lassen eine Paketnummer aufbringen und versenden es kostenfrei per DHL.

**Wichtig:** Der Strichcode darf nicht beschrieben oder überklebt werden.  
Der Versand ist nur innerhalb Deutschlands möglich!

**Service-Scheck**

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

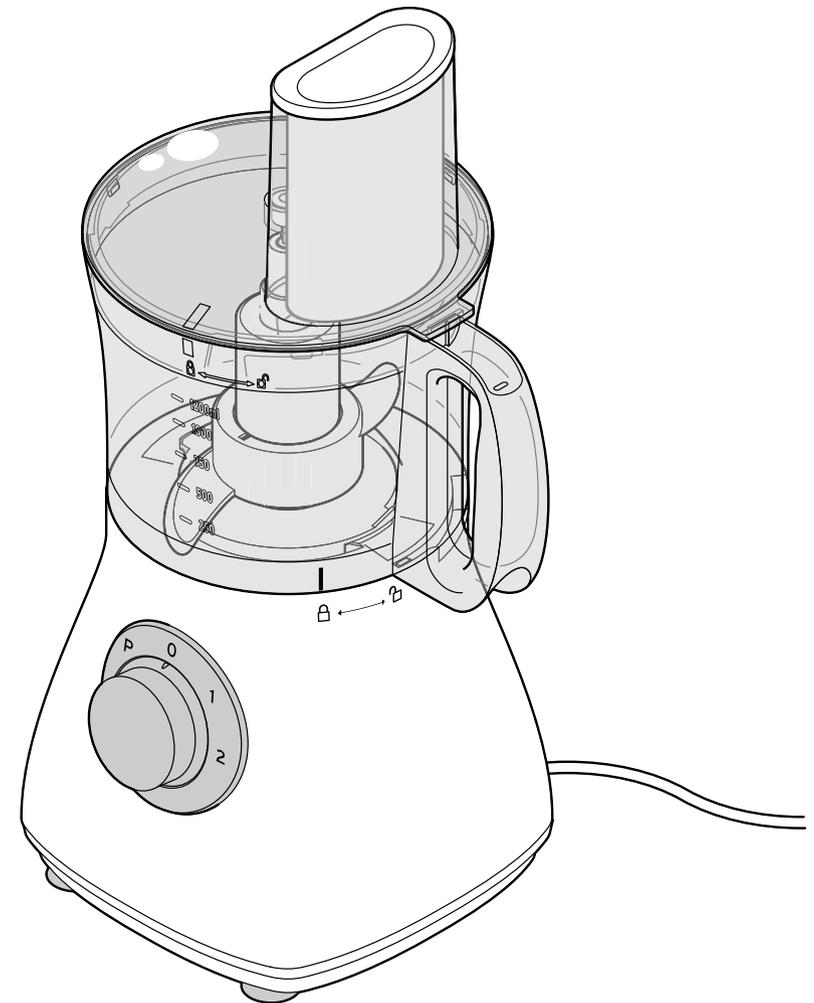
**Artikelnummer:** D 304 244  
Deutschland Österreich Schweiz

Fehlerangabe

Kaufdatum Datum/Unterschrift



# Küchenmaschine



**de Bedienungsanleitung und Garantie**

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 74120AS2X1IV · 2013-11

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neue Küchenmaschine eignet sich zum Kneten von Teig, Schlagen von Sahne und Eischnee sowie zum Raspeln und Schneiden von Obst und Gemüse.

Als Zubehör liegen ein Hackmesser, ein Knetmesser, ein Julienne-Schneidmesser, je ein Messer für Stifte und Streifen sowie eine Wellenscheibe zum Sahne- bzw. Eiweißschlagen bei.

Sie können die Küchenmaschine in zwei Geschwindigkeiten plus Impulsbetrieb betreiben. Die Saugnapffüße unter der Küchenmaschine sorgen dabei für einen festen und stabilen Stand.

## Ihr Tchibo Team



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

## Inhalt

- |   |  |
|---|--|
| <b>3 Zu dieser Anleitung</b>                | 13 Messer zum Schneiden von Scheiben               |
| <b>3 Sicherheitshinweise</b>                | 13 Messer zum Schneiden von Stiften                |
| <b>6 Technische Daten</b>                   | 14 Messer zum Schneiden von Julienne-Streifen      |
| <b>7 Auf einen Blick (Lieferumfang)</b>     | 15 Knetmesser                                      |
| <b>8 Vor dem ersten Gebrauch</b>            | 15 Hackmesser                                      |
| <b>9 Küchenmaschine zusammensetzen</b>      | <b>17 Bedienung</b>                                |
| 9 1. Gerät aufstellen                       | <b>19 Reinigen</b>                                 |
| 9 2. Antriebswelle und Schüssel aufsetzen   | <b>20 Störung / Abhilfe</b>                        |
| 10 3. Einsatzträger aufstecken              | <b>20 Entsorgen</b>                                |
| 10 4. Einsatz wählen und aufstecken         | <b>21 Garantie</b>                                 |
| 12 5. Deckel aufsetzen                      | <b>22 Tchibo Service Center und Kundenberatung</b> |
| 12 6. Andruckstempel einsetzen              |  |
| <b>13 Welcher Einsatz für welchen Zweck</b> |  |
| 13 Scheibe zum Sahne- und Eiweißschlagen    |  |



DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands

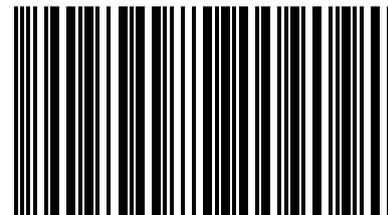
Name \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

## Unfrei

Paketzentrum 77



79206.243.999.02 7

UNFREI-Paketmarke anbringen

<b>E</b>	einzuziehendes Entgelt ..... EUR
----------	-------------------------------------

**TCHIBO  
SERVICE CENTER  
SCHÄUBLE  
Nachtwaid 8  
79206 Breisach  
DEUTSCHLAND**

## Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

Name \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Land \_\_\_\_\_

Tel. (tagsüber) \_\_\_\_\_

**Liegt kein  
Garatiefall vor:**  
(bitte ankreuzen)

Artikel bitte  
unrepariert  
zurücksenden.

Bitte Kosten-  
voranschlag  
erstellen, wenn  
Kosten von über  
EUR 10,-/SFR 17,-  
entstehen.



## Tchibo Service Center und Kundenberatung

### Deutschland

**TCHIBO  
SERVICE CENTER  
SCHÄUBLE  
Nachtwaid 8  
79206 Breisach  
DEUTSCHLAND**



**01805 - 38 33 38**

14 Cent/Min. a. d. Festnetz;  
maximal 42 Cent/Min. a. d. Mobilfunk

### FAX:

**01805 - 38 33 39**

14 Cent/Min. a. d. Festnetz;  
maximal 42 Cent/Min. a. d. Mobilfunk

Montag - Sonntag

(auch an Feiertagen)

von 8.00 bis 22.00 Uhr

E-Mail: TCM-Service@tchibo.de

### Österreich

**TCHIBO  
SERVICE CENTER  
BREISACH  
Paketfach 90  
4005 Linz  
ÖSTERREICH**



**0800 - 711 020 012**

(gebührenfrei)

Montag - Sonntag

(auch an Feiertagen)

von 8.00 bis 22.00 Uhr

E-Mail: kundenservice@tchibo.at

### Schweiz

**TCHIBO  
SERVICE CENTER  
SCHWEIZ  
Hirsrütiweg  
4303 Kaiseraugst  
SCHWEIZ**



**0844 - 22 55 82**

(Festnetztarif)

Montag - Sonntag

(auch an Feiertagen)

von 8.00 bis 22.00 Uhr

E-Mail: kundenservice@tchibo.ch

**Artikelnummer:**

**D 304 244**

Deutschland Österreich Schweiz

## 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 für die Verarbeitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen ausgelegt und für gewerbliche Zwecke nicht geeignet.
- Beachten Sie die in dieser Anleitung genannten Einsatzbereiche für die verschiedenen Zubehörteile.
- Das Gerät ist nicht geeignet, um sehr harte Lebensmittel wie z.B. Kaffeebohnen, Nüsse, tiefgefrorenes Gemüse, Eiswürfel oder Fleisch mit Knochen zu verarbeiten.

### GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.
- 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.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

### **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit**

- Der Motorblock, 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 wie Kellern und Garagen auf.

### **GEFAHR durch Elektrizität**

- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn der Motorblock, das Netzkabel, die Schüssel oder der Deckel sichtbare Schäden aufweist. Verwenden Sie auch keine beschädigten Zubehörteile.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte, gut erreichbare Steckdose an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Verlegen Sie das

Netzkabel so, dass das Gerät nicht heruntergerissen werden kann.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose ...  
... nach dem Gebrauch,  
... bevor Sie Zubehörteile einsetzen oder herausnehmen,  
... bevor Sie das Gerät reinigen oder ... wenn während des Betriebes Störungen auftreten.  
Ziehen Sie dabei immer 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. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

### **WARNUNG vor Verletzungen**

- Drehen Sie den Drehschalter nach Gebrauch immer auf **0**. Nur wenn der Drehschalter auf **0** steht, ist das Gerät wirklich ausgeschaltet.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Schüssel abnehmen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Messer klemmen oder sich nur schwer drehen lassen.

## **Garantie**

Wir übernehmen **3 Jahre Garantie** ab Kaufdatum.

Dieses Produkt wurde nach den neuesten Fabrikationsmethoden hergestellt und einer genauen Qualitätskontrolle unterzogen. Wir garantieren für die einwandfreie Beschaffenheit dieses Artikels.

Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Herstellfehler. Voraussetzung für die Gewährung der Garantie ist die Vorlage eines Kaufbelegs von Tchibo oder eines von Tchibo autorisierten Vertriebspartners. Sollte sich wider Erwarten ein Mangel herausstellen, füllen Sie bitte den beigefügten Service-Scheck aus. Schicken Sie ihn zusammen mit einer Kopie des Kaufbelegs und dem sorgfältig verpackten Artikel an das Tchibo Service Center.

Wenn Sie den Artikel **innerhalb Deutschlands** verschicken, füllen Sie bitte den DHL-Versandschein aus, kleben ihn auf das Paket und versenden Sie den Artikel kostenfrei per DHL.

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung beruhen, sowie Verschleißteile / Verbrauchsmaterial. Diese können Sie unter der angegebenen Rufnummer bestellen.

Nichtgarantiereparaturen können Sie gegen individuelle Berechnung zum Selbstkostenpreis vom Tchibo Service Center durchführen lassen.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.



Der Artikel wird in dem genannten Tchibo Service Center repariert. Bitte senden Sie ihn direkt an das für Ihr Land zuständige Service Center. Nur dann kann eine zügige Bearbeitung und Rücksendung erfolgen.

Für Produktinformationen, Zubehörestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung rufen Sie bitte unsere Tchibo Kundenberatung an. Bei Rückfragen geben Sie die Artikelnummer an.

## Störung / Abhilfe

Keine Funktion.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stecker in der Steckdose?</li><li>• Schüssel richtig aufgesetzt?</li><li>• Deckel richtig aufgesetzt?</li></ul> Schüssel und Deckel müssen jeweils fest verriegelt sein - s. Kapitel „Küchenmaschine zusammensetzen“.
Beim Schneiden von Scheiben, Stiften oder Julienne-Streifen dreht sich die Messerscheibe sehr langsam.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Einfüllschacht zu voll?</li><li>• Schneidgut ungeeignet? Zu große, zu harte oder zu weiche Stücke sind ungeeignet. Verarbeiten Sie keine Eiswürfel, tiefgefrorene oder ähnlich harte Lebensmittel.</li><li>• Zu viel Druck mit dem Andruckstempel ausgeübt?</li></ul>
Gerät schaltet sich während des Betriebs aus.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gerät überhitzt? Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.</li></ul>

## 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.

- Halten Sie keine Arbeitswerkzeuge wie Löffel, Messer oder Ähnliches in die laufenden Messer oder andere sich bewegende Teile.
- Greifen Sie keinesfalls während des Betriebs in die Schüssel. Berühren Sie keine Teile des Gerätes, die sich in Bewegung befinden.
- Entfernen Sie an den Schüsselwänden haftendes Mischgut nicht, während das Gerät in Betrieb ist. Schalten Sie das Gerät vorher aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und verwenden Sie immer einen Spatel aus Holz oder Kunststoff.
- Schieben Sie das Schneidgut nie mit den Händen nach. Verwenden Sie dazu immer den Andruckstempel.
- Setzen Sie den gewünschten Einsatz ein, bevor Sie die Zutaten in die Schüssel füllen.
- Die Einsätze laufen nach dem Ausschalten nach. Bevor Sie den Deckel oder die Schüssel abnehmen, warten Sie, bis der jeweilige Einsatz vollkommen zum Stillstand gekommen ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Die Messer sind sehr scharf. Gehen Sie deshalb beim Einsetzen und bei der Reinigung besonders vorsichtig vor. Fassen Sie die Messer immer am Kunststoffteil an. Wenn Sie die Messer von Hand spülen, sollte das Wasser so klar sein, dass Sie die Messer gut sehen können.
- Sichern Sie das Hackmesser bei Nichtgebrauch immer mit den Aufbewahrungshüllen.
- Zu Ihrer Sicherheit wurde das Gerät so konstruiert, dass es nur funktioniert, wenn Schüssel und Deckel korrekt aufgesetzt und verriegelt sind. Sollte sich das Gerät trotz falsch aufgesetzter Schüssel und/oder falsch aufgesetztem Deckel einschalten lassen, verwenden Sie es nicht, sondern schicken Sie es an das Service Center.

### VORSICHT - Sachschäden

- Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb ausgelegt. Schalten Sie es nach maximal 30 Sekunden aus. Lassen Sie das Gerät ca. 2 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.
- Schalten Sie das Gerät nicht mit leerer Schüssel ein. Der Motor kann überhitzen und beschädigt werden.
- Überfüllen Sie die Schüssel nicht. Beachten Sie die Maximal-Markierung.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und unempfindliche Arbeitsoberfläche.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen. Stellen Sie das Gerät nicht auf heißen Oberflächen ab.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, indem Sie es an der Schüssel tragen.
- Wenn Sie Hackgut verarbeiten: Fügen Sie keine Flüssigkeiten hinzu, um das Hackgut zu binden.
- Schneiden Sie feste Zutaten klein, bevor Sie sie in die Schüssel geben, um ein Verklemmen der Messer zu verhindern.

- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Zerkleinern allzu harter Zutaten (z.B. Eiswürfel oder Knochen).
- Zerkleinern Sie keine Gewürze oder groben Zucker. Diese können den Kunststoff beschädigen.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt von Mandelaroma oder anderen Aromen mit dem Kunststoff. Dies kann zu Verfärbungen führen.
- Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe, wie z.B. Karotten, können auf die Kunststoffteile abfärben. Diese Verfärbungen sind durch sofortiges Reinigen weitgehend zu beseitigen und verursachen weder eine Beschädigung des Kunststoffes noch eine Geschmacksbeeinträchtigung.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der Saugnapffüße angreifen und aufweichen und dadurch unliebsame Spuren auf den Möbeln entstehen. Legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

### Technische Daten

Modell:	304 244 (Deutschland, Österreich, Schweiz)
Netzspannung:	220-240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	500 Watt
Kurzzeitbetrieb:	max. 30 Sekunden / 2 Minuten Pause
Füllmenge Schüssel:	max. 1200 ml
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.de

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



## Reinigen



### GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Der Motorblock darf keiner Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Schützen Sie ihn auch vor Tropf- und Spritzwasser.



### WARNUNG vor Verletzungen

- Die Einsätze sind teilweise sehr scharf. Vorsicht beim Reinigen!

### VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

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

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie Deckel, Einsatz, Einsatzträger und Schüssel vom Motorblock ab.
3. Reinigen Sie den Motorblock mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
4. Spülen Sie die übrigen Teile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Das Spülwasser sollte noch so klar sein, dass Sie die Messer sehen können und sich nicht versehentlich schneiden. Alle Teile (außer Motorblock) sind auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie dafür in den oberen Korb ein und spülen Sie sie bei einer Temperatur von max. +50 °C.
5. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
6. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Lassen Sie sie ggf. noch an der Luft trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen.



Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe, wie z.B. Karotten, können auf die Kunststoffteile abfärben. Mit etwas Speiseöl lassen sich diese Verfärbungen meist problemlos beseitigen. Die Verfärbungen verursachen weder eine Beschädigung des Kunststoffes noch eine Geschmacksbeeinträchtigung.

8. Nach Bedarf lassen Sie flüssige oder streufähige Zutaten langsam durch den Einfüllschacht in das laufende Gerät fließen.

Verwenden Sie zum Nachschieben von Zutaten immer den Andruckstempel - nie von Hand nachschieben!

