

GASTROBACK®

DESIGN KÜCHENMASCHINE ADVANCED DIGITAL



BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 40977 »Design Küchenmaschine Advanced Digital«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Deutsch

English

www.gastroback.de



Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	8
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	8
Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte	11
Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr	13
Technische Daten	14
Ihre neue Küchenmaschine kennenlernen	15
Rührwerkzeuge	16
Fleischwolf-Aufsatz	16
Werkzeuge zur Herstellung von Wurst und Pasta	16
Eigenschaften Ihrer neuen Küchenmaschine	17
Intelligent gesteuerter Motor	17
Geräuscharmes Rührwerk	17
Voreinstellung der Betriebszeit	17
Pause-Funktion	18
Verschiedene Rührwerkzeuge	18
Zusätzliche Kupplung für das Fleischwolf-Zubehör	19
Sicherheitseinrichtungen	20
Sicherheitssteuerung des Motors	20
Sicherheitsschalter des Rührarms	20
Überlastungsschutz	21
Überhitzungsschutz	21
Tipps für beste Ergebnisse	21

Verwendung der Rührwerkzeuge	21
Weitere Tipps zur Arbeit mit dem Rührwerk	22
Besondere Hinweise zur Verwendung des Rührhakens	24
Verwendung des Fleischwolfes	25
Vor der ersten Verwendung	26
Vorbereitungen	26
Die Maschine für den Betrieb vorbereiten	27
Mit dem Rührwerk arbeiten	28
Das Rührwerkzeug abnehmen oder einbauen	29
Die Lebensmittel verarbeiten	30
Mit dem Fleischwolf arbeiten	33
Feste Lebensmittel verarbeiten – Hackfleisch	34
Den Fleischwolf vorbereiten	34
Die Lebensmittel verarbeiten	35
Würste stopfen	37
Den Fleischwolf zum Stopfen von Würsten vorbereiten	37
Die Würste stopfen	38
Fleischtaschen herstellen – Kebab	39
Den Fleischwolf mit dem Kebab-Zubehör vorbereiten	39
Die Kebab-Mischung verarbeiten	40
Pasta und Nudeln herstellen	42
Den Fleischwolf mit dem Pasta-Zubehör vorbereiten	42
Den Pasta-Teig verarbeiten	43
Spritzgebäck formen	45
Den Fleischwolf vorbereiten	45
Die Gebäckstücke formen	46
Verstopfungen beseitigen	48
Betriebszeituhr und Pause-Funktion	49

Die Betriebszeit einstellen	49
Die Pause-Funktion verwenden	50
Den Betrieb abbrechen	51
Nach der Verwendung	52
Die Maschine ausschalten	52
Das Rührwerkzeug abnehmen	52
Den Fleischwolf abnehmen und zerlegen	53
Hilfe bei Problemen	55
Pflege und Reinigung	62
Vorbereitungen	63
Das Gehäuse reinigen	63
Die Zubehöre und Werkzeuge reinigen	64
Reinigung in der Spülmaschine	65
Aufbewahrung	66
Entsorgungshinweise	67
Information und Service	67
Gewährleistung/Garantie	68

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: **info@gastroback.de**

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Ihre neue **DESIGN KÜCHENMASCHINE ADVANCED DIGITAL** bietet Ihnen einige ungewöhnliche Fähigkeiten. Der leistungsstarke, elektronisch gesteuerte Motor hält die eingestellte Geschwindigkeit unabhängig von der Belastung zuverlässig ein. Die intelligente Steuerung verhindert dabei ein ruckartiges Anlaufen. Spritzer und die Bildung von Staubwolken werden weitgehend vermieden. Beim Ausschalten hält das Rührwerk sofort an. Das spezielle Planetengetriebe des Rührwerkes sorgt für ein gleichmäßiges Rührergebnis: vom Rühren und Schlagen von weichen und flüssigen Nahrungsmitteln (Cocktail-Soßen, Sahne, Pfannkuchenteig, etc.), bis zum Kneten von sehr festem Teig (Brotteig, etc.).

Der zusätzlich mitgelieferte Fleischwolf mit vielfältigen Zubehören erweitert diese Maschine zu einem echten Universalgerät. Besonders Hobby-Köche und Veganer werden die Möglichkeit schätzen, Ihre eigenen Rezeptideen für ganz besondere Gerichte zu realisieren.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. So können Sie am schnellsten alle Vorteile Ihrer neuen Küchenmaschine nutzen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer **DESIGN KÜCHENMASCHINE ADVANCED DIGITAL**.

Ihre Gastroback GmbH



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit der Maschine geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen zur weiteren Verwendung gut auf. Geben Sie die Maschine nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Verwenden Sie die Maschine ausschließlich in der hier angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Führen Sie ausschließlich die Arbeiten an der Maschine durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Reparaturen und technische Wartung an der Maschine dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 2225-0.



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Die Maschine ist nur für den Hausgebrauch und den Betrieb in Innenräumen bestimmt. Verwenden und lagern Sie die Maschine nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Nicht für den Gebrauch in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. **Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehöre für die Maschine, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind.** Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebes brechen, sich verformen, auslaufen und zur Überhitzung führen sowie Personenschäden und Sachschäden durch bewegliche Bauteile, Feuer und elektrischen Schlag verursachen.
- Prüfen Sie die Maschine und alle Bauteile regelmäßig auf Beschädigungen. Niemals die Maschine verwenden, wenn die Maschine oder Teile davon beschädigt sind (Beispiel: gebrochene oder verformte Rührwerkzeuge), übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Kurzschluss oder ins Gehäuse eingedrungene Flüssigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Besonders die

Rührwerkzeuge können durch übermäßige Belastungen (Beispiel: Unachtsamkeit bei der Handhabung, zu starke Beanspruchung) verbogen werden oder brechen. Schalten Sie die Maschine dann sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ersetzen Sie beschädigte Werkzeuge und/oder lassen Sie die Maschine in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, die Maschine selbst zu öffnen oder zu reparieren. Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Stellen Sie die Maschine nicht auf geneigten Unterlagen ab, auf denen sie kippen oder umfallen könnte. Betreiben Sie die Maschine nicht in der Nähe von empfindlichen Gegenständen, um Schäden durch Spritzer zu vermeiden. Rechnen Sie immer damit, dass die Maschine sich während des Betriebes aufgrund von Vibrationen über die Arbeitsfläche bewegt. Niemals die Maschine an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Auf jeder Seite und über der Maschine sollten mindestens 50 cm Platz bleiben, um ungehindert arbeiten zu können. Die Bedienelemente und der Netzstecker müssen immer frei zugänglich sein. Stellen Sie die Maschine zum Betrieb nicht auf eine Spüle. **Stellen Sie die Maschine niemals auf empfindlichen Oberflächen ab** (Beispiel: empfindliche Möbel). Die Saugnäpfe am Standfuß könnten auf empfindlichen Oberflächen Abdrücke hinterlassen, die sich nur schwer oder gar nicht entfernen lassen.

- Legen Sie während des Betriebes keine Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf die Maschine, um Personen- und Sachschäden durch bewegliche Bauteile, Überhitzung, Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Niemals die Maschine, Bauteile oder Zubehöre der Maschine in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) bringen. Setzen Sie die Maschine keinem direkten Sonnenlicht aus. Niemals die Teile der Maschine in einem Mikrowellenofen erhitzen. Verarbeiten Sie keine heißen oder gefrorenen Lebensmittel mit der Maschine. Dampf und/oder Kondenswasser könnten die Maschine beschädigen. Wenn sich Kondenswasser am Gehäuse gebildet hat, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und trocknen Sie die Maschine. Verarbeiten Sie keine zu harten Lebensmittel mit der Maschine. Entfernen Sie alle ungenieß-

baren und/oder besonders harten Teile vor der Verarbeitung (Beispiel: Knochen, Stiele, Kerne), um die Maschine oder die Bauteile nicht zu beschädigen. Verarbeiten Sie nur Lebensmittel, die für den Verzehr geeignet sind.

- Die Maschine kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Maschine angeleitet wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen und beachten. **Niemals Kinder mit der Maschine, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Die Reinigung darf nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Bewahren Sie die Maschine immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für **kleine Kinder unzugänglichen Ort** auf. Niemals die Maschine oder ihre Bauteile/Werkzeuge unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals die Maschine unbeaufsichtigt lassen, wenn sie an die Stromversorgung angeschlossen ist. Schalten Sie den Motor immer zuerst aus (Regler drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Maschine nicht benutzen, die Maschine bewegen oder reinigen wollen, oder wenn Sie Bauteile und Zubehör ein- oder ausbauen oder den Rührarm anheben wollen. Schließen Sie die Maschine erst an die Stromversorgung an, nachdem Sie die Maschine vollständig und richtig nach der Anleitung in diesem Heft zusammengesetzt haben: Rührarm, Rührschüssel und die verwendeten Werkzeuge müssen in der richtigen Position an der Maschine eingearbeitet sein, um Schäden durch bewegliche Bauteile zu vermeiden. **Versuchen Sie niemals, die Teile verschiedener Werkzeugsätze zu kombinieren. Verwenden Sie immer nur einen einzelnen zusammengehörigen Werkzeugsatz.** Wenden Sie bei der Arbeit mit der Maschine keine Gewalt an. Bringen Sie den Rührarm immer in die waagerechte Betriebsposition, wenn Sie die Maschine bewegen und/oder nicht benutzen. Verarbeiten Sie nicht mehr als 1500g Mehl mit ca. 900ml Flüssigkeit mit dieser Maschine. Lassen Sie die Maschine nicht länger als 10 Minuten kontinuierlich arbeiten. Wenn in Ihrem Rezept längere Rührzeiten oder größere Mengen angegeben

sind, dann arbeiten Sie in Portionen und lassen Sie die Maschine nach jeweils 10 Minuten Betriebszeit für mindestens 5 Minuten ruhen, um eine Überhitzung und Überlastung des Motors zu vermeiden.

- Niemals die Maschine am Rührarm, an der Rührschüssel, am installierten Fleischwolf, an den Rührwerkzeugen oder am Netzkabel fassen, um sie zu bewegen oder zu tragen. Fassen Sie die Maschine immer nur vorn und hinten am Standfuß an, wenn Sie die Maschine bewegen wollen.
- Verwenden Sie die Maschine ausschließlich für essbare Lebensmittel. **Niemals alkoholhaltige Lebensmittel oder lösemittelhaltige Flüssigkeiten (Beispiel: Lacke und Farben) mit der Maschine bearbeiten! Die Dämpfe von Alkohol oder Lösemitteln könnten sich am Motor der Maschine entzünden und explodieren!**
- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Bauteilen und Zubehör der Maschine eintrocknen.
- Niemals die Maschine sowie die Bauteile und Zubehör mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Reinigungsmitteln (Desinfektionsmittel, Bleiche) reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit der Maschine oder zum Reinigen verwenden. Niemals bei der Bedienung und Reinigung der Maschine Gewalt anwenden. Beachten Sie unbedingt die Hinweise im Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘, bevor Sie Teile der Maschine in der Spülmaschine reinigen.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

Stellen Sie die Maschine in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie die Maschine dort direkt an. Die Maschine darf nur an die korrekt abgesicherte Schuko-Wandsteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220 - 240V, 50/60Hz; abgesichert für mindestens 8 A) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Außerdem sollte ein Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) mit einem Auslösestrom von höchstens 30mA installiert sein. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Elektriker.

- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir die Maschine nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie die Maschine im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Tischsteckdosen oder externe Zeitschaltuhren.
- Niemals am Kabel ziehen oder reißen. Das Kabel nicht knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Die Kontakte am Netzstecker müssen immer blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen aufweisen. Die Kabelisolierung darf nicht gebrochen oder abgenutzt sein. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt. Fassen Sie immer am Gehäuse des Netzsteckers **an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Niemals die Maschine oder die daran installierten Werkzeuge mit nassen Händen anfassen, wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist.**
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen, beweglichen Teilen und scharfen Kanten fern und stellen Sie die Maschine nicht auf ein Netzkabel. Sollte das Netzkabel während des Betriebes heiß werden oder vermutlich beschädigt sein, dann muss es durch eine Fachwerkstatt ersetzt werden. Niemals das Netzkabel reparieren!
- Schalten Sie die Maschine aus (Regler drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen oder einbauen. Niemals die Maschine unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Niemals Maschine, Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten oder Kondenswasser sofort ab. Niemals die Maschine betreiben, wenn sich Flüssigkeiten auf der Maschine befinden oder in das Innere der Maschine eingedrungen sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Brand und eine Beschädigung der Maschine zu vermeiden. **Fassen Sie die Maschine nicht an, wenn die Maschine feucht geworden ist, sondern ziehen Sie sofort den Netz-**

stecker aus der Steckdose, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Schäden an der Maschine zu vermeiden. Reinigen und trocknen Sie danach die Maschine (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Lassen Sie die Maschine im Zweifelsfall durch eine Fachwerkstatt überprüfen. **Niemals flüssige oder sehr feuchte Lebensmittel** (Beispiel: dünnflüssiger Teig, frisches Obst) **mit dem Fleischwolf verarbeiten.** Andernfalls können Flüssigkeiten in die Fleischwolf-Kupplung der Maschine laufen und zu einer Gefährdung durch Elektrizität führen.



BEWEGLICHE BAUTEILE – VERLETZUNGSGEFAHR

- Wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist: Niemals bei installiertem Rührwerkzeug oder installiertem Fleischwolf irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Haare, Hände, Kleidungsstücke, Tücher oder Kochbesteck) in die Rührschüssel oder den Füllschacht des Fleischwolfes halten oder in die Nähe der Rührwerkzeuge bringen. Schalten Sie die Maschine immer zuerst aus (den Regler drücken) und **ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Teile einbauen oder abnehmen oder die Maschine bewegen oder reinigen.** Niemals in die Fleischwolf-Kupplung im Rührarm greifen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Die Klingen am Messerkreuz sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden, wenn Sie mit dem Messerkreuz hantieren.
- Halten Sie niemals Ihr Gesicht über den Füllschacht des Fleischwolfes, wenn der Motor läuft. Sollten Sie beim Vorbereiten der Zutaten Reste von Knochen oder anderen harten Bestandteilen (Stiele, harte Kerne) übersehen haben, dann könnten Splitter herauspringen. Niemals im Füllschacht stochern! Niemals die Nahrungsmittel mit den Händen oder irgendwelchen Fremdkörpern in den Füllschacht drücken. Verwenden Sie immer nur den Stopfer, um die Lebensmittel im Füllschacht nach unten zu drücken. Niemals die Maschine ohne die Rührschüssel betreiben. Das gilt auch, wenn Sie mit dem Fleischwolf arbeiten. Setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel, wann immer das möglich ist.
- **Niemals die Maschine unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich ist.**

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 40977 Design Küchenmaschine Advanced Digital
Stromversorgung:	220-230 V, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	600 W
Länge des Netzkabels:	ca. 115 cm
Gewicht: (inkl. Edelstahl-Rührschüssel)	ca. 8 kg
Abmessungen: (inkl. Edelstahl-Rührschüssel)	ca. 230 mm x 360 mm x 365 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen der Rührschüssel:	max. 5 Liter max. 1,5 kg Mehl + 900 ml Flüssigkeit
Maximale Betriebszeit:	Kontinuierlicher Betrieb: max. 10 Minuten Pausen: mindestens 5 Minuten
Prüfzeichen:	  

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.



IHRE NEUE KÜCHENMASCHINE KENNENLERNEN



- 1 **RÜHRARM** – Enthält das Rührwerk mit 2 Antriebswellen und die Kupplung mit dem Antrieb des Fleischwolfes.
- 2 **FLEISCHWOLF-KUPPLUNG MIT ENTRIEGELUNGSKNOPF** – Hier schließen Sie das Fleischwolfgehäuse an.
- 3 **TRANSPARENTER SPRITZSCHUTZ** – mit Einfüllöffnung
- 4 **RÜHRWERK** – mit 2 Antriebswellen
- 5 **BELEUCHTUNG DER RÜHRSCHÜSSEL**
- 6 **ENTRIEGELUNGSKNOPF DES RÜHRARMGELENKS**
- 7 **GESCHWINDIGKEITSANZEIGE** – Zeigt die gewählte Geschwindigkeit an - „00“ (aus) und „01“ bis „12“.
- 8 **REGLER** – Zum Ein- und Ausschalten, Pause-Funktion aktivieren und Geschwindigkeit wählen.
- 9 **5-LITER-RÜHRSCHÜSSEL** – aus Edelstahl oder Keramik
- 10 **ZEITANZEIGE**
- 11 **STANDFUSS MIT SAUGNÄPFE** – Für einen sicheren und festen Stand auf glatten Oberflächen.

RÜHRWERKZEUGE



KNEITHAKEN & KNETSCHAUFEL
Zum Rühren und Kneten von schwerem Teig



RÜHRHAKEN MIT ABSTREIFLIPPE
Zum cremig schlagen von Butter und Zucker, mixen und Unterheben von geschlagenem Eiweiß.



SCHNEEBEISEN
Zum Schlagen dünnflüssiger Zutaten.

FLEISCHWOLF - AUFSATZ



FLEISCHWOLFGEHÄUSE MIT FÜLLSCHACHT
Wird in der Fleischwolf-Kupplung am Rührarm installiert.



3 LOCHSCHEIBEN AUS STAHL
Wird in der Fleischwolf-Kupplung am Rührarm installiert.

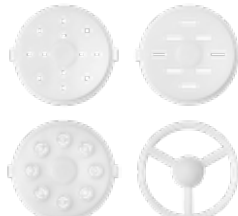
WERKZEUGE ZUR HERSTELLUNG VON KEBAB, WURST, PASTA UND SPRITZGEBÄCK



KEBAB - WERKZEUGE
Zur Herstellung von Fleischtaschen.



WURST - WERKZEUGE
Wurstadapter und Wursttrichter zur Herstellung von Würsten.



PASTA - WERKZEUGE
Pasta-Scheiben zum Formen von Nudelteig



GEBÄCK-ADAPTER
Metallblende und Lochmaske

EIGENSCHAFTEN IHRER NEUEN KÜCHENMASCHINE

Mit der **DESIGN KÜCHENMASCHINE ADVANCED DIGITAL** erhalten Sie eine besonders leise, vielseitige Maschine, die durch das mitgelieferte Fleischwolf-Zubehör zahlreiche zusätzliche Möglichkeiten bietet.

INTELLIGENT GESTEUERTER MOTOR

Der leistungsstarke Motor wird durch eine eigene Elektronik gesteuert, die nicht nur die Verwendung zuverlässiger und sicherer macht, sondern auch die Lebensdauer der Maschine erhöht. Beim Einschalten wird die Geschwindigkeit langsam bis zur eingestellten Geschwindigkeit hoch geregelt. Dadurch werden Spritzer und die Bildung von Staubwolken (Beispiel: Mehlstaub) in der Rührschüssel weitgehend vermieden. Die Lebensdauer von Motor und Getriebe wird erhöht.

- Durch die integrierte Motorbremse bleibt der Motor beim Ausschalten sofort stehen – ohne gefährliches Nachlaufen.
- Die elektronische Steuerung hält die eingestellte Geschwindigkeit des Motors unabhängig von der Beschaffenheit der Zutaten und der Belastung immer konstant – auch wenn die Maschine sehr zähe und feste Zutaten (Beispiel: Brotteig) verarbeitet. Dadurch erhalten Sie immer ein zuverlässiges und gleichmäßiges Rührergebnis.
- 12 verschiedene Geschwindigkeiten ermöglichen eine genaue Feineinstellung, um immer die gewünschten Ergebnisse zu erhalten.

GERÄUSCHARMES RÜHRWERK

Das sehr robuste Planetengetriebe aus Sinter-Metall bewegt das große Rührwerkzeug innerhalb der Rührschüssel entgegengesetzt zum Drehsinn des Rührwerkzeugs. Die Zutaten werden besonders sorgfältig durchmischt und das Rührergebnis wird perfekt. Dabei arbeitet das Getriebe auffallend geräuscharm und effektiv und ist auch für die Verarbeitung sehr zäher Zutaten geeignet.

VOREINSTELLUNG DER BETRIEBSZEIT

Wenn Sie die erforderliche Rührzeit für Ihre Lebensmittel bereits kennen, dann können Sie die Betriebszeit entsprechend einstellen. Diese Funktion ist besonders hilfreich, wenn in Ihrem Rezept eine bestimmte Rührzeit angegeben ist. Die Betriebszeit lässt sich von 30 Sekunden bis 20 Minuten („00:30“ bis „20:00“) einstellen. Sobald der Motor startet wird die noch verbleibende Zeit bis zum Ablauf der Betriebszeit auf der Zeitanzeige als Countdown herunter gezählt.

WICHTIG - Wenn Sie große Mengen sehr zäher Zutaten (Beispiel: Brotteig) länger als 10 Minuten rühren wollen, dann machen Sie nach jeweils 10 Minuten eine Pause von mindestens 5 Minuten, um eine Überhitzung und Überlastung des Motors zu vermeiden (siehe auch: ‚Sicherheitseinrichtungen‘). Auch zur Einhaltung rechtzeitiger Pausen können Sie die Einstellung der Betriebszeit nutzen.

Die Maschine schaltet nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit automatisch den Motor ab und die Voreinstellungen erscheinen wieder auf den Anzeigefeldern (Geschwindigkeit „00“ und Betriebszeit „20:00“).

WICHTIG - Wenn Sie den Motor manuell anhalten (den Regler auf Null zurückdrehen), die Maschine ausschalten (Regler ca. 2 Sekunden gedrückt halten) und/oder den Rührarm anheben, dann wird die Betriebszeit wieder auf die Voreinstellung zurückgesetzt (20 Minuten). Falls Sie den Rührvorgang nur unterbrechen wollen ohne eine neue Betriebszeit einzustellen, sollten Sie die Pause-Funktion verwenden (siehe unten: ‚Pause-Funktion‘).

PAUSE-FUNKTION

Mit der Pause-Funktion können Sie den Motor und den Countdown der Betriebszeit jederzeit anhalten. Drücken Sie dazu einfach kurz auf den Regler. Der Motor bleibt sofort stehen und die aktuell gewählte Einstellung der Geschwindigkeit bleibt erhalten. Der Countdown der Betriebszeit bleibt bei der aktuellen Zeit stehen.

Nutzen Sie die Pause-Funktion, um Zutaten zuzugeben oder das Rührergebnis zu kontrollieren. Sobald Sie weiterarbeiten wollen, drücken Sie erneut kurz auf den Regler. Die Maschine läuft mit den vorhandenen Einstellungen für Geschwindigkeit und Betriebszeit weiter.

Alternativ können Sie den Rührvorgang vollständig abbrechen und die Betriebszeit auf „20:00“ (20 Minuten) zurücksetzen. Drehen Sie den Regler dazu zurück auf Null oder halten Sie den Regler ca. 2 Sekunden gedrückt bis der Signalton erklingt, um die Maschine ganz auszuschalten (siehe: ‚Nach der Verwendung / Die Maschine ausschalten‘).

WICHTIG - Wenn Sie den Rührarm in die obere Position anheben, dann wird die Maschine vollständig ausgeschaltet und damit auch die Pause-Funktion abgebrochen.

VERSCHIEDENE RÜHRWERKZEUGE

Die Maschine wird mit einer Reihe von verschiedenen Rührwerkzeugen geliefert, die für die verschiedenen Aufgaben optimal geeignet und auf die Form der Rührschüssel angepasst sind.

Durch die richtige Auswahl des Rührwerkzeugs können Sie ganz unterschiedliche Lebensmittel mit der Maschine verarbeiten. Achten Sie dabei darauf, dass Schneebesen und Rührhaken nur für dünnflüssige Lebensmittel bis mittelschwere Teigsorten geeignet sind. Rührhaken und Schneebesen können nur einzeln verwendet werden.

Verwenden Sie für die schweren Teigsorten (Beispiel: Hefeteig, Brotteig, Mürbeteig) bitte nur die Knetwerkzeuge (Kneithaken und Knetschaufel). Diese beiden Rührwerkzeuge können Sie einzeln oder zusammen verwenden. Durch das besondere Design der Knetwerkzeuge wird ein optimales Rührergebnis in vergleichsweise kurzer Zeit erreicht.

ZUSÄTZLICHE KUPPLUNG FÜR DAS FLEISCHWOLF-ZUBEHÖR

Am Rührarm ist eine zusätzliche Kupplung zum Anschluss des mitgelieferten Fleischwolfes integriert.

 **ACHTUNG** – Verwenden Sie das Rührwerk NICHT zusammen mit dem Fleischwolf, um den Motor nicht zu überlasten.

Der Fleischwolf wird mit zahlreichen Werkzeugen geliefert, durch die Sie die Maschine für zahlreiche Aufgaben nutzen können:

- Zerkleinern von Fleisch (Hackfleisch) und nicht zu hartem Gemüse: 3 Lochscheiben aus Stahl mit unterschiedlichen Lochgrößen ermöglichen es, die Beschaffenheit der Ergebnisse an Ihre Wünsche anzupassen.

WICHTIG - Die Zutaten dürfen nicht zu feucht sein, da enthaltenes Wasser bei der Verarbeitung ausgepresst wird. Hacken Sie die Zutaten im Zweifelsfall mit der Hand und mischen Sie diese Zutaten dann vor der Verarbeitung im Fleischwolf mit den trockenen Zutaten. Verwenden Sie für Gemüse-Bratlinge die grobe Lochscheibe.

- Mit dem Wurst-Zubehör stopfen Sie Würste.
- Verwenden Sie das Kebab-Zubehör für Kebab-Fleischtaschen und ähnliche Gerichte.
- Nudeln / Pasta: Pressen Sie den vorbereiteten Teig durch eine der 3 Lochscheiben aus Kunststoff, um Spaghetti und Suppennudeln, Makkaroni oder Bandnudeln (Tagliatelle) herzustellen.
- Das Gebäck-Zubehör bietet verschiedene Formen für Ihre Spritzgebäck-Kekse.

HINWEIS

Selbst hergestelltes Hackfleisch oder die Gemüsemischung für Bratlinge können Sie mit dem Rührwerk mit den weiteren Zutaten verrühren und anschließend wieder im Fleischwolf zu Würsten und Kebab verarbeiten. Auch den Teig für Nudeln / Pasta und Gebäck bereiten Sie mit dem Rührwerk vor. So erledigen Sie die gesamte Vorbereitung für Mahlzeiten und Backwerk mit dieser einen Maschine.

Weitere Hinweise finden Sie im folgenden Kapitel ‚Tipps für beste Ergebnisse‘.

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

Zu Ihrer Sicherheit und um Schäden beim Betrieb zu vermeiden, ist die Maschine mit verschiedenen Sicherheitsschaltungen versehen.

SICHERHEITSSTEUERUNG DES MOTORS

Ausschalten: Selbst beim Betrieb mit Höchstgeschwindigkeit („12“) hält der gebremste Motor sofort an.

Einschalten: Die Maschine erhöht die Geschwindigkeit des Motors nur langsam bis zur gewählten Einstellung. Auch wenn Sie den Motor mit der Pause-Funktion zwischendurch angehalten hatten, werden durch das allmähliche Anlaufen des Motors Spritzer vermieden. Sie müssen die eingestellte Geschwindigkeit deshalb nicht manuell hoch regeln. Sollte ein Problem beim Einschalten auftreten, dann können Sie rechtzeitig reagieren und den Motor wieder stoppen.

SICHERHEITSSCHALTER DES RÜHRARMS

Die Küchenmaschine ist mit einem Sicherheitsschalter ausgerüstet, der die Maschine vollständig ausschaltet, sobald der Rührarm angehoben wird. Die beiden Anzeigefelder werden dunkel. Wenn die Maschine dabei an die Stromversorgung angeschlossen ist, dann werden Sie bis zum Absenken des Rührarms in die Betriebsposition durch einen kurzen, wiederholten Signalton daran erinnert, dass die Maschine noch an die Stromversorgung angeschlossen ist.

WICHTIG - Alle Einstellungen gehen durch das Anheben des Rührarms verloren und die Maschine beginnt wieder mit den Voreinstellungen (Geschwindigkeit „00“ und Betriebszeit „20:00“).

Senken Sie den Rührarm zuerst in die untere Betriebsposition ab, wenn Sie die Maschine wieder einschalten wollen.

ÜBERLASTUNGSSCHUTZ

Die Küchenmaschine ist mit einem elektronischen Überlastungsschutz ausgestattet, die den Motor automatisch ausschaltet, wenn der Motor blockiert bzw. überlastet ist. Das kann passieren, wenn Sie zu viele Zutaten auf einmal verarbeiten oder zu große, harte Stücke das Rührwerkzeug oder den Fleischwolf blockieren. Wenn sich der Überlastungsschutz einschaltet, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie einige Zutaten aus der Rührschüssel und/oder beseitigen Sie das Hindernis. Warten Sie ca. 20 Minuten, bevor Sie weiterarbeiten.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Die Küchenmaschine ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn der Motor zu heiß wird schaltet sich die Maschine automatisch aus. Dieser Fall kann eintreten, wenn Sie länger als 10 Minuten sehr zähe, feste Lebensmittel verarbeiten, ohne rechtzeitig Pausen zu machen (nach 10 Minuten Betrieb jeweils 5 Minuten Pause). Wenn der Überhitzungsschutz anspricht, dann ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie ca. 20 Minuten, bis die Maschine abgekühlt ist. Danach können Sie die Maschine wieder in Betrieb nehmen.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

VERWENDUNG DER RÜHRWERKZEUGE

Die Maschine wird mit 4 Rührwerkzeugen geliefert.

Aufgabe	Rührwerkzeug, Geschwindigkeit, Menge
Mixen und Kneten von schwerem, zähem Teig: für Brot, Brötchen, Pizza, Focaccia, Hefekuchen, Mürbeteig und Pasta oder Nudeln.	Knethaken und/oder Knetschaufel, 1 - 3, max. 2 kg
Verrühren von Hackfleisch oder Gemüsemischungen mit den weiteren Zutaten für Hackbraten, Frikadellen, Bratlinge, Würste und Kebab.	
HINWEIS: Sie können die Knetwerkzeuge einzeln oder zusammen verwenden.	

