TurboTronic
Kitchen Electronics

PROMIX
Master Kitchen

Bedienungsanleitung der Küchenmaschine
TT-017 (DE)

www.zline-world.com

Diese Hochleistungs-Küchenmaschine verfügt über die Leistung, Kapazität und Präzision sowie ein planetarisches Rührwerk, um ein effizientes Rühren und Schlagen zu gewährleisten. Dadurch kann das Gerät nicht nur das härteste Vollkornbrot kneten, sondern bietet auch weitere umfangreiche Einsatzmöglichkeiten. Die verschiedenen Geschwindigkeiten dienen zum Schlagen von unterschiedlichen Speisen: Pudding, Sahne, Baiser usw. Kurz gesagt: Mit dieser Hochleistungs-Küchenmaschine können Sie ein Höchstmaß an Luft einarbeiten und die Speisen, Snacks und Desserts wunderbar und mit Freude zubereiten.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen gut auf.

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeiten und betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von scharfen Kanten. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie es sofort aus der Steckdose.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist sowie vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen oder der Reinigung des Geräts, Stecker aus der Steckdose ziehen.

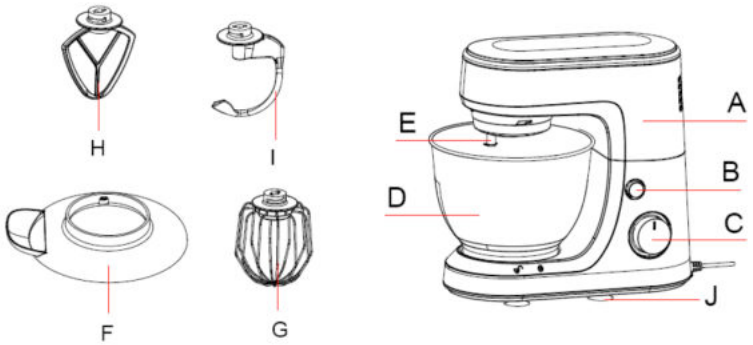
- Achten Sie darauf, dass Kinder und andere Personen, die mit der Bedienung dieser Küchenmaschine nicht vertraut sind, das Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden entsprechend unterwiesen. Das Gerät kann von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern sie dabei von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden bzw. eine Einweisung bezüglich des sicheren Umgangs mit dem Gerät erhalten haben.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss dies vom Hersteller, dessen Kundendienststelle oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Hände von beweglichen Teilen und montierten Vor- und Aufsätzen fernhalten. Greifen Sie niemals in den Klappmechanismus.
- Nur Original-Ersatzteile verwenden.
- Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie sämtliche Verpackungen (Plastiktüten, Kartons, Styropor etc.) außerhalb ihrer Reichweite auf.
- Die Sicherheitsschalter nicht beeinträchtigen.
- Stecken Sie nichts in die rotierenden Knethaken/Rührelemente, während die Küchenmaschine läuft.
- Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Vorsicht beim Hochklappen des Rührarms des

Gerätes, falls Sie ungewöhnliche, schlagende Geräusche während des Betriebs wahrnehmen.

VOR DEM ANSCHLUSS AN DIE STECKDOSE

- Bitte prüfen Sie vor dem Anschluss an die Steckdose, ob die Art der Stromversorgung und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Vor dem Erstgebrauch sämtliches Verpackungspapier und Plastiktüten entfernen und Geräteteile reinigen.

IHRE KÜCHENMASCHINE AUF EINEN BLICK



A.	Basisgerät	**F.**	Zubehörteil Schüsseldeckel
B.	Verriegelungsknopf	**G.**	Zubehörteil Schneebesen
C.	Geschwindigkeitsschalter	**H.**	Zubehörteil Flachrührer