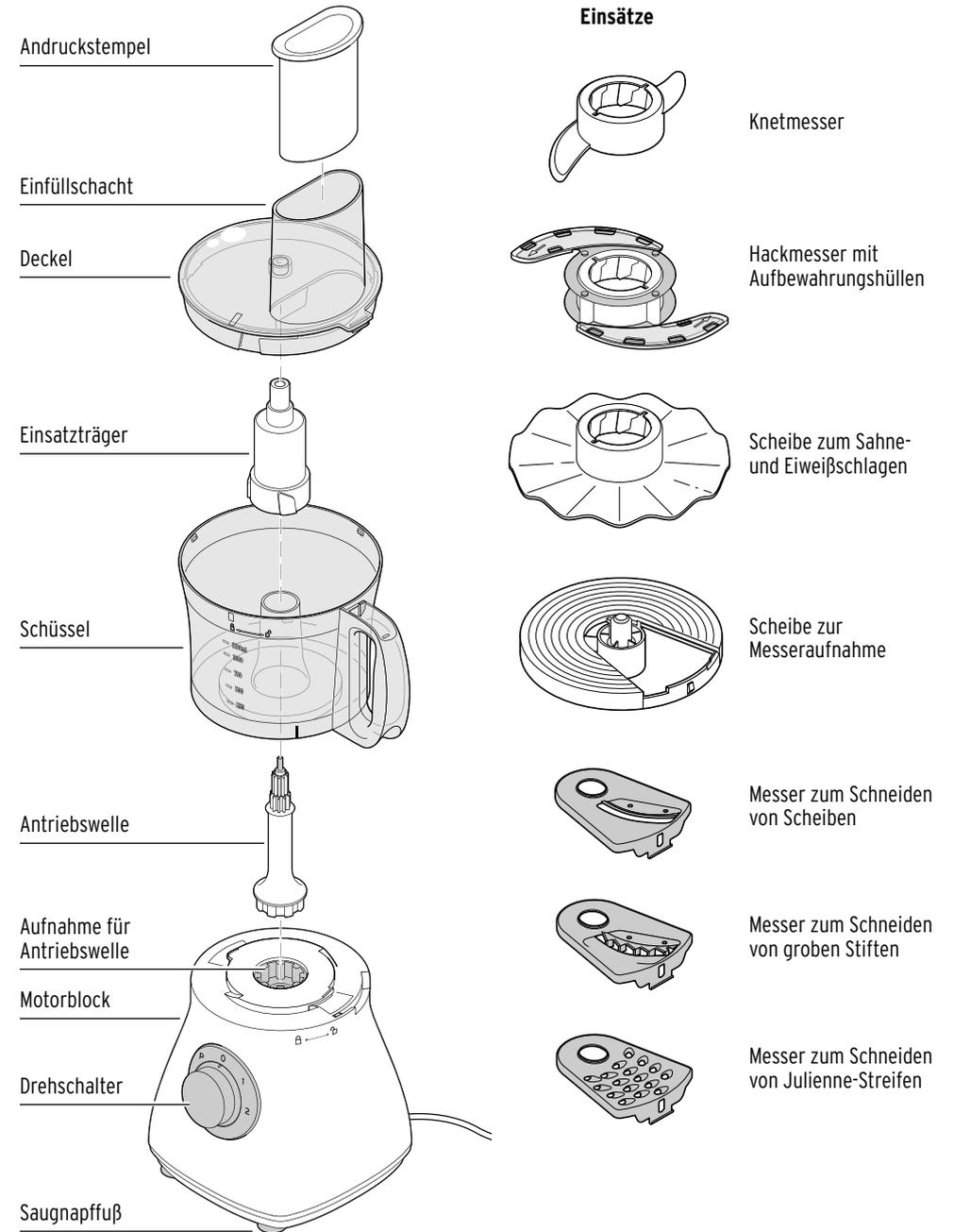
**VORSICHT** - Sachschaden

- Um einen Geräteschaden zu vermeiden, schalten Sie das Gerät nicht durch Drehen des Deckels ein und aus. Verwenden Sie dafür nur den Drehschalter.

9. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Drehschalter auf **0**. Warten Sie den Stillstand ab, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie erst dann den Deckel ab.

10. Nehmen Sie zuerst den Messereinsatz heraus und leeren Sie dann die Schüssel mit einem Spatel aus Holz oder Kunststoff.

**Auf einen Blick (Lieferumfang)**



## Vor dem ersten Gebrauch



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

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



### **WARNUNG** vor Verletzungen

- Die Einsätze sind teilweise sehr scharf. Vorsicht beim Auspacken und Reinigen!

1. Nehmen Sie alle Einzelteile aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie alle Zubehörteile bis auf den Motorblock gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen. Den Motorblock können Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
3. Spülen Sie die Zubehörteile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie anschließend gut ab.



Alle Teile (außer Motorblock) sind auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie dafür in den oberen Korb ein und spülen Sie sie bei einer Temperatur von max. +50 °C.

## Bedienung



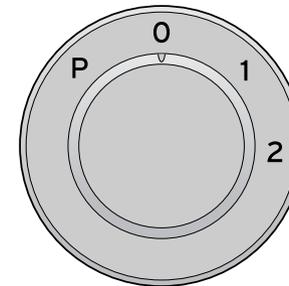
### **WARNUNG** vor Verletzungen

- Schieben Sie die Lebensmittel immer mit dem Andruckstempel nach. Greifen Sie nicht mit den Fingern in den Einfüllschacht!
- Warten Sie immer den Stillstand des Einsatzes ab. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Nehmen Sie immer zuerst den Messereinsatz heraus, bevor Sie die Schüssel leeren.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, trockene, ebene Fläche. Die Saugnapffüße sorgen für einen stabilen, rutschfesten Stand.
2. Wählen Sie den passenden Einsatz.
3. Setzen Sie das Gerät wie im Kapitel „Küchenmaschine zusammensetzen“ beschrieben zusammen, setzen Sie aber noch nicht den Deckel auf.
4. Füllen Sie die Zutaten maximal bis zur Markierung **1200ml** in die Schüssel.
5. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel wie im Kapitel „Küchenmaschine zusammensetzen“ beschrieben.

Stellen Sie sicher, dass die Schüssel korrekt auf dem Motorblock sitzt und der Deckel korrekt auf der Schüssel verriegelt ist. Nur wenn beide korrekt sitzen, lässt sich das Gerät einschalten.

6. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose.



7. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Drehschalter auf Geschwindigkeit

**1** (langsam),  
**2** (schnell) oder  
**P** (Impuls).

Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, aber ...

... auf **P** nur 2-3 Sekunden,

... auf **1** oder **2** nicht länger als ca. 30 Sekunden.

Lassen Sie das Gerät danach ca. 2 Minuten abkühlen.



Geschwindigkeit **2** eignet sich zum Kneten von Teig oder Schlagen von Flüssigkeiten. Den Impulsbetrieb **P** können Sie beispielsweise verwenden, wenn Sie Lebensmittel mit dem Messereinsatz fein hacken wollen, ohne sie zu pürieren.

## Küchenmaschine zusammensetzen

### Lebensmittel vorbereiten

- Schneiden Sie die gewaschenen, geputzten Lebensmittel (z.B. Fleisch, Brot, Gemüse) in gleichmäßige Würfel von ca. 1,5 cm Größe.
- Befreien Sie Kräuter von den Stängeln und verarbeiten Sie sie möglichst trocken.
- Befreien Sie Fleisch von Sehnen und Häuten.