Aufgabe	Rührwerkzeug, Geschwindigkeit, Menge
Unterschiedliche Rühraufgaben: dünnflüssiger Backteig, Glasuren, Zuckerguss, gewürzte Butter, Feingeback, Käsekuchen, Rührkuchen, Muffinteig und leichten Teig für Kuchen und Biskuit. Zum Aufschlagen von Butter und Zucker, Mascarpone, Frischkäse, saure Sahne. Mixen anhaftender Zutaten. Mittelschwere Teigsorten (Gebäck, Kuchen, Biskuit). Pürieren von gekochtem Gemüse. Schlagen, Mixen und Unterheben von Zutaten: Eischnee oder Mehl in einen Teig einrühren. Zutaten für Wurstfüllungen und Kebab mixen. HINWEIS: Nach dem Mixen können Sie dieses Rührwerkzeug auch zum Ausleeren der Rührschüssel verwenden.	Rührhaken, 3 - 4, max. 2 kg
Dünnflüssige Lebensmittel cremig und steif schlagen: zum Aufschlagen von Eiweiß, Sahne und ganzen Eiern, Pudding, für Pfannkuchenteig, Biskuitortentboden, Teig für Pasteten, schaumig geschlagene Desserts, Sahnertorten oder Baisers, Engelskuchen sowie Meringues (Butterkreme), Pavlova, Soßen und Dressings. HINWEIS: Damit Eischnee auch richtig steif wird, müssen Rührschüssel und Schneebesen zum Aufschlagen von Eiweiß trocken und fettfrei sein. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf „10“, sobald der Eischnee etwas fester wird. HINWEIS: Rührschüssel und Sahne müssen gut gekühlt werden, um gute Ergebnisse zu erhalten. Sobald die Sahne beginnt, steif zu werden, können Sie die Geschwindigkeit bis „12“ erhöhen. ACHTUNG: Rühren Sie mit dem Schneebesen keine zu festen Nahrungsmittel. Der Schneebesen kann dabei verbiegen oder brechen und die Maschine beschädigen.	Schneebesen, 5 - 6 oder 10 - 12, mindestens 200 ml, max. 1 Liter.
Geschlagenes Eiweiß oder geschlagene Sahne unterheben.	Rührhaken oder Schneebesen, 1 - 3, max. 1,5 kg
Unterheben fester Zutaten in zähen Teig: Schokoladenstückchen, Rosinen, kandierte Früchte, Nuss-Stückchen oder Ähnliches.	Knethaken oder Rührhaken, 1-3, max. 1,5 kg.

WEITERE TIPPS ZUR ARBEIT MIT DEM RÜHRWERK

- Arbeiten Sie nach Möglichkeit immer mit dem Spritzschutz. Sie vermeiden dadurch Mehlstaubwolken und Spritzer. Der mitgelieferte Spritzschutz ermöglicht die Zugabe von Zutaten durch die Einfüllöffnung. Wenn Sie Mehl in die Rührschüssel geben, dann verwenden Sie nur die Geschwindigkeiten 1-3, um die

Bildung von Mehlstaub zu vermeiden.

- Geben Sie die trockenen Zutaten und die flüssigen Zutaten in mehreren Arbeitsschritten abwechselnd hinzu und warten Sie nach jeder Zugabe, bis die Maschine den Teig wieder glatt gerührt hat.
- Die Maschine erhöht nach dem Einschalten des Motors die Geschwindigkeit nur langsam bis zur gewählten Einstellung. Trotzdem sollten Sie zuerst mit einer niedrigen Geschwindigkeit beginnen, bis sich die Zutaten etwas vermischt haben. Verwenden Sie zum Mixen von Flüssigkeiten keine zu hohen Geschwindigkeiten, um Spritzer zu vermeiden.
- Geben Sie flüssige Zutaten langsam zu und nicht direkt auf das Rührwerkzeug. Andernfalls sammelt sich die Flüssigkeit in der Mitte und es wird schwierig, ein gleichmäßiges Rührergebnis zu erhalten. Die Einfüllöffnung des Spritzschutzes hat die optimale Position für die Zugabe von Zutaten während des Rührens. Wenn Sie kleinere Mengen verarbeiten, dann sollten Sie die Küchenmaschine bei Bedarf zwischendurch immer wieder kurz anhalten und die Zutaten mit einem weichen Schaber (Beispiel: Gummizunge) vom Rand der Rührschüssel nach unten schieben. Für Hefeteig oder andere schwere Teigsorten nehmen Sie die Knetwerkzeuge (einzeln oder zusammen) und verarbeiten Sie die Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit (1 bis 3). Rührhaken oder Schneebesen könnten verbogen werden und die Maschine könnte bei höherer Geschwindigkeit überlastet und beschädigt werden.
- Wärmen Sie die Rührschüssel vor, wenn Sie Hefeteig darin verarbeiten. Zum Aufwärmen können Sie die Rührschüssel mit warmen Wasser ausspülen. Sollte der Hefeteig am Rührwerkzeug haften, dann kneten Sie den Teig so lange weiter bis er gleichmäßig und elastisch ist. **Achten Sie aber darauf, dass der Teig nicht bis zum Rührwerk hochsteigt.** Halten Sie die Maschine bei Bedarf an und schieben Sie den Teig mit einem Kochlöffel nach unten. **Verarbeiten Sie keine heißen Nahrungsmittel.** Dampf und Kondensation an der Maschine könnten die Maschine beschädigen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und trocknen Sie Kondenswasser am Gehäuse ab, bevor Sie weiter arbeiten. Fassen Sie die Maschine nicht an, wenn das Gehäuse feucht ist und der Stecker in der Steckdose steckt.
- Mixen Sie Backmischungen zuerst mit mittlerer Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit erst, wenn der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat. Beste Ergebnisse erhalten Sie nach den Anleitungen in den mitgelieferten Rezepten.
- Verwenden Sie den Knethaken, wenn Sie feste Zutaten zugeben und unterheben (Beispiel: Nüsse, Rosinen, Schokoladenstückchen oder getrocknete Früchte). Der Teig sollte für feste, schwere Zutaten nicht zu weich sein, da die festen Bestandteile sonst beim Backen im Teig nach unten sinken und sich am Boden der Backform sammeln.

- Stellen Sie zum Unterheben von Zutaten eine geringe Geschwindigkeit ein. Die Zutaten werden dadurch während des Rührens nicht zerkleinert und fallen nicht zusammen.
- Klebrige Zutaten (Beispiel: Orangeat) sollten Sie vor der Zugabe in Mehl wälzen.
- Schlagen Sie Eiweiß mit dem Schneebesen steif und achten Sie darauf, dass die Rührschüssel und der Schneebesen sauber und trocken sind. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur langsam bis zu einer höheren Einstellung (bis „10“) während der Eischnee allmählich fest wird. Kontrollieren Sie die Konsistenz des Eischnees kontinuierlich. Schlagen Sie Eischnee nicht zu lange, da Eischnee sich sonst unumkehrbar in feste und flüssige Bestandteile trennt.
- Spülen Sie Rührwerkzeug und Rührschüssel nach dem Schlagen von Eiern sofort mit kaltem Wasser ab. Wenn Sie heißes Wasser nehmen oder das Ei eintrocknet, dann gerinnt das Ei und haftet dadurch besonders fest an den Oberflächen.
- Zum Herstellen von Schlagsahne sollten Sie die Rührschüssel vorkühlen. Dazu können Sie die Rührschüssel mit Eiswasser ausspülen. Verwenden Sie gut gekühlte Schlagsahne und den Schneebesen. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit bis zum Maximum („12“) und kontrollieren Sie die Konsistenz der Sahne kontinuierlich. Die Schlagsahne ist steif, wenn sie beim Herausnehmen des Schneebesens Häubchen bildet. Schlagen Sie die Sahne nicht zu lange. Andernfalls trennen sich Fett und Molke und das Fett bildet Klumpen.

BESONDERE HINWEISE ZUR VERWENDUNG DES RÜHRHAKENS

Durch schlechte Rührergebnisse kann der Teig beim Backen zusammenfallen, eine ungleichmäßige, grobe Beschaffenheit erhalten, große Löcher bilden oder gar nicht erst aufgehen. Das spezielle Design des Rührhakens sorgt für ein besonders gleichmäßiges Rührergebnis.

Sie können den Rührhaken für zahlreiche Aufgaben verwenden. Besonders für größere Mengen können längere Rührzeiten notwendig werden. Sie sollten den Rührhaken allerdings nicht zum Schlagen von Eiweiß und Sahne verwenden. Dafür ist der Schneebesen besser geeignet.

WICHTIG - Verwenden Sie den Rührhaken nicht zum Rühren von schwerem Teig (Brot, Pizza, etc.) oder zum Stampfen von Kartoffeln.

Wenn Sie Butter oder Frischkäse verarbeiten wollen, dann wärmen Sie diese Zutaten zunächst auf Raumtemperatur auf, damit sie weich sind. Geben Sie solche Zutaten in kleinen Würfeln oder Flocken in die Rührschüssel.

VERWENDUNG DES FLEISCHWOLFES

- Schützen Sie das Rührwerk während der Arbeit mit dem Fleischwolf vor unbeabsichtigter Berührung. Installieren Sie dazu die Rührschüssel und den Spritzschutz. Verarbeiten Sie keine verdorbenen oder zu lange gelagerten Lebensmittel. Hackfleisch ist auch im Kühlschrank nur kurze Zeit haltbar. Fleisch sollten Sie deshalb nur ganz frisch verwenden und direkt vor dem Verzehr oder dem Garen verarbeiten.
- Verarbeiten Sie keine zu harten, faserigen oder zu großen Stücke (Beispiel: Knochen, Knorpel, dicke Sehnen, harte Kerne, Nüsse, holzige Stiele, harte Schalen, usw.). Entfernen Sie unbedingt alle ungenießbaren Teile vor der Verarbeitung.
- Geben Sie Zwiebeln, Kräuter und fein gemahlene Gewürze nach Möglichkeit schon bei der ersten Verarbeitung im Fleischwolf dazu. Sie erhalten so eine bessere Durchmischung. Mahlen oder zerdrücken Sie harte Gewürze vor der Verarbeitung (Beispiel: Pfeffer, Muskat und andere).
- Dünsten Sie Zwiebeln vor der Verarbeitung mit dem Fleischwolf, bis sie glasig sind. Sie sind so aromatischer und leichter bekömmlich. Kochen Sie harte Lebensmittel (Beispiel: Karotten, Kartoffeln) vor der Verarbeitung weich. Schneiden Sie feste Lebensmittel in ausreichend kleine Stücke, die ohne Mühe in den Füllschacht passen (ca. 2 x 2 x 6 cm). Schneiden Sie härtere Stücke in höchstens 1 cm große Würfel. Wählen Sie für die Arbeit mit dem Fleischwolf eine Geschwindigkeit zwischen 9 und 12. Warten Sie, bis der Motor die eingestellte Geschwindigkeit erreicht hat, bevor Sie Ihre Lebensmittel in den Füllschacht füllen.
- Wenn Sie größere Mengen verarbeiten wollen, dann bereiten Sie die Nahrungsmittel am besten in mehreren Portionen vor, die Sie jeweils in maximal 10 Minuten mit dem Fleischwolf verarbeiten können. Schalten Sie die Maschine nach jeder Portion mindestens 5 Minuten aus, während Sie die nächste Portion vorbereiten. Dann kann der Motor in dieser Zeit abkühlen.
- Wenn der Motor hörbar langsam arbeitet und/oder stecken bleibt, dann schalten Sie die Maschine sofort aus und entfernen Sie das Hindernis (siehe: „Mit dem Fleischwolf arbeiten / Verstopfungen beseitigen“). Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke.
- Arbeiten Sie nicht zu schnell. Drücken Sie die Lebensmittel nur dann mit dem Stopfer nach unten, wenn sie sich im Füllschacht verkeilen oder durch die Schnecke nicht transportiert werden. Drücken Sie dabei nicht zu fest auf den Stopfer.
- Beginnen Sie mit der groben oder mittleren Lochscheibe. Wenn Sie ein sehr feinkörniges Ergebnis wünschen (Beispiel: für Würste), dann verwenden Sie für einen zweiten Durchgang die feine Lochscheibe.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG – Niemals kleine Kinder mit der Maschine, ihren Teilen und Zubehören oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Niemals die Maschine am Rührarm, den Rührwerkzeugen, der Rührschüssel, dem Netzkabel oder dem installierten Fleischwolf halten, wenn Sie die Maschine bewegen. Die Maschine ist sehr schwer. Fassen Sie die Maschine immer vorn und hinten am Standfuß an, um die Maschine zu bewegen.

1. Nehmen Sie die Maschine und alle Teile vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, Preisschilder und Werbematerialien (Aufkleber und Schilder). Entfernen Sie aber nicht die Warnsymbole auf der Maschine oder das Typenschild.
2. Reinigen Sie die Maschine und die Zubehöre nach der Anleitung in Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘.

HINWEIS

Wenn Sie die Maschine das erste Mal benutzen, dann bemerken Sie eventuell einen leichten Geruch des Motors. Das ist normal und völlig harmlos.

VORBEREITUNGEN

⚠️ WARNUNG – Achten Sie darauf, dass die Maschine jederzeit für kleine Kinder unzugänglich ist! Achten Sie während des Betriebes darauf, dass niemand die Maschine am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Stellen Sie die Maschine nur auf eine ausreichend feste, stabile und waagerechte Arbeitsfläche in einem Abstand von mindestens 50 cm zum Rand der Arbeitsfläche und zu anderen Gegenständen. Die Maschine darf nicht wackeln, kippen oder schräg stehen. Rechnen Sie damit, dass sich die Maschine während des Betriebes durch Vibrationen über die Arbeitsfläche bewegt. Stellen Sie die Maschine niemals an die Kante der Arbeitsfläche.

Stellen Sie die Maschine nicht auf empfindlichen Oberflächen ab (Beispiel: wertvolle Möbel). Andernfalls können die Saugnäpfe am Standfuß Abdrücke hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht entfernt werden können. Versuchen Sie nicht, die Maschine über die Arbeitsfläche zu zerren. Dadurch könnten die Saugnäpfe beschädigt werden.

Niemals die Maschine ohne die Rührschüssel betreiben. Das gilt auch, wenn Sie mit dem Fleischwolf arbeiten. Setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel, wann immer das möglich ist. Dadurch werden die beweglichen Teile des Rührwerks vor unbeabsichtigter Berührung geschützt.

Halten Sie niemals Ihre Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Kochlöffel, Bürsten) an die installierten beweglichen Teile, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Verwenden Sie nur Zubehöre mit der Maschine, die vom Hersteller dafür empfohlen werden.

Schalten Sie die Maschine immer zuerst aus (Regler drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Zubehöre anbauen oder den Rührarm entriegeln und anheben. Verarbeiten Sie keine zu heißen Nahrungsmittel. Dampf und Kondenswasser an der Maschine könnten die Maschine beschädigen. Niemals die Maschine mit den Händen anfassen, wenn die Maschine feucht geworden ist. Ziehen Sie stattdessen sofort den Netzstecker aus der Steckdose und trocknen Sie Feuchtigkeit am Gehäuse sofort ab. Die Küchenmaschine dient ausschließlich zum Verarbeiten von essbaren Lebensmitteln. Füllen Sie niemals andere Substanzen in die Rührschüssel oder den Fleischwolf. **Die Maschine ist NICHT für die Verarbeitung von stark alkoholischen Lebensmitteln geeignet. Explosionsgefahr!**

DIE MASCHINE FÜR DEN BETRIEB VORBEREITEN

⚠️ ACHTUNG – Achten Sie beim Bewegen des Rührarms immer darauf, dass Sie Ihre Hände nicht in das Gelenk des Rührarms (zwischen Rührarm und Rührersäule) halten. Andernfalls könnten Sie sich die Hand einklemmen. Der Rührarm ist sehr schwer und könnte unbeabsichtigt nach unten kippen, wenn er nicht eingerastet ist. Halten Sie den Rührarm vorn gut fest, wenn Sie ihn entriegelt haben und anheben oder absenken. Vergewissern Sie sich, dass der Rührarm richtig eingerastet ist, bevor Sie die Rührwerkzeuge abnehmen oder anbauen oder die Maschine an die Stromversorgung anschließen.

WICHTIG - Der Rührarm muss immer in der waagerechten Betriebsposition eingerastet sein, wenn Sie die Maschine bewegen. Wenn Sie die Maschine bewegen wollen, dann denken Sie bitte daran, dass die Maschine sehr schwer ist und die Saugnäpfe an den Füßen die Maschine auf der Stellfläche fixieren (siehe: ‚Aufbewahrung‘).

1. Fassen Sie die Küchenmaschine vorn und hinten am Standfuß und stellen Sie die Küchenmaschine auf eine geeignete Arbeitsfläche (siehe: ‚Sicherheitshinweise‘).
2. Fassen Sie den Rührarm mit der linken Hand vorn an und halten Sie mit der rechten Hand den Entriegelungsknopf gedrückt. Kippen Sie dabei den Rührarm nach oben. Achten Sie darauf, Ihre Finger nicht in das Gelenk des Rührarms zu halten. Der Rührarm muss in der oberen Position sicher einrasten, bevor Sie den Rührarm loslassen.

WICHTIG - Betreiben Sie die Maschine nie ohne die Rührschüssel. Das gilt auch, wenn Sie den Fleischwolf verwenden wollen. **Nur wenn Sie mit dem Rührwerk arbeiten wollen:** Füllen Sie die Lebensmittel nach Ihrem Rezept in die Rührschüssel ein. Weitere Zutaten können Sie während des Betriebes durch die Einfüllöffnung des Spritzschutzes in die Rührschüssel geben.

4. Setzen Sie die Rührschüssel in die Mulde im Standfuß der Maschine. Die MAX-Markierung sollte dabei hinten liegen, damit Sie die MAX-Markierung gut sehen können, wenn Sie vor der Maschine stehen. Drehen Sie die Rührschüssel bei Bedarf etwas hin und her, bis die Rührschüssel ganz nach unten gleitet. Drehen Sie die Rührschüssel dann bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, um die Rührschüssel auf dem Standfuß zu verriegeln.
5. Halten Sie den Rührarm mit der linken Hand vorn fest. Halten Sie die Entriegelungstaste gedrückt, während Sie den Rührarm langsam in die untere Betriebsposition absenken. **Nur wenn Sie mit dem Fleischwolf arbeiten wollen:** Setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel. Dadurch ist das Rührwerk gegen unbeabsichtigte Berührung geschützt. Ziehen Sie bei Bedarf das Netzkabel aus dem Kabelfach. Das Netzkabel ist etwa 1 m lang und darf beim Betrieb der Maschine keine Schlaufen im Kabelfach bilden.

MIT DEM RÜHRWERK ARBEITEN

⚠️ WARNUNG – Fassen Sie niemals bei eingeschalteter Maschine in die Rührschüssel und halten Sie keine Gegenstände in die Rührschüssel oder an die Rührwerkzeuge. Schalten Sie den Motor immer zuerst aus (Regler drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Rührwerkzeug anfassen, Rührwerkzeuge montieren oder demontieren oder irgendwelche Fremdkörper daran halten oder den Rührarm anheben. Füllen Sie niemals mehr als 1,5 kg Mehl plus ca. 900 ml Wasser in die Rührschüssel. Lassen Sie die Maschine max. 10 Minuten kontinuierlich arbeiten. Wenn in Ihrem Rezept höhere Mengen oder längere Rührzeiten angegeben sind, dann arbeiten Sie in Portionen und machen Sie nach jeweils 10 Minuten eine Pause von 5 Minuten, um eine Überhitzung und Überlastung des Motors zu vermeiden.

Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Kochbesteck) in der Rührschüssel liegen und bringen Sie den Rührarm in die untere Betriebsposition, bevor Sie die Maschine an die Stromversorgung anschließen.

WICHTIG - Betreiben Sie das Rührwerk nicht zusammen mit dem Fleischwolf, um den Motor nicht zu überlasten.

DAS RÜHRWERKZEUG ABNEHMEN ODER EINBAUEN

Das Rührwerkzeug hat oben am Schaft eine Öffnung mit einer Führungsrille. Aus dem Rührarm ragen unten zwei Antriebswellen mit je einem Führungsstift zur Verriegelung des Rührwerkzeuges mit dem Rührwerk. Alle Rührwerkzeuge der Maschine können nach Belieben auf einer der beiden Antriebswellen des Rührwerks installiert werden. Den Schneebesen und den Rührhaken können Sie nur einzeln verwenden. Die Knetwerkzeuge (Knetschaufel und Knethaken) können Sie einzeln oder zusammen installieren. Auch in diesem Fall gibt es keinen Unterschied zwischen den beiden Antriebswellen.

HINWEIS

Das Rührwerk könnte in einer ungünstigen Position stehen bleiben, so dass es nicht möglich ist, das zweite Knetwerkzeug zu installieren. Installieren Sie die beiden Knetwerkzeuge in diesem Fall einfach an der jeweils anderen Antriebswelle.

⚠️ ACHTUNG – Versuchen Sie niemals, den Schneebesen oder den Rührhaken zusammen mit einem der anderen Werkzeuge zu installieren! Dadurch könnten das Rührwerk und das Rührwerkzeug beschädigt werden. Lassen Sie den Rührarm nicht in die untere Betriebsposition herunterfallen. Halten Sie den Rührarm beim Absenken immer mit einer Hand vorn fest. **Achten Sie dabei unbedingt darauf, die Hände nicht in das Gelenk zwischen dem Rührarm und der hinteren Rührersäule der Maschine zu halten, um Ihre Hände nicht einzuklemmen.**

WICHTIG - Vergewissern Sie sich vor dem Einbau der Rührwerkzeuge immer, dass die Mulde oben im Schaft des Rührwerkzeuges absolut sauber und trocken ist. Andernfalls könnte die Halterung der Antriebswelle beschädigt oder verschmutzt werden.

HINWEIS

Heben Sie den Rührarm zum Einsetzen oder Abnehmen des Rührwerkzeuges immer in die obere Position.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine von der Stromversorgung getrennt ist. Heben Sie dann den Rührarm in die obere Position an (siehe: ‚Vorbereitungen‘).
2. **Ein installiertes Rührwerkzeug abnehmen:** Halten Sie den Rührarm mit einer Hand oben fest. Schieben Sie dabei das Rührwerkzeug gegen die Spannung der Feder an der Antriebswelle ganz nach oben und drehen Sie das Rührwerkzeug im Uhrzeigersinn (nach rechts), um das Rührwerkzeug zu entriegeln. Ziehen Sie das Rührwerkzeug dann von der Antriebswelle ab (siehe: ‚Nach der Verwendung / Das Rührwerkzeug abnehmen‘).

3. **Ein Rührwerkzeug einbauen:** Halten Sie den Rührarm mit einer Hand oben fest. Schieben Sie den Schaft des Rührwerkzeuges über die Antriebswelle des Rührarmes gegen die Spannung der Feder ganz nach oben. Drehen Sie das Rührwerkzeug dazu bei Bedarf, bis Sie das Rührwerkzeug auf die Antriebswelle schieben können. Der Führungsstift an der Antriebswelle muss dabei in die Führungsrille im Rührwerkzeug gleiten. Drehen Sie das Rührwerkzeug bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Vergewissern Sie sich, dass das Rührwerkzeug fest auf der Antriebswelle sitzt und nicht herunter fallen kann.
4. Nach der Installation der Rührwerkzeuge halten Sie den Rührarm mit der linken Hand vorn fest, während Sie mit der rechten Hand den Entriegelungsknopf drücken. **Achten Sie dabei darauf, die Finger nicht in das Gelenk zwischen Rührarm und Rührersäule zu halten.** Senken den Rührarm langsam nach unten ab, bis der Rührarm in der unteren Betriebsposition verriegelt ist.
5. Nach dem Einbau des Rührwerkzeuges können Sie den ringförmigen Spritzschutz auf die Rührschüssel setzen. Schieben Sie den Spritzschutz einfach auf den Rand der Rührschüssel und drücken Sie den Spritzschutz am Rand ohne Gewaltanwendung vorsichtig auf die Rührschüssel. Dadurch rastet der Spritzschutz auf der Rührschüssel ein.

HINWEIS

Sie können den Spritzschutz auf der Rührschüssel in nahezu jede beliebige Position drehen. Dadurch müssen Sie den Spritzschutz bei der Zugabe weiterer Zutaten nicht abnehmen. Zutaten, die zu groß für die Einfüllöffnung sind, sollten Sie vor der Verarbeitung in kleinere Stücke schneiden (Beispiel: gekochte Kartoffeln für Kartoffelpüree).

DIE LEBENSMITTEL VERARBEITEN

HINWEIS

Sie sollten möglichst immer den mitgelieferten Spritzschutz verwenden, damit beim Rühren keine Spritzer und Staubwolken von pulvrigen Zutaten aus der Rührschüssel kommen. Drehen Sie die Einfüllöffnung in die gewünschte Position. Flüssige Zutaten, Pulver und kleinere Stücke können Sie durch die Einfüllöffnung einfüllen. Mehl sollten Sie in Portionen in die Rührschüssel geben und eine niedrige Geschwindigkeit (1-2) einstellen, bis die einzelnen Portionen eingerührt sind. Dadurch vermeiden Sie die Bildung von Mehlstaub.

1. Bereiten Sie die Maschine zum Betrieb vor (siehe: ‚Vorbereitungen‘ und ‚Mit dem Rührwerk arbeiten‘). Vergewissern Sie sich, dass der Rührarm in der horizontalen Betriebsposition eingerastet ist.

2. Schließen Sie die Maschine an eine Wandsteckdose einer geeigneten Stromversorgung an (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte‘). Die Anzeigefelder für die Geschwindigkeit und die Betriebszeit leuchten auf und zeigen Striche an. Ein akustisches Signal ertönt. Die Küchenmaschine ist nun betriebsbereit (Standby-Modus).

⚠️ WARNUNG – Niemals die Hände oder irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Teigschaber) in die Rührschüssel oder an das Rührwerkzeug halten, wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist. Schalten Sie den Motor immer zuerst aus (Regler drücken), bevor Sie den Inhalt der Rührschüssel von Hand nach unten schieben.

3. Drücken Sie etwa 2 Sekunden lang auf den Regler, um die Maschine einzuschalten. Ein Signalton erklingt und die Beleuchtung der Rührschüssel leuchtet auf. Auf der Geschwindigkeitsanzeige blinkt „00“ und die Zeitanzeige zeigt „20:00“ (20 Minuten) an.

HINWEIS

Beginnen Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit (1 oder 2), bis die Zutaten ausreichend vermischt sind, um zu verhindern, dass flüssige Zutaten aus der Rührschüssel spritzen und/oder Pulver (Beispiel: Mehl) Staubwolken bilden. Die Maschine unterstützt Sie dabei, durch die intelligente Motorsteuerung: der Motor beschleunigt nur allmählich bis zur eingestellten Geschwindigkeit. Warten Sie bei der Wahl der Geschwindigkeit deshalb immer ein paar Sekunden, bis die eingestellte Geschwindigkeit erreicht ist.

WICHTIG - Der Raclette-Boden verfügt über keine eigenen Heizelemente!

4. Wenn Sie die erforderliche Rührzeit bereits kennen, dann können Sie diese Zeit mit den Pfeiltasten links neben der Zeitanzeige einstellen. Die Maschine beendet den Rührvorgang dann automatisch, sobald die eingestellte Rührzeit abgelaufen ist (siehe: ‚Betriebszeituhr und Pause-Funktion‘).
5. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um das Rührwerk einzuschalten. Sobald das Rührwerk arbeitet, beginnt der Countdown der Betriebszeit.

HINWEIS

Sie können während des Betriebes jederzeit eine andere Geschwindigkeit wählen. Die Einstellung der Betriebszeit können Sie allerdings nach dem Start des Rührvorganges nicht mehr ändern. Brechen Sie den Rührvorgang bei Bedarf ab. Wenn Sie die Geschwindigkeit auf Null „00“ stellen, dann wird der Rührvorgang abgebrochen (siehe: ‚Betriebszeituhr und Pause-Funktion / Den Betrieb abbrechen‘).

HINWEIS

Wenn Sie weitere Zutaten hinzufügen wollen, dann sollten Sie das Rührwerk dazu in den meisten Fällen kurz anhalten. Verwenden Sie dafür die Pause-Funktion (siehe: „Betriebszeituhr und Pause-Funktion“).

6. Wenn Sie die Geschwindigkeit entsprechend dem gewünschten Rührergebnis erhöhen oder verringern möchten, dann drehen Sie den Regler, bis die entsprechende Geschwindigkeit angezeigt wird. Sie können den Rührvorgang jederzeit mit der Pause-Funktion unterbrechen, ohne die eingestellte Geschwindigkeit zu verändern und ohne die noch verbleibende Betriebszeit zu löschen (siehe: „Betriebszeituhr und Pause-Funktion“). Verwenden Sie diese Pause-Funktion, um weitere Zutaten zuzugeben.
7. Außerdem können Sie den Rührvorgang jederzeit vollständig abbrechen (siehe: „Betriebszeituhr und Pause-Funktion / Den Betrieb abbrechen“). In diesem Fall werden die verwendeten Einstellungen gelöscht. Wenn Sie die Maschine bis zum Ablauf der eingestellten Betriebszeit arbeiten lassen, dann schaltet sich das Rührwerk automatisch ab. Auf der Zeitanzeige erscheint wieder die Voreinstellung (20 Minuten; „20:00“). Sie können das Rührwerk danach sofort wieder einschalten.

WICHTIG - Wenn Sie sehr zähen Teig verarbeiten und/oder die Maschine ein paar Minuten laufen lassen, dann kann der Rührarm warm werden. Das ist unbedenklich. Lassen Sie die Maschine jedoch nicht länger als 10 Minuten kontinuierlich arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden.

8. Wenn Sie die Maschine nicht mehr verwenden wollen, dann schalten Sie die Maschine aus. Halten Sie dazu den Regler gedrückt, bis nur Striche angezeigt werden und das Signal ertönt (siehe: „Nach der Verwendung“). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Maschine nicht unnötig an die Stromversorgung angeschlossen.
9. Reinigen Sie die Maschine und alle verwendeten Zubehöre möglichst sofort nach der Verwendung. Dadurch vermeiden Sie, dass Lebensmittelreste auf den Bauteilen eintrocknen und halten die Maschine hygienisch sauber und einsatzbereit (siehe: „Pflege und Reinigung“).

