

SENCOR®

STM 3770WH / STM 3771GR / STM 3772BL
STM 3773OR / STM 3774RD / STM 3775VT
STM 3776YL / STM 3777TQ / STM 3778RS



DE ■ Küchenroboter

DIESE SIND AUFMERKSAM ZU LESEN UND FÜR KÜNFTIGE VERWENDUNG AUFZUBEWAHREN.

- Dieses Gerät dürfen Personen mit geminderten physischen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen nur dann verwenden, wenn sie unter Aufsicht arbeiten oder über die Anwendung des Gerätes auf sichere Art unterwiesen wurden und etwaige Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen dieses Gerät weder benutzen, noch mit ihm spielen. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Kindern fern.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz, ob die auf seinem Typenschild angeführte Nennspannung mit der elektrischen Spannung in der Steckdose übereinstimmt.
- Benutzen Sie niemals Zubehör, das nicht mit diesem Gerät geliefert wurde oder nicht ausdrücklich vom Hersteller für dieses Gerät empfohlen ist.
- Das Gerät ist zum Einsatz im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es nicht für kommerzielle Zwecke, in einer industriellen Umgebung oder zu anderen Zwecken, als zu denen es bestimmt ist.
- Stellen Sie das Gerät immer nur auf eine ebene, trockene und stabile Oberfläche. Legen Sie den Spiralschneider nicht auf einen elektrischen oder Gasherd, in die Nähe von offenem Feuer oder Geräten, die als Hitzequellen dienen.
- Verwenden Sie niemals mehrere Aufsatztypen auf einmal.
- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes sicher, dass dieses ordnungsgemäß zusammengebaut ist und der Multifunktionskopf sich in der horizontalen Lage befindet. Aus Sicherheitsgründen ist dieses Gerät mit einer Sicherung ausgestattet, die eine Inbetriebsetzung vom Motor verhindert, solange der Multifunktionskopf nicht in die horizontale Lage geklappt wurde.
- Wird der Multifunktionskopf während des Betriebs aufgeklappt, stoppt das Gerät automatisch.
- Berühren Sie niemals die drehenden Teile des Geräts und achten Sie darauf, dass in ihre Nähe keine Fremdkörper, wie z. B. Kleidungsstücke, Haare u. ä. gelangen. Es könnte zu Verletzungen oder Beschädigungen des Gerätes kommen.
- Sollte irgendein Gegenstand wie z. B. ein Löffel oder Kochlöffel während des Betriebes in die Schüssel fallen, stellen Sie sofort den Geschwindigkeitsregler in die Position 0 (Aus) um und trennen Sie das Netzkabel vom Stromnetz. Warten Sie ab, bis alle rotierenden Teile stillstehen und nehmen Sie dann den Gegenstand heraus.

- Sollten an dem Aufsatz oder den Schüsselwänden die Zutaten anhaften, schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz und warten Sie ab, bis die drehenden Teile stillstehen. Reinigen Sie mit dem Silikonspachtel den Aufsatz und die Schüsselwände ab. Danach können Sie das Gerät wieder in Betrieb setzen.
- Achten Sie darauf, dass während des Betriebes in die Füllöffnung vom Fleischwolf keine Haare, Kleidung oder andere Gegenstände kommen. Legen Sie in die Füllöffnung nur Rohstoffe hinein, die verarbeitet werden sollen.
- Verwenden Sie niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände, um die Zutaten durch die Füllöffnung vom Fleischwolf durchzudrücken. Zu diesem Zweck dient der Pressdorn, der Bestandteil vom Zubehör ist.

