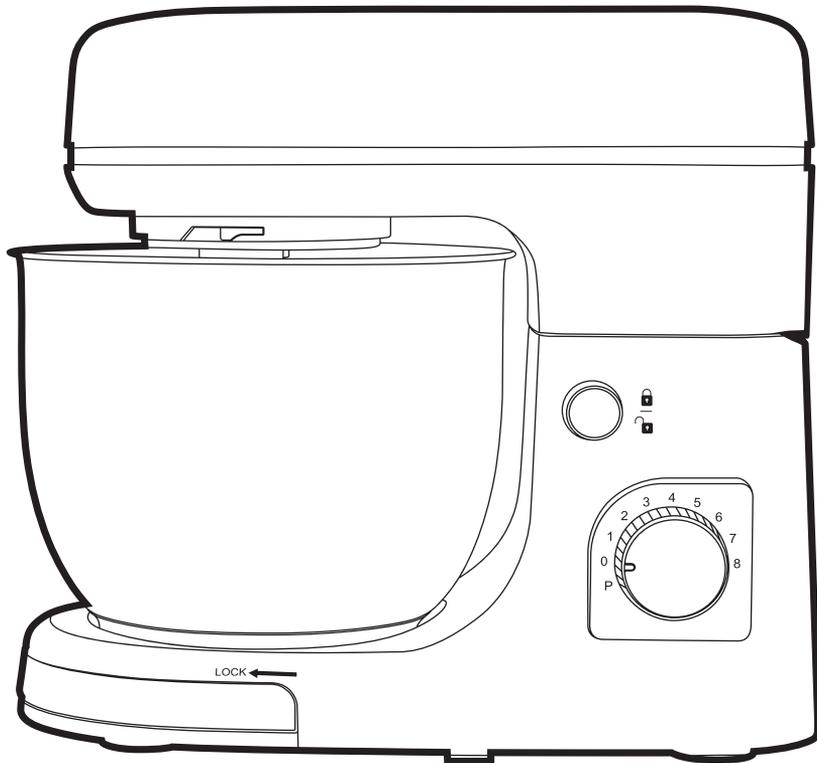
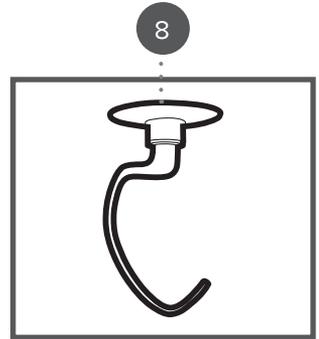
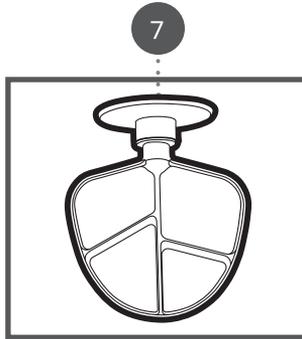
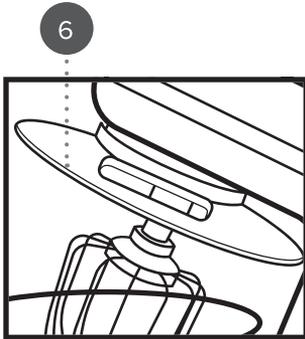
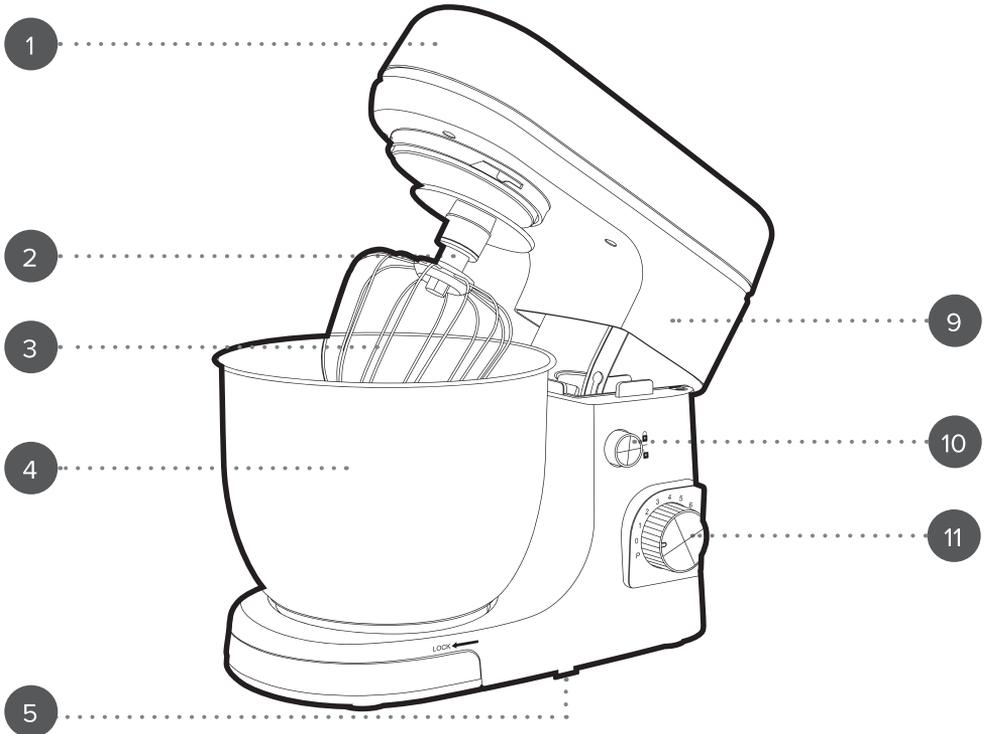


