

Küchenmaschine

Food processor | Robot de cocina | Robot pâtissier |
Robot da cucina | Robot kuchenny | Планетарный миксер



Deutsch

English

Español

Français

Italiano

Polski

Русский

Bedienungsanleitung

KA 2100-1 | KA 2100-2

Operating instructions | Instrucciones de operación | Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso | Instrukcja obsługi | Инструкция



Liebe Kundin, lieber Kunde !

Sie haben sich für den Kauf eines qualitativ hochwertigen Produkts der Marke ADE entschieden, das intelligente Funktionen mit einem außergewöhnlichen Design vereint. Die langjährige Erfahrung der Marke ADE stellt einen technisch hohen Standard und bewährte Qualität sicher - für mehr Frische in Ihrer Küche.

Wir wünschen Ihnen damit viel Freude und Genuss!

Ihr ADE Team

Allgemeines

Über diese Anleitung



Diese Bedienungsanleitung beschreibt den sicheren Umgang und die Pflege des Artikels. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten. Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Artikel führen.

Zeichenerklärung



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **GEFAHR** warnt vor schweren Verletzungen.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen mittleren und leichten Grades.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **HINWEIS** warnt vor Sachschäden.



Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und allgemeine Hinweise.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines.....	2
Sicherheit.....	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Lieferumfang.....	6
Auf einen Blick.....	7
Auspacken und prüfen	8
Grundfunktionen.....	8
Schwenkarm hochklappen.....	8
Schutzscheibe und Spritzschutz nutzen	9
Einsatz wählen und einsetzen.....	10
Rührschüssel einsetzen und lösen.....	11
Leistungsstufe wählen	11
Gebrauch	12
Allgemeine Hinweise zum Gebrauch	12
Teig rühren und kneten	13
Eiweiß oder Sahne schlagen	13
Reinigen	14
Störung / Abhilfe	14
Aufbewahren	15
Technische Daten	15
Garantie.....	15
Konformitätserklärung	16
Entsorgen	16

Sicherheit

- Dieser Artikel kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber 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 des Artikels unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Das Gerät und sein Netzkabel sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern

vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.

- Kinder dürfen nicht mit der Maschine spielen.
- Halten Sie Folien und Verpackungsmaterial von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gestülpt wird.
- Wenn das Netzkabel dieser Maschine beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder Kundenservice ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Beachten Sie das Kapitel „Reinigen“, wie die Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, zu reinigen sind.

Gefahr durch Elektrizität

- Tauchen Sie weder die Maschine noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Platzieren Sie die Maschine so, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung überlaufen können.
- Bedienen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen.
- Betreiben Sie die Maschine nicht im Freien.
- Schließen Sie die Maschine an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, deren Spannung den „Technischen Daten“ entspricht.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.
- Benutzen Sie die Maschine nicht:
 - wenn die Maschine selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie die Maschine nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie die Maschine reinigen oder wegstellen,
 - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
 - bei Gewitter.
- Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Kabel.

- Nehmen Sie keine Veränderungen an der Maschine oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Die Maschine ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

WARNUNG vor Verletzungsgefahr

- Betreiben Sie die Maschine nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen.
- Nach dem Ausschalten laufen die Einsätze noch kurz nach. Warten Sie, bis die Einsätze völlig zum Stehen gekommen sind, bevor Sie mit der Maschine hantieren.
- Greifen Sie niemals in die noch rotierenden Einsätze. Halten Sie auch andere Küchenutensilien wie z. B. Löffel von den Einsätzen fern.

VORSICHT vor Sachschäden

- Mit der Maschine dürfen nur Lebensmittel verarbeitet werden, die dafür geeignet sind. Harte Lebensmittel wie z. B. Eiswürfel und Kaffeebohnen sind nicht geeignet.
- Die Maschine ist für den Kurzzeitbetrieb von max. 5 Minuten (schwere Teige) bzw. 10 Minuten (Flüssigkeiten) ausgelegt. Danach muss die Maschine ca. 15 Minuten abkühlen, bevor Sie sie erneut benutzen.
- Verwenden Sie ausschließlich die zum Lieferumfang gehörenden Zubehörteile zum Betrieb der Maschine. Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferte Rührschüssel.
- Stellen und betreiben Sie die Maschine nicht in der Nähe starker Wärmequellen wie z. B. Herdplatten.
- An der Unterseite der Maschine befinden sich Gummisaugfüße, die der Maschine während des Betriebs einen festen Stand geben. Da die Möbeloberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann es nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gerätefüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter die Maschine.
- Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln kann es immer wieder zu Spritzern kommen. Stellen Sie die Maschine auf eine stabile, unempfindliche und leicht abwischbare Oberfläche.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.
- Tragen Sie die Maschine nicht am Schwenkarm. Fassen Sie die Maschine immer mit beiden Händen an der Unterseite an, wenn Sie sie umtragen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Maschine dient zum Rühren und Mischen von Lebensmitteln, die hierfür geeignet sind wie z. B. Teige, Eier oder Sahne.

Die Maschine ist ausschließlich für den Privatgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie die Maschine nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Lieferumfang

- Küchenmaschine mit Zubehör
- Bedienungsanleitung

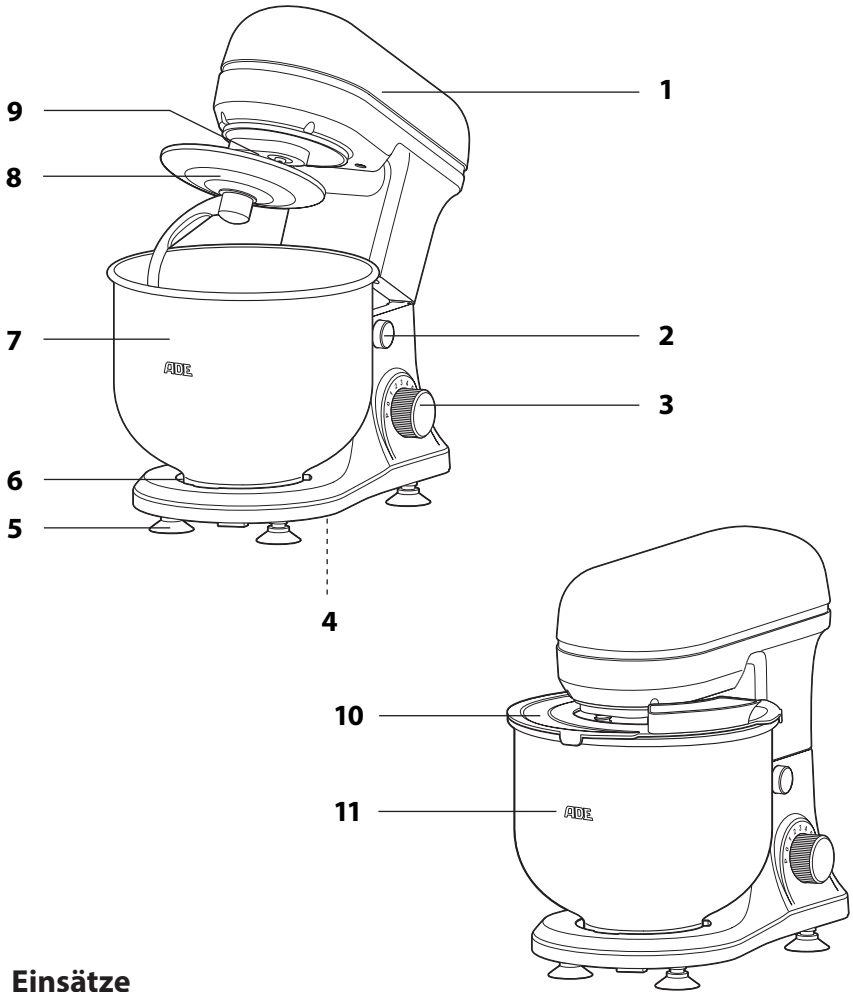
Teile und Bedienelemente (rechte Seite)

- 1 Schwenkarm
- 2 Ent- und Verriegelungstaste für Schwenkarm
- 3 Drehschalter mit Beleuchtung
- 4 Kabelaufwicklung (Unterseite)
- 5 Gummisaugfuß
- 6 Rührschüssel-Aufnahme
- 7 Rührschüssel
- 8 Schutzscheibe
- 9 Antriebsachse
- 10 Spritzschutz
- 11 MAX-Markierung (Unterkante Logo)

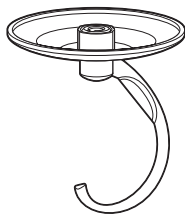
Einsätze

- 12 Knethaken
- 13 Schneebesens
- 14 Flachrührer

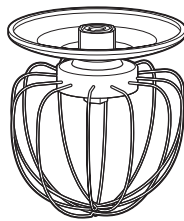
Auf einen Blick



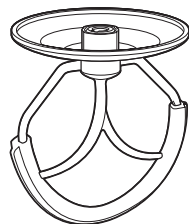
Einsätze



12



13



14

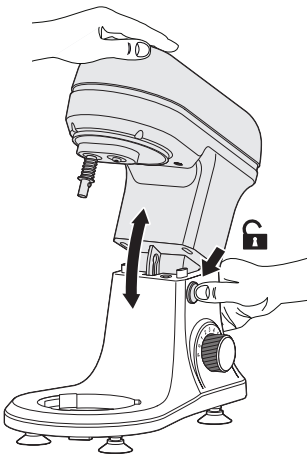
Auspacken und prüfen

1. Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob die Maschine oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Maschine nicht. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.
4. Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Grundfunktionen

Schwenkarm hochklappen

Zum Schutz vor vorzeitigem Verschleiß gehen Sie bitte vor wie nachfolgend beschrieben:



1. Legen Sie eine Hand auf den Schwenkarm.
2. Drücken Sie mit der anderen Hand die Ent- und Verriegelungstaste. Halten Sie die Taste gedrückt.
3. Führen Sie den Schwenkarm nach oben.
4. Lassen Sie die Ent- und Verriegelungstaste los.

Um den Schwenkarm zu schließen:

1. Drücken Sie die Ent- und Verriegelungstaste und halten Sie sie gedrückt.
2. Klappen Sie mit der anderen Hand den Schwenkarm ganz nach unten.
3. Lassen Sie die Ent- und Verriegelungstaste wieder los.

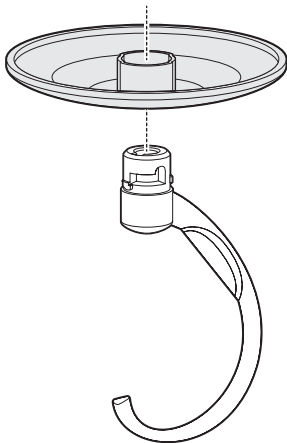
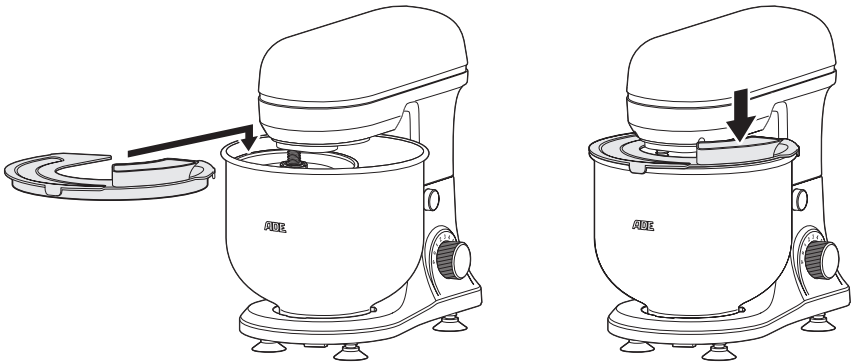
Schutzscheibe und Spritzschutz nutzen

Spritzschutz und **Schutzscheibe** dienen der Hygiene und Sauberkeit. Sie können das Gerät jedoch auch ohne diese Teile betreiben (nicht empfohlen).

Spritzschutz

Der Spritzschutz wird auf die Rührschüssel geschoben und kann so gedreht werden, das die Einfüllöffnung (siehe Pfeil) gut zugänglich ist.

Sie können dadurch während des laufenden Betriebs ggf. weitere Zutaten in die Rührschüssel geben.



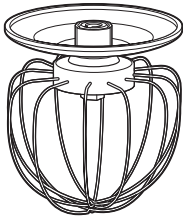
Schutzscheibe

Die Schutzscheibe wird gemeinsam mit dem Einsatz aufgesteckt. Sie verhindert, dass die Antriebswelle mit Teig in Berührung kommt.

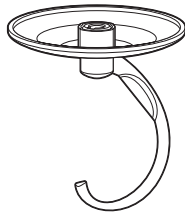
1. Schieben Sie die Schutzscheibe von oben auf den jeweiligen Einsatz (dabei ggf. etwas drehen) vollständig auf. Beachten Sie die Führungen an Scheibe und Einsatz.
2. Drehen Sie die Schutzscheibe bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.

Einsatz wählen und einsetzen

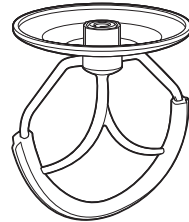
Die Wahl des Einsatzes ist abhängig vom zu verarbeitenden Lebensmittel.



Schneebesen



Knethaken

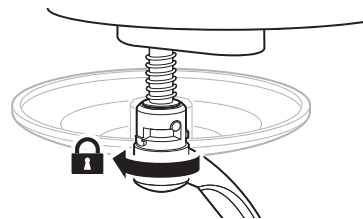
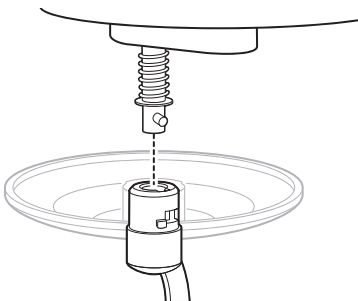


Flachrührer

Einsatz	Verwendungszweck
Schneebesen	Schlagen von Sahne, Cremes und Biskuitteig
Knethaken	Kneten von Brot-, Brötchen- oder Pizzateig
Flachrührer	Rühren von leichten Teigen, Mischen von Füllungen und Kartoffelbrei

Einsetzen

In der Antriebsachse der Maschine befindet sich ein Bajonettverschluss.

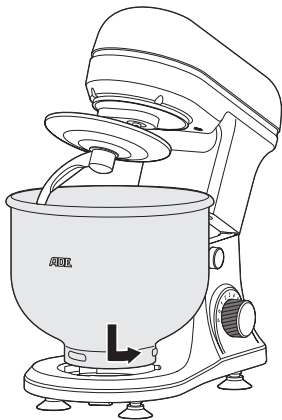


1. Schalten Sie ggf. die Maschine aus und klappen Sie den Schwenkarm hoch.
2. Stecken Sie den gewünschten Einsatz gegen die Federkraft bis zum Anschlag auf die Antriebsachse.
Beachten Sie die Position der Aussparung und Führungsnase.
3. Drehen Sie den Einsatz bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.

Entfernen

1. Drücken Sie den aufgesteckten Einsatz gegen die Federkraft bis zum Anschlag auf die Antriebsachse.
2. Drehen Sie den Einsatz bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und ziehen dann den Einsatz nach unten von der Antriebsachse.

Rührschüssel einsetzen und lösen

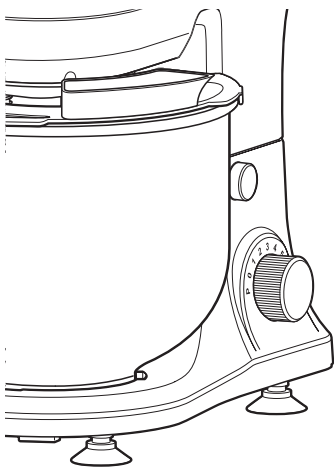


1. Entriegeln Sie den Schwenkarm und klappen Sie ihn hoch (siehe „Schwenkarm hochklappen“).
2. Stellen Sie die Rührschüssel auf die Rührschüssel-Aufnahme, dabei die Schüssel zunächst etwas schräg halten.
3. Drehen Sie die Rührschüssel entgegen des Uhrzeigersinns bis zum Anschlag in Richtung LOCK.

Um die Rührschüssel zu lösen:

- Drehen Sie die Rührschüssel bis zum Anschlag entgegengesetzt der Pfeilrichtung LOCK.

Leistungsstufe wählen



Die Leistungsstufe wird mit dem Drehschalter eingestellt.

- 1-2: niedrige Geschwindigkeit
- 3-4: mittlere Geschwindigkeit
- 5-6: hohe Geschwindigkeit

Empfohlene Geschwindigkeitseinstellungen für die Einsätze:

Einsatz	Stufe	Mischung
Knethaken	1 - 2	Schwere Teige (z. B. Brot- oder Mürbeteig oder Pasta)
	3 - 4	Mittelschwerer Teig (z. B. Kuchenteig)
Schneebesen	5 - 6	Flüssigkeiten, Sahne, Eischnee oder Pudding schlagen
Flachrührer	3 - 6	Leichte Teige (z. B. Biskuitmischungen, Pfannkuchenteig) und zum Vermischen und Unterrühren von Zutaten

Einsatz	Stufe	Mischung
Je nach Anwendung	P	Impulsbetrieb: kurze, kräftige Impulsbewegungen auf hoher Stufe. Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie beispielsweise Flüssigkeiten kurz, aber mit hoher Geschwindigkeit verrühren möchten. Der Drehschalter rastet in dieser Stellung nicht ein, um eine Überlastung des Motors zu verhindern. Halten Sie den Schalter immer nur kurz in dieser Stellung.
	0	Aus



Beachten Sie auch immer Lebensmittel-Hersteller- und Rezeptangaben bezüglich Mixdauer und Mixstufe.

Gebrauch



HINWEIS vor Sachschaden

- Überfüllen Sie die Rührschüssel nicht. Der Motor könnte überhitzen. Mit dem Knethaken kann eine maximale Zutatenmenge von 1,0 kg vermisch werden. Beachten Sie auch die MAX-Markierung (= Unterkante Logo auf der Rührschüssel).
- Entfernen Sie Obstkerne und Fleischknochen, da diese die Einsätze beschädigen können.
- Je nach Belastung wird der Motor unterschiedlich stark beansprucht und erwärmt. Das Gerät darf daher immer nur einige Minuten am Stück betrieben werden und muss danach 15 Minuten abkühlen.
Schwere Teige: 5 Minuten, danach Abkühlpause.
Flüssigkeiten: 10 Minuten, danach Abkühlpause.