### Teig zubereiten

- Nehmen Sie ggf. Butter erst direkt vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank und schneiden Sie sie in etwa 1,5 cm große Würfel.
- Füllen Sie zuerst die trockenen Zutaten (Mehl, Salz, Zucker etc.) in die Schüssel. Geben Sie danach ggf. die Butter-Würfel dazu.
- Lassen Sie die Maschine auf Geschwindigkeitsstufe **2** laufen, aber nicht länger als max. 30 Sekunden.
- Geben Sie die abgemessene Flüssigkeit (Wasser, Milch etc.) durch den Einfüllschacht in das laufende Gerät.
- Wenn der Teig sich zu einem Ballen formt, schalten Sie das Gerät aus.
- Wenn Teig zu lange bearbeitet wird, wird er zäh.
- Nehmen Sie den Teig aus der Schüssel und kneten Sie ihn einmal kurz von Hand durch.



### WARNUNG vor Verletzungen

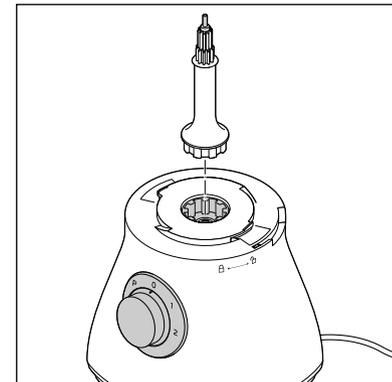
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen ist und der Drehschalter auf **0** steht.

### 1. Gerät aufstellen

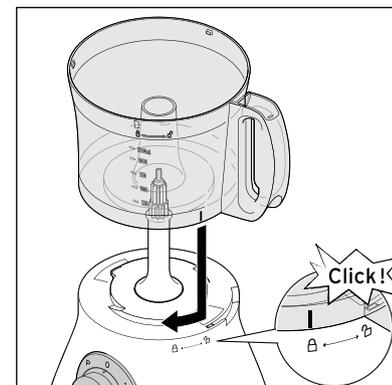
- ▷ Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- ▷ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene, ebene und unempfindliche Arbeitsfläche.

Die Saugnapffüße unter dem Motorblock haften auf allen glatten Oberflächen. Der Untergrund muss sauber und plan sein. Auf einer strukturierten Oberfläche haften die Saugnapffüße nicht.

### 2. Antriebswelle und Schüssel aufsetzen



1. Stecken Sie die Antriebswelle in die Aufnahme am Gerät.

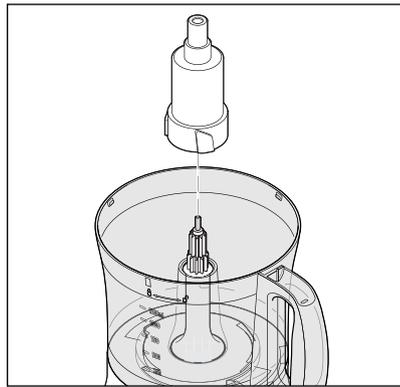


2. Stecken Sie die Schüssel so auf die Antriebswelle, dass die Markierung an der Schüssel über dem Symbol  am Motorblock liegt.
3. Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis die Markierung an der Schüssel über dem Symbol  liegt.



Wenn die Schüssel nicht richtig aufgesetzt ist, lässt sich das Gerät nicht einschalten.

### 3. Einsatzträger aufstecken



- ▷ Stecken Sie den Einsatzträger auf die Antriebswelle.

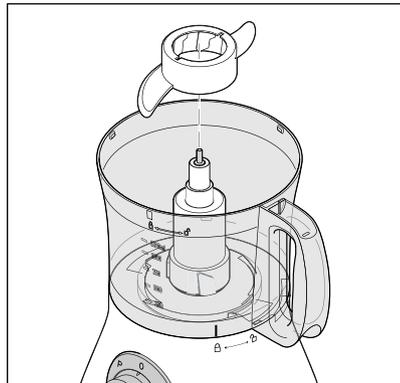
### 4. Einsatz wählen und aufstecken



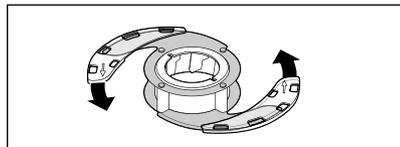
#### **WARNUNG** vor Verletzungen

- Die Einsätze sind teilweise sehr scharf. Vorsicht beim Hantieren mit den Messern!

### Knet- oder Hackmesser einsetzen

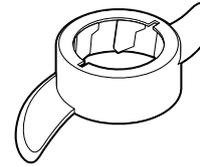


- ▷ Setzen Sie das Knet- bzw. das Hackmesser wie abgebildet auf den Einsatzträger. Die beiden Aussparungen am Rand müssen dabei nach oben zeigen.