Benutzerhandbuch

Standmixer



Beschreibung der Teile



1. Standmixerkopf
2. Aufsatzstiel
3. Schneebesen
4. Rührschüssel
5. Rutschfeste Füße
6. Spritzschutz

7. Flachrührer
8. Knethaken
9. Haupteinheit des Standmixers
10. Kippentriegelungstaste
11. Geschwindigkeitsregler

Bitte bewahren Sie die Anleitung zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen verwendet werden, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem

Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Berühren Sie keine Stellen am Gerät, die heiß werden können, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Verwenden Sie keine kaputten, beschädigten oder losen Aufsätze.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie die Aufsätze austauschen oder anbringen.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Berühren Sie während des Gebrauchs keine beweglichen Teile des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann. Halten Sie Hände, Finger, Haare und weite Kleidung von den rotierenden Teilen des Geräts fern.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Schalten Sie den Standmixer vor jeder Reinigung oder Wartung aus und ziehen Sie den Netzstecker.

SCHRITT 2: Wischen Sie die Haupteinheit des Standmixers mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie das Gerät anschließend gründlich trocknen.

SCHRITT 3: Reinigen Sie alle Aufsätze und die Rührschüssel in warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

Tauchen Sie den Standmixer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um den Standmixer zu reinigen, da dies zu Schäden führen kann.



HINWEIS: Der Standmixer sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Der Standmixer ist nicht spülmaschinenfest.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie den Snackgrill an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie den Standmixer gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Wenn Sie den Standmixer zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Standmixers.

Zusammenbau und Verwendung des Standmixers

SCHRITT 1: Stellen Sie die Haupteinheit des Standmixers vor dem Anschluss an das Stromnetz auf eine ebene, stabile Fläche, die sich in einer für den Benutzer angenehmen Höhe befindet.

SCHRITT 2: Legen Sie eine Hand oben auf den Standmixer und drücken Sie mit der anderen Hand die Kippentriegelungstaste. Heben Sie den Standmixerkopf vorsichtig an, bis er in der geöffneten Position einrastet.

SCHRITT 3: Messen Sie die Zutaten, die gemixt werden sollen, ab und geben Sie sie in die Rührschüssel. Setzen Sie die Rührschüssel auf die Haupteinheit des Standmixers und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

SCHRITT 4: Wählen Sie das gewünschte Rührutensil aus:

Flachrührer – eignet sich perfekt für die Zubereitung von Kuchen, Keksen, Gebäck, Glasur, Füllungen und Kartoffelpüree.

Schneebesens – eignet sich zum Schlagen von Eiern, Sahne, flüssigem Teig, fettarmem Biskuitteig, Baiser, Käsekuchen, Mousse und Soufflés.

Knethaken – eignet sich ideal für Hefeteige wie Brot-, Pizza- und Donutteig.

Lassen Sie das Rührutensil durch Drücken auf den Aufsatzstil einrasten, sodass die Stifte am Stiel auf die Aussparungen am Rührutensil ausgerichtet sind. Drücken Sie das Rührutensil nach oben und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis es fest sitzt.

SCHRITT 5: Befestigen Sie vorsichtig den Spritzschutz.

SCHRITT 6: Drücken Sie mit einer Hand die Kippentriegelungstaste und drücken Sie mit der anderen Hand den Kopf des Standmixers nach unten, bis er in der geschlossenen Position einrastet.

SCHRITT 7: Schließen Sie den Standmixer an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.

SCHRITT 8: Um den Rührvorgang zu starten, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, bis die gewünschte Geschwindigkeitsstufe erreicht ist.