Allgemeine Hinweise zum Gebrauch

- Gekühlte Zutaten wie Butter und Eier sollten vor dem Verarbeiten Zimmertemperatur haben.
- Beginnen Sie 15–20 Sekunden lang mit Geschwindigkeitsstufe **1**. So vermeiden Sie, dass lose Zutaten herausgeschleudert werden.
- Wenn der Großteil der pulverförmigen und flüssigen Zutaten miteinander vermischt ist, wählen Sie für ca. 15 Sekunden die Stufe **2**.
- Wählen Sie danach eine höhere Stufe, bis der Teig glatt verrührt ist.
- Schalten Sie die Küchenmaschine nach dem Gebrauch aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf **0** stellen und anschließend den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Teig rühren und kneten



- Beachten Sie die ausführlichen Informationen im Kapitel „Grundfunktionen“.
- Möglicherweise müssen Sie während des Vorgangs den Teig vom Rand der Rührschüssel entfernen. In diesem Fall:
 - Schalten Sie die Küchenmaschine aus.
 - Klappen Sie den Schwenkarm hoch.
 - Kratzen Sie den Teig mit einem Kunststoffschaber (nicht im Lieferumfang enthalten) vom Schüsselrand ab und geben ihn zurück in die Mitte der Rührschüssel.

1. Stellen Sie die Maschine auf eine feste, ebene und gut zu reinigende Oberfläche.
2. Klappen Sie den Schwenkarm hoch.
3. Schieben Sie die Schutzscheibe auf den Knethaken oder den Flachrührer.
4. Stellen Sie die Rührschüssel auf die Rührschüssel-Aufnahme und verriegeln Sie sie.
5. Stecken Sie den Einsatz auf die Antriebsachse.
6. Geben Sie den Teig in die Rührschüssel.
 Unsere Empfehlung: Mischen Sie Mehl und Wasser in einem Verhältnis von 5:3. Befüllen Sie die Rührschüssel zu maximal 3/4. Die maximale Füllmenge von 1 kg darf nicht überschritten werden.
7. Klappen Sie den Schwenkarm nach unten.
8. Schieben Sie den Spritzschutz seitlich auf die Rührschüssel.
9. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
10. Wählen Sie mit dem Drehschalter nacheinander folgende Einstellungen:
 - Stufe 1: min. 30 Sekunden, dann
 - Stufe 2: min 30 Sekunden, dann
 - Stufe 3: ca. 3 Minuten.

Eiweiß oder Sahne schlagen

1. Stellen Sie die Maschine auf eine feste, ebene und gut zu reinigende Oberfläche.
2. Klappen Sie den Schwenkarm hoch.
3. Schieben Sie die Schutzscheibe auf den Schneebesens.
4. Stecken Sie den Einsatz auf die Antriebsachse.
5. Stellen Sie die Rührschüssel auf die Rührschüssel-Aufnahme und verriegeln Sie sie.
6. Geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Rührschüssel:
 - Das Eiweiß von max. 12 frisch aufgeschlagenen Eiern oder
 - 250 ml frische Sahne.
7. Klappen Sie den Schwenkarm nach unten.
8. Schieben Sie den Spritzschutz seitlich auf die Rührschüssel.

9. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
 10. Wählen Sie mit dem Drehschalter für ca. 5 Minuten die Einstellung **4** bis **6**.

Reinigen



GEFAHR vor Stromschlag

- Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



HINWEIS vor Sachschaden

- Reinigen Sie die Maschine und Zubehör nicht in der Geschirrspülmaschine.

Gehäuse

- Wischen Sie die Maschine bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

Zubehör

1. Reinigen Sie die Rührschüssel, die Einsätze, den Spritzschutz und die Schutzscheibe in heißem Geschirrspülwasser.
2. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
3. Kontrollieren Sie abschließend, ob alle Teile wirklich gründlich gereinigt und frei von eventuell anhaftenden Lebensmittelresten sind.


Störung/Abhilfe

Störung	Mögliche Ursache
Keine Funktion.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Netzstecker eingesteckt? ▪ Schwenkarm vollständig heruntergeklappt und verriegelt?
Küchenmaschine stoppt während des Betriebs.	<p>Eventuell ist die Rührschüssel überfüllt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. 2. Entfernen Sie etwas Teig aus der Schüssel. 3. Verarbeiten Sie den Teig weiter. 4. Verarbeiten Sie den entnommenen Teig anschließend separat.

Aufbewahren

1. Reinigen Sie Maschine und Zubehör, siehe vorheriges Kapitel.
2. Lagern Sie die Maschine an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichbaren Ort.

Technische Daten

Modell:	Küchenmaschine KA 2100-1 (rot), KA 2100-2 (schwarz)
Stromversorgung:	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistung:	1200 W
Schutzklasse:	II 
Gewicht:	ca. 3,4 kg
Abmessungen:	294 x 205 x 316 mm
Fassungsvermögen Rührschüssel:	4,7 l
Inverkehrbringer (keine Service-Adresse):	Waagen-Schmitt GmbH Neuer Höltigbaum 15 22143 Hamburg, Germany

Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert.
Aus diesem Grund sind Design- und technische Änderungen jederzeit möglich.

Garantie

Die Firma Waagen-Schmitt GmbH garantiert für 2 Jahre ab Kaufdatum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund von Material- oder Fabrikationsfehlern durch Reparatur oder Austausch.

Bitte geben Sie den Artikel im Garantiefall mit dem Kaufbeleg (unter Angabe des Reklamationsgrundes) an Ihren Händler zurück.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Waagen-Schmitt GmbH, dass die Küchenmaschine KA 2100-1 / KA 2100-2 den Richtlinien 2014/30/EU, 2014/35/EU und 2011/65/EU entspricht.

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an dem Gerät eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.

Hamburg, März 2021
Waagen-Schmitt GmbH



Entsorgen

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.



Geräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden

Am Ende seiner Lebensdauer ist der Artikel einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden. Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

Dear Customer!

You have chosen to purchase a high-quality ADE brand product, which combines intelligent functions with an exceptional design. The wealth of experience of the ADE brand ensures a high technical standard and proven quality for more freshness in your kitchen.

We wish you much pleasure and enjoyment!

Your ADE Team

General information

About this operating manual



This operating manual describes how to operate and maintain your product safely. Keep this operating manual in a safe place for future reference. If you pass this product on to someone else, pass on this operating manual as well.

Failure to observe this operating manual may result in injuries or damage to your product.

Explanation of symbols



This symbol combined with the word **DANGER** warns of serious injuries.



This symbol combined with the word **WARNING** warns of moderate and mild injuries.



This symbol combined with the word **NOTE** warns of material damage.



This symbol indicates additional information and general notes.

Table of Contents

General information	18
Safety	19
Intended use	22
Scope of delivery	22
Overview	23
Unpacking and checking	24
Basic functions.....	24
Raising the swivel arm.....	24
Using the protection disc and splash guard.....	25
Selecting and inserting the attachments.....	26
Attaching and releasing the mixing bowl.....	27
Select power level	27
Use	28
General operating instructions.....	28
Mixing and kneading dough	29
Whipping egg whites or cream	29
Cleaning.....	30
Fault/Remedy.....	30
Storage.....	31
Technical data.....	31
Warranty	31
Declaration of conformity	32
Disposal.....	32

Safety

- This product may be used by children aged 8 and above, as well as by persons with reduced physical, sensory, or mental capacities or lacking experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the product and understand the risks that may arise.
- Keep the device and its power cord away from children under 8 years of age.

- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are 8 years of age or older and are being supervised.
- Children must not play with this machine.
- Keep wrapping and packaging material away from children. There is a choking hazard. Also pay attention that children do not pull the packaging material over their heads.
- If the machine power cord is damaged, it is essential that it is replaced by the manufacturer or the after-sales service or customer service, in order to prevent safety risks.
- Refer to the “Cleaning” chapter to find out how to clean the machine surfaces after contact with food.

Danger from electricity

- The machine, power cord and plug must never be immersed in water or other liquids.
- Place the machine in such a way that no liquids can spill over the machine plug connection.
- Do not operate the machine with wet hands.
- Do not operate the machine outdoors.
- Connect the machine to a properly installed mains outlet, with voltage as specified in the “Technical data”.
- Ensure that the mains outlet is readily accessible so that you can quickly unplug the power cord, if necessary.
- Do not use the machine:
 - if the machine or its parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the device has fallen down.
- Ensure that the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- Unplug the power cord from the mains outlet:
 - if you are not using the machine,
 - after each use,
 - before cleaning or storing the machine,
 - if there appears to be a malfunction during operation,
 - during thunderstorms.
 - To unplug, always grasp the power plug; do not pull on the cable.

- Do not modify the machine or power cord. Have repairs carried out only by a specialist workshop as improperly repaired devices endanger the user.
- Do not use an extension cable.
- Always disconnect the machine from the mains power before leaving it unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.

WARNING of risk of injury

- Do not leave the running machine unattended.
- Never allow the power cord to hang over the edge of your table or work surface.
- After switching off, the attachments continue running for a short time. Do not handle the machine until the moving parts have come to a complete stop.
- Do not get close to these parts while they are still moving. Also keep all kitchen utensils, e.g. spoons, away from the attachments.

BEWARE of material damage

- This machine must only be used to process food of the type that it is designed to work with. Hard food items, such as ice cubes and coffee beans, are not appropriate for use with this machine.
- The machine is designed to run for a short time only, up to a maximum of 5 minutes for heavy doughs, or 10 minutes for liquids. After operation, the machine must be allowed to cool down for about 15 minutes, minimum, before being used again.
- When operating the machine, only use the accessories provided with it. When operating the machine, only use the mixing bowl provided.
- The machine must never be placed or operated near strong sources of heat, e.g. hot plates.
- The base of the machine has rubber suction feet, designed to ensure that the machine remains firmly in place when running. Because of the wide range of different materials used to make work surfaces, and the wide variety of care products used on them, it is impossible to completely rule out the possibility that some of these substances could contain components that could damage and weaken the feet. If necessary, place a non-slip pad underneath the machine.
- When the food processor is operating, splashes may occur occasionally. Make sure that your machine is placed on a stable, resistant surface that is easy to wipe clean.
- Do not use aggressive chemical cleaning agents, abrasives, hard sponges, etc. for cleaning.
- Never hold the machine by the swivel arm to handle or carry it. Always hold the machine with both hands supporting the underside, when you need to carry it.
- Use only original accessories.

Intended use

This machine is used for mixing and blending foods that are appropriate for food processing, e.g. dough, eggs, cream, etc.

The machine is intended exclusively for private use indoors and is not suitable for commercial use.

Use the machine only as described in this operating manual. Any other use is considered improper and may result in damage to property or even personal injury.

The manufacturer or dealer assumes no liability for damage caused by improper or incorrect use.

Scope of delivery

- Food processor with accessories
- Operating Manual

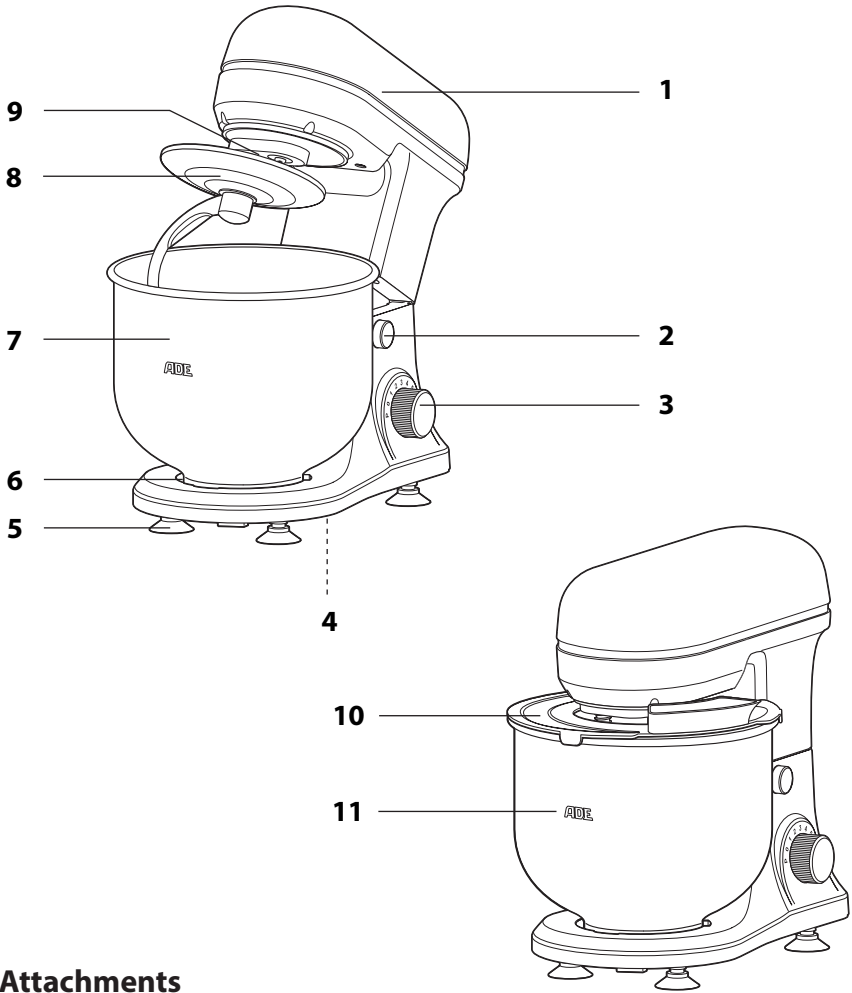
Parts and controls (right side)

- 1 Swivel arm
- 2 Swivel arm locking and unlocking button
- 3 Illuminated rotary switch
- 4 Cable storage (underside)
- 5 Rubber suction foot
- 6 Mixing bowl holder
- 7 Mixing bowl
- 8 Protection disc
- 9 Drive shaft
- 10 Splash guard
- 11 MAX marking (lower edge of logo)

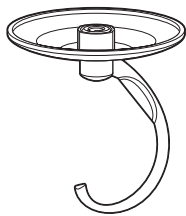
Attachments

- 12 Dough hook
- 13 Whisk
- 14 Flat beater

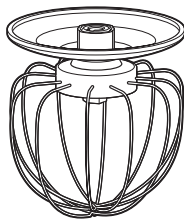
Overview



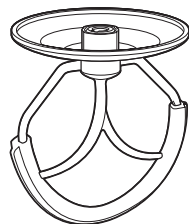
Attachments



12



13



14

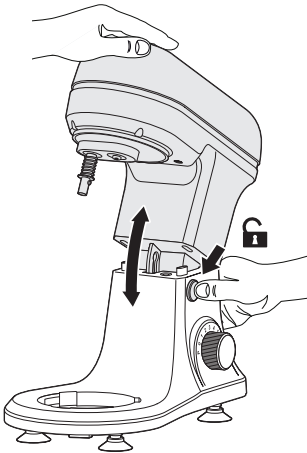
Unpacking and checking

1. Remove all parts from the packaging and carefully remove all the packaging material.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the machine or any individual parts show signs of damage. If there is any damage, do not use the machine. If this is the case, contact the dealer where you bought the machine.
4. Before first use, clean all parts as described in chapter “Cleaning”.

Basic functions

Raising the swivel arm

To protect against the risk of premature wear, please proceed as follows:



1. Place one hand on the swivel arm.
2. Use the other hand to press the locking and unlocking button. Hold the button pressed in.
3. Move the swivel arm upwards.
4. Release the locking and unlocking button.

To lower the swivel arm again:

1. Press and hold the locking and unlocking button.
2. Use the other hand to move the swivel arm all the way down again.
3. Release the locking and unlocking button once again.

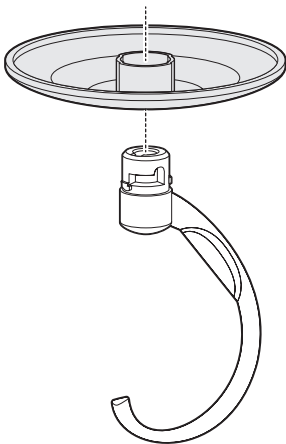
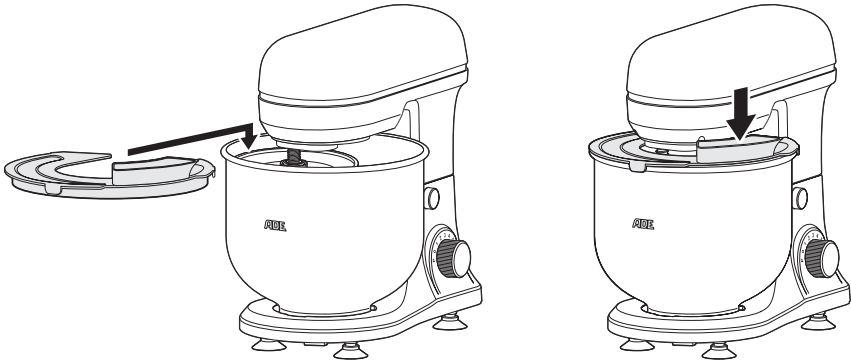
Using the protection disc and splash guard

The **splash guard** and the **protection disc** are used to maintain hygiene and cleanliness. However, it is still possible (but not recommended) to use the machine without these items.

Splash guard

The splash guard is slipped over the mixing bowl and can be rotated to give easy access to the filling opening (see arrow).

This means that you can add more ingredients to the mixing bowl whilst the machine is running, if necessary.



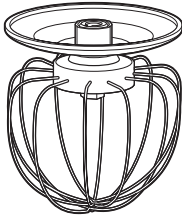
Protection disc

The protection disc fits together with the attachment to be used. It prevents any contact between the drive shaft and the dough.

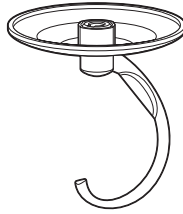
1. Push the protection disc onto your chosen attachment from above (rotate slightly if necessary). Note the guides provided on the disc and attachment.
2. Rotate the protection disc clockwise as far as it will go.

Selecting and inserting the attachments

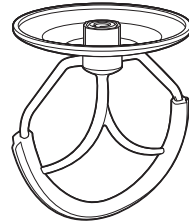
Select the attachment in accordance with the food to be processed.