MIT DEM FLEISCHWOLF ARBEITEN

⚠️ WARNUNG – Niemals Ihre Finger oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Kochbesteck) in den Füllschacht des Fleischwolves oder an das Rührwerk halten, wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist. **Setzen Sie auch für die Arbeit mit dem Fleischwolf immer die Rührschüssel im Standfuß ein und decken Sie den Spritzschutz darauf**, um eine unbeabsichtigte Berührung des Rührwerkes zu verhindern. Während der Arbeit können Bestandteile der Lebensmittel aus dem Füllschacht geschleudert werden. Niemals bei laufendem Motor das Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer, um den Inhalt im Einfüllschacht nach unten zu schieben.

⚠️ WARNUNG – Niemals die Klemmschraube vom Fleischwolf abnehmen, wenn der Fleischwolf an der Maschine installiert ist und die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist. Schalten Sie die Maschine sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn der Motor merklich langsamer läuft und oder stecken bleibt. Nehmen Sie den Fleischwolf immer vom Rührarm ab, um Verstopfungen zu beseitigen (siehe: „Verstopfungen beseitigen“).

NIEMALS Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Füllschacht des Fleischwolves gießen, wenn der Fleischwolf an der Maschine installiert ist. **Niemals sehr flüssige oder sehr feuchte Zutaten mit dem Fleischwolf verarbeiten** (Beispiel: Pfannkuchenteig, frisches Obst oder Gemüse), um eine Gefährdung durch Kurzschluss zu vermeiden.

⚠️ ACHTUNG – Verarbeiten Sie keine gefrorenen oder zu harten Lebensmittel mit dem Fleischwolf (Beispiel: Nüsse, Kokosnuss, getrocknete Gewürze). Dadurch könnten der Fleischwolf und die Maschine beschädigt werden. **Entfernen Sie alle harten Bestandteile der Lebensmittel vor der Verarbeitung** (Beispiel: Knochen, Schalen, Stiele). Der Fleischwolf ist nur für die Verarbeitung von frischem Fleisch und Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz sowie schwere Teigsorten (Beispiel: Nudelteig) geeignet. Wählen Sie zur Verarbeitung der verschiedenen Lebensmittelarten immer nur die dafür vorgesehenen Werkzeugsätze (siehe unten). Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der Maschine immer, dass Sie den Fleischwolf vollständig und richtig zusammengesetzt haben.

WICHTIG - Betreiben Sie den Fleischwolf nicht zusammen mit dem Rührwerk, um den Motor nicht zu überlasten. Wenn Sie die Maschine längere Zeit arbeiten lassen, dann kann der Rührarm warm werden. Das ist unbedenklich. Lassen Sie die Maschine jedoch nicht länger als 10 Minuten kontinuierlich arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden. Machen Sie nach jeweils 10 Minuten Betriebszeit eine Pause von mindestens 5 Minuten.

HINWEIS

Wenn Sie mit dem Fleischwolf arbeiten, dann können Sie auf die Einstellung der Betriebszeit verzichten und die Voreinstellung von 20 Minuten („20:00“) beibehalten. Wir empfehlen allerdings, die Betriebszeit auf 10 Minuten („10:00“) herunter zu stellen, um rechtzeitig an eine Arbeitspause erinnert zu werden. Dadurch schonen Sie den Motor und erhalten die hervorragende Leistung und lange Lebensdauer der Maschine. Sie können die Pausen sinnvoll nutzen, um weitere Lebensmittel vorzubereiten und/oder die bereits verarbeiteten Lebensmittel weiter zu verarbeiten.

WICHTIG - Schneiden Sie feste Stücke (Beispiel: Fleisch) in Streifen von etwa 2 x 2 x 6 cm Größe. Formen Sie Teig für Nudeln und Pasta, Wurst, Kebab und Kekse in Stränge von etwa 2 x 2 cm Durchmesser. Die Lebensmittel müssen bequem in den Füllschacht passen.

FESTE LEBENSMITTEL VERARBEITEN – HACKFLEISCH

Die Stahl-Lochscheiben sind zusammen mit dem Messerkreuz für die Verarbeitung fester Lebensmittel (Beispiel: rohes Fleisch) geeignet. Die Lebensmittel werden durch die Schnecke und das Messerkreuz zerkleinert und durch die Lochscheibe gedrückt. Es entsteht die typische Konsistenz, die Sie von Hackfleisch kennen. Die Beschaffenheit können Sie durch die Wahl der Lochscheibe (grob bis fein) steuern. Außerdem können Sie die Lebensmittel bei Bedarf natürlich mehrmals durch den Fleischwolf verarbeiten und dadurch besonders fein zerkleinern.

WICHTIG - Verwenden Sie immer nur eine der Lochscheiben. Wenn Sie eine feinere Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel brauchen, dann bearbeiten Sie die Lebensmittel mehrmals.

Den Fleischwolf vorbereiten

1. Bereiten Sie die Lebensmittel zur Verarbeitung vor. Entfernen Sie alle harten Bestandteile (Beispiel: Knochen, Knorpel, Sehnen). Schneiden Sie die Lebensmittel in max. 2 x 2 x 6 cm große Streifen.
2. Halten Sie das Fleischwolfgehäuse mit dem Gewinde nach oben und stecken Sie die Schnecke mit dem Schaft (Sechskant) in das Fleischwolfgehäuse. Wenn die Schnecke richtig installiert ist, ragt der Schaft unten (Kupplungsseite) aus dem Fleischwolfgehäuse heraus.

WICHTIG - Achten Sie auf die richtige Orientierung des Messerkreuzes. Die Arme des Messerkreuzes sind nur auf einer Seite zu scharfen Klingen geschliffen. Die Klingen müssen beim Betrieb die Lebensmittel direkt vor der Lochscheibe zerschneiden. **Achten Sie darauf, sich nicht an den Klingen zu verletzen.**

3. Stecken Sie das Messerkreuz über die Welle in der Mitte der Schnecke. Die Klingen des Messerkreuzes müssen dabei nach außen (zur Lochscheibe) zeigen. Drehen Sie das Messerkreuz bei Bedarf etwas, bis es ganz auf der Schnecke aufliegt.
4. Legen Sie die gewünschte Lochscheibe (grob, mittel oder fein) im Fleischwolfgehäuse ein. Wenn Schnecke, Messerkreuz und Lochscheibe richtig installiert sind, dann liegen die beiden Zapfen am Rand der Lochscheibe in den beiden Nuten am Rand des Fleischwolfgehäuses.
5. Schrauben Sie die Klemmschraube auf das Fleischwolfgehäuse. Ziehen Sie die Klemmschraube dabei aber nur mit der Hand fest!
6. Bereiten Sie die Maschine für den Betrieb vor (siehe: ‚Vorbereitungen‘).
7. Nehmen Sie die Verschlusskappe der Fleischwolf-Kupplung vom Rührarm ab. Drehen Sie die Verschlusskappe dazu im Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Verschlusskappe dann von der Kupplung im Rührarm herunter.
8. Setzen Sie die Kupplungsseite des Fleischwolfes in die Fleischwolf-Kupplung am Rührarm. Halten Sie den Füllschacht des Fleischwolfes dabei etwa in die 2-Uhr-Position und drehen Sie den Fleischwolf bei Bedarf etwas hin und her, bis er ganz in die Fleischwolf-Kupplung am Rührarm gleitet.
9. Halten Sie die Entriegelungstaste neben der Fleischwolf-Kupplung gedrückt während Sie den Fleischwolf bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Füllschacht muss danach senkrecht nach oben stehen.
10. Setzen Sie das Tablett auf den Füllschacht des Fleischwolfes und drücken Sie das Tablett ohne Gewaltanwendung nach unten. Der Fleischwolf ist jetzt betriebsbereit.

Die Lebensmittel verarbeiten

11. Bereiten Sie eine Portion Ihrer Lebensmittel vor und legen Sie die Lebensmittel auf das Tablett des Fleischwolfes. Stellen Sie den mitgelieferten Kunststoffbehälter oder ein anderes, geeignetes Gefäß bereit.
12. Schließen Sie die Maschine an eine Wandsteckdose einer geeigneten Stromversorgung an (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte‘). Die Anzeigefelder für die Geschwindigkeit und die Betriebszeit leuchten auf und zeigen Striche an. Ein akustisches Signal ertönt. Die Küchenmaschine ist nun betriebsbereit (Standby-Modus).

⚠️ WARNUNG – Niemals die Hände oder irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Kochlöffel) in die Einfüllöffnung des Fleischwolfes oder an das Rührwerk halten, wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel im Füllschacht nach unten zu schieben.

13. Drücken Sie etwa 2 Sekunden lang auf den Regler, um die Maschine einzuschalten. Ein Signalton erklingt, auf der Geschwindigkeitsanzeige blinkt „00“ und die Zeitanzeige zeigt „20:00“ (20 Minuten) an.
14. Stellen Sie eine Betriebszeit von 10 Minuten ein, wenn Sie durch die Betriebszeituhr der Maschine an rechtzeitige Pausen erinnert werden wollen (siehe: ‚Betriebszeituhr und Pause-Funktion‘).
15. Drehen Sie den Regler, bis „10“ auf der Geschwindigkeitsanzeige erscheint.

HINWEIS

Die Schnecke transportiert die Lebensmittel automatisch zur Auswurföffnung, sobald der Motor läuft. Sie müssen die Lebensmittel deshalb nur dann mit dem Stopfer im Füllschacht nach unten drücken, wenn die Stücke sich im Füllschacht verkeilen oder an der Wand hängen bleiben.

16. Halten Sie mit einer Hand den bereitgestellten Behälter unter die Auswurföffnung des Fleischwolfes und schieben Sie die Lebensmittelstücke mit der anderen Hand einzeln in den Füllschacht. Drücken Sie die Lebensmittel bei Bedarf mit dem Stopfer langsam und ohne Gewaltanwendung nach unten.
17. Wenn Sie die vorbereitete Portion verarbeitet haben, dann drücken Sie auf den Regler, um den Motor anzuhalten (siehe: ‚Betriebszeituhr und Pause-Funktion‘).
18. Wenn Sie weitere Portionen verarbeiten wollen, dann bereiten Sie die nächste Portion Ihrer Lebensmittel vor und legen Sie die Lebensmittel auf das Tablett.
19. Schalten Sie danach den Motor wieder mit Geschwindigkeit „10“ ein. Warten Sie, bis der Motor die eingestellte Geschwindigkeit erreicht hat und wiederholen Sie die Schritte 16 bis 18.
20. Wenn Sie die Maschine nicht mehr verwenden wollen, dann schalten Sie die Maschine aus. Halten Sie dazu den Regler gedrückt, bis das Signal ertönt und die Anzeigefelder nur Striche anzeigen (siehe: ‚Nach der Verwendung‘). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
21. Nehmen Sie den Fleischwolf von der Maschine ab (siehe: ‚Nach der Verwendung / Den Fleischwolf abnehmen und zerlegen‘) und reinigen Sie die Maschine und alle verwendeten Zubehöre möglichst sofort nach der Arbeit (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

WÜRSTE STOPFEN

Mit dem Wursttrichter können Sie Därme mit fertig vorbereiteten Füllungen stopfen. Dazu werden die Därme über den Wursttrichter gezogen. Die Schnecke drückt die Lebensmittel durch den Wursttrichter. Zur Vorbereitung der Füllungen können Sie ebenfalls den Fleischwolf und/oder das Rührsystem verwenden (siehe: ‚Feste Lebensmittel verarbeiten‘ und ‚Mit dem Rührwerk arbeiten‘). Für die Herstellung Ihrer eigenen Würste können Sie Kunstdarm oder Naturdarm verwenden.

HINWEIS

Eventuell ist es einfacher, sich eine zweite Person zu Hilfe zu holen. Dabei kann eine Person die vorbereitete Fleischmasse gleichmäßig nachschieben, während die zweite Person die Füllung der Därme übernimmt.

Den Fleischwolf zum Stopfen von Würsten vorbereiten

1. Darm und Füllung vorbereiten: Mischen Sie die Zutaten für die Füllung (Beispiel: mit dem Rührwerk). Legen Sie vorbereitete Stücke einer dünnen Schnur aus unbehandeltem Hanf, Baumwolle oder Sisal bereit. Verschließen Sie damit ein Ende des Darms. Stellen Sie ein ausreichend großes Tablett bereit, auf dem Sie die fertigen Würste nach dem Stopfen ablegen können.
2. Halten Sie das Fleischwolfgehäuse mit dem Gewinde nach oben und stecken Sie die Schnecke mit dem langen Schaft (Sechskant) in das Fleischwolfgehäuse. Wenn die Schnecke richtig installiert ist, dann ragt der Schaft unten (Kupplungsseite) aus dem Fleischwolfgehäuse heraus.
3. Stecken Sie den Wurstadapter über die Welle in der Mitte der Schnecke.
4. Stellen Sie den Wursttrichter auf den Wurstadapter und stülpen Sie die Klemmschraube über den Wursttrichter.
5. Schrauben Sie die Klemmschraube auf das Fleischwolfgehäuse. Ziehen Sie die Klemmschraube dabei aber nur mit der Hand fest!

WICHTIG - Der Wursttrichter muss fest und ohne zu wackeln auf dem Fleischwolfgehäuse sitzen.

6. Bereiten Sie die Maschine für den Betrieb vor (siehe: ‚Vorbereitungen‘).
7. Nehmen Sie die Verschlusskappe der Fleischwolf-Kupplung vom Rührarm ab. Drehen Sie die Verschlusskappe dazu im Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Verschlusskappe dann von der Kupplung im Rührarm herunter.
8. Setzen Sie die Kupplungsseite des Fleischwolfes in die Fleischwolf-Kupplung am Rührarm. Halten Sie den Füllschacht des Fleischwolfes dabei etwa in die 2-Uhr-

Position. Drehen Sie den Fleischwolf bei Bedarf etwas hin und her, bis er ganz in die Fleischwolf-Kupplung gleitet.

9. Halten Sie die Entriegelungstaste neben der Fleischwolf-Kupplung gedrückt, während Sie den Fleischwolf bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Füllschacht muss danach senkrecht nach oben stehen.
10. Setzen Sie das Tablett oben auf den Fleischwolf. Der Fleischwolf ist jetzt zum Betrieb bereit.

Die Würste stopfen

11. Legen Sie eine Portion Ihrer Wurstfüllung auf das Tablett des Fleischwolfes. Im Idealfall sollte mindestens die für eine Wurst erforderliche Menge auf dem Tablett bereit liegen.
12. Ziehen Sie den vorbereiteten Darm über den Wursttrichter und schieben Sie den Darm bis zum zugeschnürten Ende auf den Wursttrichter. Längere Därme bilden dabei Falten auf dem Wursttrichter.
13. Schließen Sie die Maschine an eine Wandsteckdose einer geeigneten Stromversorgung an (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte‘). Die Anzeigefelder für die Geschwindigkeit und die Betriebszeit leuchten auf und zeigen Striche an. Ein akustisches Signal ertönt. Die Küchenmaschine ist nun betriebsbereit (Standby-Modus).

⚠️ WARNUNG – Niemals die Hände oder irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Kochlöffel) in den Füllschacht des Fleischwolfes oder an das Rührwerk halten, wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer, wenn Sie den Wurstteig innerhalb des Füllschachtes nach unten schieben müssen.

14. Drücken Sie etwa 2 Sekunden lang auf den Regler, um die Maschine einzuschalten. Ein Signalton erklingt. Auf der Geschwindigkeitsanzeige blinkt „00“ und die Zeitanzeige zeigt „20:00“ (20 Minuten) an.
15. Stellen Sie eine Betriebszeit von 10 Minuten ein, wenn Sie durch die Betriebszeituhr der Maschine an rechtzeitige Pausen erinnert werden sollen (siehe: ‚Betriebszeituhr und Pause-Funktion‘).
16. Halten Sie den Darm mit einer Hand am Ende des Wursttrichters fest. Starten Sie den Motor. Wählen Sie dazu mit dem Regler die Geschwindigkeit „10“.
17. Schieben Sie die vorbereitete Füllung in den Füllschacht. Während die Wurstfüllung aus dem Wursttrichter quillt, lassen Sie den Darm langsam vom Wursttrichter herunter rutschen. Schieben Sie den Darm bei Bedarf langsam nach.

HINWEIS

Wenn der Darm nur schwer vom Wursttrichter herunter rutscht, können Sie den Wursttrichter eventuell mit etwas Salatöl einfetten. Wenn Sie ein langes Stück Darm verwenden, dann können Sie einzelne, kürzere Würste daraus machen, indem Sie den Darm zwischendurch mehrfach abbinden. Andernfalls können Sie den Darm nach dem Füllen einer Wurst abschneiden und das offene Ende wieder neu abbinden.

18. Sobald der Darm weit genug gefüllt ist, drücken Sie auf den Regler, um den Motor zu stoppen (siehe: ‚Betriebszeituhr und Pause-Funktion‘).
19. Binden Sie den Darm direkt vor dem Ende des Wursttrichters mit einer der vorbereiteten Schnüre fest ab. Schneiden Sie den gefüllten Darm bei Bedarf vom Wursttrichter ab.
20. Wenn Sie eine weitere Wurst herstellen möchten, dann bereiten Sie eine weitere Portion der Wurstfüllung vor. Ziehen Sie bei Bedarf ein neues Stück Darm auf den Wursttrichter. Vergewissern Sie sich, dass das Ende des Darms fest verschlossen ist. Wiederholen Sie die Schritte 16 bis 19.
21. Wenn Sie die Maschine nicht mehr verwenden wollen, dann schalten Sie die Maschine aus. Halten Sie dazu den Regler gedrückt, bis das Signal ertönt und die Anzeigefelder nur Striche anzeigen (siehe: ‚Nach der Verwendung‘). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
22. Nehmen Sie den Fleischwolf von der Maschine ab (siehe: ‚Den Fleischwolf abnehmen und zerlegen‘) und reinigen Sie die Maschine und alle verwendeten Zubehöre möglichst sofort nach der Arbeit (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

WICHTIG - Abhängig von der Art der Füllung sind rohe Würste auch im Kühlschrank nur sehr begrenzt haltbar. Verarbeiten Sie die Würste deshalb möglichst bald nach dem Stopfen beispielsweise durch Kochen, Braten oder Grillen.

FLEISCHTASCHEN HERSTELLEN – KEBAB

Für die Zubereitung von Kebab-Fleischtaschen verarbeiten Sie das Fleisch zunächst mit dem Fleischwolf zu Hackfleisch (siehe: ‚Feste Lebensmittel verarbeiten‘). Geben Sie dafür am besten schon alle Gewürze und weiteren Zutaten hinzu. So erhalten Sie eine optimale Durchmischung. Den Teig für die Hüllen können Sie mit dem Rührwerk vorbereiten.

Den Fleischwolf mit dem Kebab-Zubehör vorbereiten

1. Bereiten Sie die Kebab-Mischung nach Ihrem Rezept vor. Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß oder ein geeignetes Tablett bereit.

2. Halten Sie das Fleischwolfgehäuse mit dem Gewinde nach oben und stecken Sie die Schnecke mit dem langen Schaft (Sechskant) in das Fleischwolfgehäuse. Wenn die Schnecke richtig installiert ist, ragt der Schaft auf der Kupplungsseite des Fleischwolfgehäuses (unten) heraus.
3. Stecken Sie den Kunststofffinger des Kebab-Zubehörs über die Welle in der Mitte der Schnecke. Drehen Sie den Kunststofffinger bis die beiden Rasten am Rand in die Nuten im Fleischwolfgehäuse gleiten.
4. Stellen Sie den Konus mit der weiten Öffnung über den Kunststofffinger.
5. Schrauben Sie die Klemmschraube auf das Fleischwolfgehäuse. Ziehen Sie die Klemmschraube dabei aber nur mit der Hand fest!
6. Bereiten Sie die Maschine für den Betrieb vor (siehe: ‚Vorbereitungen‘).
7. Nehmen Sie die Verschlusskappe der Fleischwolf-Kupplung vom Rührarm ab. Drehen Sie die Verschlusskappe dazu im Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Verschlusskappe dann von der Fleischwolf-Kupplung am Rührarm herunter.
8. Setzen Sie die Kupplungsseite des Fleischwolfes in die Fleischwolf-Kupplung am Rührarm. Halten Sie den Füllschacht des Fleischwolfes dabei etwa in die 2-Uhr-Position und drehen Sie den Fleischwolf bei Bedarf etwas hin und her, bis er ganz in die Fleischwolf-Kupplung am Rührarm gleitet.
9. Halten Sie die Entriegelungstaste neben der Fleischwolf-Kupplung gedrückt, während Sie den Fleischwolf bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Füllschacht muss danach senkrecht nach oben stehen.
10. Setzen Sie das Tablett oben auf den Füllschacht des Fleischwolfes. Der Fleischwolf ist jetzt zum Betrieb bereit.

Die Kebab-Mischung verarbeiten

11. Legen Sie eine Portion der vorbereiteten Mischung auf das Tablett des Fleischwolfes.
12. Schließen Sie die Maschine an eine Wandsteckdose einer geeigneten Stromversorgung an (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte‘). Die Anzeigefelder für die Geschwindigkeit und die Betriebszeit leuchten auf und zeigen Striche an. Ein akustisches Signal ertönt (Standby-Modus).

⚠️ WARNUNG – Niemals die Hände oder irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Kochlöffel) in die Füllöffnung des Fleischwolfes oder an das Rührwerk halten, wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer, wenn Sie die Kebab-Mischung innerhalb des Füllschachtes nach unten schieben müssen.

13. Drücken Sie etwa 2 Sekunden lang auf den Regler, um die Maschine einzuschalten. Ein Signalton erklingt. Auf der Geschwindigkeitsanzeige blinkt „00“ und die Zeitanzeige zeigt „20:00“ (20 Minuten) an.
14. Stellen Sie eine Betriebszeit von 10 Minuten ein, wenn Sie durch die Betriebszeituhr der Maschine an rechtzeitige Pausen erinnert werden wollen (siehe: ‚Betriebszeituhr und Pause-Funktion‘).
15. Drehen Sie den Regler, bis „10“ auf der Geschwindigkeitsanzeige erscheint.

HINWEIS

Halten Sie Ihr Gefäß oder Tablett am besten unter die Auswurföffnung des Fleischwolfes. Sie können die Fleischmischung aber auch direkt in vorbereitete Fleischtaschen füllen. Wenn Sie etwas Übung haben, können Sie eventuell mehrere Fleischtaschen hintereinander füllen, ohne das Gerät zwischendurch anzuhalten.

16. Schieben Sie die Kebab-Mischung in den Füllschacht und drücken Sie die Kebab-Mischung bei Bedarf mit dem Stopfer langsam und gleichmäßig nach unten. Nach kurzer Zeit wird die Kebab-Mischung aus der Auswurföffnung des Fleischwolfes gepresst.
17. Wenn der Fleischwolf die vorbereitete Portion verarbeitet hat, dann drücken Sie auf den Regler, um den Motor anzuhalten (siehe: ‚Betriebszeituhr und Pause-Funktion‘).
18. Wenn Sie eine weitere Portion verarbeiten wollen, dann legen Sie die nächste Portion auf das Tablett des Fleischwolfes und starten den Motor wieder mit Geschwindigkeit „10“. Wiederholen Sie die Schritte 16 und 17.
19. Wenn Sie die Maschine nicht mehr verwenden wollen, dann schalten Sie die Maschine aus. Halten Sie dazu den Regler gedrückt, bis das Signal ertönt und die Anzeigefelder nur Striche anzeigen (siehe: ‚Nach der Verwendung‘). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
20. Nehmen Sie den Fleischwolf von der Maschine ab (siehe: ‚Nach der Verwendung / Den Fleischwolf abnehmen und zerlegen‘) und reinigen Sie die Maschine und alle verwendeten Zubehöre möglichst sofort nach der Arbeit (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

WICHTIG - Kebab ist auch im Kühlschrank nur sehr begrenzt haltbar. Grillen oder Braten Sie die Mischung deshalb möglichst bald.

PASTA UND NUDELN HERSTELLEN

Die Kunststoff-Lochscheiben (Pasta-Scheiben) sind für die Verarbeitung von Pasta-Teig zur Herstellung von Spaghetti oder Suppennudeln, Makkaroni und Bandnudeln (Tagliatelle) geeignet. Der vorbereitete Teig wird von der Schnecke durch die Pasta-Scheibe gedrückt. Die Form wählen Sie durch die Wahl der Pasta-Scheibe aus.

HINWEIS

Stellen Sie zunächst mit dem Rührwerk der Maschine den Pasta-Teig nach Ihrem Rezept her. Der Teig muss eine schwere, zähe Konsistenz haben.

HINWEIS

Besonders wenn Sie lange Spaghetti oder Makkaroni formen wollen, sollten Sie sich eine zweite Person zu Hilfe holen. Eine Person kann den Teig nachschieben, während die zweite Person die Pasta an der Auswurföffnung des Fleischwolfes abnimmt.

Den Fleischwolf mit dem Pasta-Zubehör vorbereiten

1. Bereiten Sie den Pasta-Teig nach ihrem Rezept vor. Dazu können Sie das Rührwerk der Maschine nutzen (siehe: ‚Mit dem Rührwerk arbeiten‘). Formen Sie aus dem Pasta-Teig eine ca. 2 cm dicke Rolle. Stellen Sie eine ausreichend große, weite Schale oder ein großes Tablett bereit.

HINWEIS

Wälzen Sie die Rolle bei Bedarf in etwas Mehl, damit der Teig besser an der Wand des Füllschachtes nach unten gleitet.

2. Halten Sie das Fleischwolfgehäuse mit dem Gewinde nach oben und stecken Sie die Schnecke mit dem Schaft (Sechskant) in das Fleischwolfgehäuse. Wenn die Schnecke richtig installiert ist, dann ragt der Schaft auf der Kupplungsseite (unten) aus dem Fleischwolfgehäuse heraus.
3. Stecken Sie die gewünschte Pasta-Scheibe auf die Schnecke. Achten Sie dabei auf die richtige Orientierung: Auf einer Seite der Pasta-Scheibe befindet sich eine Mulde, die auf die Welle der Schnecke gesteckt werden muss. Drehen Sie die Pasta-Scheibe, bis die beiden Zapfen am Rand der Pasta-Scheibe in die Mulden im Fleischwolfgehäuse gleiten.
4. Schrauben Sie die Klemmschraube auf das Fleischwolfgehäuse. Ziehen Sie die Klemmschraube dabei aber nur mit der Hand fest!
5. Bereiten Sie die Maschine für den Betrieb vor (siehe: ‚Vorbereitungen‘).
6. Nehmen Sie die Verschlusskappe der Fleischwolf-Kupplung vom Rührarm ab.

Drehen Sie die Verschlusskappe dazu im Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Verschlusskappe dann von der Fleischwolf-Kupplung herunter.

7. Setzen Sie die Kupplungsseite des Fleischwolfes in die Fleischwolf-Kupplung am Rührarm. Halten Sie den Füllschacht des Fleischwolfes dabei etwa in die 2-Uhr-Position und drehen Sie den Fleischwolf bei Bedarf etwas hin und her, bis er ganz in die Fleischwolf-Kupplung am Rührarm gleitet.
8. Halten Sie die Entriegelungstaste neben der Fleischwolf-Kupplung gedrückt während Sie den Fleischwolf bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Füllschacht muss danach senkrecht nach oben stehen.
9. Setzen Sie das Tablett oben auf den Fleischwolf. Der Fleischwolf ist jetzt zum Betrieb bereit.

Den Pasta-Teig verarbeiten

HINWEIS

Zur Herstellung von Pasta sollten Sie das Auffanggefäß vor der Maschine auf die Arbeitsplatte stellen, damit der Pasta-Teig lange Fäden bilden kann. Wenn Sie kurze Suppennudeln oder Bandnudeln herstellen, können Sie ähnlich verfahren und die Nudeln während der Arbeit mit einem scharfen Messer direkt vor dem Auswurf des Fleischwolfes abschneiden, sobald sie die gewünschte Länge erreicht haben. Alternativ können Sie die langen Fäden später in die gewünschte Länge schneiden.

10. Legen Sie eine vorbereitete Teigrolle auf das Tablett des Fleischwolfes.
 11. Schließen Sie die Maschine an eine Wandsteckdose einer geeigneten Stromversorgung an (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte‘). Die Anzeigefelder für die Geschwindigkeit und die Betriebszeit leuchten auf und zeigen Striche an. Ein akustisches Signal ertönt. Die Küchenmaschine ist nun betriebsbereit (Standby-Modus).
- ⚠️ WARNUNG** – Niemals die Hände oder irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Kochlöffel) in die Füllöffnung des Fleischwolfes oder an das Rührwerk halten, wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer, wenn Sie den Teig innerhalb des Füllschachtes nach unten schieben müssen.
12. Drücken Sie etwa 2 Sekunden lang auf den Regler, um die Maschine einzuschalten. Ein Signalton erklingt. Auf der Geschwindigkeitsanzeige blinkt „00“ und die Zeitanzeige zeigt „20:00“ (20 Minuten) an.