- i** Entfernen Sie vor dem Einsetzen die Aufbewahrungshüllen vom Hackmesser.

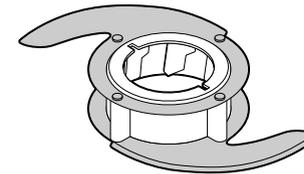
### Knetmesser



- zum Zubereiten von
- Mürbeteig bis max. 400 g Mehl,
  - Hefeteig bis max. 400 g Mehl

- i** Zutaten wie z.B. Rosinen, die ganz bleiben sollen, müssen später von Hand eingearbeitet werden.

### Hackmesser



- zum Hacken von
- rohem Fleisch bis max. 500 g
  - von Zwiebeln, Kräutern, Gemüse, gekochtem Fleisch, Nüssen o.Ä.

zum Pürieren z.B. von gekochtem Gemüse

- i** Kartoffelpüree aus gekochten Kartoffeln lässt sich mit dem Messereinsatz nicht herstellen.

### Tipps zum Hacken und Kneten

- Die Küchenmaschine erledigt die Arbeit in Sekunden, nicht in Minuten. Vermeiden Sie zu lange Bearbeitung, um die Struktur der Lebensmittel zu erhalten.
- Zum Kneten oder Schlagen verwenden Sie die Geschwindigkeitsstufe **2**. Bei einigen Zutaten erhalten Sie ein gleichmäßigeres Ergebnis, wenn Sie im Impulsbetrieb **P** arbeiten.
- Wenn Sie (Löffel-)Biskuit zerkleinern wollen, brechen Sie ihn in Stücke und geben diese durch den Einfüllschacht in die laufende Maschine.
- Geben Sie keine Flüssigkeit hinzu, um Hackgut zu binden.
- Um anhaftende Lebensmittel von den Schüsselwänden zu lösen, warten Sie den Stillstand des Messers ab, ziehen Sie den Netzstecker, öffnen dann den Deckel und schieben die anhaftenden Lebensmittel mit einem Spatel aus Holz oder Kunststoff zur Mitte der Schüssel - niemals mit den Fingern!

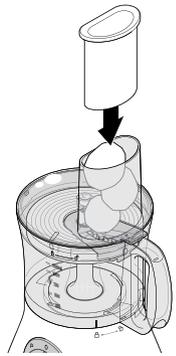
### Messer zum Schneiden von Julienne-Streifen



zum Schneiden von feinen Streifen aus Gemüse, Kartoffeln u.Ä., insbesondere zur rohen Verwendung in Salaten, als Garnierung etc. oder zum kurzen Frittieren

### Tipps zum Schneiden

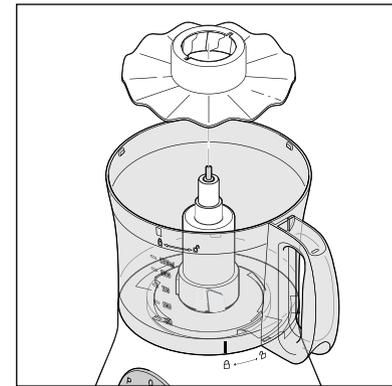
- Schneiden Sie nicht länger als 30 Sekunden am Stück. Lassen Sie das Gerät dann ca. 2 Minuten abkühlen.
- Verwenden Sie möglichst frische Lebensmittel.
- Zum Schneiden verwenden Sie die Geschwindigkeitsstufe **2**.



Geben Sie die Lebensmittel in den Einfüllschacht. Füllen Sie diesen möglichst aus, damit die Lebensmittel in der gewünschten Position bleiben und sich mit dem Andruckstempel gleichmäßig andrücken lassen. Schieben Sie möglichst gleichmäßig mit dem Andruckstempel nach.

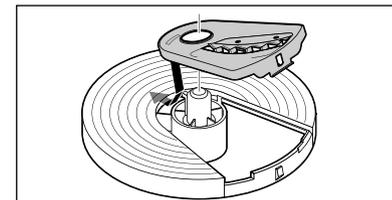
- Um längere Streifen zu erhalten, legen Sie die Lebensmittel waagrecht in den Einfüllschacht (z.B. für Julienne-Gemüse), für kürzere Streifen stellen Sie sie aufrecht hin.
- Wenn sich das Schnittgut in der Schüssel staut, leeren Sie die Schüssel zwischendurch aus. Warten Sie immer den Stillstand des Messers ab und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel öffnen und in die Schüssel greifen.
- Auf der Scheibe und in der Schüssel bleiben immer einige kleine Reststücke ungeschnitten zurück.

### Scheibe zum Sahne-/Eiweißschlagen einsetzen

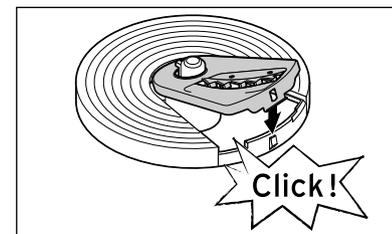


- ▷ Setzen Sie die Scheibe wie abgebildet auf den Einsatzträger.