D.	Rührschüssel	**I.**	Zubehörteil Knethaken
E.	Einstecköffnung für Zubehörteile	**J**	Saugnapf

VERWENDUNG DER KÜCHENMASCHINE

1. Drücken Sie auf den **Verriegelungsknopf (B),** um den Rührarm hochzuklappen.
2. Führen Sie den **Schüsseldeckel (F)** und anschließend den **Schneebesen (G)** oder **Flachrührer (H)** oder **Knethaken (I)** in die **Einstecköffnung (E)**. Stellen Sie sicher, dass das jeweilige Zubehörteil/Rührelement fest einrastet.
3. Setzen Sie die **Rührschüssel (D)** ins Gehäuse ein und drehen Sie diese, bis sie einrastet.
4. Geben Sie Ihre Zutaten in die **Rührschüssel (D).**
   Das maximale Gewicht bzw. die maximale Rührzeit für jedes Rührelement muss eingehalten werden. Überschreiten Sie die angegebenen Höchstmengen bzw. die maximale Rührzeit nicht, da die Küchenmaschine sonst beschädigt wird oder nicht richtig funktioniert.
5. Drücken Sie erneut auf den **Verriegelungsknopf (B)** und klappen Sie den Rührarm zur Verriegelung gleichzeitig nach unten.
6. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Drehen Sie anschließend den **Geschwindigkeitsschalter (C),** um die Küchenmaschine zu starten und die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen.

   Halten Sie sich an die jeweiligen Geschwindigkeiten für die entsprechenden Rührelemente, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
7. Drehen Sie den **Geschwindigkeitsschalter (C)** nach dem

Gebrauch wieder auf „O“, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie anschließend den Stecker. Drücken Sie erneut auf den **Verriegelungsknopf (B),** um das Rührelement herauszuziehen.

WAHL DES PASSENDEN RÜHRELEMENTS

Geschwindigkeit	Rührelement	Max. Rührzeit	Rezept/Verfahren
Höchstgeschwindigkeit Knethaken	Knethaken	2–3 min	Schwere Mischung (z.B. Brot, Nudeln)
			Nicht mehr als 500 g Mehl mit 325 g Wasser verrühren.
Höchstgeschwindigkeit Flachrührer	Flachrührer	3–4 min	Mittelschwere Mischung (z. B. Pfannkuchen oder Kuchen)
			Die Zutatenmenge darf höchstens 1/3 des Fassungsvermögens der Schüssel betragen.
Höchstgeschwindigkeit Schneebesen	Schneebesen	3–4 min	Sahne (max. 250 ml) Eischnee (max. 4 Eier)
Impuls	Alle Rührelemente	1 min	Kurzes Verrühren

TIPPS FÜR GRUNDREZEPTE:

Schlagsahne
• 220 ml kalte Schlagsahne
• 40 g (2 Teelöffel) Zucker, Honig oder Ahornsirup
• 2,5 g (½ Teelöffel) Vanille oder andere Aromen

Die Rührschüssel und den Schneebesen für mindestens 20 Minuten zum Kühlen in die Gefriertruhe legen.
Alle Zutaten in die Schüssel geben.
So lange bei maximaler Geschwindigkeit schlagen, bis die Sahne steif wird.

Biskuitkuchen
• 4 Eier (Zimmertemperatur)
• 225 g Puderzucker
• 225 g Fertigmehl
• 10 g (2 Teelöffel) Backpulver
• 225 g Streichfett, Margarine oder weiche Butter bei Zimmertemperatur

Eier, Puderzucker, Backpulver und Streichfett bei langsamer Geschwindigkeit miteinander verrühren.
Das Mehl in die Mischung geben und bei langsamer Geschwindigkeit unterheben, bis es vollständig eingearbeitet ist. Anschließend den Teig mit dem Knethaken bei maximaler Geschwindigkeit durchkneten.

Einfacher Pizzateig
• 200 ml lauwarmes Wasser
• 14 g Hefe
• 5 g (1 Teelöffel) Salz
•300 g Mehl
• Ein Schuss natives Olivenöl extra

Alle Zutaten in die Schüssel geben und bei niedriger Geschwindigkeit miteinander verkneten.

So lange bei niedriger Geschwindigkeit miteinander verkneten, bis das Mehl vollständig eingearbeitet ist. Anschließend den Teig mit dem Knethaken bei maximaler Geschwindigkeit durchkneten.

REINIGUNG

1. Vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen.
2. Tauchen Sie das Gehäuse mit Motor niemals in Wasser!
3. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
4. Die Außenseite des Gehäuses nur mit einem feuchten Spültuch reinigen.
5. Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, können mit Seifenwasser gereinigt werden.
6. Alle Geräteteile gründlich abtrocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

Elektrogeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie diese an den dafür vorgesehenen Sammelstellen. Wenden Sie sich an Ihre örtlichen Behörden oder Ihren Händler, um Informationen zum Recyceln zu erhalten.