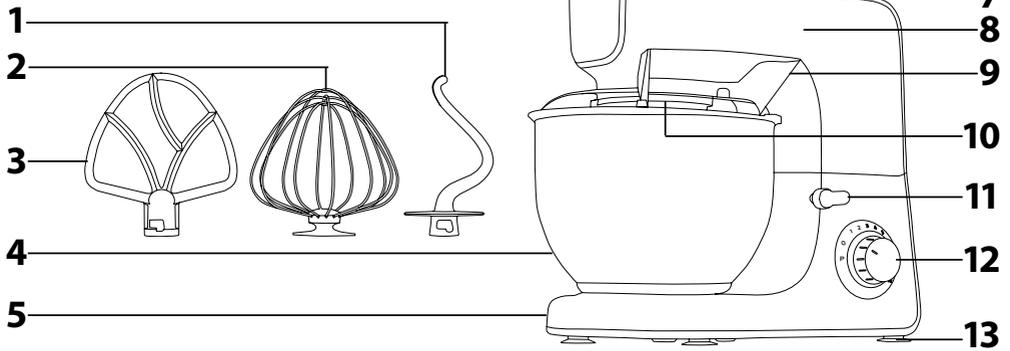
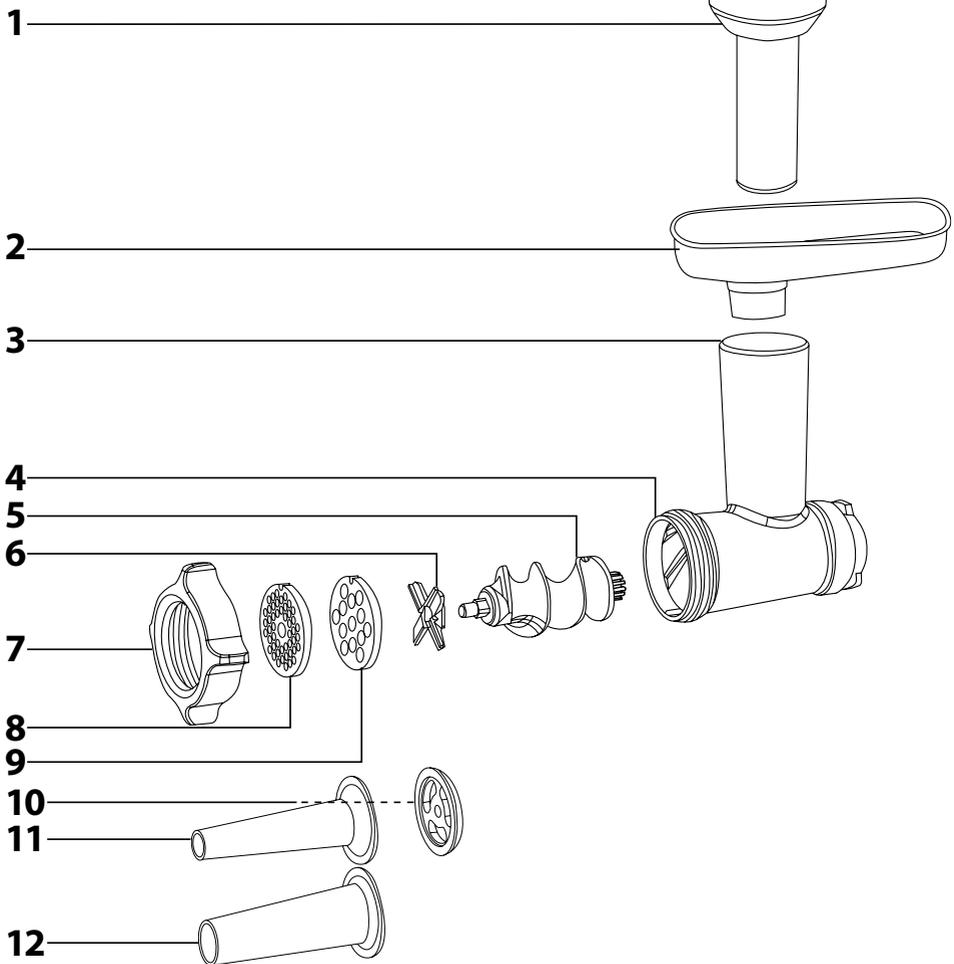


Warnung:

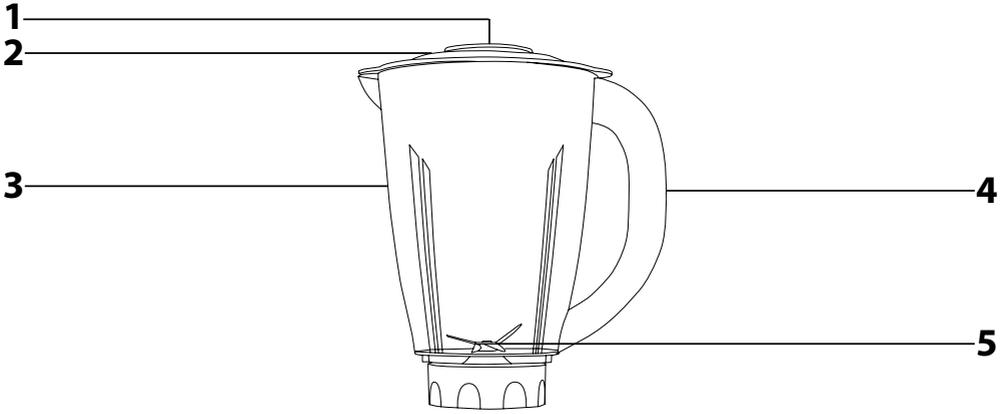
Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

- Seien Sie bei der Manipulation mit dem Fleischwolfmesser und der Messereinheit vom Mixer besonders vorsichtig, damit Sie sich nicht an den Schneiden verletzen. Eine erhöhte Aufmerksamkeit ist auch dem Entleeren des Mixerbehälters, beim Herausnehmen des Mahlmessers aus der Kammer und der Reinigung selbst zu widmen.
- Versuchen Sie niemals, Knochen, Nusschalen oder andere harte Rohstoffe zu mahlen.
- In dem Mischbehälter können heiße Flüssigkeiten bis zur Temperatur von 80 °C verarbeitet werden. Seien Sie bei der Manipulation mit heißen Flüssigkeiten besonders vorsichtig. Heißer Dampf oder versprühte heiße Flüssigkeiten und Lebensmittel können Verbrühungen verursachen. Starten Sie den Mixer niemals, wenn sein Deckel nicht richtig aufgesetzt ist. Falls Sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten, darf der Innendeckel während des Betriebes nicht entfernt werden. Berühren Sie die erhitzte Oberfläche nicht. Zum Transport vom erwärmten Mischerbehälter benutzen Sie den Tragegriff.
- Die maximale Zeit für einen ununterbrochenen Betrieb beträgt 10 Minuten. Im Knetmodus überschreiten Sie die maximale Zeit von 5 Minuten und bei der Verwendung vom Mixer die Betriebsdauer von 3 Minuten nicht. Vor einem erneuten Start lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen.
- Vor Montage, Demontage oder Reinigung, oder wenn Sie das Gerät versetzen, nicht benutzen oder es unbeaufsichtigt lassen wollen, schalten Sie es stets aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Vor der Demontage des Gerätes und Austausch vom Zubehör oder von zugänglichen Teilen, die sich während des Betriebes bewegen, ist abzuwarten, bis die beweglichen Teile stillstehen.
- Führen Sie die Reinigung nach den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Instandhaltung durch.