Whisk



Dough hook

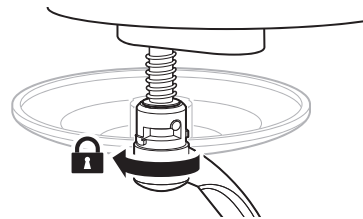
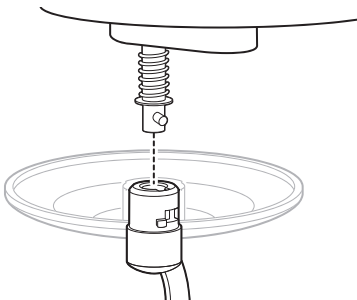


Flat beater

Attachment	Application
Whisk	Whipping cream, creamy foods and cake batter
Dough hook	Kneading dough for bread, rolls or pizza
Flat beater	Mixing light doughs, fillings and mashed potatoes

Inserting the attachments

The drive shaft of the machine has a bayonet catch.



1. Switch off the machine, if it is on, and lift up the swivel arm.
2. Push the required attachment against the spring force as far as it will go onto the drive shaft.
Note the position of the slot and the guide stud.
3. Rotate the attachment clockwise as far as it will go.

Removing the attachments

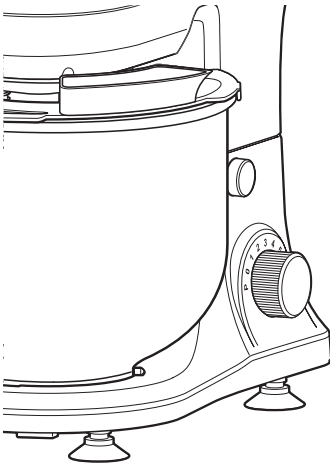
1. Push the inserted attachment against the spring force as far as it will go onto the drive shaft.
2. Rotate the attachment anti-clockwise as far as it will go and pull the attachment downwards off the drive shaft.

Attaching and releasing the mixing bowl



1. Unlock the swivel arm and lift it up (see "Raising the swivel arm").
 2. Place the mixing bowl on the mixing bowl holder, initially placing it inclined at a slight angle.
 3. Rotate the mixing bowl anti-clockwise as far as it will go in the LOCK direction.
- To release the mixing bowl:
- Rotate the mixing bowl anti-clockwise as far as it will go in the LOCK arrow direction.

Select power level



Use the rotary switch to select the power level.

1-2: low speed

3-4: medium speed

5-6: high speed

Recommended speed settings for the different attachments:

Attachment	Level	Mixing
Dough hook	1 - 2	Heavy doughs (e.g. bread dough, shortcrust pastry or pasta)
	3 - 4	Medium-heavy doughs (e.g. cake mixture)
Whisk	5 - 6	Whipping liquids, cream, egg whites or puddings
Flat beater	3 - 6	Lighter mixtures (e.g. sponge cake mixtures, pancake batter, etc.) and mixing and stirring in of ingredients

Attachment	Level	Mixing
Depending on application	P	Pulse mode: short, powerful, high-speed pulsing action. Use this function if you want to mix liquids briefly, for example, but at high speed. The rotary switch will not engage in this position, in order to prevent the motor being overloaded. The switch must only be held in this position for a short time.
	0	Off



Always follow the instructions provided by food producers and recipes, for how long and how fast to mix.

Use



NOTE on material damage

- Do not overfill the mixing bowl. The motor could overheat. The maximum quantity of ingredients that can be mixed using the dough hook is 1.0 kg. Always keep to the MAX marking (= lower edge of logo on the mixing bowl).
- Remove any fruit stones (pits) and meat bones, as these could damage the attachments.
- The motor is stressed and heated differently depending on the load. The machine must therefore only be operated for a few minutes at a time, and must then be allowed to cool down for 15 minutes. For heavy dough: 5 minutes, followed by a cooling period.
Liquids: 10 minutes, followed by a cooling period.

General operating instructions

- Any chilled ingredients such as butter and eggs should always be brought to room temperature before use in the food processor.
- Start with 15–20 seconds at speed **1**. This will prevent loose ingredients from being thrown out.
- When most of the powdered and liquid ingredients are mixed together, select speed **2** for about 15 seconds.
- Next, select a higher speed and continue until the dough is blended smoothly.
- Switch off the food processor after use, by setting the speed control to **0** and then disconnecting the plug from the mains outlet.

Mixing and kneading dough



- Refer to the detailed information in the “Basic functions” chapter.
- You may need to remove dough from the edge of the mixing bowl during the process. In this case:
 - Switch the food processor off.
 - Lift up the swivel arm.
 - Scrape the dough off the side of the mixing bowl with a plastic implement (not included) and put it back in the middle of the bowl.

1. Make sure that your machine is placed on a solid, level surface that is easy to clean.
2. Lift up the swivel arm.
3. Slide the protection disc onto the dough hook or the flat beater.
4. Place the mixing bowl holder onto the mixing bowl holder and lock it into position.
5. Push the attachment onto the drive shaft.
6. Place the dough in the mixing bowl.
Our recommendation: Mix flour and water in a ratio of 5:3. Fill the mixing bowl to a maximum of 3/4 full. The maximum filling weight of 1 kg must not be exceeded.
7. Lower the swivel arm again.
8. Slide the splash guard sideways onto the mixing bowl.
9. Plug the power cord into the mains outlet.
10. Turn the rotary switch to select the following settings in sequence:
 - Speed 1: min. 30 seconds, then
 - Speed 2: min. 30 seconds, then
 - Speed 3: about 3 minutes.

Whipping egg whites or cream

1. Make sure that your machine is placed on a solid, level surface that is easy to clean.
2. Lift up the swivel arm.
3. Push the protection disc onto the whisk.
4. Push the attachment onto the drive shaft.
5. Place the mixing bowl holder onto the mixing bowl holder and lock it into position.
6. Place the food to be processed into the mixing bowl:
 - the whites of up to 12 freshly beaten eggs or
 - 250 ml fresh cream (maximum).
7. Lower the swivel arm again.
8. Slide the splash guard sideways onto the mixing bowl.
9. Plug the power cord into the mains outlet.
10. Use the rotary switch to select settings **4** to **6** for about 5 minutes.

Cleaning



Electrical shock HAZARD

- Never immerse the machine in water or other liquids.
- Unplug the power cord from the mains outlet before cleaning the device.



NOTE on material damage

- Never put the machine or the accessories in the dishwasher to be cleaned.

Housing

- If necessary, wipe the machine with a slightly damp cloth.

Accessories

1. Clean the mixing bowl, attachments, splash guard and protection disc in hot water with washing-up liquid.
2. Wipe all parts dry thoroughly.
3. Finally, check that all parts are really thoroughly cleaned and free of any stuck leftovers.


Fault/Remedy

Fault	Possible cause
No function.	<ul style="list-style-type: none">▪ Is the plug connected to the mains outlet?▪ Is the swivel arm completely lowered and locked in position?
The food processor stops during operation.	The mixing bowl may be overfilled. <ol style="list-style-type: none">1. Switch off the food processor and unplug it from the mains outlet.2. Remove some of the dough from the bowl.3. Continue running the food processor with the remaining dough.4. Work on the other part of the dough separately afterwards.

Storage

1. Clean the machine and accessories, see previous chapter.
2. Keep the machine out of reach of children in a dry, frost-free place.

Technical data

Model:	Food processor KA 2100-1 (red), KA 2100-2 (black)
Power supply:	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Power:	1200 W
Protection class:	II 
Weight:	approx. 3.4 kg
Dimensions:	294 x 205 x 316 mm
Mixing bowl capacity:	4.7 l
Distributor (no service address):	Waagen-Schmitt GmbH Neuer Höltigbaum 15 22143 Hamburg, Germany

Our products are constantly being developed and improved. For this reason, design and technical modifications are possible at any time.

Warranty

Waagen-Schmitt GmbH warrants for 2 years from the purchase date the cost-free rectification of defects in material and workmanship through repair or exchange.

In the event of a warranty claim, please return the product with the proof of purchase (specifying the reason for claim) to your dealer.

Declaration of conformity

Waagen-Schmitt GmbH hereby declares that the food processor KA 2100-1 / KA 2100-2 complies with Directives 2014/30/EU, 2014/35/EU and 2011/65/EU.

The declaration will lose its validity if any modification is made to the device without our consent.

Hamburg, March 2021
Waagen-Schmitt GmbH



Disposal

Disposing of the packaging



Dispose of the packaging according to type. Dispose of cardboard with waste paper and of films with recyclable materials.

Disposing of the product

Dispose of the product in accordance with the regulations that apply in your country.



Devices must not be disposed of in normal household waste

At the end of its life, the product must be disposed of in an appropriate way. In this way, valuable materials contained in the device will be recycled and the burden on the environment avoided. Bring the old device to a collection point for electronic waste or to a recycling depot.

For more information, contact your local waste disposal firm or your local administrative body.

¡Estimada/o clienta/e!

Se ha decidido por la compra de un producto de gran calidad de la marca ADE, que aúna unas funciones inteligentes con un diseño extraordinario. La larga experiencia de la marca ADE le asegura unos elevados estándares técnicos y es garantía de calidad. Para una cocina más fresca.

¡Deseamos que lo disfrute!

El equipo de ADE

Información general

Acerca de estas instrucciones



Este manual de instrucciones describe el manejo seguro y el cuidado del artículo. Conserve este manual de instrucciones por si necesita volver a consultarlo. Si le entrega el artículo a otra persona, acompañelo también de estas instrucciones.

Si no se tienen en cuenta las recomendaciones de este manual de instrucciones, pueden producirse lesiones o daños en el artículo.

Explicación de símbolos



Este símbolo unido a la palabra PELIGRO advierte de heridas graves.



Este símbolo unido a la palabra ADVERTENCIA advierte de heridas de grado medio o leve.



Este símbolo unido a la palabra INDICACIÓN advierte de daños materiales.



Este símbolo significa información adicional e indicaciones generales.

Índice

Información general	34
Seguridad	35
Uso adecuado	38
Material suministrado	38
De un vistazo.....	39
Desempaquetar y comprobar.....	40
Funciones básicas.....	40
Plegado del brazo abatible.....	40
Uso del disco protector y de la protección contra salpicaduras...41	
Seleccionar y utilizar accesorios insertables.....	42
Cómo introducir y retirar el recipiente para mezclar.....	43
Seleccionar nivel de potencia.....	43
Utilización.....	44
Instrucciones generales de uso.....	44
Remover y amasar masas	45
Batir claras de huevo o nata	45
Limpieza	46
Problema/Solución	46
Conservación	47
Datos técnicos.....	47
Garantía.....	47
Declaración de conformidad.....	48
Eliminación	48

Seguridad

- Este artículo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que estén supervisados o se les instruya sobre el uso seguro del artículo y comprendan los riesgos que pueden producirse.
- El equipo y el cable de red deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años.

- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- No permita que los niños jueguen con la máquina.
- Mantenga los plásticos y el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Peligro de asfixia. Tenga cuidado de que no introduzcan la cabeza en la bolsa del embalaje.
- Si el cable de alimentación de la máquina está dañado, se debe sustituir a través del fabricante o su servicio de postventa o de atención al cliente para evitar riesgos.
- Consulte el capítulo "Limpieza" para saber cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos.

Riesgos debidos a la electricidad

- Evite que la máquina, el cable de alimentación o el enchufe se sumerjan en agua u otros líquidos.
- Coloque la máquina de tal modo que los líquidos no alcancen el enchufe del aparato.
- No maneje la máquina con las manos mojadas.
- No utilice la máquina al aire libre.
- Conecte la máquina a una toma de corriente correctamente instalada cuyo voltaje sea el indicado en los "Datos técnicos".
- Preste atención a que el enchufe sea accesible para que, en caso necesario, pueda tirarse rápidamente del enchufe de red.
- No utilice la máquina:
 - si está dañada tanto la máquina como alguna pieza,
 - si está dañado el cable de red o el enchufe,
 - si se ha caído el aparato.
- Al hacerlo, preste atención a que el cable no resulte dañado por bordes afilados u objetos calientes.
- Saque la clavija del enchufe:
 - cuando no utilice el la máquina,
 - después de usarlo,
 - antes de limpiar o guardar la máquina,
 - si claramente se produce un fallo durante su funcionamiento,
 - en caso de tormenta.
 - Tire siempre del enchufe, no del cable.

- No realice ninguna modificación en la máquina o en el cable de red. Realice las reparaciones únicamente en un taller especializado, ya que los aparatos no reparados por personal especializado representan un peligro para el usuario.
- No utilice ningún cable alargador.
- La máquina debe estar siempre desconectada de la red eléctrica cuando no esté bajo supervisión y como paso previo al montaje, desmontaje o limpieza.

ADVERTENCIA por riesgo de lesiones

- No utilice la máquina sin vigilancia.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.
- Tras la desconexión, las piezas siguen funcionando durante un breve periodo de tiempo. Espere a que las piezas se detengan por completo antes de manipular la máquina.
- No introduzca nunca la mano en los componentes mientras estén girando. Mantenga también otros utensilios de cocina, como las cucharas, alejados de los componentes móviles del aparato.

PRECAUCIÓN por daños materiales

- Con la máquina solo pueden procesarse productos alimenticios aptos para ello. Los alimentos duros, como los cubitos de hielo y los granos de café, no son adecuados.
- La máquina está diseñada para funcionar durante periodos cortos de un máximo de 5 minutos (masas pesadas) o 10 minutos (líquidos). Después, la máquina debe enfriarse durante unos 15 minutos antes de volver a utilizarla.
- Utilice con la máquina únicamente los accesorios incluidos en el volumen de suministro. Utilice únicamente el recipiente para mezclar suministrado.
- No coloque ni haga funcionar la máquina cerca de fuentes de calor fuerte, como por ejemplo, estufas.
- La máquina dispone de unas patas de goma con ventosa en la parte inferior para mantenerse firme durante su funcionamiento. Dado que las superficies de los muebles pueden estar hechas de diferentes materiales a los que se puede aplicar una gran variedad de productos de cuidado, existe la posibilidad de que algunas de estas sustancias contengan componentes que estropeen y ablanden las patas del aparato. Si es necesario, coloque una almohadilla antideslizante debajo de la máquina.
- Siempre que se procesan alimentos pueden producirse salpicaduras. Coloque la máquina sobre una superficie estable, resistente y que pueda limpiarse con facilidad.
- Para la limpieza, no utilice limpiadores químicos agresivos o abrasivos, esponjas duras, etc.
- No transporte la máquina por el brazo abatible. Agarre siempre la parte inferior de la máquina con ambas manos cuando la transporte.
- Utilice únicamente accesorios originales.

Uso adecuado

Esta máquina se utiliza para mezclar y batir alimentos aptos para ello, como masas, huevos o nata.

La máquina es apropiada únicamente para el uso privado en espacios cerrados y no es apta para su uso comercial.

Utilice la máquina exclusivamente como se describe en el manual de instrucciones. Cualquier otro uso se entenderá como no adecuado y puede provocar daños materiales e incluso personales.

El fabricante o el vendedor no asumirá ninguna responsabilidad por los daños ocasionados por un uso no adecuado o incorrecto.

Material suministrado

- Robot de cocina con accesorios
- Manual de instrucciones

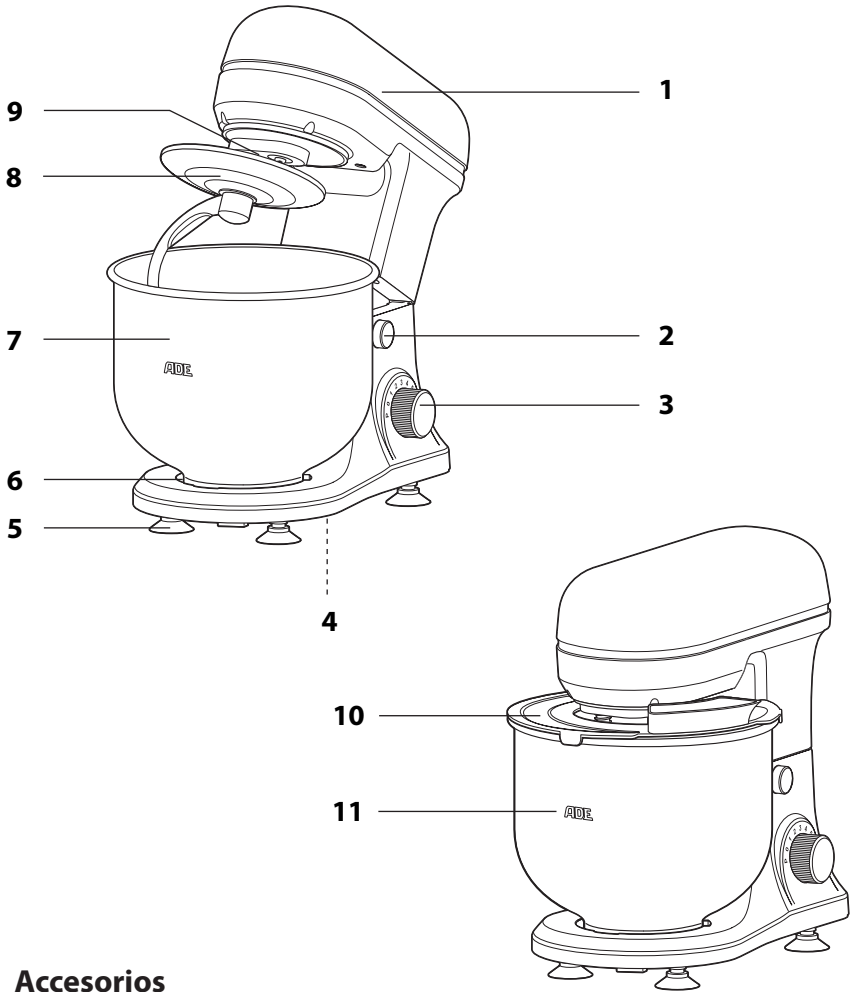
Piezas y controles (página derecha)

- 1 Brazo abatible
- 2 Botón de desbloqueo y bloqueo del brazo abatible
- 3 Interruptor giratorio con iluminación
- 4 Recogida del cable (parte inferior)
- 5 Pata de goma con ventosa
- 6 Soporte para recipiente
- 7 Recipiente para mezclar
- 8 Disco protector
- 9 Eje motriz
- 10 Protector contra salpicaduras
- 11 Marca MAX (borde inferior del logotipo)

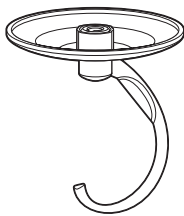
Accesorios

- 12 Gancho para masa
- 13 Batidor de varillas
- 14 Batidor plano

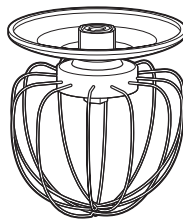
De un vistazo



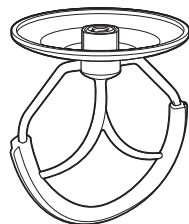
Accesorios



12



13



14

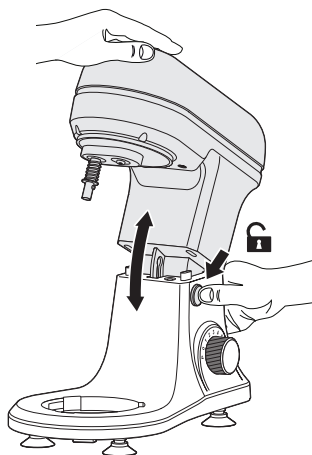
Desempaquetar y comprobar

1. Saque todas las piezas del embalaje y retire cuidadosamente todo el material de embalaje.
2. Compruebe si el envío está completo.
3. Compruebe si la máquina o cada una de las piezas presentan algún daño. En tal caso, no utilice la máquina. En este caso, diríjase al distribuidor al que ha adquirido la máquina.
4. Antes de utilizarlo por primera vez, limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza".