SCHRITT 9: Halten Sie den Standmixer, falls erforderlich, an, indem sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf die Position „0“ drehen. Entfernen Sie bei Bedarf Teigreste mit einem Teigschaber aus Silikon oder einem Holzlöffel von den Seiten der Rührschüssel. Setzen Sie den Rührvorgang fort, indem Sie den Geschwindigkeitsregler wieder auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe drehen.

SCHRITT 10: Sobald der Rührvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Standmixer aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf die Position „0“ drehen.

SCHRITT 11: Schalten Sie den Standmixer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

SCHRITT 12: Legen Sie eine Hand oben auf den Standmixer und drücken Sie mit der anderen Hand die Kippentriegelungstaste. Heben Sie den Standmixerkopf vorsichtig an, bis er in der geöffneten Position einrastet.

SCHRITT 13: Um das Rührutensil zu entfernen, drehen Sie es im Uhrzeigersinn und ziehen Sie es vorsichtig vom Aufsatzstil ab.

SCHRITT 14: Um die Rührschüssel zu entfernen, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie sie vorsichtig von der Haupteinheit des Standmixers.



HINWEIS: Überprüfen Sie vor Gebrauch, dass die Rührschüssel und das Rührutensil fest sitzen. Entfernen Sie diese erst, wenn sich der Standmischer nicht mehr bewegt. Füllen Sie die Rührschüssel nicht zu voll. Es wird empfohlen, den Rührvorgang immer mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und danach die Geschwindigkeit allmählich zu erhöhen. So können Spritzer vermieden werden.



WARNUNG: Verwenden Sie den Standmischer niemals mit angehobenem Standmischerkopf. Verwenden Sie den Standmischer nicht mit leerer Rührschüssel.

Leitfaden zu den Geschwindigkeitsstufen

Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Mischung	Anwendungsmethode und Dauer
Knetbacken	1–3	300 g Mehl und 100 ml Wasser	Ca. 30 Sekunden lang Geschwindigkeitsstufe 1–2, danach Geschwindigkeitsstufe 3–4 ca. 30 Sekunden lang. Laufzeit von ca. 3 Minuten zur Bildung einer Masse.
Flachrührer	2–8	400 g Mehl und 100 ml Milch, 200 g Zucker	Geschwindigkeitsstufe 2 für ca. 20 Sekunden lang, danach ca. 2 Minuten lang Geschwindigkeitsstufe 6–8 mit einer Pause von 30 Sekunden. Laufzeit von 8–10 Minuten zur Vermischung.
Schneebeesen	4–6	Min. 3 Eiweiß	Geschwindigkeitsstufe 4–6 für ca. 3 min.



WARNUNG: Befolgen Sie stets die im „Leitfaden zu den Geschwindigkeitsstufen“ beschriebenen Zeitangaben, um eine Überlastung des Motors zu vermeiden und die Lebensdauer des Standmixers zu verlängern. Verwenden Sie den Standmischer zwischen zwei Rührvorgängen min. 10 Minuten lang nicht.

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Der Standmischer funktioniert nicht.	Prüfen Sie, ob der Standmischer an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Schalten Sie den Standmischer aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und prüfen Sie, ob alle Teile korrekt zusammengesetzt wurden.
Sie wissen nicht, welche Geschwindigkeitsstufe Sie verwenden sollen.	Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Leitfaden zu den Geschwindigkeitsstufen“.

Problem	Lösung
Das Eiweiß lässt sich nicht aufschlagen.	Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, dass die Schüssel und der Schneebesen vollkommen sauber und trocken sind. Schon kleinste Mengen Feuchtigkeit können das gewünschte Ergebnis beeinträchtigen.
Die Zutaten des Brotteigs werden nicht miteinander vermengt.	Sie müssen ggf. etwas mehr Flüssigkeit zum Teig geben. Kneten Sie Brotteig nicht auf einer hohen Geschwindigkeitsstufe.
Nachdem Ei hinzugefügt wurde, stockt die Mischung.	Geben Sie Eier nacheinander zu den restlichen Zutaten und schlagen Sie sie gut auf. Prüfen Sie, dass die Eier Zimmertemperatur haben.
Nachdem die Mischung cremig aufgeschlagen wurde, sind noch Zuckerkrystalle sichtbar.	Schlagen Sie die Mischung so lange cremig auf, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat oder verwenden Sie stattdessen Streuzucker.
Der Teig bildet Klümpchen.	Sieben Sie Zutaten wie Mehl, bevor Sie diese zur Mischung hinzugeben.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Standmixer abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Standmixer. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK6147

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 1.300 W

CE

Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten



Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebensende angelangte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

Hergestellt von:

Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

HERGESTELLT IN CHINA.

CD130324/MD000000/V1