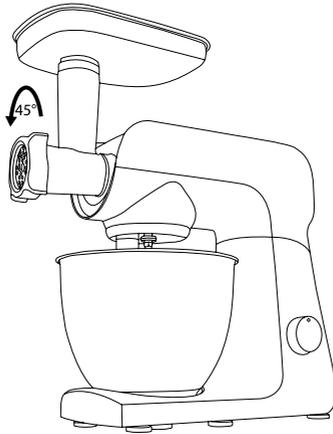
- Waschen Sie das Gerät nicht unter laufendem Wasser ab, und tauchen Sie es nicht ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen. Unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann einen negativen Einfluss auf seine Lebensdauer haben.
- Achten Sie darauf, dass der Stecker des Netzkabels nicht in Kontakt mit Wasser oder Feuchtigkeit kommt. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante hängt oder heiße Oberflächen berührt.
- Trennen Sie den Netzadapter von der Steckdose durch Ziehen am Stecker und nicht am Netzkabel. Das Netzkabel oder die Steckdose könnten beschädigt werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, lassen Sie es in einer Fachwerkstatt austauschen. Ein Gerät mit beschädigtem Netzkabel darf nicht benutzt werden.
- Um Stromschlagverletzungen zu vermeiden, reparieren Sie das Gerät nicht selbst und modifizieren Sie es nicht. Sämtliche Reparaturen müssen einer autorisierten Servicestelle anvertraut werden. Durch einen Eingriff in das Gerät riskieren Sie den Verlust von gesetzlichen Rechten auf Grund von mangelhafter Leistung, ggf. einer Qualitätsgarantie.

A**B**

C



D



DE Küchenroboter Bedienungsanleitung

- Machen Sie sich bitte vor der Anwendung dieses Gerätes mit seiner Bedienungsanleitung bekannt, und zwar auch in dem Fall, dass Sie die Bedienung von Geräten ähnlichen Typs bereits kennen. Verwenden Sie das Gerät nur so, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Die Bedienungsanleitung ist für weitere Gebrauchszwecke aufzubewahren.
- Es ist empfohlen, mindestens für die Dauer des gesetzlichen Rechts auf Grund von mangelhaften Leistungen, ggf. für die Garantiezeit, den originalen Transportkarton, Verpackungsmaterial, den Kassenbeleg und die Bestätigung des Haftungsumfangs des Verkäufers oder den Garantieschein aufzubewahren. Für einen Transport empfehlen wir, das Gerät in die Originalverpackung vom Hersteller einzupacken.

BESCHREIBUNG DES KÜCHENROBOTERS

- A1** Teighaken
A2 Schneebesens
A3 Mischbesen in A-Form
A4 5,5L Edelstahlschüssel
A5 Basis
A6 Abnehmbare Deckel des Fronteinganges für die Befestigung vom Fleischwolf
A7 Abnehmbare Abdeckung vom oberen Ausgang zur Befestigung vom Mixer
A8 Schwenkbarer Multifunktionskopf
A9 Schüsseldeckel mit Öffnung für die Beigabe von Zutaten
- A10** Ausgang zum Befestigen von Aufsätzen **A1**–**A3**
A11 Sicherung zum Entriegeln vom Multifunktionskopf
A12 Geschwindigkeitsregler dient zur Einstellung der Geschwindigkeit 1 bis 10, Einstellung vom Puls-Modus und Ausschalten vom Gerät.
A13 Saugnäpfe stellen die Stabilität des Gerätes bei seinem Betrieb sicher.

BESCHREIBUNG VOM FLEISCHWOLFZUBEHÖR

- B1** Pressdorn
B2 Fülltrichter
B3 Füllöffnung
B4 Mahlkammer
B5 Schneckenwelle
B6 Mahlmesser
B7 Schraubverschluss
- B8** Feine Lochscheibe
B9 Grobe Lochscheibe
B10 Separator
B11 Aufsatz zur Herstellung von dünnen Würsten
B12 Aufsatz zur Herstellung von dicken Würsten

BESCHREIBUNG VOM MIXER-ZUBEHÖR

- C1** Innendeckel des Mischbehälters
C2 Umfangedeckel des Mischbehälters mit Öffnung für die Beigabe von Zutaten
C3 Mischbehälter aus Glas mit 1,5 L Volumen
- C4** Griff
C5 Messereinheit ist integrierender Bestandteil vom Mischbehälter.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Nehmen Sie das Gerät und sein Zubehör aus der Verpackung.
2. Waschen Sie alle abnehmbaren Zubehörteile, die zum Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, gründlich mit warmem Wasser und neutralem Geschirrspülmittel ab. Danach spülen Sie die Teile mit sauberem Wasser ab, trocknen sie mit einem feinen Tuch oder lassen Sie sie an der Luft abtrocknen. Es ist empfohlen, nach dem Waschen das Messer **B6** und die Mahlscheiben **B8** und **B9** mit Tafelöl einzuschmieren.
3. Tauchen Sie weder den Roboter noch sein Netzkabel ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit.



Hinweis:

Die Metallteile des Fleischwolfs und Aufsätze **A1**–**A3** sind nicht spülmaschinentauglich. Sonstige abnehmbare Teile können in einer Spülmaschine gewaschen werden.