Funciones básicas

Plegado del brazo abatible

Para evitar el desgaste prematuro, proceda como se describe a continuación:



1. Coloque una mano en el brazo abatible.
2. Pulse el botón de desbloqueo y bloqueo con la otra mano. Mantenga pulsado el botón.
3. Lleve el brazo abatible hacia arriba.
4. Suelte el botón de desbloqueo y bloqueo.

Para cerrar el brazo abatible:

1. Mantenga pulsado el botón de desbloqueo y bloqueo.
2. Con la otra mano, doble el brazo abatible hacia abajo.
3. Suelte el botón de desbloqueo y bloqueo.

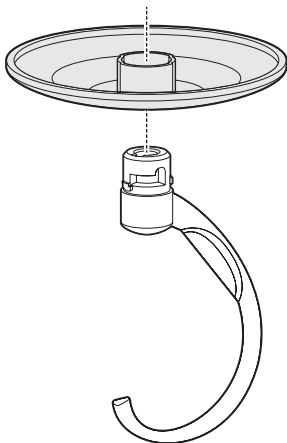
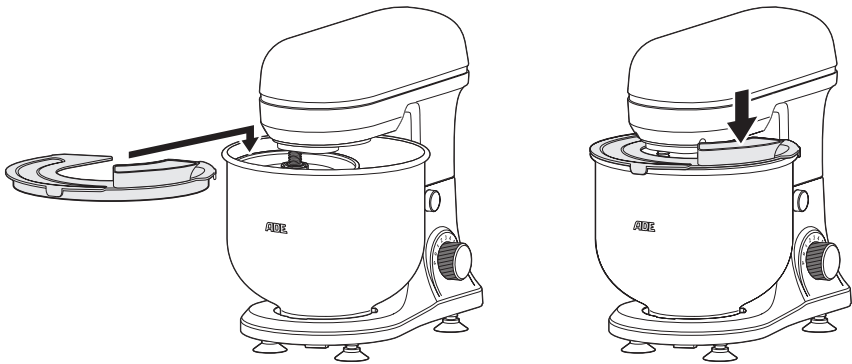
Uso del disco protector y de la protección contra salpicaduras

La **protección contra salpicaduras** y el **disco protector** proporcionan higiene y limpieza. No obstante, también puede utilizar el aparato sin estas piezas (no se recomienda).

Protector contra salpicaduras

La protección contra salpicaduras se coloca en el recipiente para mezclar y se puede girar para que la abertura de llenado (véase la flecha) sea fácilmente accesible.

Esto le permite añadir más ingredientes al recipiente para mezclar mientras la máquina está en marcha, si es necesario.



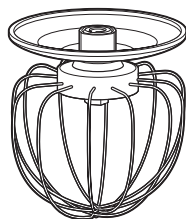
Disco protector

El disco protector se fija junto con el accesorio colocado. Esto evita que el eje de transmisión entre en contacto con la masa.

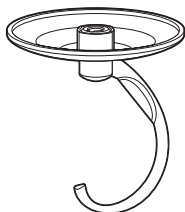
1. Empuje el disco protector desde arriba completamente sobre el respectivo accesorio colocado (si es necesario, girando ligeramente). Fíjese en las guías del disco y la pieza.
2. Gire el disco protector en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

Seleccionar y utilizar accesorios insertables

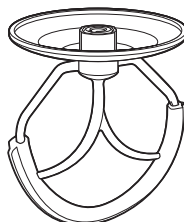
La elección del accesorio a utilizar depende del producto alimenticio que se vaya a procesar.



Batidor de varillas



Gancho para masa

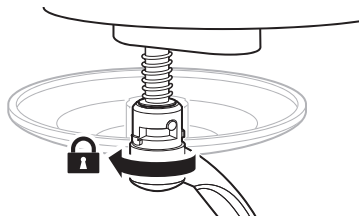
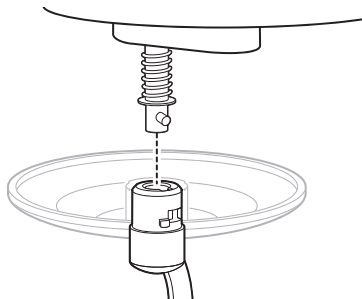


Batidor plano

Accesorio	Uso previsto
Batidor de varillas	Montaje de nata, cremas y masa de bizcocho
Gancho para masa	Amasar pan, panecillos o masa de pizza
Batidor plano	Remover masas ligeras, mezclar rellenos y purés de patata

Colocación del accesorio

En el eje de transmisión de la máquina hay un cierre de bayoneta.

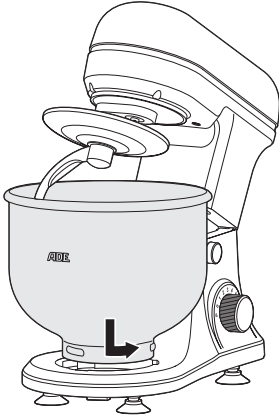


1. Si es necesario, apague la máquina y levante el brazo abatible.
2. Introduzca el accesorio a colocar haciendo fuerza contra el muelle hasta el tope en el eje de transmisión.
Observe la posición del hueco y del saliente guía.
3. Gire la pieza en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

Retirar accesorios

1. Presione el accesorio colocado haciendo fuerza contra el muelle hasta el tope en el eje de transmisión.
2. Gire la pieza en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope y, a continuación, tire de ella para sacarla del eje.

Cómo introducir y retirar el recipiente para mezclar

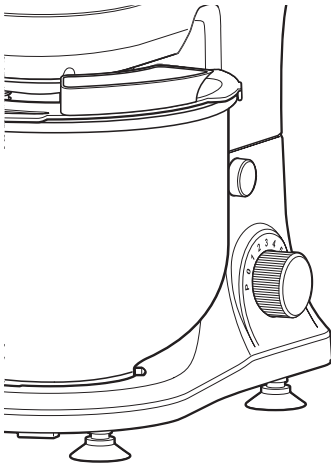


1. Desbloquee el brazo abatible y levántelo (véase "Plegado del brazo abatible").
2. Coloque el recipiente para mezclar en el soporte para este, sosteniéndolo al principio con un ligero ángulo al.
3. Gire el recipiente para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope en la dirección LOCK.

Para soltar el recipiente para mezclar:

- Gire el recipiente hasta el tope en la dirección opuesta a la flecha LOCK.

Seleccionar nivel de potencia



El nivel de potencia se ajusta con el interruptor giratorio.

- 1-2: velocidad baja
- 3-4: velocidad media
- 5-6: velocidad alta

Ajustes de velocidad recomendados para los accesorios:

Accesorio	Niveles	Mezcla
Gancho para masa	1 - 2	Masas pesadas (por ejemplo, pan, masa quebrada o pasta)
	3 - 4	Masa semipesada (por ejemplo, masa de tarta)
Batidor de varillas	5 - 6	Batir líquidos, nata, claras de huevo o pudding
Batidor plano	3 - 6	Masas ligeras (por ejemplo, mezclas de bizcochos, masa de tortitas) y para mezclar y remover ingredientes

Accesorio	Niveles	Mezcla
Según la aplicación	P	Modo a impulsos: movimientos de impulso cortos y potentes a un nivel alto. Utilice esta función si, por ejemplo, desea mezclar líquidos brevemente pero a alta velocidad. El interruptor giratorio no se queda fijo en esta posición para evitar la sobrecarga del motor. Mantenga siempre el interruptor en esta posición durante poco tiempo.
	0	Apagado



Siga siempre las instrucciones del fabricante de los alimentos y las indicaciones de la receta en cuanto al tiempo y el nivel de batido.

Utilización



ADVERTENCIA de daños materiales

- No llene en exceso el recipiente para mezclar. El motor podría sobrecalentarse. Se puede mezclar una cantidad máxima de ingredientes de 1,0 kg con el gancho de amasar. Tenga en cuenta también la marca MAX (= borde inferior del logotipo en el recipiente para mezclar).
- Retire los huesos de la fruta y de la carne, ya que pueden dañar los accesorios.
- Dependiendo de la carga, el motor se carga y se calienta en diferentes grados. Por lo tanto, el aparato solo puede funcionar durante unos minutos seguidos y luego debe enfriarse durante 15 minutos. Masas pesadas: 5 minutos, seguidos de período de enfriamiento. Líquidos: 10 minutos, seguidos de período de enfriamiento.

Instrucciones generales de uso

- Los ingredientes refrigerados, como la mantequilla y los huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de su procesamiento.
- Comience en el nivel de velocidad **1** durante 15 - 20 segundos. Esto evitará que se proyecten ingredientes sueltos.
- Cuando la mayoría de los ingredientes en polvo y líquidos estén mezclados, seleccione la velocidad **2** durante unos 15 segundos.
- A continuación, seleccione una velocidad más alta hasta que la masa se mezcle suavemente.
- Apague el robot de cocina después de utilizarlo poniendo el control de velocidad a **0** y desconectando el enchufe de la toma de corriente.

Remover y amasar masas



- Consulte la información detallada en el capítulo "Funciones básicas".
- Es posible que tenga que desprender la masa de las paredes del recipiente para mezclar durante el proceso. En este caso:
 - Apague el robot de cocina.
 - Pliegue el brazo abatible.
 - Raspe la masa de los lados del recipiente con una rasqueta de plástico (no incluida) y vuelva a colocarla en el centro del recipiente.

1. Coloque la máquina en una superficie firme y nivelada que sea fácil de limpiar.
2. Pliegue el brazo abatible.
3. Deslice el disco protector en el gancho de amasar o en el batidor plano.
4. Coloque el recipiente para mezclar en su soporte y fíjelo en su sitio.
5. Coloque el accesorio a utilizar en el eje.
6. Añada la masa al recipiente para mezclar.
Nuestra recomendación: Mezcle la harina y el agua en una proporción de 5:3. Llene el recipiente para mezclar hasta un máximo de 3/4 de su capacidad. No debe superarse la cantidad máxima de llenado de 1 kg.
7. Doble el brazo abatible hacia abajo.
8. Deslice lateralmente el protector contra salpicaduras en el recipiente para mezclar.
9. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
10. Gire el interruptor giratorio para elegir entre los siguientes modos en secuencia:
 - Fase 1: mín. 30 segundos, después
 - Fase 2: mín. 30 segundos, después
 - Fase 3: aprox. 3 minutos.

Batir claras de huevo o nata

1. Coloque la máquina en una superficie firme y nivelada que sea fácil de limpiar.
2. Pliegue el brazo abatible.
3. Deslice el disco protector sobre el batidor.
4. Coloque el accesorio a utilizar en el eje.
5. Coloque el recipiente para mezclar en su soporte y fíjelo en su sitio.
6. Coloque los alimentos que se van a procesar en el recipiente para mezclar:
 - Las claras de un máximo de 12 huevos frescos o
 - 250 ml de nata fresca.
7. Doble el brazo abatible hacia abajo.
8. Deslice lateralmente el protector contra salpicaduras en el recipiente para mezclar.

9. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
10. Seleccione la posición **4 a 6** con el interruptor giratorio durante unos 5 minutos.

Limpieza



RIESGO de descarga eléctrica

- No sumerja la máquina en agua u otros líquidos.
- Saque el enchufe de la toma antes de limpiarlo.



ADVERTENCIA de daños materiales

- No limpie la máquina ni los componentes en el lavavajillas.

Carcasa

- Si es necesario, limpie la máquina con un paño ligeramente húmedo.

Componentes

1. Limpie el recipiente para mezclar, los accesorios, la protección contra salpicaduras y el disco protector con agua caliente.
2. Seque bien todas las piezas.
3. Finalmente compruebe si todas las piezas se han limpiado en profundidad y no tienen ningún resto de alimentos adherido.


Problema/Solución

Problema	Causa posible
Sin función.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ¿Enchufado a la corriente? ▪ ¿Brazo abatible completamente bajado y bloqueado?
El robot de cocina se detiene durante el funcionamiento.	<p>Es posible que el recipiente para mezclar esté demasiado lleno.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el robot de cocina y desconecte el enchufe. 2. Retire parte de la masa del recipiente. 3. Siga procesando la masa. 4. A continuación, procese la masa que haya separado.

Conservación

1. Limpie la máquina y los accesorios, véase el capítulo anterior.
2. Guarde la máquina en un lugar seco, sin hielo y no accesible para los niños.

Datos técnicos

Modelo:	Robot de cocina KA 2100-1 (rojo), KA 2100-2 (negro)
Alimentación de corriente:	220 - 240 V, 50/60 Hz
Potencia:	1200 W
Nivel de seguridad:	II 
Peso:	aprox. 3,4 kg
Dimensiones:	294 x 205 x 316 mm
Capacidad del recipiente para mezclar:	4,7 l
Distribuidor (no hay dirección de servicio técnico):	Waagen-Schmitt GmbH Neuer Höltigbaum 15 22143 Hamburgo, Alemania

Nuestros productos se están desarrollando y mejorando continuamente. Por este motivo, cabe la posibilidad de que en cualquier momento pudiera haber cambios en el diseño o modificaciones técnicas.

Garantía

La empresa Waagen-Schmitt GmbH garantiza durante 2 años a partir de la fecha de compra la subsanación gratuita de los defectos debidos a fallos de material o fabricación, mediante reparación o cambio del equipo.

En caso de solicitar la aplicación de la garantía, lleve el artículo a su distribuidor con el justificante de compra (explicando el motivo de la reclamación).

Declaración de conformidad

Por la presente, Waagen-Schmitt GmbH declara que el robot de cocina KA 2100-1 / KA 2100-2 cumple con las directivas 2014/30/UE, 2014/35/UE y 2011/65/UE.

La declaración perderá su validez en caso de se haya realizado una modificación en el aparato sin haber sido previamente aprobada por nuestra parte.

Hamburgo, marzo de 2021
Waagen-Schmitt GmbH



Eliminación

Eliminación del embalaje



Deseche el envoltorio adecuadamente. Lleve el papel y cartón al contenedor de cartón y las láminas al de plásticos.

Eliminación del artículo

Elimine el artículo conforme a la normativa correspondiente aplicable en su país.



Los aparatos no deben eliminarse con la basura doméstica normal

El artículo debe ser eliminado de forma adecuada al final de su vida útil. Para ello, se deben reciclar las piezas del aparato y así evitar un daño al medio ambiente. Deposite el aparato antiguo en un punto de recogida de restos electrónicos o desechos reciclables.

Para más información, diríjase a su empresa de recogida de residuos o administración local.

Chère cliente, cher client !

Nous sommes ravis que vous ayez choisi un appareil de haute qualité de la marque ADE, qui allie des fonctions intelligentes à un design exceptionnel. Les années d'expérience de la marque ADE garantissent une haute technicité et une qualité éprouvée, pour des préparations culinaires fraîches et appétissantes.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'élaboration de vos recettes préférées !

L'équipe ADE

Généralités

À propos de ce mode d'emploi



Ce mode d'emploi décrit l'utilisation conforme ainsi que les procédures d'entretien de l'article. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure. Si vous cédez l'article à une tierce personne, transmettez-lui également ce mode d'emploi.

Le non-respect de ce mode d'emploi peut entraîner des blessures ou endommager l'article.

Légende



Ce symbole, associé au mot DANGER, prévient de blessures graves.



Ce symbole, associé au mot ATTENTION, prévient de blessures moyennes et légères.



Ce symbole, associé au mot AVERTISSEMENT, prévient de dommages matériels.



Ce symbole désigne des informations supplémentaires ainsi que des indications d'ordre général.

Table des matières

Généralités	50
Sécurité	51
Utilisation conforme	54
Contenu de l'emballage	54
Aperçu	55
Déballage et vérification du produit	56
Fonctions principales	56
Relevage du bras pivotant	56
Utilisation du disque de protection et du couvercle anti-éclaboussures	57
Choix et utilisation de l'insert	58
Insertion et retrait du bol mélangeur	59
Sélectionner le niveau de puissance	59
Utilisation	60
Conseils généraux d'utilisation	60
Mélange et pétrissage de la pâte	61
Battre les blancs d'œufs ou la crème	61
Nettoyage	62
Problèmes/solutions.....	62
Rangement	63
Caractéristiques techniques	63
Garantie.....	63
Déclaration de conformité	64
Mise au rebut	64

Sécurité

- Cet article peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou de peu d'expérience et de connaissances si ceux-ci sont sous surveillance ou ont été instruits de l'utilisation conforme de l'article et comprennent les risques qui en découlent.
- L'appareil et son câble d'alimentation doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils aient 8 ans révolus et soient sous surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage à l'écart des enfants. Risque d'asphyxie. Veillez également à ce que le sac d'emballage ne soit pas glissé sur la tête.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou son service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Reportez-vous au chapitre « Nettoyage » pour savoir comment nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

Risque d'électrocution

- Ne plongez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Placez l'appareil de manière à protéger son branchement de toute éclaboussure.
- N'utilisez pas la machine les mains mouillées.
- N'utilisez pas la machine à l'extérieur.
- Branchez l'appareil à une prise de courant correctement installée dont la tension correspond aux « Caractéristiques techniques ».
- Veillez à ce que la prise demeure facilement accessible pour pouvoir rapidement débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Ne pas utiliser la machine lorsque :
 - la machine ou certains de ses composants sont endommagés,
 - le câble d'alimentation ou sa prise sont endommagés,
 - l'appareil a reçu un choc (chute).
- Faites attention à ce que des rebords tranchants ou des objets chauds n'endommagent pas le câble.
- Débranchez l'appareil dans les cas suivants :
 - lorsque vous n'envisagez pas d'utiliser la machine,
 - dès que vous avez fini d'utiliser l'appareil,
 - avant toute opération de nettoyage ou de rangement,
 - si un dysfonctionnement évident survient pendant le branchement,
 - en cas d'orage.
 - Débranchez-le en tenant sa prise, et non pas en tirant sur le câble.

