

 **TurboTronic**
Kitchen Electronics

TT-002 Mischer



BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

EINFÜHRUNG

Diese Hochleistungs-Multifunktions-Küchenmaschine verfügt über die Leistung, Kapazität, Genauigkeit und Planeten-Mischfunktion, um effizientes Mischen und Schlagen zu gewährleisten und kann nicht nur das härteste Vollkornbrot kneten sondern bietet auch eine ausreichend umfassende Verwendung. Eine andere Geschwindigkeit wird für das Aufschlagen von Puddings, Sahne, Baisers und so weiter angepasst.

Ferner wird dieser Mixer mit Misch- & Fleischzerkleinerungsfunktion Ihren Speisenzubereitungsbereich erweitern und alles in kurzer Zeit passend und bereit machen.

Mit anderen Worten, mit dieser Hochleistungs-Küchenmaschine können Sie die Mahlzeiten, Snacks und Desserts etc. zubereiten.

TECHNISCHE DATEN

Modell: TT-002

Nennspannung: 220-240V, 50/60Hz

Stromverbrauch: 2000W (Max)

Schutzklasse: II

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

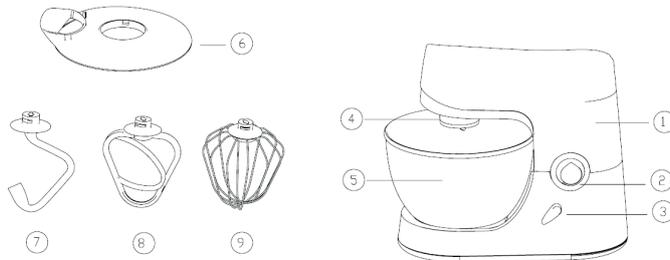
Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren Sie die Anleitungen für die Zukunft auf.

- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt geeignet.
- Tauchen Sie diese Maschine niemals in Flüssigkeiten ein und stoßen Sie es nicht an scharfe Kanten. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist sowie vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- Verhindern Sie, dass Kinder oder andere Personen, die nicht wissen wie diese Maschine betrieben wird, dass Sie diese verwenden, sofern Sie nicht unter Aufsicht stehen. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen geeignet, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und angeleitet.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Halten Sie Ihre Finger fern von beweglichen Teilen und Anbaugeräten. Stecken Sie Ihre Finger etc. niemals in einen Scharniermechanismus.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Um die Sicherheit Ihrer Kinder sicherzustellen, halten Sie bitte jegliches Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Kisten, Polystyrol etc.) aus ihrer Reichweite.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Stecken Sie nicht in die drehbaren Haken, während die Maschine in Betrieb ist.
- Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsoberfläche.
- Achten Sie darauf, wenn Sie den Schwenkarm dieses Geräts im Falle von Stößen hochklappen.

VOR DEM STROMANSCHLUSS

- Überprüfen Sie bitte vor dem Stromanschluss, über die Versorgungsart und die Netzspannungen mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Details übereinstimmen.
- Bei Erstverwendung entfernen Sie die Verpackung und die Kunststoffbeutel. Reinigen Sie die Armaturen.

TEILEBESCHREIBUNG



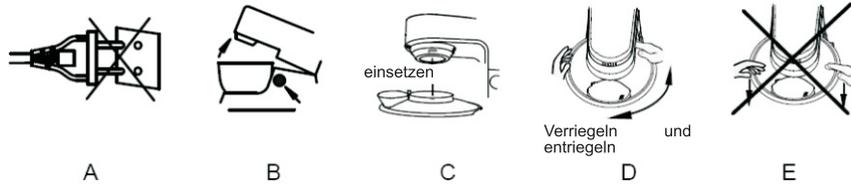
1	Motoreinheit	6	Schüsseldeckel
2	Geschwindigkeitswähler	7	Knethaken
3	Verschlussriegel	8	Rührbesen
4	Zubehörausgang	9	Schlagbesen
5	Mischschüssel		

VERWENDUNG DER MISCHSCHÜSSEL

1. Drücken Sie den Verschlussriegel herunter, um den Schwenkarm hochzuklappen.
2. Stellen Sie die Mischschüssel in das Gehäuse und drehen Sie die Schüssel bis Sie einrastet.
3. Setzen Sie den Schüsseldeckel auf und dann den Knethaken / Rührbesen / Schlagbesen in den Zubehörausgang. Stellen Sie sicher, dass das Zubehör richtig eingesteckt ist.
4. Geben Sie nun Ihre Zutaten durch den Schüsseldeckel .
5. Drücken Sie den Verschlussriegel erneut herunter und drücken Sie gleichzeitig den Schwenkarm herunter damit dieser in der Einheit einrastet
6. Drehen Sie den Geschwindigkeitswähler, um die Maschine zu starten und die richtige Geschwindigkeit einzustellen.
7. Drehen Sie nach dem Betrieb den Geschwindigkeitswähler zurück auf die Position „0“, um die Maschine zu stoppen. Ziehen Sie dann den Netzstecker.
8. Drücken Sie den Verschlussriegel erneut herunter, um dann den Knethaken / Rührbesen / Schlagbesen , Schüsseldeckel und dann die Mischschüssel zu entfernen.
9. Die Mischung kann jetzt mit Hilfe eines Spatels freigegeben und aus der Mischschüssel entfernt werden.
10. Reinigen Sie die unter „Reinigung“ beschriebenen Teile.