MISCHEN, SCHLAGEN UND KNETEN

AUSWAHL VOM AUFSATZTYP

Aufsatztyp	Verwendungszweck
Mischbesen A3	Wird zum Mischen von leichtem bis mittelschweren Teig ohne Hefe, zur Zubereitung von Übergüssen, Cremes, Füllungen u.ä. verwendet. Benutzen Sie ihn nicht zum Kneten vom schweren Teig.
Schneebesens A2	Wird zum Schlagen von ganzen Eiern oder Eiweiß, Schlagsahne, Schaumcremes u.ä. verwendet. Verwenden Sie ihn nicht zum Mischen oder Kneten von Teig.
Teighaken A1	Dieser wird zum Kneten von verschiedenen Teigarten, inklusive schwerer und kompakter Teige, wie z. B. Brotteig, Pizza-Teig, Teig für frische Teigwaren u.ä. benutzt.

ZUSAMMENBAU UND DEMONTAGE VOM KÜCHENROBOTER

- Bevor Sie mit dem Zusammenbau oder Demontage des Küchenroboters beginnen, stellen Sie sicher, dass dieser ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

1. Einlegen der Schüssel

- 1.1 Stellen Sie den Küchenroboter auf eine ebene und trockene Oberfläche, z. B. auf die Arbeitsplatte einer Kücheneinzelzeile.
- 1.2 Durch Verschieben der Sicherung **A11** nach unten entriegeln Sie den Multifunktionskopf **A8** und klappen ihn bis zum Anschlag auf. Die Arretierung des Multifunktionskopfs **A8** in der offenen Arbeitslage wird durch die Rückkehr der Sicherung **A11** in die Ausgangslage angezeigt.
- 1.3 Legen Sie die Edelstahlschüssel **A4** in die Basis **A5** und befestigen Sie sie durch Drehen im Uhrzeigersinn. Ist die Schüssel **A4** ordnungsgemäß befestigt, kann sie nicht getrennt von der Basis **A5** gehoben werden.

2. Befestigung von Aufsätzen und vom Deckel

- 2.1 Bei dem Aufsetzen vom Aufsatz vom Multifunktionskopf **A8** in der offenen Position arretiert sein, siehe Punkt 1.2 des vorherigen Unterkapitels. Auf die Welle auf der Unterseite vom Multifunktionskopf **A8** setzen Sie einen der Aufsätze so auf, dass die Welle in die Öffnung im Aufsatz einrastet. Drücken Sie den Aufsatz in Richtung zum Multifunktionskopf **A8** und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, damit er befestigt wird. Ziehen Sie am Aufsatz mit einer Hand leicht nach unten, um zu prüfen, dass er richtig befestigt ist.
- 2.2 In die Schüssel **A4** legen Sie die Zutaten hinein, die Sie verarbeiten wollen. Entriegeln Sie die Sicherung **A11** und klappen Sie den Multifunktionskopf **A8** in die horizontale Lage. Nach dem Zuklappen vom Multifunktionskopf **A8** lösen Sie die Sicherung **A11**. Die Arretierung des Multifunktionskopfs **A8** in der zugeklappten Arbeitslage wird durch die Rückkehr der Sicherung **A11** in die Ausgangslage angezeigt. Dies wird von einem hörbaren Einrastgeräusch begleitet.
- 2.3 Setzen Sie auf die Schüssel **A4** die Abdeckung **A9** auf.

3. Demontage

- 3.1 Nehmen Sie den Deckel **A9** ab. Entriegeln Sie die Sicherung **A11** und klappen Sie den Multifunktionskopf **A8** bis zum Anschlag auf. Nach dem Aufklappen vom Multifunktionskopf **A8** lösen Sie die Sicherung **A11**. Die Arretierung vom Multifunktionskopf **A8** in der oberen offenen Lage wird durch Rückkehr der Sicherung **A11** in die Ausgangsstellung angezeigt, was mit einem hörbaren Klicken verbunden ist.
- 3.2 Klappen Sie den Aufsatz leicht in Richtung des Multifunktionskopfes **A8**. Danach drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er sich von der Welle löst und nehmen Sie ihn herunter. Drehen Sie die Schüssel **A4** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie von der Basis **A5** heraus. Stellen Sie den Arm **A8** zurück in die horizontale Lage.

BEIDIENUNG DES KÜCHENROBOTERS

1. Wählen Sie den richtigen Aufsatztyp je nach Nutzungszweck aus und bauen Sie das Gerät nach den Anweisungen im Kapitel Zusammenbau und Demontage des Küchenroboters zusammen. Bevor Sie den Multifunktionskopf **A8** in die horizontale Position herunterklappen, legen Sie die Zutaten in die Schüssel **A4**.



Hinweis:

In einer Portion können höchstens 2,2 L leichten, oder 0,8 L dichten, schweren Teigs verarbeitet werden. Die maximale, auf einmal verarbeitbare Menge an Eiweiß, beträgt 12 Stück. Falls Sie jedoch in die Schüssel **A11** zu wenig Zutaten begeben (weniger als 0,3 L Teig), muss die Verarbeitung nicht unbedingt optimal sein.

2. Prüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **A12** in der Position 0 (AUS) steht und dass der Multifunktionskopf **A8** sich in der horizontalen Arbeitsposition befindet. Der Deckel **A7** muss ordnungsgemäß am Multifunktionskopf **A8** befestigt sein. Sonst wird nach dem Einschalten der Küchenroboter nicht in Betrieb gesetzt. Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an.
3. Mit dem Regler **A12** stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein. Durch kontinuierliches Drehen des Reglers **A12** im Uhrzeigersinn wird die Geschwindigkeit erhöht, gegen den Uhrzeigersinn gesenkt. Für das anfängliche Mische von Rohstoffen stellen Sie die niedrigste Geschwindigkeitsstufe ein und regeln Sie sie später je nach Bedarf. Die elektronische Geschwindigkeitsregelung hält die eingestellte Geschwindigkeit bei unterschiedlichen Belastungen konstant. Während des Betriebes können Sie die Zutaten in die Schüssel **A11** durch die Öffnung im Deckel **A9** hinzugeben.
4. Der Pulsmodus dient zu einer kurzfristigen Erhöhung der Drehzahlgeschwindigkeit aufs Maximum. Zum Start vom Pulsmodus drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **A12** in die Position „P“ und halten Sie ihn für einen ununterbrochenen Betrieb in dieser Position fest. Sobald Sie den Regler **A12** loslassen, kehrt er automatisch in die Position 0 (AUS) zurück.
5. Falls die Zutaten von den Wänden der Schüssel **A4** und vom Aufsatz abgestreift werden sollen, schalten Sie den Küchenroboter zuerst durch Umstellung des Reglers **A12** in die Position 0 (AUS) aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz. Warten Sie, bis die drehenden Teile stillstehen und erst dann streifen Sie die Zutaten mit dem Kunststoffabstreifer ab.
6. Nach dem Gebrauch stellen Sie den Wahlschalter **A12** in die Position 0 (AUS) und trennen Sie das Netzkabel von der Steckdose.

- Warten Sie, bis die rotierenden Teile stillstehen und demontieren Sie den Küchenroboter nach den Anweisungen im Kapitel Zusammenbau und Demontage des Küchenroboters. Zum Enternen vom Inhalt der Schüssel **A4** verwenden Sie einen weichen Kunststoffabstreifer.
- Reinigen Sie den Küchenroboter nach jedem Gebrauch nach den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Instandhaltung.

EIN SCHNELLER FÜHRER BEI DER VERARBEITUNG VON ZUTATEN

Aufsatztyp	Zutaten	Höchstmenge	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeitswahl
Schneebeisen A2	Eiweiß	12 St.	4 Min	8–10
Schneebeisen A2	Schlagsahne	1 l	6–8 Min.	8–10
Mischbeisen A3	Tortenteig	2,2 l	6 Min.	3–6
Teighaken A1	Brotteig	0,8 l	4–5 Min.	1–2



Anmerkung:

Die o. a. Verarbeitungszeiten der Zutaten dienen nur zur Orientierung. Beim Schlagen von Eiweiß müssen die Schüssel **A4** und der Schneebeisen **A2** vollkommen sauber und trocken sein. Auch eine kleine Menge an Fett kann verursachen, dass der Eiweiß nicht zum gewünschten Schnee geschlagen wird. Die Schlagsahne sollte man vor dem Schlagen auf 6 °C abkühlen lassen. Lassen Sie die Zutaten für die Zubereitung von verschiedenen Teigarten vor der Verarbeitung bei Raumtemperatur reifen.

MAHLEN VON FLEISCH UND HERSTELLUNG VON WÜRSTEN

ZUSAMMENBAU UND DEMONTAGE VOM FLEISCHWOLF

- In die Mahlkammer **B4** legen Sie die Schneckenwelle **B5** mit dem Zahnrad nach vorn ein.
- Setzen Sie auf die Welle **B5** das Mahlmesser **B6** auf (mit der Schneide heraus aus der Mahlkammer) und auf das Messer die feine oder grobe Mahlscheibe **B8** oder **B9** je nach gewünschtem Grobgrad des Mahlens. Achten Sie darauf, dass die Nase in der Mahlkammer **B4** in die Kerbe der Mahlscheibe einrastet.



Hinweis:

Beim Aufsetzen von Messer **B6** seien Sie besonders aufmerksam, damit Sie sich nicht an seiner Schneide verletzen.

- Setzen Sie auf die Mischkammer **B4** den Deckel **B7** auf und befestigen Sie ihn ordnungsgemäß durch Schraubbewegung im Uhrzeigersinn.
- Vergewissern Sie sich, dass der Küchenroboter ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Der Arm **A8** muss in die horizontale Lage geklappt sein und der Aufsatz **A1**, **A2** oder **A3** muss demontiert sein. Der Deckel **A7** muss ordnungsgemäß am Multifunktionskopf befestigt sein. Sonst kann man das Gerät nicht in Betrieb setzen. Nehmen Sie vom Multifunktionskopf **A6** die Abdeckung herunter. Setzen Sie den zusammengebauten Fleischwolf an die Frontöffnung in einem Winkel von ungefähr 45° so an, dass die Füllöffnung **B3** in einem Winkel von ungefähr 45° von der senkrechten Achse geneigt ist, und sichern Sie den Aufsatz in der senkrechten Lage durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (Abb. D). Setzen Sie auf die Füllöffnung **B3** den Einfülltrichter **B2** auf. Nun ist der Fleischwolf zusammengebaut und zur Verwendung bereit.
- Die Demontage findet in umgekehrter Reihenfolge statt.

VERWENDUNG VOM FLEISCHWOLF

- Bereiten Sie zuerst das Fleisch zum Mahlen vor, und zwar auf folgende Weise. Entfernen Sie die Knochen, Sehnen, Knorpel und schneiden Sie es in Stücke von ca. 2 × 2 × 6 cm, die bequem durch die Füllöffnung **B3** passen.



Hinweis:

Verarbeiten Sie kein gefrorenes Fleisch. Lassen Sie es vor dem Faschieren auftauen.