- Ne procédez à aucune modification sur l'appareil et son câble. Toute réparation doit être entreprise par un atelier spécialisé afin de garantir la sécurité de l'utilisateur.
- N'utilisez pas de rallonge électrique.
- L'appareil doit toujours être débranché lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant tout montage, démontage ou nettoyage.

ATTENTION Risque de blessure

- Ne faites pas fonctionner la machine sans surveillance.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du plan de travail.
- Après l'arrêt de l'appareil, les inserts continuent à fonctionner pendant un court moment. Attendez l'arrêt complet des inserts avant de manipuler l'appareil.
- N'essayez jamais d'approcher la main d'un insert qui tourne encore. Tenez également les autres ustensiles de cuisine, tels que les cuillères, à l'écart des inserts.

ATTENTION Risque de dommages matériels

- N'utilisez que des denrées alimentaires adaptées à l'appareil. Les aliments durs tels que les glaçons et les grains de café n'y sont pas adaptés.
- L'appareil est conçu pour un fonctionnement de courte durée, de 5 minutes maximum (pâtes lourdes) ou de 10 minutes maximum (liquides). Il doit ensuite refroidir pendant environ 15 minutes avant que vous ne l'utilisiez à nouveau.
- N'utilisez que les accessoires inclus avec l'appareil. Utilisez uniquement le bol mélangeur fourni.
- Ne placez pas l'appareil et ne l'utilisez pas à proximité de sources de chaleur importantes telles que des plaques de cuisson.
- Des pieds ventouses en caoutchouc sont disposés sous l'appareil pour lui donner une assise solide pendant son fonctionnement. Comme les surfaces des meubles sont constituées d'une grande variété de matériaux et sont traitées avec une grande variété de produits d'entretien, il ne peut être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds des appareils. Si nécessaire, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- Des éclaboussures peuvent toujours se produire pendant la transformation des aliments. Posez l'appareil sur une surface stable et résistante qui peut être facilement essuyée.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques agressifs, abrasifs, ni d'éponges dures ou similaires pour le nettoyage.
- Ne portez pas l'appareil par le bras pivotant. Saisissez toujours l'appareil à deux mains par le dessous lorsque vous le transportez.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.

Utilisation conforme

Cet appareil sert à battre et mélanger les aliments qui s'y prêtent, comme la pâte, les œufs ou la crème.

Cette machine est exclusivement conçue pour un usage dans le cadre privé, en intérieur, et n'est pas destinée à un usage professionnel.

N'utilisez l'appareil que de la façon décrite dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation serait jugée non conforme et pourrait conduire à des dommages matériels ou physiques.

Le fabricant ou détaillant n'acceptera aucune responsabilité en cas de dommages survenus en cas d'utilisation non conforme ou de mauvaise utilisation de l'appareil.

Contenu de l'emballage

- Robot pâtissier avec accessoires
- Mode d'emploi

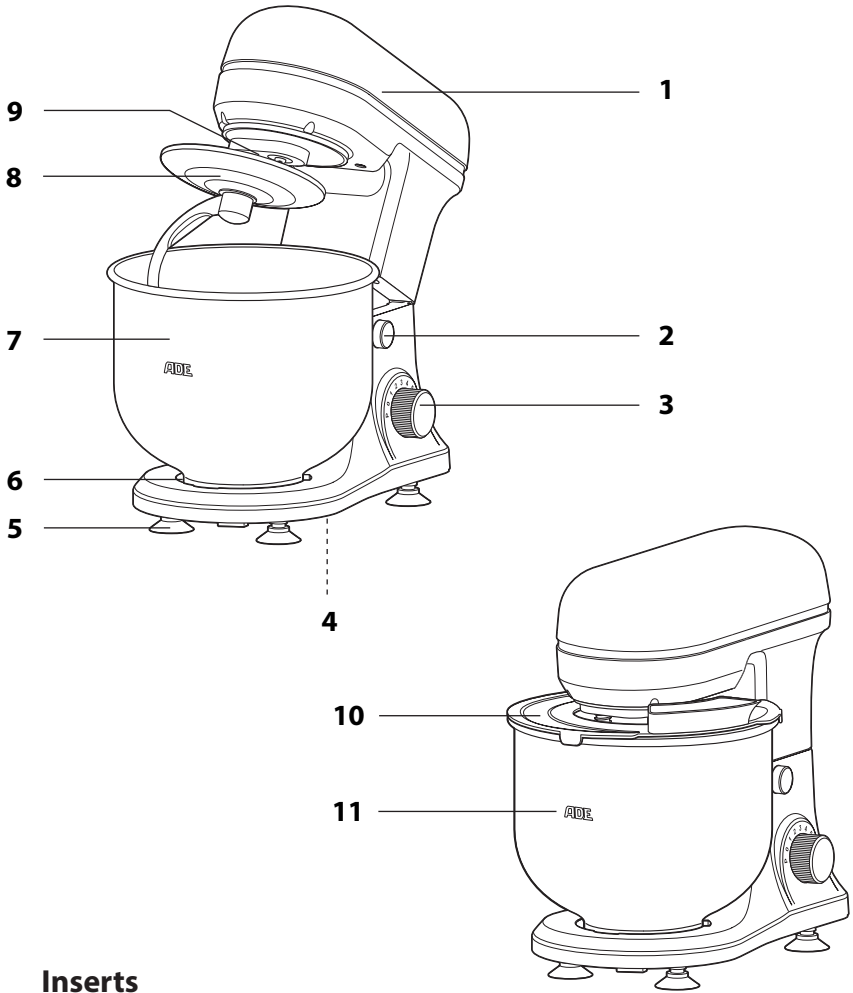
Pièces et éléments de commande (voir page de droite)

- 1 Bras pivotant
- 2 Bouton de verrouillage et déverrouillage du bras pivotant
- 3 Commutateur rotatif avec éclairage
- 4 Enrouleur de câble (dessous)
- 5 Pied ventouse en caoutchouc
- 6 Socle du bol mélangeur
- 7 Bol mélangeur
- 8 Disque de protection
- 9 Axe d'entraînement
- 10 Couvercle anti-éclaboussures
- 11 Marque MAX (bord inférieur du logo)

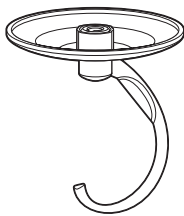
Inserts

- 12 Crochet pétrisseur
- 13 Fouet
- 14 Batteur plat

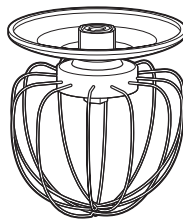
Aperçu



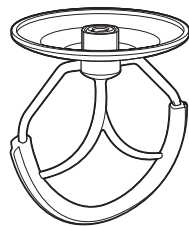
Inserts



12



13



14

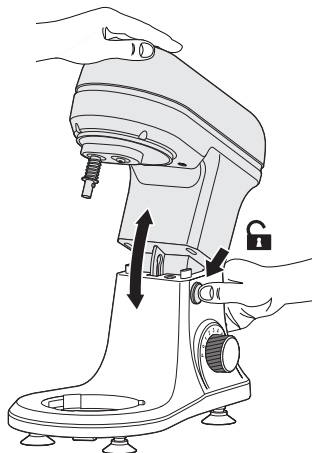
Déballage et vérification du produit

1. Retirez toutes les pièces de l'emballage et enlevez soigneusement tout le matériau d'emballage.
2. Vérifiez que l'appareil dispose de tous ses éléments.
3. Vérifiez si l'appareil ou les pièces individuelles présentent des dommages. Si tel est le cas, n'utilisez pas l'appareil. Dans ce cas, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté la machine.
4. Nettoyez tous les éléments de l'appareil avant la première utilisation (voir la section « Nettoyage »).

Fonctions principales

Relevage du bras pivotant

Pour éviter une usure prématurée, veuillez procéder comme décrit ci-dessous :



1. Placez une main sur le bras pivotant.
2. Appuyez sur le bouton de verrouillage et déverrouillage avec l'autre main. Maintenez le bouton enfoncé.
3. Relevez le bras pivotant.
4. Relâchez le bouton de verrouillage et déverrouillage.

Pour rabattre le bras pivotant :

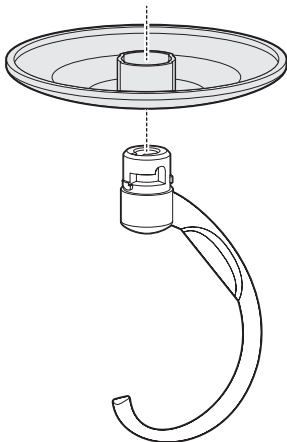
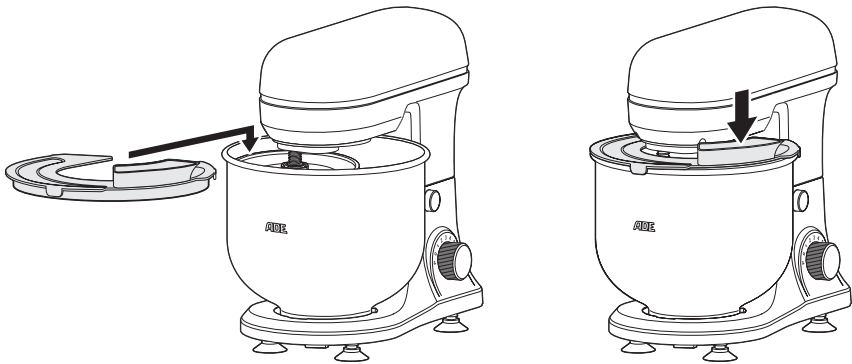
1. Appuyez sur le bouton de verrouillage et déverrouillage et maintenez-le enfoncé.
2. De l'autre main, rabattez le bras pivotant complètement vers le bas.
3. Relâchez le bouton de verrouillage et déverrouillage.

Utilisation du disque de protection et du couvercle anti-éclaboussures

Le **couvercle anti-éclaboussures** et le **disque de protection** permettent un fonctionnement plus hygiénique et plus propre. Cependant, vous pouvez également faire fonctionner l'appareil sans ces pièces (non recommandé).

Couvercle anti-éclaboussures

Le couvercle anti-éclaboussures est inséré sur le bol mélangeur et peut être tourné de manière à ce que l'ouverture de remplissage (voir la flèche) soit facilement accessible. Vous pouvez ainsi ajouter, si besoin, d'autres ingrédients dans le bol mélangeur pendant que l'appareil est en marche.



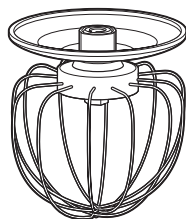
Disque de protection

Le disque de protection est monté en même temps que l'insert. Il empêche l'arbre d'entraînement d'entrer en contact avec la pâte.

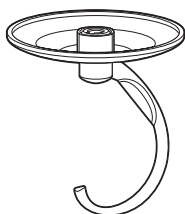
1. Faites glisser le disque de protection par le haut sur l'insert correspondant (si nécessaire, tournez-le légèrement). Suivez les dispositifs de guidages sur le disque et l'insert.
2. Tournez le disque de protection dans le sens horaire jusqu'à la butée.

Choix et utilisation de l'insert

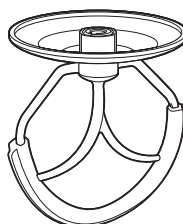
Le choix de l'insert dépend des aliments à travailler.



Fouet



Crochet pétrisseur

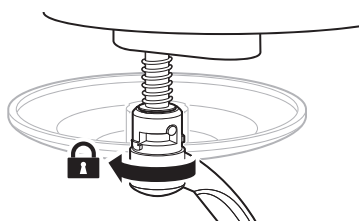
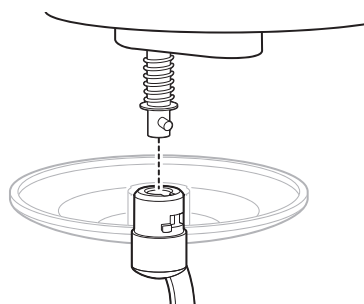


Batteur plat

Insert	Usage
Fouet	Fouettage de la crème fraîche, des crèmes et de la pâte à génoise.
Crochet pétrisseur	Pétrissage de la pâte à pain, à brioche ou à pizza
Batteur plat	Mélange de pâtes légères, farces et purée de pommes de terre

Insertion

Une fermeture à baïonnette est présente sur l'axe d'entraînement de l'appareil.

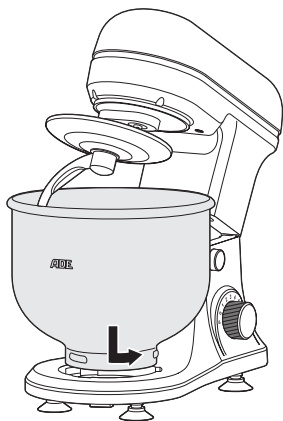


1. Si nécessaire, éteignez l'appareil et relevez le bras pivotant.
2. Poussez l'insert souhaité contre la force du ressort sur l'axe d'entraînement, jusqu'à la butée.
Respectez la position de l'encoche et de l'ergot de guidage.
3. Tournez l'insert dans le sens horaire jusqu'à la butée.

Retrait

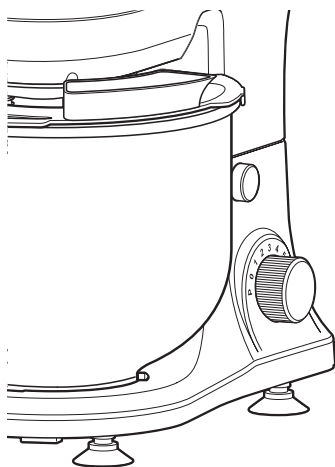
1. Pressez l'insert fixé contre la force du ressort sur l'arbre d'entraînement, jusqu'à la butée.
2. Tournez l'insert dans le sens anti-horaire jusqu'à la butée, puis retirez l'insert de l'arbre d'entraînement par le bas.

Insertion et retrait du bol mélangeur



1. Déverrouillez le bras pivotant et relevez-le (voir « Relevage du bras pivotant »).
 2. Placez le bol mélangeur sur son socle en le tenant d'abord légèrement incliné.
 3. Tournez le bol mélangeur dans le sens anti-horaire jusqu'à la butée dans la direction LOCK.
- Pour dégager le bol mélangeur :
- Tournez le bol mélangeur jusqu'à la butée dans le sens opposé à la flèche LOCK.

Sélectionner le niveau de puissance



Le commutateur rotatif permet de régler le niveau de puissance.

- 1-2 : faible vitesse
- 3-4 : vitesse moyenne
- 5-6 : vitesse élevée

Réglages de vitesse recommandés pour les inserts :

Insert	Niveau	Mélange
Crochet pétrisseur	1 - 2	Pâtes lourdes (par ex. pâte à pain ou pâte brisée ou pâtes)
	3 - 4	Pâte moyennement lourde (par ex. pâte à gâteau)
Fouet	5 - 6	Battre les liquides, la crème fraîche, les blancs d'œuf, etc.
Batteur plat	3 - 6	Pâtes légères (par ex. préparations pour génoises, pâte à crêpes) et pour mélanger et incorporer des ingrédients

Insert	Niveau	Mélange
Selon l'application	P	Mode Pulse : impulsions brèves et puissantes à un niveau élevé. Utilisez cette fonction si, par exemple, vous souhaitez mélanger des liquides brièvement mais à grande vitesse. Le commutateur rotatif ne s'enclenche pas dans cette position, afin d'éviter de surcharger le moteur. N'utilisez le commutateur dans cette position que pendant une courte durée.
	0	Arrêt



Suivez toujours les instructions fournies par le fabricant des produits alimentaires ou indiquées sur la recette concernant la durée et le niveau de mélange.

Utilisation



AVERTISSEMENT Risque de dommages matériels

- Ne remplissez pas trop le bol mélangeur. Le moteur pourrait surchauffer. Une quantité maximale de 1 kg d'ingrédients peut être mélangée avec le crochet de pétrissage. Respectez également le repère MAX (= bord inférieur du logo sur le bol mélangeur).
- Retirez les noyaux de fruits et les os de viande, car ils peuvent endommager les inserts.
- En fonction de la charge, le moteur est sollicité et chauffé à différents degrés. L'appareil ne peut donc être utilisé que quelques minutes à la fois et doit ensuite refroidir 15 minutes. Pâtes lourdes : 5 minutes, puis période de refroidissement.
Liquides : 10 minutes, puis période de refroidissement.

Conseils généraux d'utilisation

- Les ingrédients réfrigérés tels que le beurre et les œufs doivent être à température ambiante avant d'être transformés.
- Démarrez pendant 15-20 secondes au niveau de vitesse **1**. Vous éviterez ainsi que les ingrédients non liés ne soient projetés.
- Une fois que la plupart des ingrédients en poudre et liquides sont mélangés, sélectionnez le niveau **2** pendant environ 15 secondes.
- Choisissez ensuite une vitesse plus élevée jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
- Éteignez le robot pâtissier après utilisation en plaçant le commutateur sur **0**, puis en débranchant l'appareil.

Mélange et pétrissage de la pâte



- Reportez-vous aux informations détaillées dans le chapitre « Fonctions de base ».
- Il se peut que vous deviez détacher la pâte des bords du bol mélangeur pendant le processus. Dans ce cas :
 - Arrêtez le robot pâtissier.
 - Relevez le bras pivotant.
 - Raclez la pâte sur le rebord du bol à l'aide d'un racloir en plastique (non inclus) et ramenez-la au centre du bol mélangeur.

1. Posez l'appareil sur une surface ferme, plane et facile à nettoyer.
2. Relevez le bras pivotant.
3. Faites glisser le disque de protection sur le crochet de pétrissage ou le batteur plat.
4. Placez le bol mélangeur sur son socle et verrouillez-le.
5. Installez l'insert sur l'axe d'entraînement.
6. Ajoutez la pâte dans le bol mélangeur.
Notre recommandation : Mélangez la farine et l'eau dans un rapport de 5:3.
Remplissez le bol mélangeur jusqu'aux 3/4 maximum. La quantité de remplissage maximale de 1 kg ne doit pas être dépassée.
7. Rabattez le bras pivotant vers le bas.
8. Faites glisser la protection anti-éclaboussures sur le côté du bol mélangeur.
9. Branchez la fiche secteur sur une prise de courant.
10. Tournez le bouton rotatif pour sélectionner successivement les réglages suivants :
 - Niveau 1 : au moins 30 secondes, puis
 - Niveau 2 : au moins 30 secondes, puis
 - Niveau 3 : environ 3 minutes.