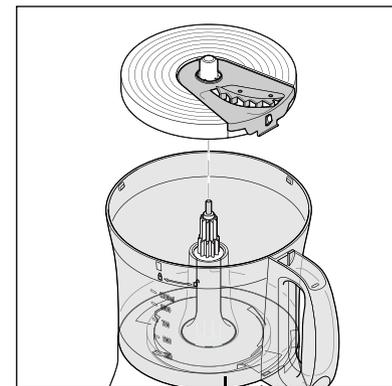
### Scheiben-, Stifte- oder Juliennestreifen-Messer einsetzen



1. Setzen Sie das jeweilige Messer wie abgebildet zunächst schräg in die Messeraufnahme der Scheibe ein.

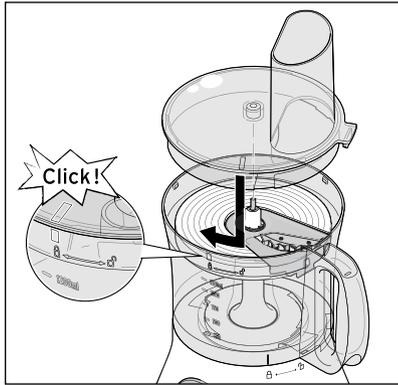


2. Drücken Sie das Messer dann nach unten, so dass es in der Aufnahme einrastet.



3. Setzen Sie die Scheibe wie abgebildet auf den Einsatzträger

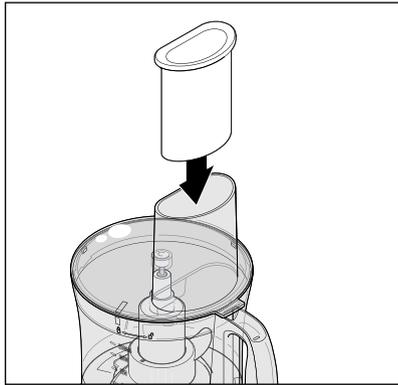
## 5. Deckel aufsetzen



1. Setzen Sie den Deckel so auf die Schüssel, dass die Markierung am Deckel über dem Symbol  an der Schüssel liegt.
2. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die Markierung am Deckel über dem Symbol  an der Schüssel liegt.

 Wenn der Deckel nicht richtig aufgesetzt ist, lässt sich das Gerät nicht einschalten.

## 6. Andruckstempel einsetzen



- ▷ Stecken Sie den Andruckstempel in den Einfüllschacht.

 **WARNUNG** vor Verletzungen

- Schieben Sie die Lebensmittel immer mit dem Andruckstempel nach. Greifen Sie nicht mit den Fingern in den Einfüllschacht!

Die Küchenmaschine ist nun einsatzbereit.

## Welcher Einsatz für welchen Zweck

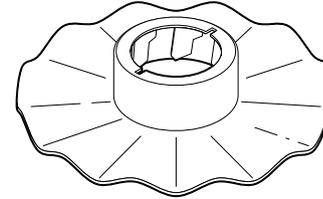


**WARNUNG** vor Verletzungen

- Vorsicht beim Hantieren mit den Messern!  
Die Schneidflächen sind sehr scharf.  
Fassen Sie die Messer immer am Kunststoffteil an.

### Scheibe zum Sahne- und Eiweißschlagen

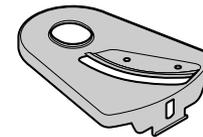
zum Schlagen von Sahne oder Eiweiß



### Tipps zum Sahne- und Eiweißschlagen

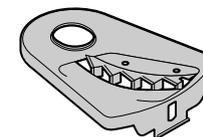
- Reinigen Sie Schüssel und Scheibe vor dem Eiweißschlagen gründlich. Vergewissern Sie sich, dass keine Spuren von Butter, Eigelb oder anderem Fett anhaften oder in das Eiweiß geraten sind, sonst wird ggf. das Eiweiß nicht steif.
- Verarbeiten Sie Sahne möglichst gut gekühlt, Eier eher bei Zimmertemperatur.
- Zum Sahne- oder Eiweißschlagen verwenden Sie die Geschwindigkeitsstufe **2**.
- Falls gewünscht, lassen Sie z.B. Zucker langsam durch den Einfüllschacht in das laufende Gerät rieseln.
- Schalten Sie das Gerät aus, warten Sie den Stillstand ab, ziehen Sie den Netzstecker, nehmen Sie den Deckel ab und die Scheibe heraus. Entnehmen Sie die geschlagene Masse mit einem Spatel aus Holz oder Kunststoff.

### Messer zum Schneiden von Scheiben



zum Schneiden von Scheiben aus z.B. Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurke, Zucchini, roter Bete, Zwiebeln

### Messer zum Schneiden von Stiften



zum Schneiden von Stiften aus z.B. Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurke, Zucchini, roter Bete, Zwiebeln