

SCARLETT®

SC-HB42M44

BEDIENUNGSANLEITUNG

D KÜCHENMASCHINE MIT STANDMIXER



www.scarlett.ru
www.scarlett-europe.com

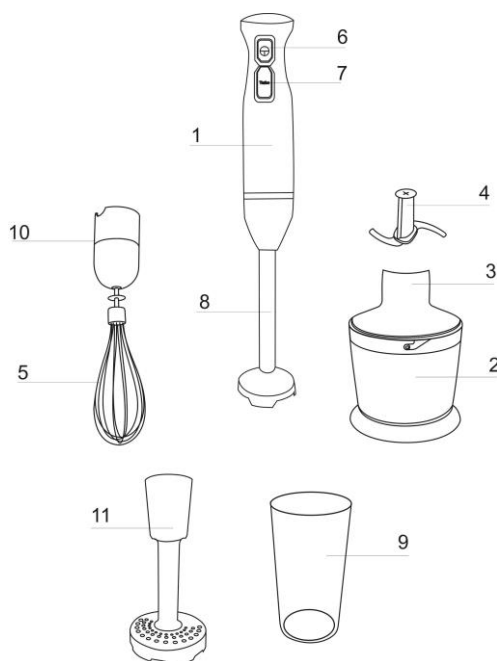


UA.TR.010

EAC

D AUSRÜSTUNG DES ARTIKELS

1. Motorteil
2. Schüssel (600 ml)
3. Schüsselantrieb
4. Schneide für Zerkleinerung
5. Rühr-/Schlagbesen für flüssige Produkte
6. Einschalter / Impulsbetrieb
7. TURBO-Funktion
8. Standmixer-Einsatz
9. Standmixer-Behälter (600 ml)
10. Adapter für den Schlagbesen
11. Einsatz für Kartoffelpüree



220- 240 V ~ 50 Hz II	Nominal Power 200 W Max. Power 800 W	1.3 / 1.6 kg	mm 370 50 50
--	---	---------------------	--

D **BEDIENUNGSANLEITUNG**

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Nutzung des Geräts aufmerksam durch, um die Störungen durch den Gebrauch zu vermeiden.
- Prüfen Sie vor der erstmaligen Einschaltung, ob die technischen Daten, angegeben am Gerät, den Parametern des Versorgungsnetzes entsprechen.
- Unsachgemäßer Umgang kann das Versagen des Geräts zur Folge haben, den materiellen Schaden zufügen und die Gesundheit des Benutzers schädigen.
- Das Gerät ist nur für den Haushalt vorgesehen. Das Gerät ist für keine industrielle oder kommerzielle Verwendung vorgesehen sowie für keine Benutzung:
 - in den Küchenbereichen für Personal in den Geschäften, Büros und in sonstigen Produktionsbereichen;
 - in Farmhäusern;
 - durch Kunden in Hotels, Motels, Ferienheimen und in ähnlichen Wohnorten.
- Im Außenbereich oder unter den Bedingungen der erhöhten Feuchtigkeit nicht benutzen.
- Schalten Sie immer das Gerät vom Versorgungsnetz vor dem Einbau, Ausbau und vor der Reinigung ab oder wenn Sie es nicht benutzen.
- Zur Vermeidung des elektrischen Schlages und der Entzündung tauchen Sie den Motorteil in kein Wasser und in keine Flüssigkeiten ein und lassen Sie diesen unter fließendem Wasser nicht. Wenn es passiert hat, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und prüfen Sie das Gerät vor der nachfolgenden Benutzung durch die qualifizierten Fachleute bezüglich der Betriebsfähigkeit und Sicherheit.
- Das Gerät ist für Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit beschränkten körperlichen, sensorischen oder intellektuellen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine Lebenserfahrungen oder Kenntnisse haben, nicht vorgesehen, wenn diese Personen unter keiner Aufsicht stehen oder bezüglich der Benutzung des Geräts durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, nicht eingewiesen sind.
- Das Gerät kann durch Personen mit beschränkten körperlichen, sensorischen oder intellektuellen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine Lebenserfahrungen oder Kenntnisse haben, benutzt werden, wenn sie bezüglich der Kontrolle und der sicheren Benutzung des Geräts eingewiesen sind oder wenn sie diesbezügliche Gefahren verstehen.
- Die Kinder sollen das Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel unzugänglich für Kinder auf.
- Die Kinder sollen unter Aufsicht stehen und die Spiele mit dem Gerät sollen ausgeschlossen werden.

- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät aufsichtslos nicht.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
- Der Austausch des Netzkabels bei seiner Verletzung erfolgt zur Vermeidung der Gefahr durch den Hersteller, den Servicedienst oder durch das ähnliche Fachpersonal.
- Achten Sie bitte, dass das Netzkabel keine scharfen Kanten und heißen Oberflächen berührt.
- Das Netzkabel bei der Trennung des Geräts vom Stromnetz nicht ziehen, den Stecker greifen. Das Netzkabel nicht verdrehen und um nichts herum aufrollen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz nach dem Abschluss der Arbeit und warten Sie auf vollständige Abstellung des Elektromotors, bevor die Produkte und Einsätze zu entfernen.
- ACHTUNG: Die Schneiden sind sehr scharf und gefährlich. Seien Sie sehr vorsichtig!
- ACHTUNG: Es ist verboten, das Gerät zu überfüllen oder es ohne Produkte zu verwenden. Überschreiten Sie die zulässige Zeit der kontinuierlichen Arbeit nicht.
- Legen Sie in die Schüssel keine heißen Zutaten ($> 70^{\circ}\text{C}$).
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbstständig zu reparieren oder irgendwelche Teile auszutauschen. Bei den Störungen kontaktieren Sie das nächstliegende Servicezentrum.
- Wenn sich das Gerät einige Zeit bei der Temperatur unter 0°C befand, halten Sie es mindestens 2 Stunden in den Raumbedingungen vor der Einschaltung.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, unwesentliche Veränderungen, die die Sicherheit, Arbeitsfähigkeit und Funktionalität kardinal nicht beeinflussen, in die Konstruktion des Geräts ohne zusätzliche Benachrichtigung vorzunehmen.
- Das Herstellungsdatum ist am Gerät und/oder an der Verpackung sowie in den Begleitunterlagen im Format XX.XXXX angegeben, erste zwei Ziffern „XX“ bedeuten den Monat der Herstellung, die nächsten vier Ziffern „XXXX“ – bedeuten das Jahr der Herstellung.

VORBEREITUNG ZUR ARBEIT

- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile vor der ersten Benutzung mit dem warmen Wasser mit dem Waschmittel und trocknen Sie diese sorgfältig aus. Putzen Sie den Motorteil von außen mit dem weichen leicht feuchten Tuch.
- **Es ist verboten, den Motorteil in beliebige Flüssigkeiten zu tauchen und mit dem Wasser zu waschen.**

STANDMIXER-EINSATZ

- Der Standmixer passt perfekt für Aufbereitung von Cremesuppen, verschiedenen Soßen und Bratensäften sowie für Kinderernährung, Mischung von verschiedenen Mixgetränken.

- Stecken Sie den Standmixer-Einsatz in den Motorteil ein und drehen Sie ihn bis zum Knacken um.
- **Zur Vermeidung des Herausspritzens der Mischung tauchen Sie den Standmixer in mischbare Produkte vor der Einschaltung.**
- Drehen Sie den Standmixer-Einsatz entgegen der Uhrzeigerrichtung, um ihn zu trennen.

MINIMÜHLE

- Die Minimühle passt perfekt für Zerkleinerung von Kräutern und Gemüse, Käse, von meisten Arten der Nüsse, Trockenobst. Man braucht die großen Produkte, wie Fleisch, Käse, Zwiebel, Mohrrübe, zuerst zu schneiden. Die Nüsse sollen geschält werden, die Knochen und Sehnen sollen vom Fleisch entfernt werden.
- Die Mühle passt für Zerkleinerung von Eis, von sehr festen Produkten, wie Kaffeebohnen, Muskatnüsse, Getreide nicht.
- Achtung! Die Schneide für Zerkleinerung ist sehr scharf! Greifen Sie nur den oberen Kunststoffteil!
- Legen Sie die Schneide für Zerkleinerung auf den mittleren Stift der Schüssel.
- Legen Sie die Produkte in die Schüssel.
- Decken Sie die Schüssel mit dem Schüsselantrieb ab.
- Stecken Sie den Motorteil in den Schüsselantrieb bis zur Fixierung ein.
- Halten Sie während der Zerkleinerung den Motorteil mit einer Hand und die Schüssel mit anderer Hand.
- Trennen Sie nach der Benutzung zuerst den Motorteil.
- Nehmen Sie dann den Schüsselantrieb ab.
- Entfernen Sie vorsichtig die Schneide für Zerkleinerung.
- Nur danach entfernen Sie die zerkleinerten Produkte aus der Schüssel.

RÜHR-/SCHLAGBESEN FÜR FLÜSSIGE PRODUKTE

- Benutzen Sie den Schlagbesen für Sahne, Eiweiß, verschiedene Nachspeisen. Benutzen Sie keinesfalls diesen Einsatz für Mischung des dicken Teiges.
- Verbinden Sie den Schlagbesen mit dem Adapter.
- Stellen Sie den Einsatz auf den Motorteil.
- Tauchen Sie den Schlagbesen in die Schüssel mit den mischbaren Produkten vor dem Anfang der Arbeit. Beginnen Sie die Arbeit mit einer niedrigen Geschwindigkeit.