Battre les blancs d'œufs ou la crème

1. Posez l'appareil sur une surface ferme, plane et facile à nettoyer.
2. Relevez le bras pivotant.
3. Faites glisser le disque de protection sur le fouet.
4. Installez l'insert sur l'axe d'entraînement.
5. Placez le bol mélangeur sur son socle et verrouillez-le.
6. Ajoutez les aliments à travailler dans le bol mélangeur :
 - les blancs de 12 œufs fraîchement cassés, au maximum, ou
 - 250 ml de crème.
7. Rabattez le bras pivotant vers le bas.
8. Faites glisser la protection anti-éclaboussures sur le côté du bol mélangeur.

9. Branchez la fiche secteur sur une prise de courant.
10. Sélectionnez, à l'aide du commutateur rotatif, les réglages **4 à 6** pendant environ 5 minutes.

Nettoyage



DANGER de choc électrique

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.



AVERTISSEMENT Risque de dommages matériels

- Ne nettoyez pas l'appareil et les accessoires dans le lave-vaisselle.

Bâti

- Si nécessaire, essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humide.

Accessoires

1. Nettoyez le bol mélangeur, les inserts, la protection anti-éclaboussures et le disque de protection dans de l'eau de vaisselle chaude.
2. Séchez bien tous les accessoires par la suite.
3. Vérifiez ensuite que tous les éléments de l'appareil ont été parfaitement nettoyés et qu'aucun reste d'aliment ne demeure attaché.


Problèmes/solutions

Dysfonctionnement	Cause possible
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prise secteur branchée ? ▪ Bras pivotant complètement rabattu et verrouillé ?
Le robot pâtissier s'arrête en cours de fonctionnement.	<p>Le bol mélangeur est peut-être trop rempli.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez le robot pâtissier et débranchez la fiche secteur. 2. Retirez un peu de pâte du bol. 3. Continuez à travailler la pâte. 4. Travaillez ensuite la pâte prélevée séparément.

Rangement

1. Nettoyez l'appareil et les accessoires, voir le chapitre précédent.
2. Rangez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri du gel et hors de portée des enfants.

Caractéristiques techniques

Modèle :	Robot pâtissier KA 2100-1 (rouge), KA 2100-2 (noir)
Alimentation :	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance :	1200 W
Classe de protection :	II 
Poids :	env. 3,4 kg
Dimensions :	294 x 205 x 316 mm
Capacité du bol mélangeur :	4,7 L
Distributeur (n'effectuant pas les réparations) :	Waagen-Schmitt GmbH Neuer Höltigbaum 15 22143 Hambourg, Allemagne

Nos produits font l'objet de développements et d'améliorations continuels. Pour cette raison, des modifications de design et des modifications techniques peuvent survenir à tout moment.

Garantie

La société Waagen-Schmitt GmbH garantit la prise en charge gratuite, par des réparations ou par un échange, de tout dysfonctionnement résultant d'un défaut matériel ou de fabrication pendant 2 ans à compter de la date d'achat.

Dans le cas où vous souhaitez faire usage de cette garantie, veuillez remettre l'article ainsi que la preuve d'achat (en indiquant les raisons de votre réclamation) à votre revendeur.

Déclaration de conformité

Par la présente, Waagen-Schmitt GmbH déclare que le robot pâtissier KA 2100-1 / KA 2100-2 est conforme aux directives 2014/30/UE, 2014/35/UE et 2011/65/UE.

La déclaration perd sa validité si l'appareil subit une modification sans notre accord.

Hambourg, mars 2021
Waagen-Schmitt GmbH



Mise au rebut

Élimination de l'emballage



Éliminer l'emballage selon son type. Jetez le papier et le carton avec les papiers de récupération, les plastiques dans les collecteurs de matières recyclables.

Mise au rebut de l'article

Veillez éliminer l'article selon les prescriptions en vigueur dans votre pays en matière de traitement des déchets.



Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers classiques

À la fin de sa durée de vie, l'article doit être soumis à une élimination contrôlée. Ainsi, les matières utiles contenues dans l'appareil pourront être recyclées, avec un moindre impact sur l'environnement. Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte pour les déchets électroniques ou dans un centre de recyclage.

Pour plus d'informations, adressez-vous à votre service de collecte local ou à votre municipalité.

Gentile cliente!

La ringraziamo per aver scelto un prodotto di alta qualità della ADE che unisce funzioni intelligenti e un design fuori dal comune. La pluriennale esperienza del marchio ADE garantisce un elevato standard tecnico e una qualità comprovata - per dare maggiore freschezza alla vostra cucina.

Vi auguriamo tanto piacere e divertimento!

Il Suo team ADE

Informazioni generali

Informazioni sulle presenti istruzioni



Queste istruzioni per l'uso descrivono l'utilizzo sicuro e la cura del prodotto. Conservarle per eventuali consultazioni future. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso. La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può causare lesioni alle persone o danni al prodotto.

Descrizione dei simboli



Questo simbolo accompagnato dalla parola **PERICOLO** mette in guardia contro il rischio di gravi lesioni.



Questo simbolo accompagnato dalla parola **AVVERTENZA** indica il rischio di lesioni di lieve o media entità.



Questo simbolo accompagnato dalla parola **ATTENZIONE** indica il rischio di danni alle cose.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni o indicazioni generali.

Indice dei contenuti

Informazioni generali.....	66
Sicurezza.....	67
Destinazione d'uso.....	70
Ambito della fornitura	70
Descrizione	71
Disimballaggio e controllo.....	72
Funzioni principali.....	72
Sollevamento del braccio orientabile.....	72
Uso del vetro di protezione e della protezione antischizzi	73
Scelta e inserimento dell'inserito	74
Inserimento e sblocco della ciotola	75
Selezione del livello di potenza	75
Uso.....	76
Note generali sull'uso	76
Miscelazione e lavorazione dell'impasto	77
Montare gli albumi o la panna	77
Pulizia.....	78
Risoluzione dei problemi.....	78
Conservazione	79
Dati tecnici	79
Garanzia	79
Dichiarazione di conformità	80
Smaltimento.....	80

Sicurezza

- Il dispositivo può essere utilizzato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo sotto la supervisione di una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli che potrebbero manifestarsi durante l'uso del dispositivo.
- Il dispositivo e il suo cavo di alimentazione devono essere tenuti lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni.

- I bambini possono eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione solo se di età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di una persona adulta.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere le pellicole e il materiale d'imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Vi è pericolo di soffocamento. Prestare attenzione affinché i bambini non infilino la testa nel sacchetto di plastica.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione di questo apparecchio sia danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio o assistenza clienti al fine di evitare situazioni pericolose.
- Per sapere come pulire le superfici che entrano a contatto con i cibi, consultare il capitolo "Pulizia".

Pericolo da elettricità

- Non immergere né l'apparecchio né il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione in acqua o altri liquidi.
- Posizionare l'apparecchio in modo che liquidi non possano raggiungere la connessione della spina.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente correttamente installata la cui tensione corrisponde ai "dati tecnici".
- Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile, in modo da poter scollegare rapidamente la spina di alimentazione in caso di necessità.
- Non utilizzare l'apparecchio:
 - se quest'ultimo o i suoi componenti sono danneggiati,
 - se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati,
 - se il dispositivo è caduto.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga danneggiato da spigoli vivi o da oggetti caldi.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente:
 - quando l'apparecchio non viene utilizzato,
 - dopo ogni utilizzo,
 - prima di pulire o conservare l'apparecchio,
 - se, durante il funzionamento, il dispositivo mostra di subire interferenze,
 - durante un temporale.
 - Tirare sempre afferrando la spina, non il cavo.

- Non apportare modifiche all'apparecchio o al cavo di alimentazione. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un'officina specializzata, poiché un'apparecchiatura riparata in modo improprio può rappresentare un pericolo per l'utente.
- Non utilizzare prolunghe.
- L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla rete elettrica prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia e quando non è sotto sorveglianza.

AVVERTENZE di pericolo di lesioni

- Non far funzionare l'apparecchio incustodito.
- Non lasciare che il cavo della corrente penda oltre il bordo del tavolo o del piano di lavoro.
- Dopo lo spegnimento, gli inserti continueranno a funzionare per un breve periodo. Prima di maneggiare l'apparecchio, attendere che gli inserti si siano fermati completamente.
- Non mettere mai le mani negli inserti ancora in rotazione. Tenere altri utensili da cucina come i cucchiari lontano dagli inserti.

ATTENZIONE a danni materiali

- Usare l'apparecchio solo per lavorare cibi adatti ad esso. I cibi duri come i cubetti di ghiaccio e i chicchi di caffè non sono adatti.
- L'apparecchio è progettato per un funzionamento di breve durata di massimo 5 minuti (impasti pesanti) o 10 minuti (liquidi). In seguito, l'apparecchio deve raffreddarsi per circa 15 minuti prima di poter essere riutilizzato.
- Utilizzare con l'apparecchio solo gli accessori inclusi nella fornitura. Utilizzare solo la ciotola in dotazione.
- Non posizionare o far funzionare l'apparecchio vicino a fonti di calore intenso come le piastre di cottura.
- Sul fondo dell'apparecchio ci sono dei piedini a ventosa in gomma per una maggiore stabilità durante il funzionamento. Dato che le superfici dei mobili sono fatte di una grande varietà di materiali e sono trattate con una grande varietà di prodotti di cura, non si può escludere completamente che alcune di queste sostanze contengano ingredienti che attaccano e ammorbidiscono i piedi dell'apparecchio. Se necessario, posizionare un supporto anticivolo sotto l'apparecchio.
- Quando si lavorano i cibi, possono sempre verificarsi degli schizzi. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, non sensibile e facile da pulire.
- Non utilizzare detergenti chimici aggressivi, prodotti abrasivi, spugne rigide o simili per la pulizia.
- Evitare di trasportare l'apparecchio afferrandolo per il braccio orientabile. Quando si trasporta l'apparecchio, afferrare sempre la parte inferiore con entrambe le mani.
- Utilizzare solamente accessori originali.

Destinazione d'uso

Questo apparecchio serve a mescolare e frullare alimenti adatti a questo scopo, come impasti, uova o panna.

L'apparecchio è destinato solo all'uso domestico in ambienti chiusi e non è adatto ad un uso commerciale.

Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nel presente manuale. Qualsiasi altro uso è da considerarsi improprio e può causare danni alle cose o persino lesioni alle persone.

Il produttore o il rivenditore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio o non corretto.

Ambito della fornitura

- Robot da cucina con accessori
- Istruzioni per l'uso

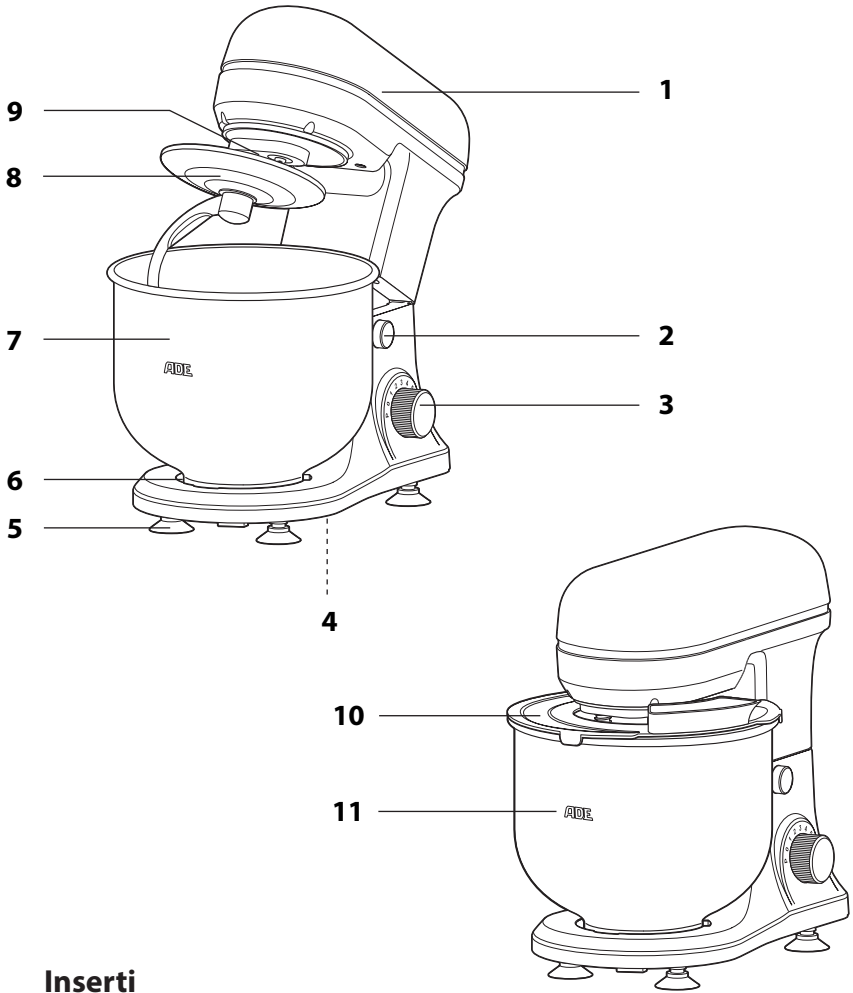
Parti e comandi (pagina destra)

- 1 Braccio orientabile
- 2 Tasto di sblocco e blocco per il braccio orientabile
- 3 Selettore con luce
- 4 Avvolgicavo (lato inferiore)
- 5 Piedino a ventosa in gomma
- 6 Alloggiamento ciotola
- 7 Ciotola
- 8 Vetro di protezione
- 9 Asse motore
- 10 Protezione antischizzi
- 11 Segno MAX (bordo inferiore logo)

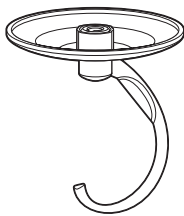
Inserti

- 12 Gancio per impastare
- 13 Frusta
- 14 Sbattitore piatto

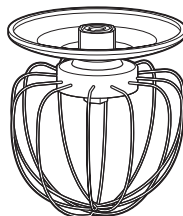
Descrizione



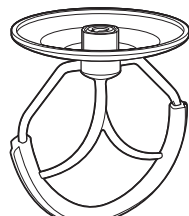
Inserti



12



13



14

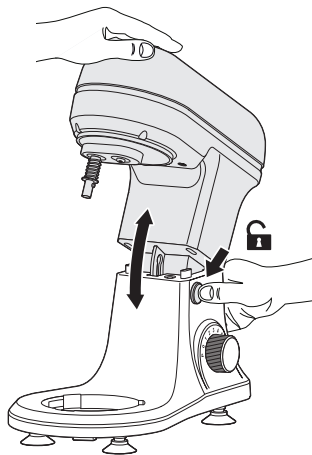
Disimballaggio e controllo

1. Estrarre tutti i componenti dalla confezione e rimuovere con cura il materiale d'imballaggio.
2. Controllare che la fornitura sia completa.
3. Controllare se l'apparecchio o le singole parti presentano danni. In tal caso, non utilizzare l'apparecchio. Rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.
4. Pulire tutte le parti prima della prima messa in funzione come descritto nel capitolo "Pulizia".

Funzioni principali

Sollevamento del braccio orientabile

Per proteggere dall'usura prematura, procedere come descritto di seguito:



1. Mettere una mano sul braccio orientabile.
2. Premere il tasto di sblocco e blocco con l'altra mano. Tenere premuto il tasto.
3. Guidare il braccio orientabile verso l'alto.
4. Rilasciare il tasto di sblocco e blocco.

Per chiudere il braccio orientabile:

1. Premere il tasto di sblocco e blocco e tenerlo premuto.
2. Con l'altra mano, piegare il braccio orientabile completamente verso il basso.
3. Rilasciare nuovamente il tasto di sblocco e blocco.

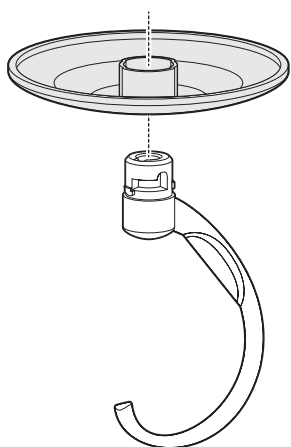
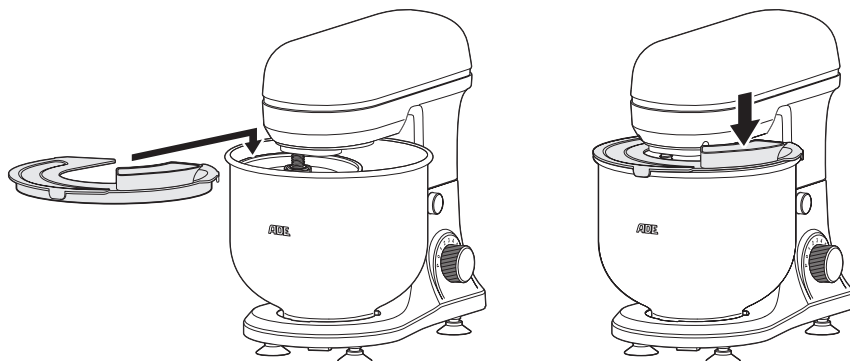
Uso del vetro di protezione e della protezione antischizzi

La **protezione antischizzi** e il **vetro di protezione** servono per l'igiene e la pulizia. Tuttavia, è possibile far funzionare l'apparecchio anche senza queste parti (non raccomandato).

Protezione antischizzi

La protezione antischizzi viene spinta sulla ciotola e può essere girata in modo che l'apertura di riempimento (vedere la freccia) sia facilmente accessibile.

Ciò consente, se necessario, di versare più ingredienti nella ciotola durante il funzionamento.



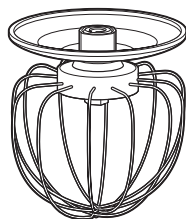
Vetro di protezione

Il vetro di protezione viene montato insieme all'inserto. Evitare che l'albero motore entri a contatto con l'impasto.

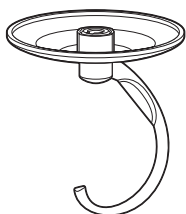
1. Spingere il vetro di protezione dall'alto completamente sul rispettivo inserto (se necessario, girarlo leggermente). Osservare le guide sul vetro e sull'inserto.
2. Ruotare il vetro di protezione in senso orario fino all'arresto.