- Stellen Sie sicher, dass der Fleischwolf richtig zusammengebaut ist und der Geschwindigkeitsregler **A12** sich in der Position 0 (AUS) befindet.
- Stellen Sie die Edelstahlschüssel **A4** oder einen anderen geeigneten Behälter unter den Fleischwolf. Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an.
- Stellen Sie mit dem Regler **A12** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein. Es ist empfohlen, die Geschwindigkeitsstufe 5 einzustellen und diese dann je nach Bedarf zu erhöhen oder zu senken. Legen Sie die Fleischstücke nach und nach in die Füllöffnung **B3** und drücken Sie sie mit dem Pressdorn **B1** nach unten. Achten Sie darauf, dass die Einfüllöffnung **B3** nicht durch große Mengen an Fleisch verstopft wird. Verarbeiten Sie nicht mehr als 5 kg Fleisch pro Dosis. Die Verarbeitungsdauer beträgt einige Minuten.



Hinweis:

Benutzen Sie zum Drücken vom Fleisch durch die Einfüllöffnung **B3** nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände. Benutzen Sie immer den dafür bestimmten Pressdorn **B1**.

- Das gehackte Fleisch fällt anschließend in den bereitgestellten Behälter. Die Fleischreste, die in der Mahlkammer **B4** übrig geblieben sind, können durch Zermahlen einer Brotschneide oder eines Brötchens entfernt werden.

- Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **A12** in die Position 0 (AUS).
- Reinigen Sie den Fleischwolf nach jedem Gebrauch nach den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Instandhaltung.

ZUSAMMENBAU UND DEMONTAGE VOM AUFSATZ ZUR WURSTHERSTELLUNG

- Gehen Sie auf die gleiche Art und Weise vor, wie bei dem Zusammenbau vom Fleischwolf vor, jedoch mit dem Unterschied, dass Sie anstelle des Mahlmessers **B6** und der Mahlscheibe **B8** oder **B9** die Teile **B10** und **B11** oder **B12** verwenden.
- Setzen Sie den Separator **B10** auf die Schneckenwelle **B5** so auf, dass die Nase in der Mahlkammer **B4** in die Aussparung im Separator **B10** einrastet. Befestigen Sie am Separator **B10** den Aufsatz zur Darmfüllung **B11** oder **B12** und vervollständigen Sie den ganzen Zusammenbau vom Aufsatz zur Herstellung von Würsten durch Aufschauben vom Verschluss **B7** auf die Mahlkammer **B4** und Befestigung vom Fülltrichter **B2** an die Füllöffnung **B3**.
- Die Befestigung vom Aufsatz am Roboter führen Sie auf gleiche Art und Weise durch, wie unter Punkt 4 des Kapitels Zusammenbau und Demontage vom Fleischwolf angeführt ist.
- Bei der Demontage gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

VERWENDUNG VOM AUFSATZ ZUR WURSTHERSTELLUNG

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig zusammengebaut ist und der Geschwindigkeitsregler **A12** sich in der Position 0 (AUS) befindet. Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an.
- Bereiten Sie den Darm vor, den Sie mit dem Brät befüllen wollen, und lassen Sie ihn im lauwarmen Wasser für die Zeit von etwa 10 Minuten einweichen. Legen Sie die gehackte Fleischmischung auf die Einfüllöffnung **B3**. Nehmen Sie den Darm aus dem Wasser und verschließen Sie ein Ende mit einem Speil oder einem Küchengar und stülpen Sie das andere Ende wie eine Harmonika auf den Darmfüllaufsatz **B11** oder **B12**.
- Stellen Sie mit dem Regler **A12** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein. Es wird empfohlen, zuerst eine niedrigere Geschwindigkeitsstufe einzustellen und diese dann je nach Bedarf zu erhöhen. Halten Sie mit einer Hand den Darm auf dem Aufsatz **B11** oder **B12** fest und mit der anderen Hand und mit Hilfe des Pressdorns **B1** drücken Sie das Brät durch die Einfüllöffnung **B3**. Bleibt der Darm am Aufsatz **B11** oder **B12** hängen, muss er neu befeuchtet werden.



Hinweis:

Benutzen Sie zum Drücken vom Fleisch durch die Einfüllöffnung **B3** nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände. Benutzen Sie immer den dafür bestimmten Pressdorn **B1**.

- Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **A12** in die Position 0 (AUS).
- Reinigen Sie die einzelnen Teile des Aufsatzes nach jedem Gebrauch nach den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Instandhaltung.

MIXEN

ZUSAMMENBAU UND DEMONTAGE VOM MIXER

- Setzen Sie auf den Mischbehälter **C3** den Umfangsdeckel **C2** so auf, dass das Pfeilsymbol auf dem Deckel **C2** und am Griff **C4** gegeneinander liegen. Der Deckel **C2** muss im ganzen Umfang nach unten gedrückt werden, damit er richtig auf dem Rand des Mischbehälters **C3** anliegt. Legen Sie in die Öffnung im Deckel **C2** den Innendeckel **C1** so ein, dass die Nasen am Rande des Deckels **C1** in die Nuten im Deckel **C2** einrasten. Drehen Sie den Deckel **C1** im Uhrzeigersinn, damit dieser arretiert wird.
- Vergewissern Sie sich, dass der Küchenroboter ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Der Multifunktionskopf **A8** muss in die horizontale Lage geklappt sein und der Schlag-, Misch- oder Knetaufsatz müssen demontiert sein. Nehmen Sie vom Multifunktionskopf **A8** den Deckel des oberen Ausgangs **A7** herunter und setzen Sie den zusammengebauten Mixerbehälter auf dem oberem Ausgang so auf, dass der Pfeil auf dem Mischbehälter **C3** mit dem Symbol vom offenen Vorhängeschloss, das auf dem Multifunktionskopf **A8** gekennzeichnet ist, fluchtet. Drehen Sie den Behälter **C3** in Richtung vom geschlossenen Vorhängeschloss bis zum Anschlag. Dadurch wird der Zusammenbau des Mixers am Multifunktionskopf **A8** befestigt. Der Küchenroboter ist mit einer Sicherung ausgestattet, die den Start vom Mixer verhindert, wenn dieser nicht ordnungsgemäß befestigt ist.
- Bei der Demontage gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

VERWENDUNG VOM MIXER

- Der Mixer ist zur Zubereitung von Speisen und Getränken wie Milchcocktails, Cremesuppen, Soßen, Aufstriche, frische gemischte Kinderspeisen u. ä. bestimmt. Er dient nicht zum Entsaften von Obst und Gemüse, Zubereitung von Kartoffelbrei, Hefeteig oder zum Schlagen von Eiweiß.
- Legen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Mixerbehälter **C3** und bauen Sie den Mixer nach den Anweisungen im Kapitel Zusammenbau und Demontage vom Mixer zusammen.