13. Stellen Sie eine Betriebszeit von 10 Minuten („10:00“) ein, wenn Sie durch die Betriebszeituhr der Maschine an rechtzeitige Pausen erinnert werden sollen (siehe: ‚Betriebszeituhr und Pause-Funktion‘).
14. Stellen Sie die bereitgestellte Schale oder das Tablett unter die Auswurföffnung des Fleischwolfes. Drehen Sie den Regler, bis „10“ auf der Geschwindigkeitsanzeige erscheint.
15. Schieben Sie den Pasta-Teig möglichst gleichmäßig in den Füllschacht. Drücken Sie den Pasta-Teig bei Bedarf mit dem Stopfer langsam und gleichmäßig nach unten. Nach kurzer Zeit werden die Pasta-Fäden aus den Öffnungen der Pasta-Scheibe gepresst.
16. Wenn die Pasta-Fäden die gewünschte Länge erreicht haben, dann können Sie die Pasta-Fäden mit einem scharfen Messer vor der Auswurföffnung des Fleischwolfes abschneiden. Dazu können Sie den Motor kurz anhalten (auf den Regler drücken; siehe: ‚Betriebszeituhr und Pause-Funktion‘). Alternativ können Sie mit etwas Übung den Motor dabei weiterlaufen lassen.
17. Wenn die vorbereitete Portion verarbeitet ist, dann drücken Sie auf den Regler, um den Motor anzuhalten.
18. Wenn Sie eine weitere Portion Pasta-Teig verarbeiten wollen, dann bereiten Sie die nächste Teigrolle vor und legen Sie die Teigrolle auf das Tablett des Fleischwolfes. Starten Sie den Motor mit Geschwindigkeit „10“ und warten Sie, bis die eingestellte Geschwindigkeit erreicht ist. Wiederholen Sie dann die Schritte 15 bis 17.
19. Wenn Sie die Maschine nicht mehr verwenden wollen, dann schalten Sie die Maschine aus. Halten Sie dazu den Regler gedrückt, bis das Signal ertönt und die Anzeigefelder nur Striche anzeigen (siehe: ‚Nach der Verwendung‘). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
20. Nehmen Sie den Fleischwolf von der Maschine ab (siehe: ‚Nach der Verwendung / Den Fleischwolf abnehmen und zerlegen‘) und reinigen Sie die Maschine und alle verwendeten Zubehöre möglichst sofort nach der Arbeit (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

HINWEIS

Sie sollten die Pasta möglichst sofort trocknen oder kochen. Beachten Sie dazu die Angaben in Ihrem Rezept.

SPRITZGEBÄCK FORMEN

Zum Formen von Keksen und kleinen Kuchenteilchen aus geeignetem Teig wird ein besonderer Werkzeugsatz mit der Maschine geliefert.

HINWEIS

Manche Teigsorten lassen sich bei Raumtemperatur nur schwer in die gewünschte Form bringen. Damit sich der Teig gut verarbeiten lässt, sollten Sie den Teig, die Schnecke und das Fleischwolfgehäuse deshalb vor der Verarbeitung im Kühlschrank kühlen. Andernfalls wird der Teig durch den Kontakt mit den Metallteilen des Fleischwolfes sofort wieder warm. Kühlen Sie die Teile NICHT im Gefriergerät! Dadurch bilden sich bei der Verwendung Eis und Kondenswasser auf dem Fleischwolfgehäuse und der Teig friert an den Bauteilen des Fleischwolfes fest.

HINWEIS

Eventuell ist es einfacher, sich eine zweite Person zu Hilfe zu holen. Eine Person kann den Teig langsam nachschieben, während die zweite Person die fertig geformten Teigstücke abnimmt und auf dem vorbereiteten Backblech oder einem großen Teller verteilt.

Den Fleischwolf vorbereiten

1. Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Rezept vor. Verwenden Sie dazu das Rührwerk der Maschine mit den Knetwerkzeugen (siehe: ‚Mit dem Rührwerk arbeiten‘). Formen Sie aus dem Teig eine 2 cm dicke Rolle. Stellen Sie einen großen Teller oder ein gefettetes und/oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech bereit.

HINWEIS

Bestäuben Sie die Teigrolle mit etwas Mehl. Dadurch klebt der Teig bei der Verarbeitung nicht so leicht an den Innenwänden des Füllschachtes an.

2. Halten Sie das Fleischwolfgehäuse mit dem Gewinde nach oben und stecken Sie die Schnecke mit dem Schaft (Sechskant) in das Fleischwolfgehäuse. Wenn die Schnecke richtig installiert ist, dann ragt der Schaft unten aus dem Fleischwolfgehäuse heraus.
3. Legen Sie das schwarze Kunststoffkreuz (Gebäck-Adapter) auf das Fleischwolfgehäuse. Die Aufschrift „FRONT“ am Rand des Gebäck-Adapters muss dabei nach oben zeigen. Drehen Sie den Gebäck-Adapter, bis die beiden Zapfen am Rand des Gebäck-Adapters in den Mulden am Rand des Fleischwolfgehäuses einrasten.
4. Legen Sie die Metallblende auf den Gebäck-Adapter. Drehen Sie die Metallblende, bis die beiden Mulden am Rand der Metallblende über die Zapfen am

- Rand des Kunststoffkreuzes gleiten. Die Metallblende liegt dann ohne Lücke auf dem Gebäck-Adapter auf.
5. Schrauben Sie die Klemmschraube auf das Fleischwolfgehäuse. Ziehen Sie die Klemmschraube dabei aber nur mit der Hand fest.
 6. Bereiten Sie die Maschine für den Betrieb vor (siehe: ‚Vorbereitungen‘).
 7. Nehmen Sie die Verschlusskappe der Fleischwolf-Kupplung vom Rührarm ab. Drehen Sie die Verschlusskappe dazu im Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Verschlusskappe dann von der Fleischwolf-Kupplung im Rührarm herunter.
 8. Setzen Sie die Kupplungsseite des Fleischwolfes in die Fleischwolf-Kupplung am Rührarm. Halten Sie den Füllschacht des Fleischwolfes dabei etwa in die 2-Uhr-Position und drehen Sie den Fleischwolf bei Bedarf etwas hin und her, bis er in die Fleischwolf-Kupplung am Rührarm gleitet.
 9. Halten Sie die Entriegelungstaste neben der Fleischwolf-Kupplung gedrückt, während Sie den Fleischwolf bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Füllschacht muss danach senkrecht nach oben stehen.
 10. Setzen Sie das Tablett oben auf den Fleischwolf. Der Fleischwolf ist jetzt zum Betrieb bereit.
 11. Schieben Sie die Loch-Maske seitlich in den Schlitz der Metallblende, so dass die gewünschte Öffnung etwa in der Mitte der Metallblende liegt.

HINWEIS

Sie bestimmen die Form ihrer Gebäck-Teilchen, indem Sie die Loch-Maske entsprechend weit in die Metallblende schieben.

Die Gebäckstücke formen

12. Legen Sie eine vorbereitete Teigrolle auf das Tablett des Fleischwolfes.
13. Schließen Sie die Maschine an eine Wandsteckdose einer geeigneten Stromversorgung an (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte‘). Die Anzeigefelder für die Geschwindigkeit und die Betriebszeit leuchten auf und zeigen Striche an. Ein akustisches Signal ertönt. Die Küchenmaschine ist nun betriebsbereit (Standby-Modus).

⚠️ WARNUNG – Niemals die Hände oder irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Kochlöffel) in die Füllöffnung des Fleischwolfes oder an das Rührwerk halten, wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer, wenn Sie den Teig innerhalb des Füllschachtes nach unten schieben müssen.

14. Drücken Sie etwa 2 Sekunden lang auf den Regler, um die Maschine einzuschalten. Ein Signalton erklingt. Auf der Geschwindigkeitsanzeige blinkt „00“ und die Zeitanzeige zeigt „20:00“ (20 Minuten) an.
15. Stellen Sie die Betriebszeit ein, wenn Sie durch die Betriebszeituhr der Maschine an rechtzeitige Pausen erinnert werden sollen (siehe: ‚Betriebszeituhr und Pause-Funktion‘).
16. Drehen Sie den Regler, bis „10“ auf der Geschwindigkeitsanzeige erscheint.
17. Halten Sie die Hand oder ein kleines Tablett direkt unter die Auswurföffnung des Fleischwolfes und schieben Sie die Teigrolle möglichst gleichmäßig in den Füllschacht. Lassen Sie den fertig geformten Teig dabei in Ihre Hand oder auf das Tablett gleiten.
18. Wenn das Teigstück die gewünschte Länge erreicht hat, dann können Sie das Teigstück mit einem scharfen Messer oder einer Schere vor der Auswurföffnung des Fleischwolfes abschneiden. Dazu können Sie den Motor kurz anhalten (den Regler kurz drücken; siehe: ‚Betriebszeituhr und Pause-Funktion‘). Mit etwas Übung können Sie den Motor dabei auch weiterlaufen lassen.
19. Legen Sie die einzelnen Teigstücke auf einem Tablett oder einem vorbereiteten Backblech aus. Die zweite Person sollte den Teig dabei gleichmäßig in den Füllschacht nachschieben.
20. Wenn Sie die vorbereitete Teigrolle verarbeitet haben, dann drücken Sie den Regler, um die Maschine auszuschalten (siehe: ‚Betriebszeituhr und Pause-Funktion‘).
21. Wenn Sie eine weitere Portion verarbeiten wollen, dann bereiten Sie eine neue Teigrolle vor und legen Sie die Teigrolle auf das Tablett des Fleischwolfes. Wiederholen Sie die Schritte 16 bis 20.
22. Wenn Sie die gewünschte Teigmenge verarbeitet haben und die Maschine nicht mehr verwenden wollen, dann schalten Sie die Maschine aus (Regler ca. 2 Sekunden gedrückt halten) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (siehe: ‚Nach der Verwendung‘). Reinigen Sie die Maschine und alle verwendeten Zubehöre möglichst sofort nach der Arbeit (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

HINWEIS

Backen Sie die vorgeformten Kuchen- und Gebäckteile möglichst sofort. Beachten Sie dazu die Angaben in Ihrem Rezept.

VERSTOPFUNGEN BESEITIGEN

⚠️ WARNUNG – Niemals Flüssigkeiten in den Füllschacht des Fleischwolfes gießen, wenn der Fleischwolf am Rührarm angeschlossen ist! Niemals irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Kochlöffel) in den Füllschacht stecken oder die Klemmschraube vom Fleischwolfgehäuse abschrauben, wenn der Fleischwolf am Rührarm angeschlossen ist und der Netzstecker in der Steckdose steckt.

⚠️ ACHTUNG – Schalten Sie den Motor sofort aus (auf den Regler drücken), wenn der Motor hörbar langsamer läuft oder unerwartet stehen bleibt. Dadurch vermeiden Sie, den Motor zu überlasten und erhalten die lange Lebensdauer des Motors.

Wenn sehr feste Stücke in den Lebensmitteln enthalten sind (Beispiel: Knorpel oder Sehnen) oder größere Stücke im vorbereiteten Teig enthalten sind (Beispiel: Nüsse, harte Frucht- oder Gemüsestücke), dann kann der Fleischwolf verstopfen. Sehr harte Stücke (Beispiel: Knochen) können im Extremfall die Schnecke und/oder das Messerkreuz blockieren und die Bauteile des Fleischwolfes beschädigen (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Verwendung des Fleischwolfes‘).

1. Schalten Sie den Motor aus (auf den Regler drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie das Tablett vom Fleischwolf herunter und nehmen Sie den Fleischwolf vom Rührarm ab. Schrauben Sie die Klemmschraube vom Fleischwolfgehäuse ab (siehe: ‚Nach der Verwendung / Den Fleischwolf abnehmen und zerlegen‘).
3. Wenn sich nur einzelne, feste Klumpen vor der Auswurföffnung des Fleischwolfgehäuses angesammelt haben, dann genügt es eventuell, die Lochscheibe aus dem Fleischwolfgehäuse herauszunehmen, die Öffnungen der Lochscheibe zu reinigen und das Hindernis vom Messerkreuz zu entfernen. Probieren Sie aus, ob sich die Schnecke ohne Widerstand im Fleischwolfgehäuse drehen lässt. Wenn die Schnecke blockiert ist, dann müssen Sie den Fleischwolf vollständig zerlegen (siehe: ‚Nach der Verwendung / Den Fleischwolf abnehmen und zerlegen‘). Eventuell müssen Sie auf der Kupplungsseite des Fleischwolfgehäuses fest auf den Schaft der Schnecke drücken, um die verwendeten Werkzeuge aus dem Fleischwolfgehäuse herauszupressen.
4. Entfernen Sie das Hindernis. Prüfen Sie, ob die Bauteile des Fleischwolfes unbeschädigt sind. Beschädigte Bauteile müssen ersetzt werden. Vergewissern Sie sich, dass die Öffnungen in den verwendeten Werkzeugen alle frei durchgängig sind.
5. Setzen Sie den Fleischwolf nach der Anleitung für das verwendete Zubehör wieder zusammen (siehe oben).

WICHTIG - Achten Sie darauf, dass die Kupplungsseite des Fleischwolfgehäuses und besonders der Schaft der Schnecke sauber und trocken sind, bevor Sie den Fleischwolf an der Fleischwolf-Kupplung anbauen. Dadurch vermeiden Sie, die Fleischwolf-Kupplung im Rührarm zu verunreinigen oder zu beschädigen.

6. Reinigen und trocknen Sie den Schaft der Schnecke und die Kupplungsseite des Fleischwolfgehäuses, bevor Sie den Fleischwolf wieder in der Fleischwolf-Kupplung am Rührarm einbauen.
7. Bauen Sie das Fleischwolfgehäuse am Rührarm der Maschine an (siehe oben). Vergewissern Sie sich, dass der Motor wieder normal arbeitet, bevor Sie weitere Lebensmittel einfüllen und verarbeiten.

HINWEIS

Weitere Hinweise finden Sie im Kapitel ‚Probleme beseitigen‘.

BETRIEBSZEITUHR UND PAUSE-FUNKTION

Zu Ihrer Unterstützung verfügt die Maschine über eine Betriebszeituhr und eine Pause-Funktion, deren Verwendung in diesem Kapitel genauer erklärt werden.

DIE BETRIEBSZEIT EINSTELLEN

Die gewünschte Betriebszeit (Rührzeit) kann an der Maschine eingestellt werden und wird als Countdown herunter gezählt, während der Motor arbeitet.

Als Voreinstellung beginnt die Maschine nach dem Einschalten immer mit der maximal möglichen Betriebszeit (20 Minuten, „20:00“).

Wenn Sie den Regler auf Null („00“) zurückdrehen, dann wird die Betriebszeit wieder auf die Voreinstellung zurückgesetzt (20 Minuten). Falls Sie den Rührvorgang nur unterbrechen wollen, sollten Sie die Pause-Funktion verwenden (siehe unten: ‚Die Pause-Funktion verwenden‘).

1. Drücken Sie die Pfeiltasten neben der Betriebszeitanzeige, um die gewünschte Betriebszeit einzustellen. Sie können mit Werten zwischen 30 Sekunden („00:30“) und 20 Minuten („20:00“) in Schritten von 30 Sekunden arbeiten.

HINWEIS

Zum schnelleren Einstellen der Betriebszeit halten Sie die entsprechende Pfeiltaste gedrückt. Die Zeit läuft dann automatisch weiter, bis Sie die Pfeiltaste wieder loslassen.

2. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen und den Rührvorgang zu starten. Die Betriebszeit startet sofort und wird auf der Zeitanzeige herunter gezählt. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, dann wird der Motor automatisch abgeschaltet und auf der Geschwindigkeitsanzeige blinkt Null („00“). Die Betriebszeit wird dabei auf 20 Minuten zurückgesetzt.
3. Wenn Sie den Rührvorgang abbrechen und die Zeit manuell auf die Voreinstellung zurückstellen wollen, dann drehen Sie die Geschwindigkeit auf Null („00“) zurück. Auf der Zeitanzeige erscheint wieder „20:00“.

HINWEIS

Solange das Rührwerk arbeitet oder die Pause-Funktion aktiv ist, kann die Betriebszeit nicht geändert werden und die Pfeiltasten sind wirkungslos. Wenn Sie die eingestellte Betriebszeit ändern wollen, dann müssen Sie den Rührvorgang abbrechen (siehe: ‚Den Betrieb abbrechen‘). Drehen Sie dazu den Regler auf Null.

DIE PAUSE-FUNKTION VERWENDEN

Während des Betriebes können Sie jederzeit in die Pause-Funktion wechseln. Der Motor wird dadurch ausgeschaltet und die Betriebszeit wird angehalten (siehe: ‚Eigenschaften Ihrer neuen Küchenmaschine / Pause-Funktion‘). Dadurch können Sie das Rührergebnis überprüfen oder weitere Zutaten einfüllen ohne die noch verbleibende Betriebszeit zu verändern.

⚠️ WARNUNG – Niemals die motorgetriebenen Teile der Maschine (Beispiel: Rührwerk, Fleischwolf-Kupplung, bewegliche Teile des Fleischwolfes) berühren, wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist. Wenn Sie die Lebensmittel in der Rührschüssel nach unten schieben wollen, dann verwenden Sie einen weichen Schaber oder eine Gummizunge. Wenn Sie das Rührwerkzeug auswechseln wollen, dann schalten Sie die Maschine aus (Regler ca. 2 Sekunden gedrückt halten) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Heben Sie dann den Rührarm in die obere Position (siehe: ‚Mit dem Rührwerk arbeiten / Das Rührwerkzeug abnehmen oder einbauen‘).

WICHTIG - Wenn Sie den Motor mit dem Regler ausschalten (auf Null drehen), dann wird die noch verbleibende Betriebszeit gelöscht und die Voreinstellung (20 Minuten, „20:00“) erscheint wieder auf der Zeitanzeige (siehe unten: ‚Den Betrieb abbrechen‘).

1. Drücken Sie kurz auf den Regler, um in die Pause-Funktion zu schalten. Motor und Betriebszeit halten sofort an.

2. Weitere Zutaten können Sie in den meisten Fällen durch die Einfüllöffnung im Spritzschutz einfüllen. Schneiden Sie größere Stücke entsprechend klein.
3. Drücken Sie erneut kurz auf den Regler, um Motor und Betriebszeit weiterlaufen zu lassen.

DEN BETRIEB ABBRECHEN

Sie können den Rührvorgang jederzeit vollständig abbrechen. Dazu haben Sie zwei Möglichkeiten:

- die Geschwindigkeit mit dem Regler auf Null stellen oder
- den Regler ca. 2 Sekunden gedrückt halten, um die Maschine auszuschalten (Standby-Modus, auf den Anzeigefeldern erscheinen nur Striche; siehe ‚Nach der Verwendung‘).

HINWEIS

Wenn Sie den Rührarm in die obere Position anheben, wird die Maschine automatisch vollständig ausgeschaltet. Schalten Sie den Motor trotzdem immer zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Rührarm entriegeln und nach oben bewegen.

HINWEIS

Wenn Sie den Motor oder die Maschine ausschalten, dann gehen alle vorherigen Einstellungen verloren. Die Maschine beginnt danach wieder mit den Voreinstellungen (Geschwindigkeit Null, 20 Minuten Betriebszeit). Wenn Sie die vorherigen Einstellungen beibehalten wollen, dann verwenden Sie die Pause-Funktion, um den Motor anzuhalten (siehe oben).

NACH DER VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG – Halten Sie niemals Ihre Hände oder irgendwelche Gegenstände in die Rührschüssel oder an die beweglichen Teile der Maschine (Rührwerk, Rührwerkzeuge, Fleischwolf-Kupplung, Schnecke, Messerkreuz), **solange die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist**. Schalten Sie die Maschine immer zuerst aus (Regler gedrückt halten, bis der Signalton erklingt) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie bewegliche Teile anfassen oder irgendwelche Fremdkörper daran halten oder den Rührarm mit dem Entriegelungsknopf entriegeln oder die Zubehöre vom Rührarm abnehmen. Niemals an die Rührwerkzeuge oder in den Füllschacht des Fleischwolfes fassen oder die Klemmschraube des Fleischwolfes abschrauben, wenn der Fleischwolf an der Maschine installiert ist. Lassen Sie die Maschine niemals unbeaufsichtigt, wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals Ihre Hand in das Gelenk zwischen Rührarm und Rührersäule halten. Andernfalls könnten Sie sich die Hand einklemmen.

HINWEIS

Der Rührarm muss zum Einsetzen oder Abnehmen des Rührwerkzeuges und der Rührschüssel in der oberen Position eingerastet sein.

Nehmen Sie die Maschine nach der Verwendung außer Betrieb (siehe unten: ‚Die Maschine ausschalten‘). Nehmen Sie alle verwendeten Zubehöre ab (siehe unten: ‚Das Rührwerkzeug abnehmen‘ und ‚Den Fleischwolf abnehmen und zerlegen‘). Reinigen Sie die Zubehöre und die Maschine (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Dadurch halten Sie die Maschine und alle Zubehöre immer hygienisch sauber und einsatzbereit.

DIE MASCHINE AUSSCHALTEN

1. Halten Sie den Regler gedrückt, bis der Signalton erklingt (ca. 2 Sekunden). Auf den Anzeigefeldern erscheinen nur Striche (Standby-Modus).
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Maschine nicht mehr benutzen wollen, und bevor Sie Bauteile ein- oder ausbauen oder die Maschine reinigen.

DAS RÜHRWERKZEUG ABNEHMEN

⚠️ WARNUNG – Niemals Ihre Hände oder irgendwelche Gegenstände an die Rührwerkzeuge halten, wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals Ihre Hand in das Gelenk zwischen Rührarm und hinterer Rührersäule halten. Andernfalls könnten Sie sich die Hand im Gelenk einklemmen.

WICHTIG - Halten Sie den Rührarm immer gut fest, wenn Sie den Rührarm absenken oder anheben. Der Rührarm ist sehr schwer und darf nicht in die untere Position herunter fallen. Senken Sie den Rührarm immer nur langsam ab.

1. Schalten Sie den Motor aus (Regler drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel ab.
2. Halten Sie den Rührarm mit der linken Hand vorn fest. Halten Sie mit der rechten Hand den Entriegelungsknopf gedrückt und kippen Sie den Rührarm dabei nach oben. Lassen Sie den Entriegelungsknopf los und vergewissern Sie sich, dass der Rührarm in der oberen Position eingerastet ist.
3. Halten Sie den Rührarm oben fest und drücken Sie das Rührwerkzeug nach oben gegen das Rührwerk. Drehen Sie das Rührwerkzeug dann bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (nach rechts).
4. Ziehen Sie das Rührwerkzeug nach unten von der Antriebswelle des Rührwerkes ab.
5. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4, wenn Sie mit beiden Knetwerkzeugen gearbeitet haben.
6. Fassen Sie die Rührschüssel auf beiden Seiten an und drehen Sie die Rührschüssel im Uhrzeigersinn, bis Sie die Rührschüssel vom Standfuß herunter nehmen können. Entfernen Sie die Lebensmittelreste von den Rührwerkzeugen und aus der Rührschüssel.

HINWEIS

Sie können den Rührhaken zum Ausleeren der Rührschüssel verwenden.

7. Halten Sie den Rührarm vorn fest und drücken Sie den Entriegelungsknopf. Halten Sie Ihre Hand vom Gelenk des Rührarms fern, während Sie den Rührarm langsam in die untere Betriebsposition absenken, bis er in dieser Position einrastet.
8. Reinigen Sie die Maschine und alle verwendeten Bauteile möglichst sofort nach der Arbeit. Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf der Maschine oder den Rührwerkzeugen eintrocknen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

DEN FLEISCHWOLF ABNEHMEN UND ZERLEGEN

1. Schalten Sie die Maschine aus (Regler drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (siehe oben: ‚Die Maschine ausschalten‘).
2. Nehmen Sie das Tablett vom Fleischwolf herunter.
3. Fassen Sie das Fleischwolfgehäuse mit der rechten Hand und halten Sie mit der linken Hand den Entriegelungsknopf neben der Fleischwolf-Kupplung gedrückt.

Drehen Sie das Fleischwolfgehäuse dabei im Uhrzeigersinn. Ziehen Sie das Fleischwolfgehäuse nach vorn aus dem Rührarm heraus.

4. Vergewissern Sie sich, dass keine Lebensmittelreste in der Fleischwolf-Kupplung stecken. Wischen Sie die Fleischwolf-Kupplung bei Bedarf mit einem **nicht tropfenden Tuch** aus. Trocknen Sie die Fleischwolf-Kupplung danach sorgfältig ab.
5. Vergewissern Sie sich, dass die Fleischwolf-Kupplung absolut trocken ist. Setzen Sie dann die Verschlusskappe auf die Fleischwolf-Kupplung und drehen Sie die Verschlusskappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie auf der Fleischwolf-Kupplung zu verriegeln.

WICHTIG - Zerlegen Sie den Fleischwolf am besten über einer großen Schüssel aus Metall oder bruchsicherem Kunststoff. Verwenden Sie dafür **keine Schüsseln aus zerbrechlichem Material** (Beispiel: Porzellan oder Glas). Wenn Sie mit dem Hackfleisch-Zubehör gearbeitet haben, dann **denken Sie beim Zerlegen bitte daran, dass das Messerkreuz scharf ist**. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden.

6. Schrauben Sie die Klemmschraube vom Fleischwolfgehäuse ab.
7. Halten Sie das Fleischwolfgehäuse mit der Auswurföffnung über eine bruchsi- chere Schüssel und schütteln Sie die Schnecke mit den Teilen des verwendeten Zubehörs vorsichtig heraus. Drücken Sie bei Bedarf auf der Kupplungsseite des Fleischwolfgehäuses auf den Schaft der Schnecke, um die Teile aus dem Fleisch- wolfgehäuse herauszudrücken.
8. Reinigen Sie die Teile des Fleischwolfes sofort nach der Verwendung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

HILFE BEI PROBLEMEN

In diesem Kapitel finden Sie Hilfe, wenn bei der Arbeit mit der Maschine Probleme auftreten.

Problem	Ursache	Lösung
Notabschaltung erforderlich?		Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Allgemeine Probleme		
Die Maschine lässt sich nicht einschalten. Die Anzeigefelder bleiben dunkel.	Die Maschine hat keinen Strom.	Prüfen Sie folgende Punkte: Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? Hat die Stromversorgung die richtigen Nennwerte (siehe: ‚Technische Daten‘). Hat die Steckdo- se Strom? Schließen Sie eine Lampe daran an. Ist das Netzkabel beschädigt? Lassen Sie das Netzkabel in einer Fachwerkstatt austauschen.
	Der Rührarm steht in der oberen Position.	Senken Sie den Rührarm in die Betriebsposition ab.
Der Netzstecker steckt in der Steckdose, aber der Motor arbeitet nicht.	Die Maschine ist nicht eingeschaltet. Auf den Anzeigefeldern erscheinen nur Striche.	Halten Sie den Regler ca. 2 Sekunden lang gedrückt, um die Maschine einzuschalten. Auf den Anzeigefeldern blinkt „00“ und die maximale Betriebszeit „20:00“ erscheint.
	Die Betriebszeit war auf Null („00:00“) gestellt, als Sie eine Geschwindig- keit gewählt haben.	Stellen Sie eine Betriebszeit zwischen 30 Sekunden („00:30“) und 20 Minuten („20:00“) ein, bevor Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit dem Regler wählen. Versuchen Sie es einfach noch mal.
	Die eingestellte Betriebs- zeit ist abgelaufen.	Sobald der Countdown der Betriebszeituhr Null erreicht, wird der Motor automatisch abgeschaltet und die Vorein- stellungen werden wieder angezeigt. Das ist beabsichtigt. Wählen Sie erneut eine Geschwindigkeit.
	Sie haben den Motor zu lange kontinuierlich arbei- ten lassen. Der Überhit- zungsschutz ist aktiviert.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie die Maschine ca. 20 Minuten lang abkühlen. Versuchen Sie es danach erneut. Lassen Sie den Motor nicht länger als ca. 10 Minuten kontinuierlich arbeiten. Machen Sie nach ca. 10 Minuten eine Pause von mindestens 5 Minuten.
	Der Motor ist blockiert und/oder der Überlast- schutz ist aktiviert.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie das Hindernis (siehe: ‚Mit dem Fleischwolf arbeiten / Verstopfungen beseitigen‘). Hacken oder mahlen Sie sehr harte Lebensmittel (Beispiel: Nüsse). Entfernen Sie extrem harte Bestandteile der Lebensmit- tel (Beispiel: Knochen, Sehnen, Kerne), bevor Sie die Lebensmittel mit der Maschine verarbeiten. Warten Sie ca. 20 Minuten und versuchen Sie es danach erneut.

Problem	Ursache	Lösung
	Das verwendete Werkzeug ist beschädigt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Vergewissern Sie sich immer, dass alle verwendeten Teile unbeschädigt sind, bevor Sie die Maschine einschalten. Verbogene oder gebrochene Werkzeuge müssen ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de. Die Maschine ist nicht zum Zerkleinern von extrem harten Lebensmitteln geeignet (Beispiel: Nüsse). Verwenden Sie zum Zerkleinern von nicht zu festen Lebensmitteln (Beispiel: Fleisch) den Fleischwolf (siehe: „Mit dem Fleischwolf arbeiten“). Wählen Sie immer denjenigen Werkzeugsatz, der für die gestellte Aufgabe am besten geeignet ist (siehe: „Tipps für beste Ergebnisse“).
Die Betriebszeit kann nicht eingestellt werden.	Der Motor arbeitet.	Solange eine Geschwindigkeit eingestellt ist (Geschwindigkeitsanzeige „01“ bis „12“), kann die Betriebszeit nicht geändert werden und die Pfeiltasten sind wirkungslos. Drehen Sie den Regler auf Null, um den Vorgang abubrechen.
	Die Pause-Funktion ist aktiv.	Wenn die Pause-Funktion aktiv ist, kann die Betriebszeit nicht geändert werden. Wenn Sie die eingestellte Betriebszeit ändern wollen, dann müssen Sie den Vorgang vollständig abbrechen. Drehen Sie dazu den Regler auf Null.
Die Maschine bewegt sich während des Betriebes über der Arbeitsfläche.	Durch die Bewegungen des Rührwerkes entstehen Vibrationen.	Besonders beim Kneten fester Teigsorten, kann die Maschine unterschiedlich stark vibrieren und sich dadurch über die Arbeitsfläche bewegen. Das ist abhängig von der Beschaffenheit der Zutaten und der gewählten Geschwindigkeit. Beaufsichtigen Sie die Maschine besonders sorgfältig, wenn Sie schweren Teig kneten.
	Die Maschine steht auf einer ungeeigneten oder geneigten Oberfläche.	Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter die Maschine. Stellen Sie die Maschine nur auf waagerechten, ebenen, festen Oberflächen (Arbeitsplatte) auf. Die Saugnäpfe am Standfuß der Maschine können nur dann für einen festen Halt sorgen, wenn die Arbeitsfläche eben und fest ist.
	Flüssigkeiten oder Pulver verkleben die Saugnäpfe am Standfuß der Maschine.	Die Arbeitsfläche muss sauber und trocken sein, wenn Sie die Maschine aufstellen. Andernfalls können die Saugnäpfe im Standfuß der Maschine nicht richtig haften. Reinigen Sie die Arbeitsfläche und die Saugnäpfe der Maschine (siehe: „Pflege und Reinigung / Das Gehäuse reinigen“).