Sceita e inserimento dell'inserto

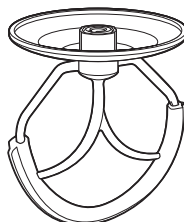
La scelta dell'inserto dipende dal cibo da lavorare.



Frusta



Gancio per impastare

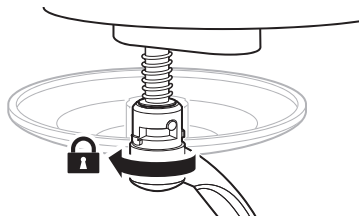
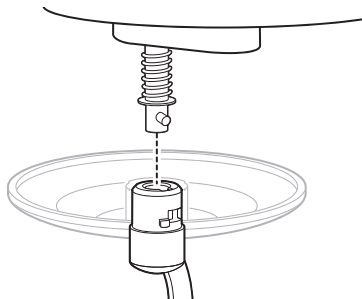


Sbattitore piatto

Inserto	Destinazione d'uso
Frusta	Montare panna, creme e pan di spagna
Gancio per impastare	Lavorare impasti per pane, panini o pizza
Sbattitore piatto	Agitare impasti leggeri, mescolare ripieni e pure di patate

Inserimento

Nell'asse motore dell'apparecchio è presente una chiusura a baionetta.

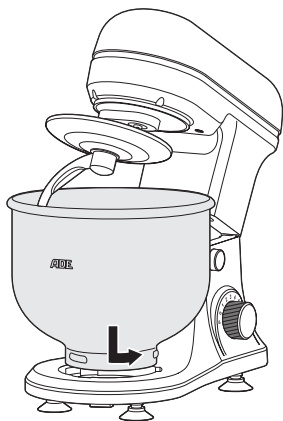


1. Se necessario, spegnere l'apparecchio e alzare il braccio orientabile.
2. Inserire l'inserto desiderato fino in fondo contro la molla in tensione fino all'asse motore.
Osservare la posizione dell'incavo e della sporgenza di guida.
3. Ruotare l'inserto in senso orario fino all'arresto.

Rimozione

1. Spingere l'inserto inserito fino in fondo contro la molla in tensione fino all'asse motore.
2. Ruotare completamente l'inserto in senso antiorario, poi estrarre l'inserto dall'asse motore tirandolo verso il basso.

Inserimento e sblocco della ciotola

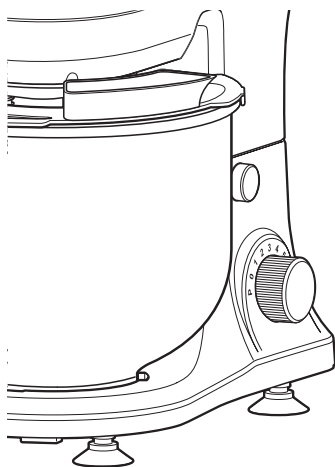


1. Sbloccare il braccio orientabile e alzarlo (fare riferimento alla sezione "Sollevamento del braccio orientabile").
2. Posizionare la ciotola sull'apposito alloggiamento, tenendo prima la ciotola leggermente inclinata.
3. Ruotare completamente la ciotola in senso antiorario in direzione LOCK.

Per sganciare la ciotola:

- Ruotare completamente la ciotola in senso antiorario in direzione opposta alla freccia LOCK.

Selezione del livello di potenza



Il livello di potenza viene impostato con il selettore.

1-2: bassa velocità

3-4: media velocità

5-6: alta velocità

Impostazioni di velocità raccomandate per gli inserti:

Inserto	Livello	Composto
Gancio per impastare	1 - 2	Impasti pesanti (ad es. impasto per pane, pasta frolla o pasta)
	3 - 4	Impasto medio-pesante (ad es. impasto per torte)
Frusta	5 - 6	Montare liquidi, panna, albumi o budini
Sbattitore piatto	3 - 6	Impasti leggeri (ad esempio impasti per pan di spagna, pasta per frittelle) e per mescolare e agitare gli ingredienti

Inserto	Livello	Composto
A seconda dell'uso	P	Modalità a impulsi: movimenti a impulsi brevi e potenti ad alta velocità. Usare questa funzione se, per esempio, si desidera mescolare dei liquidi per breve tempo ma ad alta velocità. In questa posizione il selettore non si innesta per evitare di sovraccaricare il motore. Tenere l'interruttore in questa posizione solo per poco tempo.
	0	Spegnimento



Inoltre, seguire sempre le istruzioni del produttore dell'alimento e della ricetta per quanto riguarda il tempo e la velocità di miscelazione.

Uso



ATTENZIONE a eventuali danni al prodotto

- Non riempire troppo la ciotola. Il motore potrebbe surriscaldarsi. Con il gancio per impastare è possibile mescolare una quantità massima di ingredienti di 1,0 kg. Osservare anche il segno MAX (bordo inferiore logo della ciotola).
- Rimuovere i noccioli della frutta e le ossa della carne, perché possono danneggiare gli inserti.
- A seconda del carico, il motore viene sottoposto a vari gradi di sollecitazione e può scaldarsi. L'apparecchio può quindi essere azionato solo per pochi minuti alla volta e deve poi raffreddarsi per 15 minuti. Impasti pesanti: 5 minuti, seguiti da una pausa di raffreddamento.
Liquidi: 10 minuti, seguiti da una pausa di raffreddamento.

Note generali sull'uso

- Gli ingredienti raffreddati, come il burro e le uova, dovrebbero essere a temperatura ambiente prima della lavorazione.
- Iniziare a velocità **1** per 15-20 secondi. Ciò eviterà che gli ingredienti sfusi vengano buttati fuori.
- Quando si mescolano insieme per la maggior parte ingredienti in polvere e liquidi, selezionare la velocità **2** per circa 15 secondi.
- Selezionare poi un livello più alto finché l'impasto non è amalgamato in modo omogeneo.
- Dopo l'uso, spegnere il robot da cucina impostando il controllo della velocità su **0** e scollegando la spina di alimentazione dalla presa elettrica.

Miscelazione e lavorazione dell'impasto



- Fare riferimento alle informazioni dettagliate nel capitolo "Funzioni di base".
- Durante il processo, potrebbe essere necessario rimuovere l'impasto dal bordo della ciotola. In tal caso:
 - Spegnere il robot da cucina.
 - Sollevare il braccio orientabile.
 - Raschiare l'impasto dal bordo della ciotola con un raschietto di plastica (non incluso) e riportarlo al centro della ciotola.

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente, piana e facile da pulire.
2. Sollevare il braccio orientabile.
3. Spingere il vetro di protezione sul gancio per impastare o sullo sbattitore piatto.
4. Posizionare la ciotola sull'apposito alloggiamento e bloccarla.
5. Inserire l'inserto sull'asse motore.
6. Mettere l'impasto nella ciotola.
Il nostro consiglio: Mescolare la farina e l'acqua in un rapporto di 5:3. Riempire la ciotola per non più di 3/4. Osservare una capacità massima di 1 kg.
7. Piegare verso il basso il braccio orientabile.
8. Spingere la protezione antischizzi lateralmente sulla ciotola.
9. Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente.
10. Selezionare le seguenti impostazioni una dopo l'altra usando il selettore:
 - Livello 1: min. 30 secondi, poi
 - Livello 2: min. 30 secondi, poi
 - Livello 3: circa 3 minuti.

Montare gli albumi o la panna

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente, piana e facile da pulire.
2. Sollevare il braccio orientabile.
3. Spingere il vetro di protezione sulla frusta.
4. Inserire l'inserto sull'asse motore.
5. Posizionare la ciotola sull'apposito alloggiamento e bloccarla.
6. Versare i cibi da lavorare nella ciotola:
 - Gli albumi di massimo 12 uova appena sbattute o
 - 250 ml di panna fresca.
7. Piegare verso il basso il braccio orientabile.
8. Spingere la protezione antischizzi lateralmente sulla ciotola.

9. Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente.
10. Selezionare l'impostazione da **4 a 6** con il selettore per circa 5 minuti.

Pulizia



PERICOLO di scossa elettrica

- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di pulire il dispositivo.



ATTENZIONE a eventuali danni al prodotto

- Non pulire l'apparecchio o i suoi accessori in lavastoviglie.

Alloggiamento

- Se necessario, pulire l'apparecchio con un panno leggermente umido.

Accessori

1. Pulire la ciotola, gli inserti, la protezione antischizzi e il vetro di protezione in acqua calda per lavare i piatti.
2. Asciugare accuratamente tutte le parti.
3. Infine, controllare che tutte le parti siano pulite accuratamente e prive di residui di cibo aderenti.


Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa
Il dispositivo non funziona.	<ul style="list-style-type: none">▪ Spina di alimentazione inserita?▪ Braccio orientabile completamente ripiegato e bloccato?
Il robot da cucina si ferma durante il funzionamento.	<p>Forse la ciotola è troppo piena.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Spegnerne il robot da cucina e staccare la spina di alimentazione.2. Togliere una parte dell'impasto dalla ciotola.3. Continuare a lavorare l'impasto.4. Lavorare poi l'impasto rimosso separatamente.

Conservazione

1. Pulire l'apparecchio e gli accessori, fare riferimento al capitolo precedente.
2. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e al riparo dal gelo, lontano dalla portata dei bambini.

Dati tecnici

Modello:	Robot da cucina KA 2100-1 (rosso), KA 2100-2 (nero)
Alimentazione:	220-240 V~, 50/60 Hz
Potenza:	1200 W
Classe di protezione:	II 
Peso:	circa 3,4 kg
Dimensioni:	294 x 205 x 316 mm
Capacità massima della ciotola:	4,7 l
Distributore (nessun servizio di assistenza):	Waagen-Schmitt GmbH Neuer Höltigbaum 15 22143 Hamburg, Germania

I nostri prodotti sono costantemente sviluppati e perfezionati. Pertanto, modifiche tecniche e nel design sono possibili in qualsiasi momento.

Garanzia

La ditta Waagen-Schmitt GmbH garantisce la riparazione o la sostituzione gratuita dell'unità per un periodo di 2 anni a partire dalla data di acquisto, nel caso di difetti di materiale o fabbricazione del prodotto.

A tale scopo, consegnare al rivenditore il prodotto e la prova di acquisto (citando i motivi del reclamo).

Dichiarazione di conformità

Con la presente, Waagen-Schmitt GmbH dichiara che il robot da cucina KA 2100-1 / KA 2100-2 è conforme alle direttive 2014/30/UE, 2014/35/UE e 2011/65/UE.

La presente dichiarazione perde ogni sua validità qualora al dispositivo vengano apportate modifiche senza la nostra autorizzazione.

Amburgo, marzo 2021
Waagen-Schmitt GmbH



Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Provvedere allo smaltimento dell'imballaggio in base al tipo. Conferire il cartone nella raccolta della carta e la pellicola in quella del materiale riciclabile.

Smaltimento del prodotto

Smaltire il prodotto secondo le norme vigenti nel proprio paese.



Il dispositivo non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici

Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito in modo appropriato. In tal modo si rende possibile il riutilizzo del materiale riciclabile contenuto nell'apparecchio limitando l'impatto sull'ambiente. Smaltire l'apparecchio usato presso un centro di raccolta per rifiuti elettrici o un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla ditta di smaltimento locale o alla propria amministrazione comunale.

Szanowny Kliencie!

Zakupiony wysokiej jakości produkt marki ADE łączy w sobie inteligentne funkcje z wyjątkową stylistyką. Długoletnie doświadczenie marki ADE gwarantuje wysoki techniczny standard i sprawdzoną jakość – dla łatwej obróbki świeżych produktów w Państwa kuchni.

Życzymy Państwu wiele radości i przyjemności z użytkowania!
Zespół ADE

Informacje ogólne

O niniejszej instrukcji



Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis bezpiecznej obsługi i pielęgnacji artykułu. Instrukcję obsługi należy przechowywać w celu jej późniejszego wykorzystania. Jeżeli produkt będzie przekazywany innej osobie, należy przekazać również tę instrukcję. Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.

Objaśnienie znaków



Ten symbol w połączeniu ze słowem **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed poważnymi obrażeniami ciała.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała średniego i lekkiego stopnia.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **WSKAZÓWKI** ostrzega przed stratami materialnymi.



Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i ogólne wskazówki.

Spis treści

Informacje ogólne	82
Bezpieczeństwo	83
Użycie zgodne z przeznaczeniem	86
Zakres dostawy	86
W skrócie	87
Wypakować i sprawdzić	88
Funkcje podstawowe	88
Podnoszenie ramienia odchylnego	88
Korzystanie z pokrywy ochronnej i osłony przeciwbryzgowej	89
Wybór i montaż nasadki	90
Wkładanie i zdejmowanie misy robota	91
Wybór stopnia mocy	91
Użytkowanie	92
Ogólne informacje dotyczące użytkowania	92
Mieszanie i ugniatanie ciasta	93
Ubijanie białka lub śmietany	93
Czyszczenie	94
Usterka/środek zaradczy	94
Przechowywanie	95
Dane techniczne	95
Gwarancja	95
Deklaracja zgodności	96
Utylizacja	96

Bezpieczeństwo

- Ten produkt może być używany przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi bądź takie, którym brakuje doświadczenia i wiedzy, tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub przeszły przeszkolenie z zakresu bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją wynikające z tego niebezpieczeństwa.
- Urządzenie i kabel zasilający należy przechowywać z daleka od dzieci poniżej 8. roku życia.

- Dzieci nie mogą czyścić ani serwisować urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Przechowywać folie i opakowanie z daleka od dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia. Zwracać uwagę na to, aby torby opakowaniowej nie nakładano na głowę.
- Jeśli przewód zasilający tego urządzenia zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego dział serwisowy, aby uniknąć zagrożeń.
- Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w rozdziale „Czyszczenie”, dotyczących czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością.

Niebezpieczeństwo spowodowane elektrycznością

- Nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Maszynę należy ustawić w taki sposób, aby na złącze wtykowe urządzenia nie mogły rozlać się żadne ciecze.
- Nie obsługiwać maszyny mokrymi rękoma.
- Nie używać maszyny na wolnym powietrzu.
- Podłączyć maszynę do prawidłowo zainstalowanego gniazdka, którego napięcie odpowiada „Danym technicznym”.
- Zwrócić uwagę, aby gniazdko znajdowało się w dostępnym miejscu umożliwiającym w razie potrzeby szybkie wyciągnięcie wtyczki.
- Nie używać maszyny, jeżeli:
 - sama maszyna lub jej części są uszkodzone,
 - kabel zasilający lub gniazdko są uszkodzone,
 - po upadku urządzenia.
- Uważać, by kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre kandy lub gorące przedmioty.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka:
 - jeżeli maszyna nie jest używana,
 - po każdym użyciu,
 - przed czyszczeniem lub odstawieniem maszyny,
 - jeżeli podczas eksploatacji wystąpi widoczna usterka,
 - podczas burzy.
 - Chwytać zawsze za wtyczkę, nie ciągnąć za kabel.

- Nie dokonywać żadnych przeróbek maszyny lub kabla sieciowego. Przeprowadzać naprawy u specjalisty, niewłaściwa naprawa urządzenia może stanowić zagrożenie dla użytkownika.
- Nie używać przedłużacza.
- Urządzenie należy zawsze odłączać od sieci, jeśli nie jest nadzorowane oraz przed każdym montażem, demontażem lub czyszczeniem.

OSTRZEŻENIE przed niebezpieczeństwem obrażeń ciała

- Nie pozostawiać pracującej maszyny bez nadzoru.
- Nie dopuszczać, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
- Po wyłączeniu urządzenia nasadka robocza pracuje jeszcze przez krótki czas. Przed przystąpieniem do dalszego manipulowania maszyną należy poczekać, aż nasadki całkowicie się zatrzymają.
- Nigdy nie sięgać do obracających się nasadek. Także inne przybory kuchenne, takie jak np. łyżki należy trzymać z dala od nasadek.

OSTROŻNIE — straty materialne

- W urządzeniu można przetwarzać tylko odpowiednie produkty spożywcze. Twarde produkty, takie jak np. kostki lodu i ziarna kawy nie są odpowiednie.
- Maszyna jest przeznaczona do pracy krótkotrwałej przez maksymalnie 5 minut (ciężkie ciasto) lub 10 minut (płynny). Po jednym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć przez ok. 15 minut przed ponownym użyciem.
- Do obsługi urządzenia należy używać wyłącznie akcesoriów dołączonych do zestawu. Używać wyłącznie dołączonej miski robota.
- Nie umieszczać ani nie obsługiwać maszyny w pobliżu silnych źródeł ciepła, takich jak np. płyty kuchenne.
- Na spodzie maszyny znajdują się gumowe nóżki z przysawkami, które zapewniają maszynie stabilne oparcie podczas pracy. Ponieważ powierzchnie mebli są wykonane z różnych materiałów i są czyszczone oraz konserwowane różnymi środkami pielęgnacyjnymi, nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre z nich zawierają składniki, które mogą uszkodzić i zmiękczyć nóżki urządzenia. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem matę antypoślizgową.
- Podczas przetwarzania żywności często mogą powstawać rozbryzgi. Umieścić urządzenie na stabilnej, wytrzymałej i łatwej do czyszczenia powierzchni.
- Do czyszczenia nie używać żadnych agresywnych środków czyszczących, środków do szorowania, twardych gąbek itp.
- Nie przenosić urządzenia za ramię odchylnie. Podczas przenoszenia zawsze trzymać spód urządzenia obiema rękami.
- Używać tylko oryginalnych akcesoriów.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy do mieszania i miksowania odpowiednich produktów spożywczych, takich jak: np. ciasto, jajka lub śmietana.

Maszyna jest przeznaczona wyłącznie do użytku prywatnego w pomieszczeniach zamkniętych i nie nadaje się do użytku komercyjnego.

Maszynę należy użytkować wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować szkody materialne, a nawet uszkodzenia ciała.

Producent i dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub błędnym użytkowaniem.