**Anmerkung:**

Die maximale Kapazität des Mixerbehälters **C3** beträgt 1,6 L. Befüllen Sie ihn niemals über die Höchststandsmarke. Bei der Verarbeitung von heißen Flüssigkeiten oder Flüssigkeiten, die während des Mischens an Volumen zunehmen, empfehlen wir den Mixerbehälter **C3** höchstens auf $\frac{2}{3}$ seiner maximalen Kapazität zu befüllen.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig zusammengebaut ist und der Geschwindigkeitsregler **A12** sich in der Position 0 (AUS) befindet. Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an.
- Mit dem Regler **A12** stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein. Es wird empfohlen, zuerst eine niedrige Geschwindigkeit einzustellen, damit die Zutaten richtig vermischt werden. Danach können Sie die Geschwindigkeit erhöhen. Halten Sie beim Mischen immer den Deckel von oben mit einer Hand. Die Puls-Stufe eignet sich dann, wenn Sie die Lebensmittel nur ganz kurz mischen wollen. Zum Start vom Pulsmodus drehen Sie den Regler **A12** in die Position „P“ und halten Sie ihn für einen ununterbrochenen Betrieb in dieser Position kurz fest. Sobald Sie den Regler **A12** loslassen, kehrt er automatisch in die Position 0 (AUS) zurück.

**Hinweis:**

Die maximale Zeit für den Mixerbetrieb beträgt 3 Minuten. Lassen Sie das Gerät nicht länger in Betrieb, als oben angeführt. Danach lassen Sie es 30 Minuten abkühlen.

- Die Lebensmittel oder Flüssigkeiten können Sie in den Behälter **C3** während des Mischvorgangs durch die Öffnung im Deckel **C2** nach dem Herausnehmen vom Innendeckel **C1** beigegeben. Öffnen Sie während des Betriebes niemals den Umfangdeckel **C2**. Bei der Verarbeitung von heißen Flüssigkeiten muss der Innendeckel **C1** geschlossen bleiben.
- Falls die Lebensmittel an der Messereinheit **C5** oder an den Wänden des Behälters **C3** haften bleiben, schalten Sie das Gerät durch Drehen des Reglers **A12** in die Position 0 (AUS) aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Prüfen Sie, dass die Messereinheit **C5** stillsteht. Demontieren Sie den Behälter vorsichtig vom Multifunktionskopf **A8**. Klappen Sie den Deckel auf und reinigen Sie mit einem Abstreifer die Messereinheit **C5** und die Wände des Behälters **C3**. Klappen Sie den Deckel wieder zu und befestigen Sie den Mixer-Zusammenbau wieder am Multifunktionskopf **A8**. Schließen Sie das Netzkabel an das Stromnetz an und fahren Sie mit dem Mischen fort.
- Nach dem Gebrauch stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **A12** in die Position 0 (AUS) und trennen Sie das Netzkabel von der Steckdose. Überprüfen Sie, dass die Messereinheit **C5** stillsteht und nehmen Sie den Mixerbehälterzusammenbau vom Multifunktionskopf **A8** herunter. Zum Entfernen von Lebensmitteln aus dem Behälter **C3** verwenden Sie einen weichen Kunststoffabstreifer.
- Reinigen Sie die einzelnen Teile nach jedem Gebrauch nach den Anweisungen im Kapitel Reinigung und Instandhaltung.

TIPPS UND TRICKS FÜR DAS MIXEN

- Zerschneiden Sie Lebensmittel mit fester Form, wie z. B. Obst oder Gemüse, zuerst in kleinere Stücke von etwa 3 cm und erst dann geben Sie sie in den Mixer.
- Vermischen Sie zuerst eine kleinere Menge an Zutaten und geben Sie weitere Rohstoffe allmählich durch die Öffnung im Deckel **C2** während des Mischvorgangs bei. Dadurch erreichen Sie bessere Ergebnisse, als wenn Sie alle Zutaten in den Mischbehälter **C4** auf einmal geben.
- Falls Sie feste Lebensmittel gleichzeitig mit Flüssigkeiten verarbeiten wollen, empfehlen wir, zuerst die festen Lebensmittelstücke und nur einen Teil der Flüssigkeiten zu mixen. Den Rest der Flüssigkeiten geben Sie dann nach und nach durch die Öffnung im Deckel **C2** während des Mischvorgangs bei.
- Zum Mischen von sehr dickflüssigen Flüssigkeiten empfehlen wir den Puls-Modus zu verwenden, damit die Messereinheit **C5** nicht zu oft hängen bleibt. Starten Sie den Mixer wiederholt in kurzen Intervallen.
- Eiswürfel müssen sofort nach dem Herausnehmen aus dem Tiefkühlfach verarbeitet werden. Sobald das Eis aufzutauen beginnt, verschmelzen die Eiswürfel und man wird sie nicht mehr mixen können.