Problem	Ursache	Lösung
Die Maschine macht ein Piep-Geräusch und die Beleuchtung der Rührschüssel blinkt.	Die Maschine ist noch an die Stromversorgung angeschlossen während der Rührarm in der oberen Position steht.	Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Rührarm in die obere Position anheben und ein Rührwerkzeug auswechseln, oder die Rührschüssel vom Standfuß abnehmen.
Der Motor erreicht nur langsam die eingestellte Geschwindigkeit.	Die intelligente Motorsteuerung regelt die Geschwindigkeit langsam hoch.	Das ist beabsichtigt, um starkes Spritzen und die Bildung von Mehlstaubwolken zu vermeiden. Warten Sie, bis der Motor die eingestellte Geschwindigkeit erreicht hat.
Der Motor bleibt während des Betriebes plötzlich stehen.	Die eingestellte Betriebszeit ist abgelaufen. Auf den Anzeigefeldern erscheinen „00“ und „20:00“.	Die Maschine schaltet den Motor automatisch aus, sobald die eingestellte Betriebszeit abgelaufen ist. Wählen Sie bei Bedarf eine neue Geschwindigkeit.
	Sie haben den Motor zu lange kontinuierlich arbeiten lassen. Der Überhitzungsschutz ist aktiviert.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie die Maschine ca. 20 Minuten lang abkühlen. Versuchen Sie es danach erneut. Lassen Sie den Motor nicht länger als ca. 10 Minuten kontinuierlich arbeiten. Machen Sie nach ca. 10 Minuten eine Pause von mindestens 5 Minuten.
	Der Motor ist blockiert und/oder der Überlastschutz ist aktiviert.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Prüfen Sie, ob Bestandteile der Lebensmittel zwischen Rührwerkzeug und Rührschüssel klemmen. Prüfen Sie, ob harte oder faserige Bestandteile den Fleischwolf blockieren (siehe: „Mit dem Fleischwolf arbeiten / Verstopfungen beseitigen“). Entfernen Sie das Hindernis. Warten sie ca. 20 Minuten und versuchen Sie es danach erneut. Hacken oder mahlen Sie sehr harte Lebensmittel (Beispiel: Nüsse) und entfernen Sie extrem harte Bestandteile der Lebensmittel (Beispiel: Knochen, Sehnen, Kerne), bevor Sie die Lebensmittel mit der Maschine verarbeiten.
Arbeiten mit dem Rührsystem		
Sie können das Rührwerkzeug nicht auf der Antriebswelle installieren und/oder das Rührwerkzeug fällt von der Antriebswelle herunter.	Das Rührwerkzeug ist nicht in der richtigen Orientierung.	Der Schaft der Rührwerkzeuge hat eine Führungsrille, die über den Führungsstift an der Antriebswelle des Rührwerks geschoben werden muss. Drehen Sie das Rührwerkzeug in die richtige Orientierung.

Problem	Ursache	Lösung
	Schneebesen oder Rührhaken sind bereits auf der anderen Antriebswelle verriegelt.	Schneebesen und Rührhaken können und dürfen nicht mit anderen Rührwerkzeugen zusammen installiert werden. Nehmen Sie das vorhandene Rührwerkzeug vom Rührwerk ab. Versuchen Sie es dann erneut.
	Sie schieben das Rührwerkzeug nicht weit genug nach oben.	Federn auf den Antriebswellen des Rührwerkes drücken das Rührwerkzeug nach unten. Schieben Sie das Rührwerkzeug zum Einbauen ganz nach oben und drehen Sie das Rührwerkzeug dann, bis es sicher eingerastet ist und nicht herunter fällt.
	Das Rührwerk ist in einer ungünstigen Position stehen geblieben.	Wenn Sie mit beiden Knetwerkzeugen arbeiten wollen, dann kann das Rührwerk in einer Position stehen, die es unmöglich macht, das zweite Knetwerkzeug zu installieren. Nehmen Sie das zuerst installierte Knetwerkzeug ab und installieren Sie es an der anderen Antriebswelle. Versuchen Sie es dann erneut.
Der Motor ist plötzlich stehen geblieben und/oder der Motor arbeitet nicht.	Das verwendete Werkzeug ist blockiert. Eventuell ist der Überlastschutz aktiviert.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie das Hindernis. Warten Sie ca. 20 Minuten. Schneiden Sie sehr harte Lebensmittel (Beispiel: Nüsse) in kleinere Stücke.
	Die Rührschüssel ist zu voll oder die Lebensmittel sind für das gewählte Werkzeug zu fest. Der Überlastschutz ist aktiviert.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie etwa 20 Minuten. Verdünnen Sie den Teig mit etwas Flüssigkeit. Vergewissern Sie sich, dass Sie das richtige Werkzeug verwenden. Arbeiten Sie mit niedrigerer Geschwindigkeit und/oder in kleineren Portionen (siehe: „Tipps für beste Ergebnisse“).
Beim Rühren entsteht ein ungewöhnlich lautes, kratzendes Geräusch.	Teile der Lebensmittel haben sich zwischen Rührwerkzeug und Rührschüssel geklemmt.	Schalten Sie die Maschine sofort AUS (Regler drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Beseitigen Sie das Hindernis. Vergewissern Sie sich, dass keine zu harten und zu festen Lebensmittel (Beispiel: Knochenstücke, ganze Nüsse) in der Rührschüssel sind, wenn Sie mit dem Schneebesen oder Rührhaken arbeiten. Verwenden Sie die Knetwerkzeuge, um beispielsweise ganze Nüsse unterzuheben.

Problem	Ursache	Lösung
	Das Rührwerkzeug ist verbogen oder gebrochen.	Ersetzen Sie das Rührwerkzeug. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de. Vergewissern Sie sich vor dem Einbauen der Rührwerkzeuge, dass die Rührwerkzeuge weder verbogen noch gebrochen oder übermäßig abgenutzt sind. Entfernen Sie vor der Verarbeitung mit der Maschine alle scharfkantigen und/oder zu harten Bestandteile. Wählen Sie immer nur das richtige Rührwerkzeug für die gestellte Aufgabe aus (siehe: „Eigenschaften Ihrer neuen Küchenmaschine / Verschiedene Rührwerkzeuge“).
Mit dem Fleischwolf arbeiten		
Die Klemmschraube lässt sich nicht richtig auf das Fleischwolfgehäuse schrauben.	Die Schnecke ist nicht in der richtigen Orientierung eingelegt.	Drehen Sie die Schnecke im Fleischwolfgehäuse um. Das schmale Ende mit dem lange Schaft (Sechskant) muss zur Kupplungsseite des Fleischwolfgehäuses zeigen.
	Ein Bauteil des verwendeten Werkzeugsatzes ist nicht in der richtigen Orientierung eingelegt.	Einige Bauteile der Werkzeugsätze haben eine Mulde oder Öffnung, in die der Stift in der Mitte der Schnecke gesteckt werden muss. Außerdem haben manche Scheiben und Adapter Zapfen, die in zwei Vertiefungen am Rand des Fleischwolfgehäuses eingelegt werden müssen.
	Ein Bauteil des verwendeten Werkzeugsatzes ist gebrochen oder verbogen.	Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau immer, dass alle Bauteile unbeschädigt sind. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de. Einige Werkzeuge des Fleischwolfes dürfen NICHT in der Spülmaschine gereinigt werden und NICHT mit heißem Wasser übergossen werden, um Schäden zu vermeiden (siehe: „Pflege und Reinigung“).
	Herstellung von Pasta und Hackfleisch: Sie haben mehrere Scheiben eingelegt.	Verwenden Sie immer nur eine einzelne Pasta-Scheibe oder Lochscheibe.
	Sie haben Zubehörteile aus unterschiedlichen Werkzeugsätzen zusammen eingebaut.	Verwenden Sie immer nur die Bauteile aus einem einzelnen Werkzeugsatz (siehe: „Ihre neue Küchenmaschine kennen lernen“ und „Mit dem Fleischwolf arbeiten“). Versuchen Sie nicht, verschiedene Werkzeugsätze zu kombinieren. Verwenden Sie für die Herstellung von Hackfleisch und Pasta immer nur eine einzelne der drei Lochscheiben.

Problem	Ursache	Lösung
Der Fleischwolf macht ein ungewöhnlich lautes, kratzendes Geräusch.	Der Fleischwolf ist nicht richtig zusammengesetzt.	Schalten Sie den Motor sofort aus (Regler drücken). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Fleischwolf richtig und vollständig zusammengesetzt haben (siehe: „Mit dem Fleischwolf arbeiten“). Fixieren Sie den Stift in der Mitte der Schnecke mit dem entsprechenden Adapter oder der Scheibe des verwendeten Werkzeugsatzes.
	Die Klemmschraube hat sich gelockert.	Schalten Sie den Motor sofort aus (Regler drücken). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass die Klemmschraube ausreichend fest angeschraubt ist und der verwendete Werkzeugsatz nicht im Fleischwolfgehäuse wackelt (siehe: „Mit dem Fleischwolf arbeiten“).
	Feste Bestandteile der Lebensmittel klemmen in der Schnecke oder am Messerkreuz.	Schalten Sie den Motor sofort aus (Regler drücken). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie dann den Fleischwolf vom Gerät ab und zerlegen Sie den Fleischwolf. Entfernen Sie das Hindernis (siehe: „Mit dem Fleischwolf arbeiten / Verstopfungen beseitigen“). Vergewissern Sie sich, dass Sie vor der Verarbeitung alle extrem harten Bestandteile der Lebensmittel (Beispiel: Knochen, Stiele) sorgfältig entfernt haben. Mahlen Sie sehr harte Gewürze (Muskat, Zimtstange, ganze Nelken) vor der Verarbeitung.
Pasta-Teig kommt nur in kleinen Stücken aus der Auswurföffnung des Fleischwolfes.	Die Pasta-Scheibe ist nicht in der richtigen Orientierung eingebaut.	Vergewissern Sie sich, dass Sie die Mulde in der Mitte der Pasta-Scheibe richtig auf den Stift in der Mitte der Schnecke gesteckt haben und die Zapfen am Rand der Pasta-Scheibe in den Kerben am Rand des Fleischwolfgehäuses eingelegt sind.
	Sie verwenden nicht die richtigen Zubehöre.	Vergewissern Sie sich, dass Sie den Fleischwolf richtig und vollständig zusammengesetzt haben (siehe: „Mit dem Fleischwolf arbeiten / Pasta und Nudeln herstellen“). Verwenden Sie ausschließlich die Bauteile des Pasta-Zubehörs. Alle anderen Bauteile sind für die Pasta-Herstellung ungeeignet.
	Sie haben den Pasta-Teig nicht gleichmäßig genug in den Füllschacht geschoben.	Kneten Sie den Pasta-Teig vor der Verarbeitung zu einer kompakten Rolle (ca. 2cm Durchmesser) und bestäuben Sie die Teigrolle vor der Verarbeitung mit Mehl. Versuchen Sie, die Rolle gleichmäßig in den Füllschacht des Fleischwolfes zu schieben. Arbeiten Sie eventuell mit einer etwas geringeren Geschwindigkeit.

Problem	Ursache	Lösung
	Der Pasta-Teig klebt an der Innenwand des Füllschachtes.	Kneten Sie den Pasta-Teig zu einer festen Rolle und bestäuben Sie die Teigrolle mit Mehl und/oder schalten Sie die Maschine AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reiben Sie die Innenseiten des Füllschachtes dann mit etwas Speiseöl ein. Versuchen Sie es danach erneut.
	Der Pasta-Teig enthält zu viele Luftblasen, ist zu dünnflüssig oder nicht geschmeidig genug.	Pasta-Teig muss eine feste, zähe Konsistenz haben und zu einer möglichst kompakten Rolle formbar sein. Stecken Sie die Teigrolle möglichst gleichmäßig in den Fleischwolf, um die Bildung von Luftblasen im Inneren des Fleischwolfes zu vermeiden.
Nudeln / Pasta oder Spritzgebäck: Der Teig haftet am Rand des Füllschachtes und lässt sich nur schwer nachschieben.	Der verarbeitete Teig ist zu klebrig.	Drücken Sie kurz den Regler, um den Motor mit der Pause-Funktion anzuhalten. Bestäuben Sie die Teigrolle dann mit etwas Mehl. Versuchen Sie es erneut. Schalten Sie die Maschine AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reiben Sie die Innenseiten des Füllschachtes mit etwas Speiseöl ab. Versuchen Sie es danach erneut.
Die Lebensmittel quellen an den Seiten der Klemmschraube heraus.	Sie haben den Fleischwolf nicht richtig zusammengesetzt.	Vergewissern Sie sich, dass Sie den Fleischwolf richtig und vollständig nach der Anleitung für das verwendete Zubehör zusammengesetzt haben (siehe: „Mit dem Fleischwolf arbeiten“). Versuchen Sie nicht, die Teile verschiedener Werkzeugsätze miteinander zu kombinieren (siehe: „Ihre neue Küchenmaschine kennen lernen“).
	Die Klemmschraube hat sich gelockert.	Schrauben Sie die Klemmschraube etwas fester. Ziehen Sie die Klemmschraube aber nicht zu fest an, damit die Schnecke im Fleischwolfgehäuse beweglich bleibt.
	Die Lebensmittel sind zu feucht und/oder zu dünnflüssig.	Verarbeiten Sie keine dünnflüssigen Teigsorten, kein frisches Obst und keine saftigen Gemüsesorten (Beispiel: Gurken) mit dem Fleischwolf-Zubehör.
Der Motor ist plötzlich stehen geblieben und/oder der Motor arbeitet nicht.	Sie haben den Motor zu lange kontinuierlich arbeiten lassen. Der Überhitzungsschutz ist aktiv.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie ca. 20 Minuten. Lassen Sie den Motor nicht länger als 10 Minuten kontinuierlich arbeiten. Machen Sie rechtzeitig Pausen von ca. 5 Minuten.
	Die Klemmschraube ist zu fest angezogen. Die Schnecke ist blockiert. Der Überlastschutz ist aktiviert.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie ca. 20 Minuten. Nehmen Sie den Fleischwolf vom Rührarm ab und überprüfen Sie, ob die Schnecke beweglich ist. Ziehen Sie die Klemmschraube ohne Gewaltanwendung fest. Lockern Sie die Klemmschraube bei Bedarf etwas, bevor Sie die Maschine wieder in Betrieb nehmen.

Problem	Ursache	Lösung
	Die Schnecke und/oder das Messerkreuz sind durch harte Stücke blockiert. Der Überlastschutz ist aktiviert.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie ca. 20 Minuten. Füllen Sie keine zu großen und zu festen Zutaten in den Fleischwolf. Die Maschine ist nicht zum Mahlen von Nüssen und ähnlichen Lebensmitteln geeignet. Schneiden Sie die Zutaten vor der Verarbeitung in Stücke von ca. 2 x 2 x 6 cm. Drücken Sie nicht zu fest auf den Stopfer. Nehmen Sie den Fleischwolf vom Rührarm ab und beseitigen Sie das Hindernis, bevor Sie die Maschine wieder in Betrieb nehmen (siehe: ‚Mit dem Fleischwolf arbeiten / Verstopfungen beseitigen‘).
In der Fleischwolf-Kupplung am Rührarm sind Flüssigkeiten oder Lebensmittelreste.	Die verarbeiteten Lebensmittel waren zu dünnflüssig oder zu saftig.	Verarbeiten Sie nur Lebensmittel mit dem Fleischwolf, die beim Pressen nicht zu viel Saft abgeben. Der Fleischwolf ist NICHT geeignet zum Entsaften von Obst und Gemüse oder zur Verarbeitung von dünnflüssigem Teig. Gießen Sie keine Flüssigkeiten in den Füllschacht des Fleischwolfes, wenn der Fleischwolf an der Maschine angebaut ist.
	Die Klemmschraube hat sich gelockert.	Ziehen Sie die Klemmschraube beim Zusammenbau des Fleischwolfes etwas fester an. Wenden Sie dabei aber keine Gewalt an. Überprüfen Sie, ob Sie den Fleischwolf richtig zusammengesetzt haben (siehe: ‚Mit dem Fleischwolf arbeiten‘).
	Der Fleischwolf ist nicht richtig zusammengesetzt.	Vergewissern Sie sich, dass Sie den Fleischwolf richtig und vollständig zusammengesetzt haben, bevor Sie mit dem Fleischwolf arbeiten (siehe: ‚Mit dem Fleischwolf arbeiten‘).

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie darauf, dass die Maschine jederzeit für kleine Kinder unzugänglich ist! Niemals die beweglichen Bauteile (Rührwerkzeuge, Rührwerk, Fleischwolf-Kupplung, Schnecke oder Messerkreuz des Fleischwolfes) anfassen oder irgendwelche Fremdkörper daran halten, wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist. Schalten Sie den Motor immer zuerst aus (Regler drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Maschine bewegen oder reinigen.

Wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist: Niemals die Maschine mit nassen Händen anfassen und/oder niemals die Maschine anfassen,

wenn die Maschine feucht geworden ist (Beispiel: durch Kondenswasser). Ziehen Sie stattdessen sofort den Netzstecker aus der Steckdose und trocknen Sie übergelaufenes Wasser oder Kondenswasser sofort ab. Niemals die Maschine über ein Netzkabel oder auf nasse Oberflächen stellen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen.

⚠️ ACHTUNG – Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände, scharfe Reiniger (Desinfektionsmittel, Chemikalien), Scheuerhilfen (Topfreiniger) oder Scheuermittel zum Reinigen der Maschine oder der Bauteile und Zubehöre verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Niemals mit irgendwelchen Gegenständen in der Fleischwolf-Kupplung, im installierten Fleischwolf, im Rührwerk oder im Gelenk des Rührarmes stochern. Wenden Sie beim Reinigen keine Gewalt an. **Niemals die Maschine oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen. Einige Zubehöre und Werkzeuge sind ebenfalls NICHT spülmaschinenfest und/oder dürfen NICHT mit heißem Wasser gereinigt werden** (siehe unten: ‚Reinigung in der Spülmaschine‘).

VORBEREITUNGEN

1. Halten Sie den Regler gedrückt, bis auf den Anzeigefeldern nur Striche erscheinen (siehe: ‚Nach der Verwendung‘). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie die verwendeten Zubehöre von der Maschine ab (siehe: ‚Nach der Verwendung‘).

DAS GEHÄUSE REINIGEN

WICHTIG - Um einen festen Stand auf der Arbeitsfläche zu erreichen, müssen die Saugnäpfe an den Füßen der Maschine sauber sein. Normalerweise müssen die Saugnäpfe nicht gereinigt werden. Wenn aber Mehl und/oder klebrige Flüssigkeiten auf der Arbeitsfläche waren, können die Saugnäpfe verschmutzen, wodurch die Maschine während des Betriebes auf der Arbeitsfläche herumwandert. Verwenden Sie ausschließlich weiche Tücher zum Reinigen der Saugnäpfe. **Niemals auf den Saugnäpfen kratzen oder schaben.**

3. Halten Sie die Entriegelungstaste des Rührarmes gedrückt, während Sie den Rührarm in die obere Position anheben. Vergewissern Sie sich, dass der Rührarm in der oberen Position eingerastet ist.
4. Falls erforderlich, wischen Sie alle Spritzer und Lebensmittelreste vom Rührwerk, den beiden Antriebswellen und der Unterseite des Rührarms mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab. Drücken Sie die Entriegelungstaste und senken Sie den Rührarm vorsichtig in die untere Betriebsposition ab (siehe: ‚Nach der Verwendung / Das Rührwerkzeug abnehmen‘).

5. Wischen Sie das Gehäuse der Maschine und das Netzkabel ab. Achten Sie dabei darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gelenk zwischen Rührarm und Rührersäule laufen.
6. Trocknen Sie das Gehäuse der Maschine nach der Reinigung sorgfältig ab. Reinigen Sie **bei Bedarf** die Saugnäpfe: Der Rührarm muss dazu in der unteren Betriebsposition eingerastet sein. Legen Sie die Maschine (ohne Rührschüssel und Werkzeuge) vorsichtig auf die linke Seite. Reinigen Sie die Saugnäpfe **vorsichtig** mit einem WEICHEN Tuch, das Sie mit etwas Spülmittellösung angefeuchtet haben. Wischen Sie mit klarem Wasser sorgfältig nach und trocknen Sie die Saugnäpfe dann mit einem trockenen, weichen Tuch ab.

DIE ZUBEHÖRE UND WERKZEUGE REINIGEN

WICHTIG - Niemals die Stahl-Lochscheiben in der Spülmaschine reinigen! Sie sollten die Stahl-Lochscheiben auch dann regelmäßig reinigen, wenn Sie diese Zubehöre nicht verwendet haben. Dadurch vermeiden Sie, dass sich nach längerer Aufbewahrung ein ranziger, harziger Geruch oder Geschmack entwickelt. Reiben Sie die Stahl-Lochscheiben nach der Reinigung immer mit etwas Speiseöl ein. Wenn Sie die Zubehöre der Maschine in der Spülmaschine reinigen wollen, dann beachten Sie unbedingt die Hinweise im folgenden Abschnitt („Reinigung in der Spülmaschine“).

HINWEIS

In heißem Wasser gerinnt Eiweiß und haftet dadurch noch fester an den Oberflächen. Wenn Sie Eier oder andere, stark eiweißhaltige Lebensmittel verarbeitet haben, dann sollten Sie die verwendeten Zubehöre und Werkzeuge zuerst mit kaltem Wasser abspülen.

3. Weichen Sie hartnäckige oder angetrocknete Lebensmittelreste vor der Reinigung maximal 10 Minuten in warmer Spülmittellösung ein.
4. Reinigen Sie die verwendeten Zubehöre sowie, bei Bedarf, alle drei Stahl-Lochscheiben in warmer Spülmittellösung mit einem weichen Tuch oder einer weichen Bürste. Die Löcher in den Stahl-Lochscheiben können Sie mit einem sauberen Pfeifenreiniger reinigen.
5. Hartnäckige Speisereste im Inneren des Fleischwolfgehäuses oder des Wursttrichters können Sie mit einer weichen Flaschenbürste entfernen.
6. Trocknen Sie die Maschine und alle verwendeten Bauteile sorgfältig ab und lassen Sie die Bauteile noch etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unerreichbar sind.
7. Reiben Sie die Lochscheiben nach der Reinigung und Trocknung mit etwas Speiseöl ein.

WICHTIG - Schützen Sie die Stahl-Lochscheiben des Fleischwolfes vor Nässe und feuchter Luft (siehe: „Aufbewahrung“), wenn sie nicht verwendet werden.

REINIGUNG IN DER SPÜLMASCHINE

⚠ ACHTUNG – Die Kunststoffbauteile (Kunststoffschale, Pasta-Scheiben, Adapter für Wurst, Kebab und Gebäck) können sich durch die Hitze verformen. Die Metalle korrodieren durch die aggressiven Reinigungsmittel der Spülmaschine (Fleischwolfgehäuse, Schnecke, Stahl-Lochscheiben). Beachten Sie unbedingt die folgenden Hinweise, bevor Sie die Zubehöre der Maschine in der Spülmaschine reinigen!

WICHTIG - Bitte reinigen Sie nur die im Folgenden genannten Zubehöre in der Spülmaschine. Alle anderen Bauteile dürfen nur nach obiger Anleitung in warmer Spülmittellösung gereinigt werden. Wählen Sie für die Reinigung in der Spülmaschine immer ein Programm mit niedriger Temperatur und legen Sie die Kunststoffteile nur in den oberen Korb.

Nur die folgenden Bauteile sind **für eine Reinigung in der Spülmaschine geeignet**:

- **Rührsystem:** Rührschüssel, Spritzschutz, Schneebesen.
- **Fleischwolf:** Stopfer und Tablett.

AUFBEWAHRUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie darauf, dass die Maschine jederzeit für kleine Kinder unzugänglich ist! Wenn Sie die Maschine nicht benutzen, dann schalten Sie den Motor immer zuerst aus (Regler drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um eine Gefährdung durch bewegliche Bauteile, Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Niemals die Maschine an Rührarm, Rührschüssel, Rührwerkzeugen, Fleischwolf oder Netzkabel halten, um die Maschine zu bewegen.

⚠️ ACHTUNG – Fassen Sie die Maschine immer vorn und hinten am Standfuß an, um sie zu bewegen. **Denken Sie beim Bewegen der Maschine unbedingt daran, dass die Maschine sehr schwer ist und an sechs Stellen mit den Saugnäpfen des Standfußes an der Arbeitsfläche haftet.** Der Rührarm muss immer in der waagerechten Betriebsposition eingerastet sein, wenn Sie die Maschine nicht benutzen oder die Maschine bewegen.

WICHTIG - Bewahren Sie die Maschine an einem trockenen und frostfreien Ort auf, an dem sie vor übermäßigen Belastungen (Schlag, schwere, harte Gegenstände, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder und Tiere unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren, harten Fremdkörper auf die Maschine oder auf die Werkzeuge und Zubehöre oder in die Rührschüssel.

Sie sollten die Rührschüssel und den Spritzschutz zur Aufbewahrung in der Maschine installieren. Außerdem können Sie die Rührwerkzeuge der Maschine sowie die Kunststoffbauteile des Fleischwolfes in der Rührschüssel aufbewahren. Dadurch sind diese Zubehöre vor Verlust und Beschädigung geschützt. **Achten Sie unbedingt darauf, die Zubehöre in der Rührschüssel nicht zu beschädigen, wenn Sie den Rührarm in die Betriebsposition absenken.**

1. Reinigen Sie die Maschine und alle verwendeten Zubehöre vor der Aufbewahrung (siehe: „Pflege und Reinigung“). Reiben Sie die Stahl-Lochscheiben nach der Reinigung mit etwas Speiseöl ein.
2. Verriegeln Sie die Rührschüssel im Standfuß der Maschine (siehe: „Vorbereitungen“). Legen Sie die Rührwerkzeuge und **die Kunststoffteile** des Fleischwolfes **vorsichtig** in die Rührschüssel. Achten Sie dabei darauf, die Rührwerkzeuge nicht zu beschädigen.
3. Bringen Sie den Rührarm vorsichtig in die horizontale Betriebsposition (siehe: „Nach der Verwendung/ Das Rührwerkzeug abnehmen“). **Achten Sie dabei darauf, die Zubehöre in der Rührschüssel nicht zu beschädigen.** Setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel.
4. Setzen Sie das Fleischwolfgehäuse mit Schnecke, Messerkreuz, einer Lochscheibe und der Klemmschraube zusammen (siehe: „Mit dem Fleischwolf arbeiten /

Feste Lebensmittel verarbeiten“). Dadurch ist das Messerkreuz am besten gegen unbeabsichtigte Berührung geschützt.

5. Sie können das Netzkabel in das Kabelfach schieben oder vorsichtig zwischen die Rührersäule und die Rührschüssel schieben.
6. Wickeln Sie die beiden Stahl-Lochscheiben am besten in ein Stück Butterbrotpapier und legen Sie die Stahl-Lochscheiben mit den restlichen Metallteilen in die mitgelieferte Kunststoffschale.
7. Fassen Sie die Maschine vorn und hinten am Standfuß an und heben Sie die Maschine vorsichtig von der Arbeitsfläche ab. Um die Saugnäpfe einzeln zu lösen, können Sie die Maschine dabei etwas kippen.
8. Bewahren Sie den Fleischwolf und die Kunststoffschale am besten neben der Maschine auf.
9. Stellen Sie die Maschine auf eine stabile, saubere, und trockene Unterlage, von der die Maschine nicht herunterfallen kann. Bewahren Sie die Maschine immer an einem Ort auf, an dem sie **für kleine Kinder und Tiere unerreichbar** ist.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Maschine und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Dieses Gerät kann eingeschränkt in gewerblichen Bereichen genutzt werden, wie Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten, sowie durch Gäste in Gaststätten, Hotels und Motels. Bei gewerblichem Gebrauch verkürzt sich die Garantie auf ein Jahr.

Hinweis

Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können.

Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Geräts beträgt ca. 2 Wochen – wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

GASTROBACK®

DESIGN STAND MIXER ADVANCED DIGITAL



OPERATING INSTRUCTIONS

Art.-No. 40977 »Design Stand Mixer Advanced Digital«

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change
For household use only!

Deutsch

English

www.gastroback.de



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	75
General Safety Instructions	75
Important Safeguards for Electrical Appliances	78
Moving Parts – Risk of Injuries	79
Technical Specifications	80
Knowing Your New Stand Mixer	81
Mixing Tools	82
Mincer	82
Tools for the production of kebab, sausage, pasta and biscuit	82
Properties of Your New Stand Mixer	83
Smart Motor Control	83
Low-Noise Gear	83
Pre-set Operating Time	83
Pause Function	84
Various Mixing Tools	84
Additional Coupling for the Mincer	85
Safety Devices	85
Intelligent Motor Control System	86
Mixing Arm Safety Cut-Off	86
Overload Protection	86
Overheat Protection	86
Tips for Best Results	87

Usage of the Mixing Tools	87
Further Tips for Using the Mixing Functions	88
Special Hints Concerning the Scraper Beater	89
Using the Mincer	89
Before First Use	90
Preparation	91
Preparing the Machine for Operation	92
Using the Mixing Function	93
Assembling or Disassembling the Mixing Tool	93
Starting the Mixing Process	95
Using the Mincer	97
Processing Tough Food–Mincing Meat	98
Preparing the Mincer	98
Mincing Your Food	99
Filling Sausage Skins	100
Preparing the Mincer for Filling Sausage Skins	100
Filling the Sausage Skins	101
Making Kebab	102
Preparing the Mincer for Making Kebab	102
Processing the Kebab Mixture	103
Making Noodles and Pasta	104
Preparing the Mincer for Making Noodles and Pasta	105
Processing the Pasta Dough	106
Making Cookies	107
Preparing the Mincer for Making Cookies	107
Forming the Cookie Dough	108
Removing Obstacles	110
Operating Time and Pause Function	111

Adjusting the Operating Time.....	111
Using the Pause Function.....	112
Cancelling Operation.....	112
After Usage.....	113
Switching Off the Machine.....	113
Removing the Mixing Tools.....	114
Removing and Disassembling the Mincer.....	115
Solving Problems.....	115
Care and Cleaning.....	122
Preparation for Cleaning.....	123
Cleaning the Housing.....	123
Cleaning the Tools and Accessories.....	123
Cleaning in the Automatic Dishwasher.....	124
Storage.....	125
Notes for Disposal.....	126
Information And Service.....	126
Warranty.....	127

IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Monday to friday (except on holidays) from 8am to 4pm

E-Mail: **info@gastroback.de**

DEAR CUSTOMER!