EINSATZ FÜR KARTOFFELPÜREE

- Benutzen Sie den Einsatz für schnelle Aufbereitung des luftigen Kartoffelpürees ohne Klumpen.
- Stellen Sie den Einsatz auf den Motorteil. Drehen Sie ihn entgegen der Uhrzeigerrichtung für sichere Fixierung, die Nadel am Einsatz soll mit dem Zeichen der Blockierung am Motorteil übereinstimmen.
- Tauchen Sie den Einsatz in die Schüssel mit den gekochten Kartoffeln vor dem Anfang der Arbeit. Beginnen Sie die Arbeit mit einer niedrigen Geschwindigkeit.

ANMERKUNG: Zur Gewinnung des luftigen und leckeren Kartoffelpürees fügen Sie ein wenig heißer Milch und Butter hinzu.

- Entfernen Sie die Flügel des Einsatzes nach der Aufbereitung des Pürees und waschen Sie sie. Trocknen Sie sie aus und stellen Sie sie zurück.

- Um die Flügel vom Einsatz zu entfernen, drehen Sie sie im Uhrzeigersinn um, um die Flügel zurückzustellen, drehen Sie sie entgegen der Uhrzeigerrichtung um.

BETRIEB

- Überzeugen Sie sich, dass der Einbau vollständig und sachgemäß durchgeführt wurde.
- Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an.
- Der Standmixer hat die TURBO-Funktion. Drücken Sie die TURBO-Taste und halten Sie sie gedrückt, um die Leistung maximal zu erhöhen. Befreien Sie die Taste für Rückkehr zum Normalbetrieb.

IMPULSBETRIEB

- Drücken Sie die Taste des Impulsbetriebs und halten Sie sie gedrückt – der Standmixer wird so lange arbeiten, bis die Taste gedrückt ist.

Bearbeitbares Produkt	Maximalgewicht / Volumen	Maximale Zeit der kontinuierlichen Bearbeitung (Sek.)
Mandel	100 g	15
Kochei	200 g	10
Brösel	20 g	15
Knoblauch	150 g	Kurz betätigen
Schinken	200 g	15
Nüsse	100 g	15
Eiscreme	200 g	20
Feines Teig	0,4 l	15
Zwiebel	200 g	Kurz betätigen
Petersilie	30 g	10
Paprika	0,2 l	30
Schalotte	200 g	Kurz betätigen
Gewürze	0,2 l	30
Steak	150 – 200 g	15
Walnuss	100 g	15
Eis	200 g	Kurz betätigen

ANMERKUNG: Die Zeit der kontinuierlichen Arbeit des Prozessors kann 1 Minute nicht überschreiten und die Pause zwischen den Einschaltungen beträgt mindestens 4 Minuten (Minimühle: 0,5 Min / 3 Min).

- Es ist verboten, irgendwelches Zubehör während der Arbeit des Prozessors abzunehmen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz nach dem Abschluss der Arbeit und warten Sie auf vollständige Abstellung des Elektromotors, bevor die Produkte und Einsätze zu entfernen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie das Gerät nach dem Abschluss der Arbeit und trennen Sie es vom Stromnetz.

- Waschen Sie sofort (ohne langes Einweichen) alle abnehmbaren Teile mit dem warmen Seifenwasser, dann trocknen Sie sie mit dem trockenen reinen Tuch aus. Verwenden Sie keine Geschirrspülmaschine.
- Putzen Sie den Motorteil mit dem weichen feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine harten Spülschwämme, abrasiven und aggressiven Waschmittel.

AUFBEWAHRUNG

- Überzeugen Sie sich vor der Aufbewahrung, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Erfüllen Sie die Anforderungen aus dem Abschnitt REINIGUNG UND PFLEGE.
- Das Gerät rein und trocken aufbewahren.



■ Dieses Symbol am Gerät, an der Verpackung und/oder in den Begleitdokumenten bedeutet, dass die benutzten elektrischen und elektronischen Erzeugnisse zusammen mit den gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht entsorgt werden sollen. Sie sollen in spezielle Sammelstellen übergeben werden.

Um die zusätzlichen Informationen über vorhandene Sammelsysteme für Abfälle zu erhalten, kontaktieren Sie bitte die lokalen Behörden.

Die richtige Entsorgung hilft die wertvollen Ressourcen zu ersparen und die mögliche negative Auswirkung auf die menschliche Gesundheit und auf den Umweltzustand, die infolge des unsachgemäßen Umgangs mit den Abfällen entstehen kann, zu vermeiden.