EIN SCHNELLER FÜHRER BEI DER VERARBEITUNG VON ZUTATEN

Zutaten	Geschwindigkeitswahl	Empfohlene Mischzeit
In kleine Stücke geschnittenes Obst und Gemüse	5–7	30 Sek.
Kindernahrung, Beigerichte	5–7	40 Sek.
Aufstriche, Dressings und Marinaden	4–6	30 Sek.
Smoothies und Cocktails	6–10	40 Sek.
Suppen	6–10	30 Sek.
Eiswürfel	P (Puls-Stufe)	

**Anmerkung:**

Die o. a. Verarbeitungszeiten der Zutaten dienen nur zur Orientierung. Die tatsächliche Verarbeitungsdauer hängt von der Größe der Lebensmittel, ihrer Menge und der gewünschten Konsistenz ab.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Schalten Sie vor der Reinigung den Küchenroboter immer durch Umstellung des Reglers **A12** in die Position 0 (AUS) aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz.
- Zerlegen Sie den Roboter in Einzelteile. Vor der Demontage ist abzuwarten, bis die drehenden Teile stillstehen.
- Waschen Sie nach jedem Gebrauch alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und ein wenig neutralem Küchenspülmittel ab. Danach spülen Sie sie mit sauberem Wasser und trocknen Sie sie mit einem feinen Tuch ab. Es ist empfohlen, nach dem Waschen das Messer **B6** und die Mahlscheiben **B8** und **B9** mit Tafelöl einzuschmieren.
- Falls Sie Eiswürfel geschlagen haben, spülen Sie zuerst die Schüssel **A4** und den Schlagbesen **A2** mit kaltem Wasser ab. Sollten Sie heißes Wasser verwenden, härten die Eiswürfelreste aus und ihre Entfernung wäre schwieriger.

**Hinweis:**

Seien Sie bei der Reinigung vom Mahlmesser **B6** und der Messereinheit vom Mixer **C5** besonders aufmerksam, damit Sie sich an der Schneide nicht verletzen.

- Die Metallteile des Fleischwolfs und Aufsätze **A1–A3** sind nicht spülmaschinentauglich. Sonstige abnehmbare Teile können in einer Spülmaschine gewaschen werden.
- Zum Reinigen der Basis **A5** und des Multifunktionskopfes **A8** benutzen Sie ein mit schwacher Spülmittellösung leicht befeuchtetes Tuch. Wischen Sie dann alle Teile mit einem leicht befeuchteten Tuch ab und trocknen Sie sie ordentlich ab.
- Tauchen Sie weder den Roboter noch sein Netzkabel ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Verwenden Sie zur Reinigung keine Verdünnungen, schleifende Reinigungsmittel u. ä., sonst kann die Oberflächenschicht des Gerätes angegriffen werden.

LAGERUNG

- Sollten Sie den Küchenroboter nicht benutzen wollen, lagern Sie ihn an einem sauberen, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern. Bei der Lagerung ist darauf zu achten, dass der Multifunktionskopf **A8** in die horizontale Lage geklappt ist.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannungsbereich	220–240 V
Nennfrequenz	50/60 Hz
Nennleistung	1 000 W
Schutzklasse (vor Stromschlag)	II
Lärmpegel	85 dB(A)

Der deklarierte Lärmemissionswert bei diesem Gerät beträgt 85 dB(A), was den Schallleistungspegel A im Hinblick zur referenzierten Schallleistung von 1 pW darstellt.

Erklärung von technischen Begriffen

Schutzklasse vor Stromschlag:

Klasse II – der Schutz vor einem Stromschlag ist durch eine doppelte oder verstärkte Isolierung sichergestellt

Änderungen von Texten und technischen Parametern vorbehalten.

HINWEISE UND INFORMATIONEN ZUM UMGANG MIT GEBRAUCHTEN VERPACKUNGEN

Geben Sie das gebrauchte Verpackungsmaterial bei der entsprechenden Sammelstelle ab.

ENTSORGUNG VON GEBRAUCHTEN ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN

Dieses Symbol auf den Produkten oder in den Begleiddokumenten bedeutet, dass die gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräte nicht in den Hausmüll geworfen werden dürfen. Geben Sie diese Produkte zu einer sachgerechten Entsorgung, Wiederverwendung und Recycling bei den entsprechenden Sammelstellen ab. Alternativ können Sie in einigen EU-Ländern und außerhalb der EU diese Produkte bei dem örtlichen Händler beim Kauf eines anderen ähnlichen Gerätes abgeben.

Durch eine sachgerechte Entsorgung des Produktes tragen Sie zur Erhaltung von wertvollen Naturressourcen bei und helfen bei der Prävention möglicher negativer Einflüsse auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, was die Folgen einer unsachgemäßen Abfallentsorgung sein könnten. Weitere Details können Sie bei der örtlichen Behörde oder der nächsten Sammelstelle einholen. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung dieser Abfallart können in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften Bußgelder auferlegt werden.

Für gewerbliche Subjekte in EU-Ländern

Falls Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen wollen, holen Sie die entsprechenden Informationen von Ihrem Händler oder Lieferanten ein.

Entsorgung außerhalb der EU-Länder

Dieses Symbol ist in der Europäischen Union gültig. Falls Sie dieses Produkt entsorgen wollen, holen Sie entsprechende Informationen über eine ordnungsgemäße Entsorgung bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Händler ein.



Dieses Produkt erfüllt alle sämtlichen Grundanforderungen von EU-Richtlinien, die sich auf dieses Produkt beziehen.