Your new **DESIGN STAND MIXER ADVANCED DIGITAL** offers some astonishing features. The electronically controlled high performance motor keeps the set speed independently on any applied load. Due to the smart control, the motor stops immediately, when switched off, and starts operation without any jolt, increasing its speed slowly to the set value, thus minimizing splashes and clouds of dust. The planetary transmission drive ensures even mixing results for almost all types of ingredients. The machine is perfectly suited for mixing, beating and blending runny types of food (i.e. instant pudding, cocktail sauces, cream, crepe batter) and kneading pastry (i.e. shortcrust pastry or bread dough) or folding in ingredients (i.e. whipped egg white).

The special mincer accessory rounds up this scope of features to a new dimension. Especially the large variety of tools for different tasks may emphasize vegan gourmets, who prefer to create their own delicious dishes and design individual recipes.

These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your stand mixer.

We hope that you will enjoy your new **DESIGN STAND MIXER ADVANCED DIGITAL**.

Your GASTROBACK GmbH



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions, before operating this machine and save for further reference. **Do not** attempt to use this machine in any other way and for any other purpose, than described in these instructions (intended use). Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, fire, or moving parts. Do not use any parts of the machine with any other device or for any purpose not described in this booklet.

These instructions are an essential part of the machine. Do not pass the machine without this booklet to third parties. Any operation, repair and technical maintenance of the machine or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre (see: 'Warranty').



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This machine is for household use only. Do not operate or store the machine in humid or wet areas or outdoors. This machine is NOT intended for use in boats or moving vehicles. **Do not use any accessories or spare parts not recommended by the manufacturer to avoid damage.** Damaged or unsuited parts could cause cracks, distortions, overheating, leakage, or injuries and damage due to moving parts. Do not operate the machine, when the machine or any part of it is likely to be damaged, to avoid hazards due to moving parts, and risk of fire, overflow, electric shock or any other injuries to persons and/or damage.
- Regularly check the machine for proper operation. Do not operate the machine when any part of it is likely to be damaged (e.g. cracks or deformations, worn out power cord) or is not working properly, or has been subject to inadmissible strain (e.g. mechanical or electric shock, moisture in the housing). In these cases, return the machine to an authorised service centre for examination and repair. Especially the mixing tools or some mincer tools could get damaged (e.g. deformation, cracks) via non-proper treatment. Switch off and unplug the machine immediately, when a severe problem occurs during operation (e.g. overheating, foreign object in the used system, damage to the tools). Do not attempt to open or repair the machine on your own.

- Operate the machine on a well accessible, water-resistant, stable, level, dry, clean, and suitable large table or counter. Do not place the machine on inclined surfaces, where it can tilt, overflow, or fall. Do not operate the machine near or below any sensitive objects, boards, or drop-lights to avoid damage caused by splashes. Vibration during operation may cause the machine to move around during operation. Do not place the machine near the edge of the table or counter. During operation keep the machine in an appropriate distance of at least 50cm on each side and above the machine. Do not use the machine on a sink or drain board.
- **Do not place the machine on sensitive surfaces** (e.g. valuable furniture) to avoid stubborn stains caused by the suction cups at the feet of the machine.
- Do not place any clothes or tissue or other objects under or on the machine during operation, to avoid hazards due to moving parts, fire, electric shock, and overheating. Do not place the machine or any part or accessory of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, range, or oven). Do not heat any part of the machine in a microwave oven. Do not process any hot or frozen food via the machine. Steam and condensate could damage the machine and cause high risk of electric shock. Immediately unplug the machine, when condensate accumulated on the surfaces. Then wipe dry.
- Do not process extremely hard pieces of food. Before operation, always remove any inedible and/or too hard parts (e.g. bones, stalks, seeds) to avoid damage to the machine.
- The machine may be used by persons (including children from 8 years on) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the machine and understand and observe all required precautions. Even cleaning may not be performed by children without supervision. Children must be supervised to ensure that they do not play with the machine or any parts of the machine or the packaging. **Do not leave the machine unattended, when it is in reach of young children.**

- Do not leave the machine unattended when it is connected to the power supply. Always switch off the motor (press the control dial) and unplug the machine, before assembling or disassembling any parts, before lifting the mixing arm, moving, or cleaning the machine, and when the machine is not in use.
- Always ensure that the machine is assembled completely and correctly, before connecting it to the power supply. Always ensure that the mixing bowl, mixing arm and the used tools are engaged correctly, before starting the machine to avoid damage due to moving parts. **Do not attempt to combine sets of accessories and tools designed for different functions. Only use the parts of one single set of matching tools at a time.** Do not use violence. Ensure that the mixing arm is locked in the horizontal (operating) position, when the machine is not in use and before moving the machine. The maximum amount of dough this machine can mix in continuous operation is 1500g flour plus approx. 900ml liquid for 10 minutes. If your recipe demands more than this, process your food in portions and intervals of 10 minutes, leaving the machine rest for at least 5 minutes, to avoid overloading and/or overheating the motor.
- Do not hold the machine by the power cord, mixing arm, mixing bowl, mixing tools or the assembled mincer for moving the machine. Always grasp the machine at the front and backside of the base plate for moving the machine. Only use the machine for processing edible food. **Do not use the machine for processing alcoholic food or any materials containing organic solvents (e.g. paint or lacquer). Inflammable vapours escaping could get into the housing of the machine, causing high risk of explosion and fire!**
- Do not leave any food dry on the surfaces of the machine or any part of it.
- Do not use abrasive cleaners or cleaning pads for cleaning the machine or any part of it. Do not clean the machine with any corrosive chemicals (e.g. bleach). Do not use any hard or sharp-edged objects for operation or cleaning. **Always observe the instructions for cleaning, before placing any parts of the machine into an automatic dishwasher** (see: 'Care and Cleaning').



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

Place the machine near a suitable wall power socket, and connect the machine directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the machine (230V, 50Hz, AC, rated for at least 8 A). The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

- In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the machine. Thus, before operating the machine abroad, ensure that safe operation is possible.
- Do not use any extension cord or multi socket outlet. For operation, always unwind the power cord completely.
- Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. The pins of the power plug must be neat and clean without any discolouration. The insulation of the power cord may not be brittle or worn. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. Ensure that no one will pull the machine by the power cord, or entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. **Do not touch the power plug or machine with wet hands while the machine is connected to the power supply.**
- The power cord may not touch hot surfaces, moving parts, or sharp edges. Do not place the machine on a power cord. If the power cord is obviously damaged and/or gets hot during operation, contact an authorized service centre for replacement. DO NOT attempt to repair any power cord!
- Do not leave the machine unattended, while it is connected to the power supply. Always switch off the motor (press the control dial) and unplug the machine after operation and if the machine is not in use, and before cleaning and/or assembling or disassembling.
- Leave hot food cool down before processing, because steam and

condensate escaping from hot food could damage the machine. Always immediately wipe off any liquids and condensate from the machine. To avoid risk of electric shock: Do not spill or drip any liquids on the machine or power cord. Do not place or immerse the machine or the power cord in water or any other liquid. Do not operate or even touch the machine, when it is wet or damp and connected to the power supply. When the machine got wet, always immediately unplug the machine and wipe dry to avoid risk of fire and electric shock (see: 'Care and Cleaning'). If in doubt, return the machine to an authorised service centre for examination and repair.

- **Do not process very runny or liquid ingredients** via the mincer (e.g. fresh fruit or light batter). Otherwise, liquid may get into the mincer coupling at the mixing arm and cause risk of electric shock.



MOVING PARTS – RISK OF INJURIES

- While the machine is live: To reduce the risk of severe injury to persons and damage, always keep your hands and any foreign objects (e.g. hair, clothes, brushes, cooking utensils) out of the bowl and feed chute of the mincer and away from the assembled tools (wire whisk, scraper beater, or kneading tools). Always switch off (press the control dial) and **unplug the machine, before assembling/disassembling any parts, cleaning, or moving the machine and when not in use.** Do not grasp into the mincer coupling when the machine is connected to the power supply.
- The edges of the cross blade are very sharp. Handle with care.
- Do not hold your face over the feed chute of the mincer, while the motor is in operation. Residues of bones or other hard parts could be hurled out. Do not poke in the feed chute! Do not push food into the feed chute via your hands or any foreign objects. Only use the pusher for pressing down food into the feed chute.
- Do not operate the machine without the mixing bowl in place—even when using the mincer. Place the splash guard on the mixing bowl whenever possible.
- **Do not leave the machine unattended when it is operation and/or in reach of young children.**

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-No.: 40977 Design Stand Mixer Advanced Digital
Power supply:	220-230 V, 50-60 Hz
Power consumption:	max. 600 W
Length of power cord:	approx. 115 cm
Weight: (incl. stainless steel mixing bowl)	approx. 8 kg
Dimensions: (incl. stainless steel mixing bowl)	approx. 230 x 360 x 365 mm (width x depth x height)
Capacity, mixing bowl:	max. 5 litres 1.5 kg flour + 900 ml liquid
Operating time:	Continuous operation: max. 10 minutes Breaks: at least 5 minutes
Certification:	  

These specifications may change without notice.



KNOWING YOUR NEW STAND MIXER



- 1 **MIXING ARM** – Containing the planetary transmission mixing drive with 2 drive shafts and the mincer coupling.
- 2 **MINCER COUPLING** – Attach the mincer here.
- 3 **TRANSPARENT SPLASH GUARD** – Minimises splattering during mixing.
- 4 **MIXING DRIVE** – With 2 drive shafts.
- 5 **BOWL ILLUMINATION**
- 6 **UNLOCK BUTTON**
- 7 **SPEED DISPLAY** – Showing the currently selected speed - „00“ (off) and „01“ to „12“.
- 8 **ALL-IN-ONE CONTROL DIAL** – For switching on or off the machine, selecting the pause function or selecting the speed.
- 9 **5 LITRES MIXING BOWL** – Stainless steel or Ceramics
- 10 **OPERATING TIME DISPLAY**
- 11 **BASE PLATE** – Suction cups at the feet ensure a stable stand on smooth and solid surfaces.

MIXING TOOLS



DOUGH HOOK & DOUGH PADDLE
For mixing and kneading heavy dough.



SCRAPER BEATER
For creaming, mixing, or folding in whipped egg whites or whipped cream.



WIRE WHISK
For beating and mixing runny ingredients.

MINCER



MINCER HOUSING WITH FEED CHUTE
Attach this part to the mincer coupling at the mixing arm.



3 STEEL MINCING DISCS
Is installed in the mincer coupling.

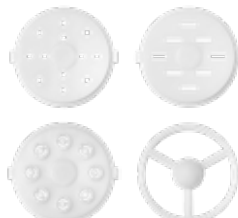
TOOLS FOR THE PRODUCTION OF KEBAB, SAUSAGE, PASTA AND BISCUIT



KEBAB TOOLS



SAUSAGE TOOLS
Sausage horn and sausage adapter



PASTA TOOLS
For spaghetti, macaroni, and tagliatelle.



COOKIE TOOLS
Metal cover and cookie mask

PROPERTIES OF YOUR NEW STAND MIXER

The Design Stand Mixer Advanced Digital comes as a versatile low-noise mixing machine into your home. Via the provided mincer and its assortment of accessories a wide variety of additional features is provided.

SMART MOTOR CONTROL

The powerful motor is controlled via an integrated electronics system, ensuring safe operation and long-lasting high performance of the drive system. When starting the motor, the speed is increased gradually to the set value. This way, splashes and clouds of dust of powdery ingredients are minimized and the lifetime of the motor and gear box are increased.

- When switching off the motor, via the integrated dynamic brake the motor stops immediately—without keeping dangerously running.
- The electronic motor control enables to maintain the desired rotating speed even with the machine loaded with ingredients of various consistency, thus providing a reproducible result.
- 12 different speed settings enable the appropriate fine tuning for always getting the desired results.

LOW-NOISE GEAR

The high-grade planetary transmission drive of the Design Stand Mixer Advanced Digital is made from pulverized metal casting for long-lasting, high performance and low-noise operation. The drive shafts rotate around the mixing bowl whilst the mixing tool itself is rotating in the opposite direction.

PRE-SET OPERATING TIME

When the required mixing time for processing your food is known already, you can set the operating time via the arrow keys next to the time display. This function is useful especially for any recipe that specifies the length of time ingredients should be mixed. You may select the operating time in the range of 30 seconds to 20 minutes ("00:30" to "20:00"). As soon as the motor starts, the machine shows a count-down of the still remaining operating time.

IMPORTANT - At the maximum this machine can mix in continuous operation approx. 2500g dough (1500g flour and approx. 900ml liquid) for 10 minutes. If you wish to process your food for a longer period of time, pause for at least 5 minutes after each 10 minutes of operation, to avoid overloading the motor (see below: 'Safety Devices'). You may use the entry of the operating time for being reminded of making breaks in time.

As soon as the set operating time elapses and the count-down reaches zero, the machine stops automatically and the defaults are shown again: speed "00" and operating time "20:00" (20 minutes).

IMPORTANT - When stopping the motor manually by turning the control dial to zero or switching off the machine (pressing the control dial for approx. 2 seconds) and/or lifting the mixing arm to the upper position, the operating time will be reset to the default value (20 minutes). If you wish to interrupt operation without setting the operating time again, you should use the pause function (see below: 'Pause Function').

PAUSE FUNCTION

Using the pause function, you can interrupt operation at any time you like by shortly pressing the control dial. The motor and count-down of the operating time stop immediately and the current speed setting is kept.

Use this function to add further ingredients or to check the mixing results. As soon as you wish to continue operation, simply press the control dial shortly again. The machine continues running, using the current settings. Alternatively, you can cancel operation and reset the timer to "20:00" (20 minutes) by turning the control dial to zero ("00") or shut off the machine by pressing the control dial until the beep sounds (approx. 2 seconds; see: 'After Usage').

IMPORTANT - When moving the mixing arm to the upper position, the machine is switched off completely and the pause function is cancelled too.

VARIOUS MIXING TOOLS

The machine comes with 4 different mixing tools that are adapted to the mixing bowl and the requirements of the possible tasks the machine is designed for.

Via selecting the appropriate mixing tool, a lot of various types of food can be processed. The wire whisk and scraper beater are suited for runny and light batters. These tools can only be used separately from any other mixing tool.

For heavy dough (e.g. yeast dough, bread dough, pasta dough) only use the knea-

ding tools: dough hook and dough paddle. These tools can be use separately and in combination with each other. According to the special design of the kneading tools, the perfect kneading result is reached in a quite short time.

ADDITIONAL COUPLING FOR THE MINCER

At the front of the mixing arm an additional coupling for the mincer is integrated.

 **CAUTION** – Do NOT use the mixing function in combination with the mincer to avoid overloading the motor.

The mincer is provided with several additional tools for executing a variety of tasks:

- Cutting meat and some types of vegetables: 3 steel mincing discs enable to adapt the result to your requirements: from coarse to fine.

IMPORTANT - During mincing, the water is pressed out of the food. Thus, the ingredients may not be too wet. If in doubt, it is better to chop the ingredients manually or using a suited chopper. If possible, mix wet ingredients with dry types of food before processing the mixture in the mincer. For vegetable rissole use the coarse mincing disc.

- Use the sausage tools for making your own sausages.
- The kebab tools are suited for making kebab and similar dishes.
- Select a pasta disc for making spaghetti and soup noodles, macaroni, and tagliatelle (stripes) from pasta dough.
- The cookie tools offer various masks for forming cookies / shortcrust pastry.

NOTE

Self-made minced meat or vegetable mixtures for rissole can be mixed with further ingredients (e.g. spices) via the mixing function. Thereafter use the mincer again for preparing your own sausages and kebab. Prepare the dough for pasta and cookies via the kneading tools of the mixing system. This way, the complete preparation of your dishes and baking products can be made via this special machine.

For further information, refer to the following chapter 'Tips for Best Results'.

SAFETY DEVICES

For your safety and for protecting the machine from damage, the machine is equipped with several safety devices.

Intelligent Motor Control System

Switching off: Even when operated at maximum speed ("12") the motor stops immediately.

Starting operation: The machine speeds slowly to the set value. Even when the pause function is used at maximum speed setting, the motor does not start with a jolt, when continuing operation. This way, splashing and excessive clouds of dust are reduced. You do not need to increase the speed manually to the desired value. Thus, when a problem occurs while starting the motor, you can respond in time and stop operation immediately.

Mixing Arm Safety Cut-Off

If the mixing arm is lifted up at any time, while the machine is working, a safety cut-off will automatically switch off the motor and shut off the machine completely. When the machine is live, a beep sounds repeatedly, reminding you to unplug the machine.

IMPORTANT - All settings get lost, when moving the mixing arm to the upper position. When continuing operation, the defaults for speed ("00") and operating time ("20:00") will be active again.

For continuing operation, lower the mixing arm to the horizontal operating position first.

Overload Protection

The stand mixer is equipped with an electric overload protection and will automatically stop operation, if the motor is stalled or overloaded. In most cases, overload is a result of excessive amounts of ingredients being processed in a single portion, or too hard ingredients are blocking the mixing tool or the mincer.

When the overload protection is triggered, unplug the machine. Remove the obstacle and/or some of the ingredients in the mixing bowl. After a break of approx. 20 minutes, you may continue operation.

Overheat Protection

A self-resetting safety device safeguards the machine against overheating the motor with excessive load or elongated continuous operation. If overheating occurs, the machine stops working automatically.

If this error occurs, unplug the machine and leave the machine cool down for at least 20 minutes before continuing operation.

TIPS FOR BEST RESULTS

USAGE OF THE MIXING TOOLS

The Design Stand Mixer Advanced Digital offers 4 different mixing tools.

Your Task	Mixing Tool, Speed and Amount
Mixing and kneading very heavy dough for bread, rolls, pizza, focaccia, yeast-raised cakes, sweet buns, and pasta or noodles. Mixing minced meat or vegetable mixtures and further ingredients for meat loaf, rissole, sausage, and kebab. NOTE: You may use the kneading tools (dough hook and dough paddle) separately or in combination.	Dough hook and/or dough paddle, speed: 1 to 3, max. 2 kg in total.
Various mixing tasks: light cake batters and light biscuit doughs. frosting and icing, creaming flavoured and spiced butter, mixing sticky ingredients, folding in whipped egg whites, cheesecakes, doughs of medium consistency, batters for muffins and pancakes, mascarpone, soft types of cheese. Mixing fillings for sausages and kebab. NOTE: The Scraper beater can also be used as a spatula for scraping cake, biscuits or other mixtures out of the mixing bowl.	Scraper beater, speed: 3 to 4, max. 2 kg.
Runny foodstuffs and all whipping or aeration tasks: whole eggs, egg whites, cream, sponge cake, chiffon or angel food cakes, meringues and pavlova, sauces and dressings. NOTE: When whipping egg whites, ensure that the wire whisk and bowl are completely clean and dry before use. Even a small amount of fat or egg yolk may affect the whipping performance. Increase the speed to 10-12, when the egg whites become a little stiff already. CAUTION: Do not use the wire whisk for processing heavy dough. The whisk could be bent or even break and cause damage.	Wire whisk, Speed: 5 to 6 or 10 to 12 (aerating tasks), min. 200 ml, max. 1 litre.
Folding in whipped egg whites or whipped cream.	scraper beater or wire whisk, Speed: 1 to 3, max. 1.5 kg.
Folding in solid ingredients into heavy dough: grained chocolate, raisins, candied fruit, grained nuts, and others.	scraper beater or dough hook, Speed: 1 to 3, max. 1.5 kg.

FURTHER TIPS FOR USING THE MIXING FUNCTIONS

Whenever possible, use the splash guard. This will prevent clouds of powder and splashes from escaping the bowl, especially when adding ingredients. The feed opening enables the addition of further ingredients without removing the splash guard. When adding powdery ingredients (e.g. flour) during operation, only use the speed setting 1-3.

- Add dry and liquid ingredients in alternating portions. Wait, until the machine made an even mixture again, before adding the next portion.
- The machine accelerates the speed slowly up to the set value. However, start operation with the slowest speed. Increase the speed slowly up to the desired speed setting. Avoid high speed settings, when mixing liquids to avoid splashes.
- For adding ingredients, do not pour them directly onto the mixing tool. Add liquid ingredients slowly otherwise the liquid will gather in the middle of the mixing bowl, making even mixing more difficult. The feed opening of the provided splash guard eases the sideways adding. When mixing small amounts, you should stop operation intermediately and push the mixture down via a soft spatula. For yeast dough and other heavy dough use the kneading tools (in combination or separately) only. Use a slow speed level (1-3). Too heavy loads may damage the scraper beaters or wire whisk and cause overheating and damage to the machine when using high speed.
- For best results warm up the bowl, before making yeast dough. For this, you may rinse the bowl with hot water. If the dough sticks to the dough hook keep on processing until the dough is smooth and even. However, **ensure that the dough does not creep upwards into the drive shafts**. In this case, stop the machine and push down the dough via a spatula.
- **Do not process hot food.** Wait for the food to cool down. The rising steam and condensation on the machine can damage the machine. When the machine got wet, immediately unplug and wipe dry. Do not touch the machine with your hands, when the machine is wet and connected to the power supply.
- Process cake mixtures with a medium speed level and increase the speed to a higher level, after the ingredients have combined. Refer to the instructions of the recipe for best mixing results.
- For adding solid ingredients the dough should be heavy, otherwise the ingredients may settle on the base of the cake pan during baking. Use the dough hook for adding solid ingredients such as granulated nuts, raisins, small chocolate pieces or dried fruit to heavy dough.
- Always select a slow speed level for folding in ingredients. This way, the ingre-

dients will not get mashed but will be folded into the dough carefully.

- Spread some flour on sticky fruit before adding them to the dough (e.g. candied orange peel).
- Use the wire whisk for beating egg whites and ensure that the bowl is dry and clean. Slowly increase the speed level (e.g. to "10") and check the consistency of the eggs. Egg white is ready for the next step of preparation, when it is stiff and shiny and when it builds heaps. Do not beat egg whites too long. Otherwise the proteins will separate from liquid irreversible.
- After processing eggs, immediately rinse the mixing tool with cold water. When using hot water or leaving the egg desiccate on the mixing tools, the proteins of the egg will curdle and stick stubbornly tools.
- For making whipped cream, chill the bowl (e.g. by rinsing with ice/water mixture) and only use chilled whipped cream. Slowly increase the speed to the highest level ("12") and check the consistency of the whipped cream. The whipped cream is stiff when it builds heaps, when taking the wire whisk out of the bowl. Do not over-process whipped cream, to avoid separation of fat and whey.

SPECIAL HINTS CONCERNING THE SCRAPER BEATER

Under-mixed batters give poor baking results, including collapsing, unevenness of crumb, large holes, low rising, streaking and coarse textures. Via the special design of the scraper beater exceptionally thorough mixing is possible.

The scraper beater can be used for a variety of mixing tasks. Long mixing times may be required for larger or double quantities. You should not use the scraper beater for whisking egg whites or cream. For this type of purpose, the wire whisk is suited better.

IMPORTANT - Do not use the scraper beater for mixing heavy dough (bread, pizza etc.), or smashing potatoes.

When using the scraper beater always ensure that ingredients like butter and cream cheese has been softened at room temperature and chopped into cubes or flakes.

USING THE MINCER

- During operation, always protect the mixing drive against unintended touch. For this, install the mixing bowl and splash guard. Do not process or consume any food that has gone bad or has been stored for too long. Even in the refrigerator, minced meat is highly perishable. Thus, use really fresh meat and process meat directly, before consumption or cooking.

- Do not process any too hard pieces or fibres (e.g. bones, gristle, tendon, hard seeds, nuts, stalks, or hard shells). Remove any inedible parts, before mincing.
- Add onions, herbs and finely ground spices during the first processing run to achieve a better mixing result. Before processing, finely grind or crush hard spices (e.g. pepper, nutmeg, clove).
- Sauté onions until they are transparent, before mincing. This will increase the flavour and improve the digestibility. Cook hard ingredients (e.g. carrots, potatoes) until they are soft.
- Cut tough ingredients in sufficiently small pieces. Your ingredients must fit easily into the feed chute of the mincer (approx. 2 x 2 x 6cm). Cut very tough ingredients to cubes of max. 1 cm.
- Select a speed of 9-12, when using the mincer. Wait, until the machine reaches the selected speed, before inserting in your food.
- When processing large amounts, you should prepare your ingredients in portions, that can be processed in approx. 10 minutes. Switch off the machine after each portion and leave it rest for approx. 5 minutes for letting the motor cool down. This time duration can be used for preparing the next portion.
- When the motor slows down audibly and/or stalks, immediately switch off the machine. Remove any obstacles (see: 'Using the Mincer / Removing Obstacles'). Cut your food to smaller pieces before mincing.
- Do not force the food down into the feed chute violently. In general, the warm shaft moves the food within the mincer housing automatically. Only use the pusher for slightly moving the food down, when the food sticks within the feed chute.
- Start with the coarse or medium mincing disc. For getting a fine consistency (e.g. for some sausages), use the fine mincing disc in a second run.

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING – DO NOT let young children play with the machine, or any part of it, or the packaging! Always grasp the machine with both hands at the base plate for moving it. Do not hold the machine at the power cord, mixing arm, or mixing bowl or at the mincer housing for moving the machine. Keep in mind that the machine is very heavy. Grasp the machine at the front and backside of the base plate, for moving the machine.

1. Unpack the machine and all accessories carefully and check that no parts are damaged or missing. Carefully remove all shipping materials and promotional

materials, but DO NOT remove the warning icons or model label.

2. Before first use and after a longer period of storage, ensure to switch off the motor (press the control dial), unplug the machine, and clean the machine according to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'.

NOTE

When using the Design Stand Mixer Advanced Digital for the first time, you may notice a slight odour coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.

PREPARATION

⚠ WARNING – Always ensure that the machine is out of reach of young children! For operation, ensure that nobody will pull the machine by the power cord. Always place the machine on a stable, and level surface, where it will not wobble, tilt or fall. During operation, be aware that the machine could move around on the table or counter due to vibrations. Always keep the machine in sufficient distance (at least 50cm) to the edge of the working space and to any other objects during operation.

For avoiding stubborn stains by the suction cups at the base plate, do not place the machine on any sensitive surfaces (e.g. valuable furniture). Do not attempt to move the machine by dragging the machine over the work surface. This could damage the suction cups.

Do not operate the machine without the mixing bowl installed correctly. This holds for using the mincer as well. Place the splash guard on the mixing bowl, whenever possible, for avoiding splashes and clouds of dust escaping, and for protecting the mixing drive from unintended touch.

Do not hold your hands or any objects (e.g. cooking utensils or brushes) onto the assembled tools, while the machine is live. Do not use any tools with the machine that are not recommended by the manufacturer.

Always stop the motor (press the control dial) and unplug the machine before removing or inserting the mixing tools or unlocking the mixing arm via the unlock button.

Do not process hot food as steam and condensate could cause damage to the machine. When the machine became moist or wet, do not touch the machine with your hands, but unplug the machine immediately. Wipe off moisture immediately. The machine is intended for processing edible food. Do not fill in any other substances. **The machine is NOT suited for processing highly alcoholic food or liquids! Risk of Explosion and Fire!**

PREPARING THE MACHINE FOR OPERATION

⚠ CAUTION – Do not hold your hand onto the joint of the back pillar and mixing arm to avoid crushing your hand in the joint. The mixing arm is heavy and could cause damage when falling down from the upper position. For moving the mixing arm up or down, always grasp the mixing arm at the front. Always ensure that the mixing arm is engaged securely, before releasing your grip at the mixing arm.

IMPORTANT - Always lower the mixing arm to the horizontal (operating) position, when the machine is not in use and for moving the machine. When moving the machine, keep in mind that the machine is very heavy and the suction cups fix the machine to the work surface.

1. Grasp the machine at the front and backside of the base plate and place the machine on a suitable surface (see: 'Important Safeguards').
2. Grasp the front of the mixing arm, while pressing the unlock button. Doing so, ensure to keep your hands away from the joint of the mixing arm. Move the mixing arm to the upper position and, releasing the unlock button, ensure that the mixing arm is locked securely in the upper position before releasing your grip.

IMPORTANT - Do not operate the machine without the mixing bowl locked in place, even when using the mincer. **Only when using the mixing function:** Fill your food into the mixing bowl, according to your recipe. Further ingredients may be filled in during operation via the feed opening in the splash guard. Place the mixing bowl into the bowl holder at the base plate. The MAX filling line should be at the rear of the machine. If required, turn the mixing bowl to and fro a little to make the mixing bowl slide down into the excavation at the base plate. Then turn the mixing bowl counter-clockwise to the stop to lock it securely in place.

With your left hand, hold the mixing arm at the front and, while pressing the unlock button, slowly move the mixing arm to the lower operating position. Only when using the mincer: Place the splash guard onto the mixing bowl for protecting the mixing drive against unintended touch. If required, carefully and completely pull the power cord out of the cord storage at the back pillar of the stand mixer. The power cord is approx. 1m in length. There may be no loops of the power cord within the cord storage, while the machine is in use.

USING THE MIXING FUNCTION

⚠ WARNING – Do not grasp into the mixing bowl or hold any foreign objects (e.g. cooking utensils) into the mixing bowl or at the mixing tools, while the motor is running. Always switch off the motor (press the control dial) and unplug the machine, before touching the mixing tool, assembling or disassembling any parts, inserting your hands or any foreign objects into the mixing bowl or moving the mixing arm to the upper position.

Before plugging in the power plug and switching on by pressing the control dial: Always ensure that no foreign utensils (e.g. cooking utensils) are inside the mixing bowl and the mixing arm is in the lower (operating) position. Do not process more than 1500g flour plus approx. 900ml water in continuous operation for more than 10 minutes. If your recipe demands more than this, process your food in portions and make breaks for at least 5 minutes after each 10 minutes of operation, to avoid overloading the motor.