Montage / Demontage des Zubehörs

I) Schüsseldeckel

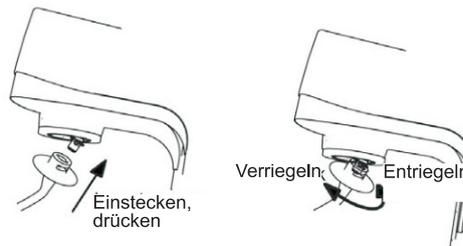


- A) Ziehen Sie vor der Montage /Demontage des Schüsseldeckels den Netzstecker
 B) Drücken Sie die Taste und klappen Sie den Schwenkarm hoch
 C) Montage -- Setzen Sie den Deckel in den Ausgang des Arm und drehen Sie diesen nach rechts
 D) Demontage – Drehen Sie den Deckel nach links
 E) Demontieren Sie den Deckel nicht wie in Abbildung E.

II) Knethaken / Rührbesen / Schlagbesen

Die Montage- oder Demontageweg wie nachstehe

- Stecken Sie das Zubehör in den Stift des Zubehörausgang und drücken Sie es dann in die Stiftverriegelung.
- Nach rechts drehen zum Verriegeln
- Nach links drehen zum freigeben / entriegeln



Geschwindigkeitsdrehzahl	Verwendung	Mischart
Vorderseite 1/3 der gesamten Geschwindigkeit	Knethaken 	Schwere Mischungen (z.B. Brot oder Mürbeteig) BASISREZEPTTIPPS: *** Zutaten: Max 1000g starkes Hefebrotmehl; 700 ml Wasser (Mehlgewicht : Wassergewicht= 1 : 0,7) *** Betrieb: ** Verriegeln Sie den Deckel gut ** Stecken Sie den Knethaken in das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er gut eingesteckt ist. ** Geben Sie das starke Hefebrotmehl in die Mischschüssel und dann die restlichen Zutaten hinzu ** Starten Sie den Rührer für 15 Sekunden bei niedriger Geschwindigkeit ** Etwa 3-5 Minuten bei schnellerer bis zur 1/3 max Geschwindigkeit (die Betriebszeit hängt von der Art und Menge der Speisen ab)

Vorderseite 1/2 der gesamten Geschwindigkeit	<p>Rührbesen</p> 	<p>Mittelschwere Mischungen</p> <p>(z.B. Crepes oder Biskuitteig)</p> <p>BETRIEB:</p> <p>** Verriegeln Sie den Deckel gut</p> <p>** Stecken Sie den Rührbesen in das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er gut eingesteckt ist.</p> <p>** Starten Sie den Rührer für 30 Sekunden bei niedriger Geschwindigkeit</p> <p>** Etwa 5 Minuten bei schnellerer bis zur 1/2 max. Geschwindigkeit (die Betriebszeit hängt von der Art und Menge der Speisen ab)</p>
Gesamte Geschwindigkeit	<p>Schlagbesen</p> 	<p>Leichte Mischungen</p> <p>(z.B. Sahne, Eiweiß, Puddingpulver)</p> <p>BASISREZEPTTIPPS:</p> <p>*** Zutaten:</p> <p>5-6 Eiweiß</p> <p>*** Betrieb:</p> <p>** Verriegeln Sie den Deckel gut</p> <p>** Stecken Sie den Schlagbesen in das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass er gut eingesteckt ist.</p> <p>** Geben Sie das Eiweiß in die Mischschüssel,</p> <p>** Starten Sie den Schlagbesen etwa 8-10 Minuten auf der schnellsten / Max Geschwindigkeit. (die Betriebszeit hängt von der Art und Menge der Speisen ab)</p>
P	<p>Rührbesen Knethaken Schlagbesen</p>	<p>Verwenden Sie „P“ (Impulsgeschwindigkeit) für</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ein Schuss / schneller Betrieb 2. Legen Sie den besten Standort fest, um zur Montage oder Demontage des Zubehörs

REINIGUNG

1. Ziehen Sie vor dem Reinigen des Gerätes das Stromkabel aus der Steckdose.
2. Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser!
3. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
4. Wischen Sie die Außenseite des Gehäuses nur mit einem feuchten Tuch ab.
5. Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können mit Seifenwasser gereinigt werden.
6. Lassen Sie die Teile gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.



GERÄUSCH

Hiermit erklären wir, dass unser Produkt einen Arbeitsgeräuschpegel von mehr als 80dB(A) aber weniger als 88dB(A) hat. Wir empfehlen das Tragen eines Gehörschutzes während des Betriebs des Geräts.