IMPORTANT - Do not operate the mixing function in combination with the mincer to avoid overloading the motor.

ASSEMBLING OR DISASSEMBLING THE MIXING TOOL

On top of the mixing tool shaft, there is an opening with a bent guiding groove. At the bottom of the mixing drive, two drive shafts are protruding, each one equipped with a securing pin. For assembling the mixing tool, the guiding groove must be slipped over the securing pin and locked by turning the mixing tool. The drive shafts are completely identical and you may install the mixing tool at any one of them. The kneading tools (dough hook and dough paddle) may be used separately or in combination with each other.

NOTE

It may occur that the mixing drive comes to a standstill in an unfortunate position, making it impossible to install both kneading tools in combination. In this case, simply install the kneading tools each at the other drive shaft.

⚠ CAUTION – Do not attempt to install the wire whisk or scraper beater in combination with any other mixing tool! Otherwise, the mixing tool and/or mixing drive could get damaged. Do not let the mixing arm fall down into the lower operating position. Always hold the mixing arm at the front when pressing the unlock button for moving the mixing arm. **Always ensure to keep your hands and fingers away from the joint between mixing arm and back pillar of the machine to avoid crushing your hand.**

IMPORTANT - Before installing the mixing tool, always ensure that the opening on top of the mixing tool shaft is clean and dry. Otherwise, the drive shaft of the mixing drive could get polluted and/or damaged.

NOTE

Always move the mixing arm to the upper position, for inserting or removing the mixing tools.

1. Ensure that the appliance is unplugged. Then move the mixing arm into the upper position (see: 'Preparation').
2. **Disassembling the mixing tool:** Holding the mixing arm with one hand, push the installed mixing tool upwards until you can turn the mixing tool easily clockwise (to the right). Then pull the mixing tool down off the drive shaft (see: 'After Usage/ Removing the Mixing Tools').
3. **Assembling a mixing tool:** Align the groove on top of the mixing tool shaft with the securing pin on the drive shaft of the mixing drive. Holding the mixing arm with one hand, push the mixing tool upwards until you can turn the mixing tool easily counter-clockwise (to the left). Ensure that the mixing tool is locked securely and cannot fall out/down.
4. Lower the mixing arm to the operating position. For this, hold the mixing arm tightly at the front and press the unlock button. Ensuring that your hand stays away from the joint of the mixing arm, gently lower the mixer arm to the operating position. Slide the splash guard into position on top of the mixing bowl and gently press the splash guard down for fixing it on the mixing bowl.

NOTE

You may turn the splash guard to almost every required position. There is no need to remove the splash guard for adding further ingredients. Simply fill the ingredients in via the feed opening. Too large pieces of food should be cut to smaller pieces fitting easily into the feed opening (e.g. cooked potatoes for purée).

STARTING THE MIXING PROCESS

NOTE

Use the splash guard to avoid that clouds of powdery ingredients and splashes escape during operation. Turn the feed opening to the desired position. Liquid ingredients, powder, and small pieces can be filled in via the feed opening. Add flour in portions to the mixing bowl and use a low speed setting (1-2) until the single portions are mixed in, for minimizing the build-up of flour dust.

1. Prepare the machine for operation (see: 'Preparation' and 'Using the Mixing Function'). Ensure that the mixing arm is correctly locked in the horizontal operating position. Connect the machine to a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). A beep sounds and the speed display and operating time display show dashes. The stand mixer is now in standby mode and ready for use.

⚠ WARNING – Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. rubber spatula) into the mixing bowl or on the mixing tool, while the machine is connected to the power supply. Always switch off the machine (press the control dial), before manually scraping down your food in the mixing bowl.

2. Press the control dial for approx. 2 seconds for switching on the machine. A signal sounds, the bowl illumination goes on, and the display areas show the defaults: speed "00" and operating time "20:00".

NOTE

Start with low speed settings (1 or 2), until the ingredients are combined. This will minimize splashing and avoid clouds of powdery ingredients (e.g. flour). The machine supports you in this via the smart motor control. The motor does not start with a jolt, but increases the speed slowly to the set value. Therefore, when selecting the speed, always wait for some seconds, until the selected speed is reached.

IMPORTANT - Do not leave the motor operate continuously for more than 10 minutes to avoid overheating. Make breaks of at least 5 minutes after each 10 minutes of operation.

3. When the required mixing time is known already, you may adjust the operating time accordingly. Use the arrow keys at the left side of the operating time display to enter the desired time. The machine stops operation automatically, when the set operating time ran out (see: 'Operating Time and Pause Function').
4. Turn the control dial clockwise for starting operation. As soon as the motor starts, the count-down of the operating time starts.

NOTE

You can change the speed at any time you like during operation. The set operating time cannot be changed, while a mixing process is running. If required, cancel the current mixing process (see: 'Operating Time and Pause Function').

NOTE

If you wish to add further ingredients, you should interrupt operation for this. Use the pause function, if you wish to resume operation thereafter (see: 'Operating Time and Pause Function').

- For changing the speed during operation, turn the control dial to the desired value. If required, you may interrupt the mixing process at any time you like by simply pressing the control dial **shortly**. The motor stops immediately. The current speed setting is kept and the count-down of the operating time stops at the current setting (see: 'Operating Time and Pause Function'). Use this function for adding further ingredients.
- If required, you can cancel operation manually at any time you like (see: 'Operating Time and Pause Function'). In this case, the settings for speed and operating time will be reset to the defaults (speed zero and 20 minutes). If you leave the machine operate until the set operating time elapses, the machine stops automatically. Thereafter, the default operating time is shown again on the operating time display (20 minutes, "20:00"). You may start operation again at once.

IMPORTANT - When processing very heavy dough or leaving the machine operate for several minutes, the mixing arm gets somewhat warm. This is normal and no need for concern. However, do not leave the motor run in continuous operation for more than 10 minutes.

- If you do not wish to use the machine again, switch off the machine completely by pressing the control dial until only dashes are shown (see: 'After Usage'). Then unplug the machine. Do not leave the machine connected to the power supply uselessly.
- Do not leave any food dry on the surfaces. Clean the machine and any used tools immediately after operation. This will keep the machine hygienically clean and always ready for use (see: 'Care and Cleaning').

USING THE MINCER

⚠ WARNING – Do not hold your hands or any foreign objects in the feed chute of the mincer or at the mixing drive, when the machine is connected to the power supply. Even for operating the mincer, install the mixing bowl at the base plate of the machine and cover the mixing bowl via the splash guard to protect the mixing drive against unintended touch. Do not hold your face over the feed chute, while the motor is agitating, because splinters and splashes could be hurled out of the feed chute, especially, when you failed to remove small pieces of bones or other hard parts (e.g. stalks, hard seeds, stones) while preparing the food. Only use the provided pusher for pushing down the food in the feed chute.

⚠ WARNING – **Do not remove the screw ring from the mincer housing, while the mincer is mounted on the mixing arm** and the machine is connected to the power supply. Always switch off the motor (press the control dial) and unplug the machine, when the motor gets stuck or runs noticeably slowly. Always remove the mincer from the mixing arm for removing obstacles (see: 'Removing Obstacles').

DO NOT pour water or any other liquids into the feed chute of the mincer, while the mincer is assembled to the mixing arm. Do not process very wet or runny ingredients via the mincer (e.g. light batter, fresh fruit or vegetables) to avoid risk of electric shock.

⚠ CAUTION – Do not process frozen or too hard food (e.g. nuts, coconut, dried spices) to avoid damage. Always remove extremely hard parts of your food (e.g. bones, hard shells, seeds). The mincer is suited for processing fresh meat and food of similar consistency as well as heavy types of dough (e.g. pasta dough). Always select the appropriate set of tools for processing your food (see below). Before switching on the motor, always ensure that the mincer is assembled completely and correctly.

IMPORTANT - Do not operate the mincer in combination with the mixing drive to avoid overloading the motor. When the motor is running for several minutes, the mixing arm may get warm. This is normal. However, do not let the motor run continuously for more than 10 minutes to avoid overheating. Make a break of at least 5 minutes after each 10 minutes of operation.

NOTE

You may operate the mincer without setting the operating time and use the default of 20 minutes ("20:00"). We recommend to set the operating time to 10 minutes for being reminded to make brakes in time. This will help to maintain the high performance and long lifetime of the motor. Use the breaks for preparing the next portion of food, or for performing the next step of making your dishes with the food already processed via the mincer.

IMPORTANT - Cut tough pieces of food (e.g. meat) in stripes of approx. 2 x 2 x 6 cm. Dough for pasta, sausage, kebab, and cookies should be kneaded to a thick roll of approx. 2 x 2 cm in diameter. The food must fit conveniently into the feed chute.

PROCESSING TOUGH FOOD-MINCING MEAT

The cross blade and steel mincing discs are intended for processing tough food, especially raw meat. The pieces of food are crushed via the worm shaft and cut via the cross blade, before the food is pressed through the mincing disc. The typical consistency of minced meat is the result. By selecting the appropriate mincing disc, you get different grind sizes. For getting a really fine product, you may process the food repeatedly.

IMPORTANT - Always use only one separate mincing disc at a time. When a finer consistency is required, process the food twice, selecting the fine mincing disc for the second run.

Preparing the Mincer

1. Prepare your food for mincing. Remove all hard and inedible parts (e.g. bones, gristle, tendons). Cut your food to stripes of 2 x 2 x 6 cm.
2. Hold the mincer housing with the thread facing upwards and insert the worm shaft with the long, hexagonal shaft facing downwards. With the worm shaft inserted correctly, the hexagonal shaft protrudes the mincer housing at the coupling side (bottom).

IMPORTANT - The blades of the cross blade are edged only at one side. Ensure to insert the cross blade in correct orientation. The edged side is supposed to cut your food just at the mincing disc. **Handle the cross blade with care to avoid injuries.**

3. With the sharp edges facing upwards, place the cross blade on the short central pin of the worm shaft. If required, turn the cross blade until it settles without a gap on the worm shaft.
4. Select the required mincing disc (coarse, medium, or fine) and place it on the worm shaft. With the worm shaft and cross blade mounted correctly, you can turn the mincing disc until the spigots at the rim of the mincing disc engage in the notches at the rim of the mincer housing.
5. Turn the screw ring hand-tight on the mincer housing, but without violence.
6. Prepare the machine for operation (see: 'Preparation').
7. For removing the protecting cover of the mincer coupling at the mixing arm, turn the protecting cover clockwise and pull it out.

8. Holding the feed chute of the mincer in the 2'clock position, insert the coupling of the mincer with the protruding hexagonal shaft into the mincer coupling of the mixing arm. If required, turn the mincer to and fro a little until it slides into the mincer coupling.
9. While pressing the release button of the mincer coupling, turn the mincer counter-clockwise to the stop. The feed chute must face upwards vertically and the mincer must be engaged firmly when releasing the release button.
10. Place the tablet onto the feed chute of the mincer and push it down carefully. The mincer is now ready for operation.

Mincing Your Food

11. Prepare a portion of your food and place the food onto the tablet of the mincer. Hold the provided container or another sufficiently large bowl at hand.
12. Connect the machine to a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). The display areas show dashes and an acoustic signal sounds. The stand mixer is in standby mode now.

⚠ WARNING – Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. cooking utensils) into the feed chute of the mincer or at the mixing drive, while the machine is connected to the power supply. Always use the provided pusher for pushing down your food within the feed chute.

13. Hold the control dial pressed for approx. 2 seconds for switching on the machine. A signal sounds and "00" flashes on the speed display. The operating time display shows the default operating time: "20:00" (20 minutes).
14. When you wish to be reminded to making breaks in time, you should set the timer of the machine to 10 minutes (see: 'Operating Time and Pause Function').
15. Turn the control dial until the speed setting "10" is shown at the speed display.

NOTE

The worm shaft moves the food to the outlet automatically, as soon as the motor is running. Your food should fit easily into the feed chute and fall onto the worm shaft. Therefore, in most cases, it is not necessary to push your food down. Only use the pusher, when your food clogs the feed chute and/or sticks to the walls of the feed chute.

16. It is best to hold the container below the outlet of the mincer, while pushing the pieces of food one by one from the tablet into the opening of the feed chute. If required, use the pusher to push your food down slowly and without much pressure.

17. After processing the prepared portion, press the control dial for stopping the motor (see: 'Operating Time and Pause Function').
18. When you wish to process another portion of food, prepare the next portion and place your food onto the tablet of the mincer.
19. Start the motor again with speed "10". Wait until the selected speed is reached. Then repeat steps 16 to 18.
20. When you do not wish to use the machine for another portion, switch off the machine by holding the control dial pressed until only dashes are displayed (see: 'After Usage'). Unplug the machine.
21. Remove the mincer from the mixing arm (see: 'After Usage'). Immediately thereafter, clean the machine and any used accessories (see: 'Care and Cleaning').

FILLING SAUSAGE SKINS

Via the sausage horn you can fill sausage skins with already prepared fillings. For this, slip the skin onto the sausage horn. The worm shaft of the mincer presses the prepared mixture into the skin. Preparation of the filling can be done via the mincer accessory and/or the mixing function (see above: 'Processing Tough Food—Mincing Meat' und 'Using the Mixing Function'). You may use real skins or synthetic skins as well.

NOTE

Making sausages may be easier with the assistance of a second person. One person filling the prepared sausage mixture into the feed chute of the mincer, while the second person carries through the filling of the skins.

Preparing the Mincer for Filling Sausage Skins

1. Prepare skin and filling: Mix the ingredients for the filling (e.g. via the mixing system of the machine). Prepare a sufficient amount of short pieces of an appropriate fine thread. Lace up one end of the skin. Hold a sufficiently large tablet or wide bowl at hand for putting down the sausages.
2. Hold the mincer housing with the thread facing upwards and insert the worm shaft with the long, hexagonal shaft facing downwards. With the worm shaft inserted correctly, the hexagonal shaft protrudes the mincer housing at the coupling side (bottom).
3. Place the sausage adapter onto the pin in the centre of the worm shaft.
4. Place the sausage horn onto the sausage adapter and put the screw ring over the sausage horn.

5. Turn the screw ring hand-tight onto the mincer housing.

IMPORTANT - The screw ring could block the worm shaft within the mincer housing, when it is turned on too tight! The sausage horn may not turn with the worm shaft and must be fixed in position without wobbling.

6. Ensure that the sausage horn is assembled firmly. Prepare the machine for operation (see: 'Preparation').
7. For removing the protecting cover at the mixing arm, turn the protecting cover clockwise and pull it out.
8. Holding the feed chute of the mincer in the 2'clock position, insert the coupling of the mincer with the protruding hexagonal shaft into the mincer coupling of the mixing arm. If required, turn the mincer to and fro a little until it slides into the mincer coupling.
9. While pressing the release button of the mincer coupling, turn the mincer counter-clockwise to the stop. The feed chute must face upwards vertically and the mincer must be engaged firmly, when releasing the release button.
10. Place the tablet onto the feed chute of the mincer and carefully push it down. The mincer is now ready for operation.

Filling the Sausage Skins

11. Place a portion of your sausage filling onto the tablet of the mincer. The amount should be sufficient for at least one sausage.
12. Slip and push the prepared skin onto the sausage horn up to the laced up end of the skin. Long pieces of skin may build wrinkles on the sausage horn.
13. Connect the machine to a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). The display areas show dashes and an acoustic signal sounds. The stand mixer is in standby mode now.

⚠ WARNING – Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. cooking utensils) into the feed chute of the mincer or at the mixing drive, while the machine is connected to the power supply. Always use the provided pusher for pushing down your food within the feed chute.

14. Hold the control dial pressed for approx. 2 seconds for switching on the machine. A signal sounds and "00" flashes on the speed display. The operating time display shows the default operating time: "20:00" (20 minutes).
15. When you wish a reminder for making breaks in time, you should set the timer of the machine to 10 minutes (see: 'Operating Time and Pause Function').

16. Hold the skin with one hand at the end of the sausage horn. Then start the motor with speed setting "10".
17. Push the sausage filling into the feed chute. While the filling is pressed out of the sausage horn, let the skin slip gently off the sausage horn or push the skin down as required.

NOTE

If the skin only hardly slips down the sausage horn, you may rub a little cooking oil onto the sausage horn. When using a long piece of skin, you can make several short sausages by lacing up the skin repeatedly. Alternatively, you may cut the skin after filling in the desired amount and lace up the remaining skin on the sausage horn for another sausage.

18. When the skin is filled with the desired amount, press the control dial for stopping the motor (see: 'Operating Time and Pause Function').
19. Close the filled skin via one of the prepared pieces of thread. If required, cut off the filled skin at the end of the sausage horn.
20. If you wish to continue, prepare the next portion of your food and place your food onto the tablet of the mincer. If required, slip another piece of skin onto the sausage horn. Ensure that the end of the skin is closed firmly. Then repeat steps 16 to 19.
21. When you do not wish to use the machine for another portion, switch off the machine by holding the control dial pressed until only dashes are displayed (see: 'After Usage'). Unplug the machine.
22. Remove the mincer from the mixing arm (see: 'After Usage'). Immediately thereafter, clean the machine and any used accessories (see: 'Care and Cleaning').

IMPORTANT - Depending on the type of filling, raw sausages are highly perishable, even when refrigerated. Consume or cook the sausages in time.

MAKING KEBAB

For making kebab (Middle Eastern meat pâté), you may prepare minced meat for the filling via the mincer (see above: 'Processing Tough Food—Mincing Meat'). You should add all ingredients just before the first mincing run. This way, the ingredients are mixed perfectly. If required, prepare the dough for making the sleeves via the appropriate mixing tool (see: 'Using the Mixing Function').

Preparing the Mincer for Making Kebab

1. Prepare the kebab mixture according to your recipe. Hold a sufficiently large tablet or container at hand.

2. Hold the mincer housing with the thread facing upwards and insert the worm shaft with the long, hexagonal shaft facing downwards. When inserted correctly, the hexagonal shaft protrudes the mincer housing at the coupling side (bottom).
3. Place the plastic finger onto the pin in the centre of the worm shaft. Turn the plastic finger until the spigots at the rim of the plastic finger engage in the notches at the rim of the mincer housing.
4. Place the cone onto the plastic finger and put the screw ring over the cone.
5. Turn the screw ring hand-tight on the mincer housing.
6. Prepare the machine for operation (see: 'Preparation').
7. For removing the protecting cover of the mincer coupling at the mixing arm, turn the protecting cover clockwise and pull it out.
8. Holding the feed chute of the mincer in the 2'clock position, insert the coupling of the mincer with the protruding hexagonal shaft into the mincer coupling of the mixing arm. If required, turn the mincer to and fro a little until it slides into the mincer coupling.
9. While pressing the release button, turn the mincer counter-clockwise to the stop. The feed chute must face upwards vertically and the mincer must be engaged firmly when releasing the release button.
10. Place the tablet onto the feed chute of the mincer. The mincer is now ready for operation.

Processing the Kebab Mixture

11. Place a sufficiently large portion of the kebab mixture onto the tablet of the mincer.
12. Connect the machine to a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). The display areas show dashes and an acoustic signal sounds. The stand mixer is in standby mode now.

⚠ WARNING – Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. cooking utensils) into the feed chute of the mincer or at the mixing drive, while the machine is connected to the power supply. Always use the provided pusher, if you need to push down your food within the feed chute.

13. Hold the control dial pressed for approx. 2 seconds for switching on the machine. A signal sounds and "00" flashes on the speed display. The operating time display shows the default operating time: "20:00" (20 minutes).
14. When you wish a reminder for making breaks in time, you should set the timer of the machine to 10 minutes (see: 'Operating Time and Pause Function').

15. Place the container or tablet below the outlet of the mincer.

NOTE

It is best to hold the tablet or container for your kebab mixture directly below the mincer outlet. Additionally, you may fill already prepared sleeves for your kebab directly via the mincer. When being somewhat experienced, you may keep the machine running, while filling some sleeves.

16. Place the kebab dough onto the tablet of the mincer. Turn the control dial until the speed setting "10" is shown at the speed display.
17. Push the kebab dough from the tablet into the opening of the feed chute. If required, use the pusher to push your food slowly and evenly down without much pressure. After a short time, the kebab mixture is pressed out of the mincer outlet.
18. After processing the prepared portion, press the control dial for stopping the motor (see: 'Operating Time and Pause Function').
19. If you wish to process another portion of kebab, prepare the next portion and place the kebab mixture onto the tablet of the mincer. Start the motor again with speed "10". Wait until the selected speed is reached. Then repeat steps 17 and 18.
20. When you do not wish to use the machine for another portion, switch off the machine by holding the control dial pressed until only dashes are displayed (see: 'After Usage'). Unplug the machine.
21. Remove the mincer from the mixing arm (see: 'After Usage'). Immediately thereafter, clean the machine and any used accessories (see: 'Care and Cleaning').

IMPORTANT - Even in the refrigerator, kebab is highly perishable. Cook the prepared kebab immediately after preparation.

MAKING NOODLES AND PASTA

Via the plastic discs (pasta discs) pasta dough can be formed to spaghetti or noodles for soups, macaroni, or tagliatelle. The prepared dough is pressed through the pasta discs via the worm shaft. The shape is given by the selected pasta disc.

NOTE

Use the kneading tools of the mixing system for making a heavy dough of durum wheat semolina (pasta dough) according to your recipe. Especially when forming long spaghetti or macaroni, you should get some assistance of a second person. One person can insert the pasta dough into the feed chute, while the second person takes the pasta from the outlet of the mincer.

Preparing the Mincer for Making Noodles and Pasta

1. Prepare the pasta dough according to your recipe. For this, you may use the dough hook and dough paddle (see: 'Using the Mixing Function'). Knead the prepared dough to a roll of approx. 2 cm in diameter. Hold a sufficiently large tablet or bowl at hand for placing the pasta threads on it.

NOTE

If required, spread some flour onto the roll before processing. This could make the roll slide down easily at the inner walls of the feed chute.

2. Hold the mincer housing with the thread facing upwards and insert the worm shaft with the long, hexagonal shaft facing downwards. When inserted correctly, the hexagonal shaft protrudes the mincer housing at the coupling side (bottom).
3. Place the desired pasta disc onto the pin in the centre of the worm shaft. Ensure correct orientation: the pin must be inserted into the well at one side of the pasta disc. Turn the pasta disc until the spigots at the rim of the pasta disc engage in the notches at the rim of the mincer housing.
4. Turn the screw ring hand-tight onto the mincer housing.
5. Prepare the machine for operation (see: 'Preparation').
6. For removing the protecting cover of the mincer coupling at the mixing arm, turn the protecting cover clockwise and pull it out.
7. Holding the feed chute of the mincer in the 2'clock position, insert the coupling of the mincer with the protruding hexagonal shaft into the mincer coupling of the mixing arm. If required, turn the mincer to and fro a little until it slides into the mincer coupling.
8. While pressing the release button, turn the mincer counter-clockwise to the stop. The feed chute must face upwards vertically and the mincer must be engaged firmly when releasing the release button.
9. Place the tablet onto the feed chute of the mincer. The mincer is now ready for operation.

Processing the Pasta Dough

NOTE

It is best to place the tablet or bowl below the outlet of the mincer. This way, the pasta can build long threads, while you are feeding the dough into the opening of the feed chute. If you wish to prepare short threads or tagliatelle for soups, you can cut the dough just in front of the outlet as soon as the threads reach the desired length. However, avoid damaging the pasta disc while cutting off the pasta threads. Alternatively, make long threads and, after processing, cut the threads to the desired length.

10. Place a roll of the pasta dough onto the tablet of the mincer.
11. Connect the machine to a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). The display areas show dashes and an acoustic signal sounds. The stand mixer is in standby mode now.

⚠ WARNING – Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. cooking utensils) into the feed chute of the mincer or at the mixing drive, while the machine is connected to the power supply. If required, use the provided pusher for pushing down the dough within the feed chute.

12. Hold the control dial pressed for approx. 2 seconds for switching on the machine. A signal sounds and "00" flashes on the speed display. The operating time display shows the default operating time: "20:00" (20 minutes).
13. When you wish a reminder for making breaks in time, you should set the timer of the machine to 10 minutes (see: 'Operating Time and Pause Function').
14. Place the tablet or bowl below the mincer outlet. Turn the control dial until the speed setting "10" is shown at the speed display.
15. Feed the pasta dough as evenly as possible into the feed chute. If required, use the pusher to push your food down slowly and without much pressure.
16. When the pasta threads reach the desired length, you may cut the threads just at the outlet of the mincer via a sharp knife or a pair of scissors. If required, stop the motor by shortly pressing the control dial (see: 'Operating Time and Pause Function'). However, with some experience, you may keep the motor running, while cutting the threads.
17. After processing the prepared portion, press the control dial for stopping the motor (see: 'Operating Time and Pause Function').
18. If required, prepare the next roll of pasta dough and place the roll onto the tablet of the mincer. Start the motor again with speed "10". Wait until the selected speed is reached. Then repeat steps 15 to 17.

19. When you do not wish to use the machine for another portion, switch off the machine by holding the control dial pressed until only dashes are displayed (see: 'After Usage'). Unplug the machine.

20. Remove the mincer from the mixing arm (see: 'After Usage'). Immediately thereafter, clean the machine and the used accessories (see: 'Care and Cleaning').

NOTE

Dry or cook the noodles or pasta immediately, according to the instructions in your recipe.

Making Cookies

For making cookies and small cakes from a sufficiently heavy dough (e.g. for short-crust pastry) a special tool set is provided.

NOTE

To ensure easy forming of the dough, you should place the dough, worm shaft, and mincer housing into the refrigerator, before making the cookies or cakes. Otherwise, the dough may be too soft and sticky. When the mincer housing and worm shaft are still at room temperature, the dough will be warmed up again by touching the metal parts. Do not place the mincer into the freezer, before processing your food to avoid a lot of ice and condensate on the parts of the mincer. The dough would freeze solid to the mincer parts.

NOTE

You should get some assistance of a second person. One person can insert the dough into the feed chute, while the second one takes the formed pieces of dough at the outlet of the mincer and distributes the dough on appropriately prepared backing trays or large dishes.

Preparing the Mincer for Making Cookies

1. Prepare the cookie dough according to your recipe. For this, you may use the dough hook and dough paddle (see: 'Using the Mixing Function'). Knead the prepared dough to a roll of approx. 2 cm in diameter. Hold a sufficiently large tablet or appropriately prepared baking tray at hand for placing the dough on it.

NOTE

If required, spread some flour onto the dough roll, before processing. This could make the dough roll slide down easily at the inner walls of the feed chute.

2. Hold the mincer housing with the thread facing upwards and insert the worm shaft with the long, hexagonal shaft facing downwards. When inserted correctly, the hexagonal shaft protrudes the mincer housing at the coupling side (bottom).
3. Place the black plastic cross (cookie adapter) on the pin in the centre of the worm shaft. Ensure correct orientation: the label "FRONT" must face upwards. Turn the cookie adapter until the spigots at the rim of the cookie adapter engage in the notches at the rim of the mincer housing.
4. Place the metal cover on the cookie adapter and turn the metal cover until the notches at the rim slide onto the spigots of the cookie adapter. If positioned correctly, there is no gap between the cookie adapter and the metal cover.
5. Turn the screw ring hand-tight onto the mincer housing.
6. Prepare the machine for operation (see: 'Preparation').
7. For removing the protecting cover of the mincer coupling at the mixing arm, turn the protecting cover clockwise and pull it out.
8. Holding the feed chute of the mincer in the 2'clock position, insert the coupling of the mincer with the protruding hexagonal shaft into the mincer coupling of the mixing arm. If required, turn the mincer to and fro a little until it slides into the mincer coupling.
9. While pressing the release button, turn the mincer counter-clockwise to the stop. The feed chute must face upwards vertically and the mincer must be engaged firmly, when releasing the release button.
10. Place the tablet onto the feed chute of the mincer.
11. From the side of the mincer, insert the cookie mask into the slit between the metal cover and cookie adapter and push the cookie mask in, until the desired opening is positioned in the centre of the metal cover.

NOTE

You select the shape of your cookies via the position of the cookie mask.

Forming the Cookie Dough

12. Place the dough roll onto the tablet of the mincer.
13. Connect the machine to a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). The display areas show dashes and an acoustic signal sounds. The stand mixer is in standby mode now.

⚠ WARNING – Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. cooking utensils) into the feed chute of the mincer or at the mixing drive, while the machine is connected to the power supply. Always use the provided pusher for pushing down your food within the feed chute.

14. Hold the control dial pressed for approx. 2 seconds for switching on the machine. A signal sounds and "00" flashes on the speed display. The operating time display shows the default operating time: "20:00" (20 minutes).
15. If you wish a reminder for making breaks in time, you should set the timer of the machine to 10 minutes (see: 'Operating Time and Pause Function').
16. Turn the control dial until the speed setting "10" is shown at the speed display.
17. It is best to hold your hand or a small tablet directly below the outlet of the mincer, while pushing the dough roll into the feed chute. Try to push the dough as evenly as possible into the feed chute. Let the shaped dough slide onto your hand or onto the tablet.
18. When the piece of dough coming out of the mincer has reached the desired length, cut off the dough via a sharp knife or pair of scissors just at the outlet of the mincer. If required, stop the motor for this by pressing the control dial (see: 'Operating Time and Pause Function'). However, when being experienced, you may keep the motor running, while separating the shaped pieces of dough.
19. Put down the pieces of shaped dough onto the tablet or baking tray, while a second person is inserting the dough roll slowly into the opening of the feed chute. If required, use the pusher to push your food slowly and without much pressure down in the feed chute.
20. After processing the prepared dough roll, press the control dial for stopping the motor (see: 'Operating Time and Pause Function').
21. If required, prepare the next dough roll and place it onto the tablet of the mincer. Then repeat steps 16 to 20.
22. When you do not wish to use the machine for another portion, switch off the machine by holding the control dial pressed until only dashes are displayed (see: 'After Usage'). Unplug the machine.
23. Remove the mincer from the mixing arm (see: 'After Usage'). Immediately thereafter, clean the machine and any used accessories (see: 'Care and Cleaning').

NOTE

You should bake the prepared cookies immediately according to the instructions in your recipe.

REMOVING OBSTACLES

⚠ WARNING – Do not pour any type of liquid into the feed chute of the mincer, while the mincer is assembled to the mixing arm. Do not insert any foreign objects into the feed chute (e.g. cooking utensils). Do not remove the screw ring from the mincer housing with the mincer assembled to the mixing arm and the machine connected to the power supply.

⚠ CAUTION – Immediately switch off the motor (press the control dial), when the motor keeps running noticeably slowly or gets blocked. This may avoid overloading or overheating the motor and thus maintain long-lasting high performance of the motor.

When processing tough pieces of food (e.g. tendons or gristle within meat) or dough with pieces of nuts, fruit, or hard vegetables and similar ingredients, the mincer may be clogged. Large, hard pieces (e.g. bones) could block the worm shaft and/or cross blade. In the extreme case, the mincer could get damaged (see: 'Tips for Best Results / Using the Mincer').

1. Press the control dial for switching off the motor and unplug the machine.
2. Remove the tablet of the mincer. Then, remove the mincer from the mixing arm and turn off the screw ring from the mincer housing (see: 'After Usage / Removing and Disassembling the Mincer').
3. With single hard pieces clogging the outlet of the mincer, it may be sufficient to pull out the mincing disc, clean the holes of the mincing disc, and remove the blockage from the cross blade. Check, whether the worm shaft can be turned freely within the mincer housing. With the worm shaft blocked (you cannot turn it manually after removing the screw ring), you must disassemble the mincer completely (see: 'After Usage'). Possibly, you need to press the worm shaft and used tools out of the mincer by pressing on the hexagonal shaft of the worm shaft.
4. Remove the obstacle and check, if the parts of the mincer are undamaged. Damaged parts must be replaced. Ensure that the openings of the used tools are free from obstacles.
5. Re-assemble the mincer according to the instructions for the individual tools (see above).

IMPORTANT - Ensure that the hexagonal shaft of the worm shaft and the coupling side of the mincer are completely clean and dry, before re-assembling the mincer to the mixing arm of the machine. Otherwise the mincer coupling of the mixing arm could be polluted or even get damaged.

6. If required, clean and dry the hexagonal shaft and the coupling side of the mincer.

7. Re-assemble the mincer at the mixing arm of the machine (see above). Ensure that the motor of the machine is operating as usual, before processing further pieces of food.

NOTE

For further information refer to the chapter 'Solving Problems'.

OPERATING TIME AND PAUSE FUNCTION

For your convenience, the machine offers an operating timer and pause function. These features are described in this section.

ADJUSTING THE OPERATING TIME

You can set a pre-defined operating time. When starting motor operation, the set operating time is counted down to zero and the operating time still required for completing the mixing process is shown on the operating time display.

When switching on the machine, the operating time starts always with the default (20 minutes, "20:00").

When turning the control dial back to zero speed ("00"), the operating time is set to the default (20 minutes). If you wish to interrupt operation without resetting the timer, use the pause function (see below: 'Using the Pause Function').

You can cancel operation at any time you like by turning the control dial to zero or switching off the machine (pressing the control dial for approx. 2 seconds).

1. Press the up/down arrows at the left side of the operating time display for setting the operating time. You may operate the machine using any value between 30 seconds ("00:30") and 20 minutes ("20:00") in steps of 30 seconds.

NOTE

Hold the appropriate arrow pressed, for scrolling through the timer setting automatically.

2. After setting the operating time, turn the control dial clockwise for selecting the desired speed and starting operation. The timer starts immediately and the operating time is counted down. When the timer reaches zero ("00:00"), the motor is turned off automatically and zero flashes on the speed display ("00"). The operating time is reset to the default value (20 minutes).
3. If you wish to cancel operation and/or set the operating time back to the default value ("20:00"), simply turn the control dial back to zero ("00") manually.

NOTE

When the motor is in operation or the pause function is active, you cannot change the operating time. There will be no response to the arrow keys. If you wish to select another operating time, you need to cancel operation first (see below: 'Cancelling Operation').

USING THE PAUSE FUNCTION

During operation, at any time you like, you can activate the pause function. This will turn off the motor and freeze the timer at the current point (see: 'Properties of Your New Stand Mixer / Pause Function'). Use this function for checking the mixing result or adding additional ingredients without changing the current timer setting.

⚠ WARNING – Do not touch any moving parts (e.g. mixing drive, mincer coupling, moved parts of the mincer), while the machine is connected to the power supply. For pushing down your food in the mixing bowl, use a soft spatula. For changing the mixing tool, always cancel operation completely (press the control dial for approx. 2 seconds) and unplug the machine. Thereafter move the mixing arm to the upper position (see: 'After Usage').

IMPORTANT - When turning the control dial to zero with the pause function activated, the remaining operating time is deleted and the default value (20 minutes) is shown again (see below: 'Cancelling Operation').

1. Shortly press the control dial for activating the pause function. Motor and timer stop immediately.
2. If you wish to add further ingredients, in most cases you can use the feed opening in the splash guard. Cut large ingredients to smaller pieces.
3. For re-assuming operation, shortly press the control dial again. Motor and timer continue running.

CANCELLING OPERATION

You may cancel operation at any time you like. This can be done in two ways:

- turning the control dial to zero or
- holding the control dial pressed for approx. 2 seconds until the signal sounds and only dashes are displayed (see: 'After Usage').

NOTE

When moving the mixing arm to the upper position, the machine is switched off automatically. However, in any case you should switch off the motor and unplug the machine, before moving the mixing arm to the upper position.

NOTE

No matter, which way you choose for switching off the motor, the settings of the speed and timer will be lost and the machine goes back to the defaults: speed zero and operating time 20 minutes. If you wish to keep the set values, use the pause function for stopping the motor (see above).

AFTER USAGE

⚠ WARNING – While the machine is connected to the power supply, do not hold your hands or any objects (e.g. cooking utensils or brushes) into the mixing bowl or onto the moving parts (mixing drive, mixing tools, mincer coupling, worm shaft, cross blade). Always switch off (press the control dial until the beep sounds) and unplug the machine before touching moving parts of the machine or accessories and before unlocking the mixing arm via the unlock button, and before disassembling any accessories. Do not hold your hand into the joint for the mixing arm to avoid crushing your hands. Do not grasp into the feed chute of the mincer or turn off the screw ring of the mincer, while the mincer is installed at the mixing arm. Do not leave the machine unattended, when the machine is connected to the power supply.

NOTE

Ensure that the mixing arm is engaged in the upper position, when inserting or removing the mixing bowl and/or mixing tools.

Always switch off and unplug the machine when the machine is not in use. Remove all used accessories (see below: 'Removing the Mixing Tool' and 'Removing and Disassembling the Mincer'). Clean the machine and all used accessories (see: 'Care and Cleaning'). This is the best way of keeping your machine and the accessories hygienically clean and ready for use.

SWITCHING OFF THE MACHINE

1. Press the control dial until the beep sounds (approx. 2 seconds) and only dashes are shown on the display areas (standby mode).

2. Unplug the machine, if you do not wish to start operation again and before assembling or disassembling any parts or cleaning the machine.

REMOVING THE MIXING TOOLS

⚠ WARNING – Do not hold your hands or any objects (e.g. cooking utensils or brushes) onto the mixing tools, while the machine is connected to the power supply. Do not hold your hand into the joint between the mixing arm and the back pillar of the stand mixer to avoid crushing your hand.

IMPORTANT - Always hold the mixing arm tightly by the handle, when raising or lowering the mixing arm. Additionally, the mixing arm is very heavy and may not fall down from the upper position to avoid damage. Always lower the mixing arm slowly into the operating position.

1. Switch off the motor (press the control dial) and unplug the machine. Remove the splash guard.
2. Tightly grasp the mixing arm at the front. Then press the unlock button, while moving the mixing arm up. Release the unlock button and ensure that the mixing arm is engaged securely in the upper position.
3. Hold the mixing arm at its topside, while pushing the shaft of the mixing tool upwards until you can turn the mixing tool easily clockwise (to the right).
4. Remove the mixing tool now by pulling it gently downward.
5. Repeat the steps 3 and 4, if both kneading tools have been installed.
6. Grasp the mixing bowl with both hands and turn the mixing bowl clockwise until you can remove the mixing bowl from the base plate. Remove residues of food sticking to the mixing tool and inner walls of the mixing bowl.

NOTE
You may use the scraper beater for scraping food off the mixing bowl.

7. Tightly hold the mixing arm by the front and press the unlock button. Ensuring to keep your hand away from the joint of the mixing arm, lower the mixing arm gently down until it locks into the horizontal (operating) position.
8. Clean the machine and all used accessories immediately after usage. Do not leave food dry on the surfaces (see: ‘Care and Cleaning’).

REMOVING AND DISASSEMBLING THE MINCER

1. Switch off the machine (press the control dial) and unplug (see above: ‘Switching Off the Machine’).
2. Remove the tablet of the mincer. Then, grasp the mincer with your right hand and, while holding the release button pressed with your left hand, turn the mincer clockwise. Then pull the mincer out of the mincer coupling at the mixing arm.
3. Ensure that the mincer coupling within the mixing arm is clean and dry. If required, wipe the mincer coupling using a soft, and only slightly damp cloth for removing any residues of food. Then whip dry thoroughly.
4. Ensure that the mincer coupling is completely dry. If so, place the cover onto the mincer coupling and turn the cover counter-clockwise for locking it in place.

IMPORTANT - We recommend to disassemble the mincer over a large bowl made of metal or unbreakable plastic. **DO NOT** use a bowl or dish made of fragile material (e.g. china or glass). After using the mincing tools, ensure to touch the cross blade with care to avoid cutting your hand.

5. Unscrew the screw ring from the mincer housing.
6. Hold the outlet of the mincer housing over an unbreakable bowl and shake out the worm shaft and used accessories. If required, press the worm shaft out of the mincer housing by pressing on the hexagonal shaft at the coupling side of the mincer housing.
7. Clean all used parts of the mincer immediately thereafter (see: ‘Care and Cleaning’).

SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find solutions in this chapter.

Problem	Reason	Easy solution
Emergency stop required?		Unplug the machine.
General problems		
You cannot switch on the machine, the display areas stay dark.	The stand mixer is not live.	Check, whether the power plug is connected correctly to a sufficient power supply (see: ‘Technical Specifications’). Check, whether the power outlet is live by connecting a lamp. Is the power cord damaged? Contact your vendor.
	The mixing arm is in the upper position.	Lower the mixing arm to the operating position.

Problem	Reason	Easy solution
The machine is live with the displays illuminated but the motor does not work.	The machine is not switched on. Only dashes are displayed.	Press the control dial for approx. 2 seconds until a beep sounds. "00" flashes on the speed display and the timer shows the maximum operating time "20:00". Then try again.
	The operating timer has been set to "00:00", when you attempted to select a speed.	Select an operating time between 30 seconds ("00:30") and 20 minutes ("20:00"), before selecting a speed. Simply try again.
	The set operating time has elapsed.	When the count-down of the operating time reached zero, the motor is switched off automatically, and the speed and operating time are reset to defaults. If required, select a speed again.
	You let the motor work in continuous operation for more than 10 minutes. The overheat protection is active.	Unplug the machine and leave the machine cool down for at least 20 minutes, before starting operation again. Process your food in smaller portions. Do not let the motor agitate in continuous operation for more than 10 minutes. If a longer operating time is required, make a break of 5 minutes after each 10 minutes of operation.
	The motor is blocked and/or the overload protection is active.	Unplug the machine and remove the obstacle. Chop or grind very hard ingredients (e.g. nuts). Remove extremely hard parts of your food thoroughly (e.g. bones, gristle, seeds), before processing the food. Leave the machine cool down for at least 20 minutes, before starting operation again.
	The used tool is damaged.	Immediately unplug the machine. Ensure that all used tools are undamaged, before switching on the machine. Bent or broken tools must be replaced. Contact your vendor. The machine is not suited for chopping or grinding very hard types of food (e.g. nuts). For mincing solid pieces of food like meat, use the mincer (see: 'Using the Mincer'). Always select the tool set, which is suited best for the desired task (see: 'Tips for Best Results').
You cannot adjust the operating time.	The motor is running.	When a speed is selected and the motor is running, the operating time cannot be changed and the arrow keys are inactive. Turn the control dial to zero, for cancelling the current operation. Then try again.

Problem	Reason	Easy solution
	The pause function is activated.	With the pause function active, the operating time cannot be changed and the arrow keys are inactive. You need to cancel operation completely for setting a new operating time. Turn the control dial to zero. Then try again.
The machine is moving around on the working surface during operation.	Vibrations, caused by executing a mixing task.	During stirring and kneading the machine may vibrate vigorously, depending on the consistency of the food and selected speed. These vibrations could make the machine move around. This is normal. Always supervise the machine during operation, especially when kneading heavy dough.
	The machine is placed on an insufficient or inclined surface.	Do not place the machine on any clothes or napkins. Only place the machine on a stable, level, and smooth work surface. Otherwise, the suction cups at the feet of the machine will not have sufficient support for ensuring a stable stand.
	Liquids or powders stick to the suction cups of the machine.	The work surface of the machine must be clean and dry. Otherwise, the suction cups at the feet of the machine will not have sufficient support for ensuring a stable stand. Clean the work surface and suction cups (see: 'Care and Cleaning / Cleaning the Housing').
The machine beeps repeatedly, the bowl illumination flashes.	The machine is connected to the power supply, while the mixing arm is in the upper position.	Always unplug the machine, before moving the mixing arm to the upper position.
The motor reaches the selected speed only slowly.	The smart motor control prevents the motor from starting in a jolt.	This is intended for minimizing splashes and dust clouds. Wait until the motor reaches the set speed.
During operation the motor stops immediately.	The set operating time elapsed. At the display areas "00" and "20:00" are shown.	The motor stops automatically, when the selected operating time is reached. If required, turn the control dial for selecting a speed.
	The motor has been running for a too long time. The overheat protection is active.	Unplug and leave the machine cool down for approx. 20 minutes. Then try again.

Problem	Reason	Easy solution
	The used tool is blocked and/or the overload protection is active.	Immediately unplug the machine. Check, if any parts of your food are clamped between the mixing bowl and mixing tool. Check, if any hard or fibrous parts block the processing tools of the mincer (see: 'Using the Mincer / Removing Obstacles'). Remove the obstacle. Leave the machine cool down for approx. 20 minutes. Then try again. Chop or grind very hard ingredients (e.g. nuts). Remove any extremely hard and fibrous parts of your food (e.g. bones, tendons, seeds, hard shells), before processing your food.

Using the Mixing System

It seems impossible to fix the mixing tool at the drive shaft of the mixing drive and/or the mixing tool falls off the mixing drive.	The mixing tool is not in correct orientation.	There is a groove at the shaft of the mixing tool, that must be slipped onto the securing pin at the drive shaft. Turn the mixing tool accordingly.
	Another tool is assembled already at the mixing drive.	Wire whisk and scraper beater can only be assembled separately from the other mixing tools. Remove the attached mixing tool. Then try again.
	You do not push the mixing tool upwards sufficiently.	Springs at the drive shaft of the mixing drive push the mixing tool downwards. For assembling or disassembling, you must push the mixing tool upwards sufficiently high. While doing so, turn the mixing tool until it settles firmly and cannot fall out.
	The mixing drive stopped in an unfortunate orientation.	The kneading tools (dough hook and dough paddle) can be assembled in combination. However, it may occur that the mixing drive stops in a position that makes it impossible to assemble the second kneading tool. In this case, assemble the first kneading tool at the other drive shaft. Then and try again.
The motor stopped suddenly and/or the motor does not operate.	The used mixing tool is blocked. Perhaps, the overload protection is active.	Immediately unplug the machine. Remove the obstacle. Cut or chop very hard food (e.g. nuts) to smaller pieces. Wait for approx. 20 minutes. Then try again.
	The mixing bowl is over-filled or the mixture is too heavy for the assembled mixing tool.	Immediately unplug the machine and wait for approx. 20 minutes, before operating the machine again. Add some liquid to the dough. Ensure that you use the appropriate mixing tool. Decrease the speed and/or process your food in portions (see: 'Tips for best Results').

Problem	Reason	Easy solution
An unusual loud noise is heard, while the machine is in operation.	Parts of the processed food are caught between mixing bowl and mixing tool.	Immediately switch off the motor (press the control dial) and unplug the machine. Remove the obstacle. Always ensure that no large, hard pieces of food (e.g. bones, whole nuts) are in the mixing bowl, when starting the motor with the wire whisk or scraper beater. If required, use the kneading tools for folding in whole nuts and the like.
	The used tool is bent or broken.	Contact your vendor for replacement. Before assembling any tools, always ensure that the tools are in correct working order. Before starting the motor, always remove any hard and sharp-edged parts of the food (e.g. bones or nut shells). Ensure to select the appropriate mixing tool for the desired task (see: 'Properties of Your New Stand Mixer / Various Mixing Tools').

Using the Mincer

The screw ring cannot be turned onto the mincer housing correctly.	The worm shaft is in wrong orientation.	Turn the worm shaft with the long, narrow end facing downwards when inserting the worm shaft into the mincer housing. The hexagonal shaft must face to the coupling side of the mincer housing.
	A part of the used tool set is in wrong orientation.	Various parts of the tool sets have a central well or opening for fixing the worm shaft in position during operation. Insert the pin of the worm shaft in this opening. Additionally, some discs and adapters have spigots at the rim, that must be inserted into the notches at the rim of the mincer housing (see: 'Using the Mincer').
	A part of the used tool set is bent or broken.	Before assembling the mincer, always ensure that all parts of the used tool set are undamaged. If required, contact your vendor. Some parts of the mincer may NOT be cleaned in an automatic dishwasher. As well, do not rinse these parts with hot water to avoid damage (see: 'Care and Cleaning').
	Making pasta or minced meat: You used more than one disc.	Only use one single pasta disc or mincing disc.
	You attempted to combine the parts of different tool sets.	Do not mix up the parts of different tool sets. Only use matching parts of one single tool set (see: 'Knowing Your New Stand Mixer'). For making pasta or minced meat only use one single disc.

Problem	Reason	Easy solution
You attempted to combine the parts of different tool sets.	Do not mix up the parts of different tool sets. Only use matching parts of one single tool set (see: 'Knowing Your New Stand Mixer'). For making pasta or minced meat only use one single disc.	Schalten Sie den Motor sofort aus (Regler drücken). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Fleischwolf richtig und vollständig zusammengesetzt haben (siehe: 'Mit dem Fleischwolf arbeiten'). Fixieren Sie den Stift in der Mitte der Schnecke mit dem entsprechenden Adapter oder der Scheibe des verwendeten Werkzeugsatzes.
	The screw ring got loose.	Immediately switch off the motor (press the control dial) and unplug the machine. Ensure that the screw ring is turned on sufficiently firm. The used tool set may not wobble within the mincer housing (see: 'Using the Mincer').
	Hard parts of the food got caught between the worm shaft, cross blade, and mincer housing.	Immediately switch off the motor (press the control dial) and unplug the machine. Remove the mincer from the mixing arm and disassemble the mincer. Remove any obstacles from the interior of the mincer (see: 'Using the Mincer / Removing Obstacles').
Pasta dough comes out only in short threads.	The pasta disc is not in the correct orientation.	Switch off the machine (press the control dial) and unplug. Check, if the pin of the worm shaft is inserted into the well in the centre of the pasta disc. Check, if the spigots at the rim of the pasta disc are engaged in the notches at the rim of the mincer housing.
	You are using some insufficient tools.	Ensure to assemble the mincer completely and correctly according to the appropriate instructions (see: 'Using the Mincer / Making Noodles and Pasta'). Do not use any parts of any other tool set. Only the pasta tools are suited for forming pasta.
	You did not insert the pasta dough evenly into the feed chute.	Knead the pasta dough to a compact roll of 2cm in diameter. Try to insert the dough roll in a steady pace into the feed chute. If required, spread some flour onto the roll, before processing. If required, slow down the speed setting a little.
	The pasta dough sticks to the inner walls of the feed chute.	Knead the pasta dough to a compact roll of 2cm in diameter. Spread some flour onto the roll, before processing and/or stop and unplug the machine and rub the inner walls of the feed chute with some cooking oil for making the dough slide down somewhat easier. Try again.

Problem	Reason	Easy solution
	There are a lot of bubbles in the pasta dough and/or the pasta dough is too dry and crumbly or too runny.	Pasta dough must be as heavy and glutinous as bread dough. Knead the dough to a roll as compact as possible. Insert the dough roll in a steady pace. This may avoid making air bubbles within the mincer housing.
When processing dough for pasta / noodles or cookies, the dough sticks stubbornly to the inner walls of the feed chute.	The dough is too sticky.	Shortly press the control dial for switching to the pause function. Then spread some flour onto the dough roll and try again. If this is not sufficient, switch off the machine and unplug. Rub the inner walls of the feed chute with some cooking oil. Then try again.
Your food comes out at the rim of the screw ring.	The mincer is not assembled correctly.	Ensure to assemble the mincer completely and correctly according to the instructions given in this booklet (see: 'Using the Mincer'). Do not attempt to mix up the tools of different tool sets (see: 'Knowing Your New Stand Mixer'). Ensure to assemble the parts of the tool set in correct orientation.
	The screw ring got loose.	Turn on the screw ring somewhat tighter but do not use violence. The worm shaft must be able to move within the mincer housing.
	Your food is too runny and/or too wet.	Do not process runny batters or juicy fruit and vegetables (e.g. cucumbers) with the mincer.
The motor stops unexpectedly and/or the motor does not start.	The motor ran continuously for a too long time period. The overheat protection is active.	Immediately unplug the machine. Wait for approx. 20 minutes. Do not let the motor run continuously for more than 10 minutes. In time, make breaks of approx. 5 minutes.
	The screw ring is fixed too tightly. The overload protection is active.	Immediately unplug the machine. Wait for approx. 20 minutes. Remove the mincer from the mixing arm. Do not turn on the screw ring with violence. If required, loosen the screw ring a little, before starting operation again.
	The worm shaft or cross blade is blocked by some hard or fibrous parts of your food. The overload protection is active.	Immediately unplug the machine. Wait for approx. 20 minutes. Do not fill any too hard pieces of food into the mincer. The machine is not suited for grinding nuts or other food with similar consistency. Cut your ingredients to pieces of approx. 2 x 2 x 6 cm. Do not press too hard onto the pusher. Remove the mincer from the mixing arm and remove the obstacle, before starting operation again (see: 'Using the Mincer / Removing Obstacles').

Problem	Reason	Easy solution
There are residues of food or liquids within the mincer coupling of the mixing arm.	The processed food has been too runny and/or too juicy.	Only process types of food via the mincer, which do not give off much juices when being pressed. The mincer is NOT suited for juicing fruit and vegetables. Additionally, it is not suited for processing any type of runny food. Do not pour any liquids into the feed chute, while the mincer is assembled to the mixing arm of the machine.
	The screw ring got loose.	When assembling the mincer, turn the screw ring somewhat tighter. However, do not turn it with violence. Ensure that the mincer is assembled completely and correctly (see: 'Using the Mincer').
	The mincer is not assembled correctly.	Ensure to assemble the mincer completely and correctly according to the instructions, before starting operation (see: 'Using the Mincer').

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING – Always ensure that the machine is out of reach of young children! Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. cooking utensils, brushes, clothes) onto the moving parts (mixing drive, mixing tools, worm shaft and cross blade of the mincer), while the machine is connected to the power supply. Always switch off the motor (press the control dial) and unplug from the mains power supply, before moving or cleaning the machine. Do not touch the machine with wet hands or when the machine is wet (e.g. by condensate), while the machine is connected to the power supply. Do not place the machine on a power cord or on wet surfaces. Do not immerse the machine or power cord into water or any other liquid. Do not spill any liquids onto the machine.

⚠ CAUTION – Do not use any hard or sharp-edged objects, corrosive chemicals, disinfectants, abrasive cleaners, or metal scouring pads for cleaning the machine or any part of it. Do not poke with any foreign objects in the mincer coupling, mixing drive, or in the joint of the mixing arm. Do not use violence. **Do not place the machine or the power cord in an automatic dishwasher. Additionally, some accessories and tools are NOT suited for cleaning via hot water and/or in an automatic dishwasher** (see below: 'Cleaning in an Automatic Dishwasher').

PREPARATION FOR CLEANING

1. Press the control dial until only dashes are shown on the display areas (see: 'After Usage'). Unplug the machine.
2. Remove the removable parts (see: 'After Usage').

CLEANING THE HOUSING

IMPORTANT - For getting a stable stand on the work surface, the suction cups at the feet of the machine must be clean. Usually, you do not need to clean the suction cups. However, when flour or sticky liquids have been on the work surface, the suction cups may get polluted, causing the machine to excessively move around during operation. In this case, you should remove any pollution from the suction cups. For this, always use only soft clothes. **Do not scratch or scrape on the suction cups.**

3. Hold the unlock button at the joint of the mixing arm pressed, while moving the mixing arm to the upper position. Ensure that the mixing arm engaged securely in this position.
4. If required, remove any residues and splashes from the drive shafts of the mixing drive and from the bottom of the mixing arm with a soft, slightly damp cloth. Then press the unlock button and slowly lower the mixing arm to the operating position.
5. Wipe the housing of the mixer. Avoid dripping any liquids into the joint of the mixing arm. Wipe any food particles from the power cord.
6. Carefully wipe dry the housing after cleaning. **If required**, carefully clean the suction cups at the feet of the base plate: For this, the mixing arm must be engaged in the lower operating position. Lay the machine (without mixing tools and mixing bowl) carefully **onto its left side**. Use a SOFT, damp cloth for cleaning. After removing any residues, wipe with clear water and thoroughly dry the suction cups via a soft cloth.

CLEANING THE TOOLS AND ACCESSORIES

IMPORTANT - Do not clean the mincing discs in the automatic dishwasher. We recommend to clean the steel mincing discs regularly, even when they have not been used. This will avoid a rancid or resinous taste and smell. Always rub the mincing discs with some cooking oil after cleaning. **If you wish to use an automatic dishwasher for cleaning, carefully observe the instructions given in the following section** ('Cleaning in the Automatic Dishwasher').

IMPORTANT - Proteins curdle in hot water and, therefore, stick to the surfaces even more stubbornly. Thus, after processing eggs or other protein-rich ingredients, you should rinse the parts with cold water first.

8. Soak stubborn or dried-on residues of food for approx. 10 minutes in lukewarm dishwater.
9. Clean the used accessories and, if required, all mincing discs in warm dishwater, using a soft cloth or soft brush. You may clean the holes in the mincing discs via a clean pipe cleaner.
10. Stubborn residues in the interior of the mincer housing and/or sausage horn may be removed via a soft bottle brush.
11. Dry all parts thoroughly after cleaning and leave the parts dry naturally for approx. 1/2 hour, where they are **out of reach of young children**.
12. After cleaning and drying the mincing discs, rub the mincing discs with some cooking oil.

IMPORTANT - Always protect the mincing discs from moist and humid air (see: 'Storage'), when they are not in use.

CLEANING IN THE AUTOMATIC DISHWASHER

⚠ CAUTION – The plastic parts (multi-purpose container, pasta discs, adapter for sausage, kebab and cookies) may get distorted when exposed to high temperature. Some metal parts (mincer housing, worm shaft, mincing discs, scraper beater, kneading tools) corrode when coming in contact with the corrosive cleaning agents used in dishwashers. Please, follow the instructions for cleaning, given below, before placing any parts and accessories of the stand mixer in an automatic dishwasher.

IMPORTANT - In an automatic dishwasher, you may clean only those parts mentioned below. All other parts may only be cleaned manually in warm dishwater according to the instructions given above. For cleaning in an automatic dishwasher, always use a low-temperature program and place the plastic parts in the upper rack.

Only the following parts are **suited for cleaning in an automatic dishwasher**:
Mixing System: Mixing bowl, splash guard, wire whisk. **Mincer**: pusher and tablet.

STORAGE

⚠ WARNING – When the machine is not in use, always switch OFF the motor (press the control dial) and unplug the machine to avoid hazards due to moving parts, overheating, fire, and electric shock. Do not hold the machine at the mixing arm, mixing bowl, mixing tools, installed mincer, or power cord for moving the machine.

⚠ CAUTION – Always grasp the machine at the front and back of the base plate for moving it. Keep in mind that the machine is very heavy. Additionally, **the machine is fixed to the work surface with 6 suction cups, making it difficult to lift the machine**. The mixing arm must be locked in the operating position for moving the machine and/or when the machine is not in use.

IMPORTANT - Ensure to store the machine where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (electric or mechanical shock, fall down/over) and where it is **out of reach of young children and animals**. Do not place any hard or heavy foreign objects on or in the machine or any part of it.

It is good advice to install the mixing bowl and splash guard for storage. Additionally, you may place the mixing tools and the **plastic parts** of the mincer into the mixing bowl for protecting the mixing tools from loss and damage. However, **ensure that the parts in the mixing bowl will not get damaged when lowering the mixing arm to the operating position**.

1. Before storage, clean the machine and all used accessories (see: 'Care and Cleaning'). Ensure to rub the steel mincing discs with some cooking oil.
2. Lock the mixing bowl at its place on the base plate (see: 'Preparation'). Place the mixing tools and the **plastic parts** of the mincer **carefully** into the mixing bowl.
3. If required, **carefully** lower the mixing arm to its operating position, **ensuring that the mixing arm will not damage any of the tools and accessories**. Cover the mixing bowl via the splash guard.
4. Assemble the mincer with worm shaft, cross blade, a mincing disc and the screw ring (see: 'Using the Mincer / Processing Tough Food—Mincing Meat'). This will protect the cross blade best from unintended touch.
5. If required, you may push the power cord into the cord storage. Alternatively, lay the power cord carefully into the gap between the mixing bowl and the back pillar of the machine.

6. It is best to wrap the remaining mincing discs in a piece of greaseproof paper. Lay the mincing discs and remaining metal parts of the mincer into the multi-purpose container of the machine. Grasp the machine at the front and back of the base plate and, by carefully tilting the machine a little, release the suction cups from the work surface.
7. Place the machine on a dry, level, and stable surface, where it cannot fall and is **out of reach of young children**.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the machine and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste. Use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air poisoning flora and fauna for years, thus getting into the food chain and damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Note

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt.

Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial, industrial or trade usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 • Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de • www.gastroback.de