Zakres dostawy

- Robot kuchenny z akcesoriami
- Instrukcja obsługi

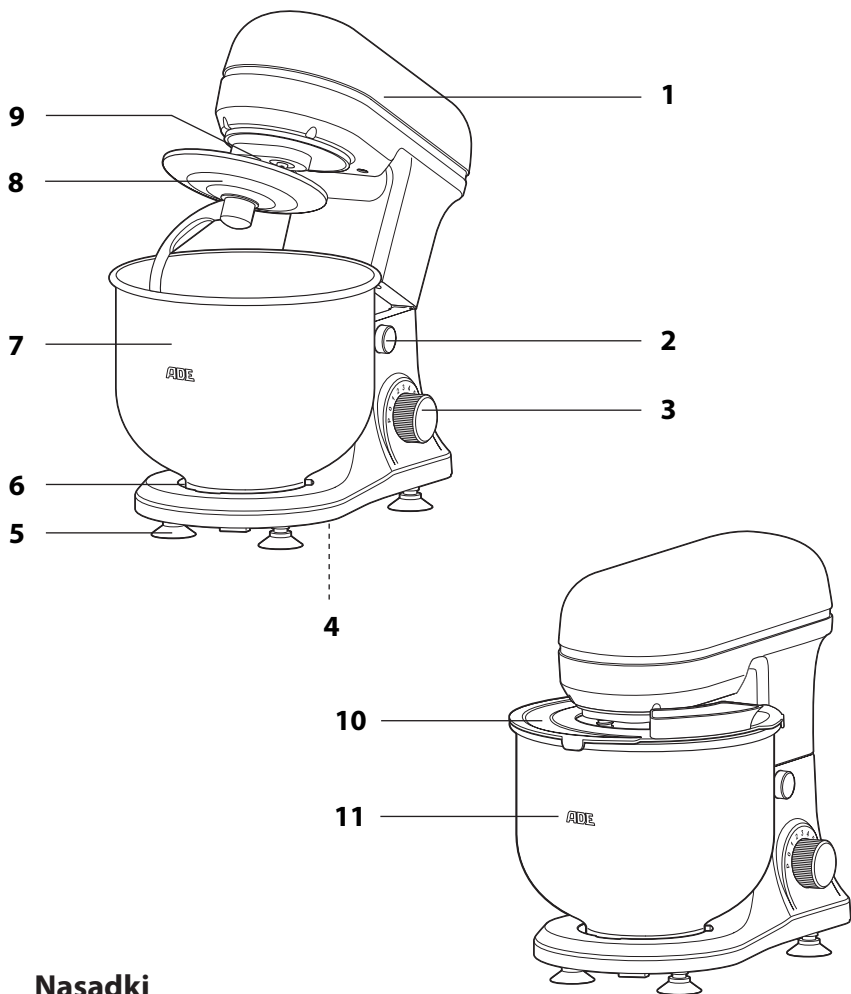
Części i elementy obsługowe (prawa strona)

- 1 Ramię odchylnie
- 2 Przycisk blokowania i zwalniania blokady ramienia odchylnego
- 3 Przełącznik obrotowy z oświetleniem
- 4 Zwijacz kabla (spód)
- 5 Gumowa nóżka z przyssawką
- 6 Miejsce na misę robota
- 7 Misa robota
- 8 Pokrywa ochronna
- 9 Oś napędowa
- 10 Osłona przeciwbryzgowa
- 11 Oznaczenie MAX (dolna krawędź logo)

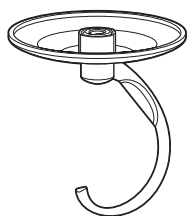
Nasadki

- 12 Końcówka do zagniatania ciasta
- 13 Trzepaczka
- 14 Mieszadło płaskie

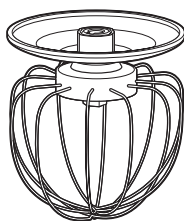
W skrócie



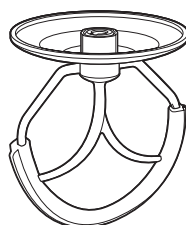
Nasadki



12



13



14

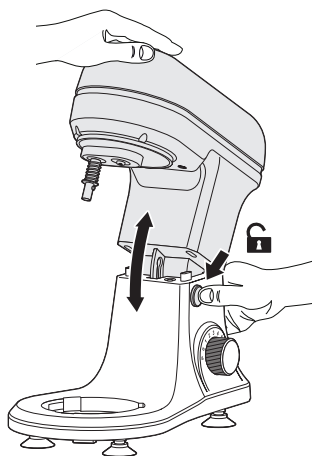
Wypakować i sprawdzić

1. Wyjąć wszystkie części z opakowania i ostrożnie usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Sprawdzić, czy dostawa jest kompletna.
3. Sprawdzić, czy maszyna lub poszczególne jej części noszą ślady uszkodzeń. Jeśli tak, nie należy używać maszyny. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego maszyna została zakupiona.
4. Wyczyścić wszystkie części przed pierwszym użyciem zgodnie z opisem z rozdziału „Czyszczenie”.

Funkcje podstawowe

Podnoszenie ramienia odchylnego

W celu ochrony przed przedwczesnym zużyciem należy postępować zgodnie z poniższym opisem:



1. Położyć jedną rękę na ramieniu odchylnym.
2. Drugą ręką nacisnąć przycisk blokowania i zwalniania blokady. Przytrzymać przycisk w pozycji wciśniętej.
3. Podnieść ramię odchylnie.
4. Zwolnić przycisk blokowania i zwalniania blokady.

Aby zamknąć ramię odchylnie:

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk blokowania i zwalniania blokady.
2. Drugą ręką opuścić ramię odchylnie całkowicie w dół.
3. Zwolnić ponownie przycisk blokowania i zwalniania blokady.

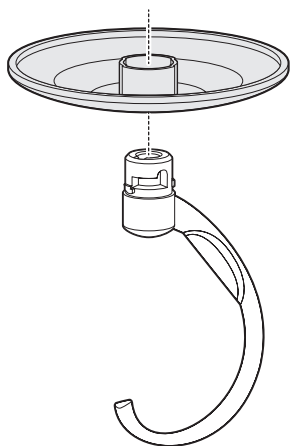
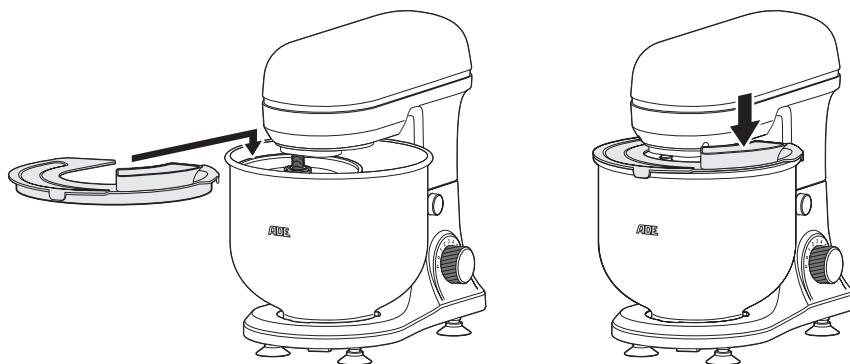
Korzystanie z pokrywy ochronnej i osłony przeciwbryzgowej

Osłona przeciwbryzgowa i pokrywa ochronna zapewniają higienę i czystość. Można jednak korzystać z urządzenia również bez tych części (niezalecane).

Osłona przeciwbryzgowa

Osłonę przeciwbryzgową należy nałożyć na misę robota i obrócić ją tak, aby otwór do napełniania (patrz strzałka) był łatwo dostępny.

Pozwala to na dodawanie do miski kolejnych składników podczas pracy.



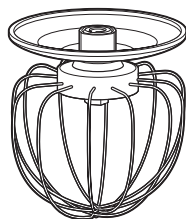
Pokrywa ochronna

Pokrywę ochronną zakłada się wraz z nasadką. Zapobiega ona kontaktowi wałka napędowego z ciastem.

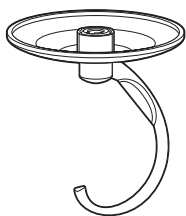
1. Nasunąć całkowicie pokrywę ochronną od góry na odpowiednią nasadkę (w razie potrzeby lekko ją obrócić). Zwrócić uwagę na prowadnice znajdujące się na pokrywie i nasadce.
2. Obrócić pokrywę ochronną do oporu w prawo.

Wybór i montaż nasadki

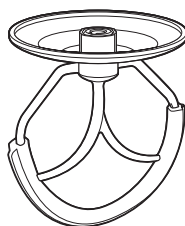
Wybór nasadki zależy od rodzaju przetwarzanych produktów.



Trzepaczka



Końcówka do zagniatania
ciasta

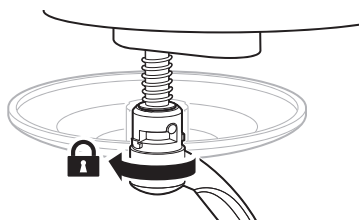
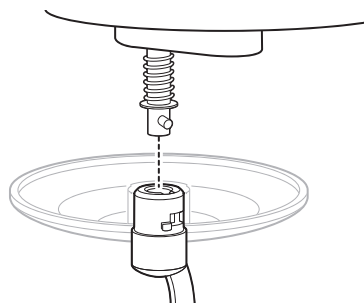


Mieszadło płaskie

Nasadka	Zastosowanie
Trzepaczka	Ubijanie śmietany, kremów i ciasta biszkoptowego
Końcówka do zagniatania ciasta	Wyrabianie ciasta na chleb, bułki lub pizzę
Mieszadło płaskie	Mieszanie lekkich ciast, miksowanie nadziei i puree ziemniaczanego

Montaż

W osi napędowej maszyny znajduje się zamek bagnetowy.

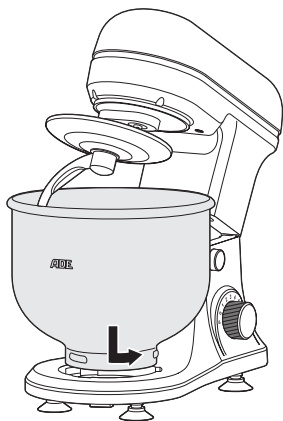


1. W razie potrzeby wyłączyć maszynę i podnieść ramię odchylnie.
2. Nałożyć żądaną nasadkę na oś napędową do oporu, pokonując siłę sprężyny. Zwrócić uwagę na położenie wstęgi i języczka prowadzącego.
3. Obrócić nasadkę w prawo aż do oporu.

Zdejmowanie

1. Docisnąć założoną nasadkę na osi napędowej aż do oporu, pokonując siłę sprężyny.
2. Obrócić nasadkę do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie ściągnąć nasadkę w dół z wałka napędowego.

Wkładanie i zdejmowanie misy robota

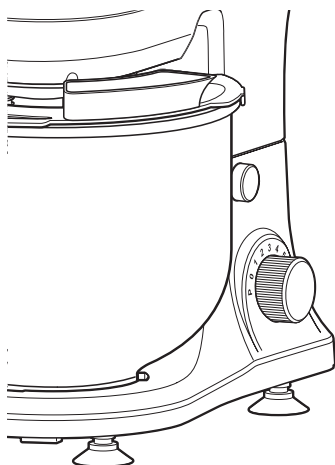


1. Odblokować ramię odchylnie i podnieść je do góry (patrz „Podnoszenie ramienia odchylnego”).
2. Umieścić misę robota na stanowisku misy, początkowo trzymając misę pod niewielkim kątem.
3. Obrócić misę robota w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do oporu w kierunku LOCK.

Aby zwolnić misę robota:

- Obrócić misę robota do oporu w kierunku przeciwnym do strzałki LOCK.

Wybór stopnia mocy



Poziom mocy ustawia się za pomocą przełącznika obrotowego.

1–2: niska prędkość

3–4: średnia prędkość

5–6: duża prędkość

Zalecane ustawienia prędkości dla nasadek:

Nasadka	Stopień	Miksowanie
Końcówka do zagniatania ciasta	1–2	Ciężkie ciasta (np. ciasto chlebowe, ciasto kruche lub ciasto makaronowe)
	3–4	Ciasto średnio ciężkie (np. ciasto na placek)
Trzepaczka	5–6	Ubijanie płynów, śmietany, białka jajek lub budyniu
Mieszadło płaskie	3–6	Lekkie ciasta (np. ciasta biszkoptowe, ciasto naleśnikowe) oraz do miksowania i mieszania składników

Nasadka	Stopień	Miksowanie
W zależności od zastosowania	P	Tryb impulsowy: krótkie, silne ruchy impulsowe na wysokim stopniu mocy. Używać tej funkcji, jeśli na przykład konieczne jest krótkie wymieszanie płynów, ale z dużą prędkością. Przełącznik obrotowy nie blokuje się w tej pozycji, aby zapobiec przeciążeniu silnika. Przytrzymać przełącznik w tej pozycji tylko przez chwilę.
	0	Wyłączony



Zawsze należy przestrzegać informacji producenta żywności i przepisów podających czas i stopień wymieszania.

Użytkowanie



WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

- Nie przepelniać misy robota. Grozi to przegrzaniem silnika. Końcówką do zagniatania ciast można mieszać maksymalnie 1,0 kg składników. Zwrócić również uwagę na oznaczenie MAX (= dolna krawędź logo na misie robota).
- Usunąć pestki owoców i kości z mięsa, ponieważ mogą one uszkodzić nasadki.
- W zależności od obciążenia silnik będzie poddawany obciążeniom o różnym stopniu i nagrzewał się odpowiednio. Dlatego urządzenie może być używane w jednym cyklu tylko przez kilka minut, a następnie musi ostygnąć przez 15 minut. Ciasta ciężkie: 5 minut, następnie przerwa na ostygnięcie.
Płyny: 10 minut, następnie przerwa na ostygnięcie.

Ogólne informacje dotyczące użytkowania

- Schłodzone składniki, takie jak masło i jajka, przed przetworzeniem powinny mieć temperaturę pokojową.
- Pracę należy rozpocząć od poziomu prędkości **1** przez 15–20 sekund. Zapobiegnie to wyrzucaniu luźnych składników.
- Po wymieszaniu większości suchych i płynnych składników proszę wybrać poziom **2** na około 15 sekund.
- Następnie wybrać wyższy poziom, aż ciasto będzie wymieszane na gładko.
- Po użyciu wyłączyć robot kuchenny, ustawiając regulator prędkości na **0**, a następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Mieszanie i ugniatanie ciasta



- Proszę zapoznać się ze szczegółowymi informacjami zawartymi w rozdziale „Funkcje podstawowe”.
- Podczas tego procesu może być konieczne usunięcie ciasta z krawędzi miski robota. W takim przypadku:
 - Wyłączyć robot kuchenny.
 - Podnieść ramię odchylné.
 - Za pomocą plastikowego skrobaka (brak w zestawie) zeszkobać ciasto z krawędzi miski i umieścić je ponownie na środku miski robota.

1. Umieścić urządzenie na stabilnej, równej i łatwej do czyszczenia powierzchni.
2. Podnieść ramię odchylné.
3. Założyć pokrywę ochronną na końcówkę do zagniatania ciasta lub mieszadło płaskie.
4. Umieścić misę robota na stanowisku miski i zablokować ją.
5. Nałożyć nasadkę na oś napędową.
6. Dodać ciasto do miski robota.
Nasze zalecenia: Mąkę i wodę mieszać w proporcji 5:3. Napełniać misę robota do maks. 3/4 pojemności. Nie wolno przekraczać maksymalnej wagi składników 1 kg.
7. Opuścić ramię odchylné.
8. Nasunąć z boku osłonę przeciwbryzgową na misę robota.
9. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka.
10. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać kolejno następujące ustawienia:
 - Poziom 1: min. 30 sekund, następnie
 - Poziom 2: min. 30 sekund, następnie
 - Poziom 3: ok. 3 minuty.

Ubijanie białka lub śmietany

1. Umieścić urządzenie na stabilnej, równej i łatwej do czyszczenia powierzchni.
2. Podnieść ramię odchylné.
3. Założyć pokrywę ochronną na trzepaczkę.
4. Nałożyć nasadkę na oś napędową.
5. Umieścić misę robota na stanowisku miski i zablokować ją.
6. Umieścić składniki w misie robota:
 - Białko z maks. 12 świeżo rozbitych jaj lub
 - 250 ml świeżej śmietany.
7. Opuścić ramię odchylné.
8. Nasunąć z boku osłonę przeciwbryzgową na misę robota.

9. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka.
10. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać stopień od **4** do **6** na ok. 5 minut.

Czyszczenie



ZAGROŻENIE porażenia prądem

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem urządzenia.



WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

- Nie myć urządzenia ani jego akcesoriów w zmywarce.

Obudowa

- W razie potrzeby przetrzeć urządzenie lekko zwilżoną szmatką.

Akcesoria

1. Umyć misę robota, nasadki, osłonę przeciwbryzgową i pokrywę ochronną w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.
2. Dokładnie wysuszyć wszystkie części.
3. Na koniec sprawdzić, czy wszystkie części zostały dokładnie wyczyszczone i nie ma na nich resztek jedzenia.


Usterka/środek zaradczy

Usterka	Możliwa przyczyna
Urządzenie nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Czy wtyczka zasilania jest podłączona? ▪ Czy ramię odchylnie jest całkowicie opuszczone i zablokowane?
Robot kuchenny zatrzymuje się podczas pracy.	<p>Misa może być przepelniona.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć robot kuchenny i wyjąć wtyczkę zasilania. 2. Usunąć nieco ciasta z misy. 3. Kontynuować wyrabianie ciasta. 4. Następnie ujęte ciasto wyrabiać oddzielnie.

Przechowywanie

1. Wyczyścić maszynę i akcesoria, patrz poprzedni rozdział.
2. Maszynę należy przechowywać w suchym, nienarażonym na ujemne temperatury miejscu, które będzie niedostępne dla dzieci.

Dane techniczne

Model:	Robot kuchenny KA 2100-1 (czerwony), KA 2100-2 (czarny)
Zasilanie:	220–240 V~, 50/60 Hz
Moc:	1200 W
Klasa ochronna:	II 
Waga:	ok. 3,4 kg
Wymiary:	294 x 205 x 316 mm
Pojemność miski robota:	4,7 l
Dystrybutor (nie adres serwisu):	Waagen-Schmitt GmbH Neuer Höltigbaum 15 22143 Hamburg, Niemcy

Nasze produkty są stale rozwijane i usprawniane. Z tego powodu zawsze możliwe są zmiany w wyglądzie i zmiany techniczne.

Gwarancja

Firma Waagen-Schmitt GmbH udziela 2-letniej gwarancji od daty zakupu na bezpłatne usuwanie usterek spowodowanych błędami materiałowymi lub produkcyjnymi poprzez naprawę lub wymianę.

W przypadku korzystania z gwarancji prosimy o zwrócenie sprzedawcy artykułu wraz z dowodem zakupu (podając również powód reklamacji).

Deklaracja zgodności

Waagen-Schmitt GmbH oświadcza niniejszym, że robot kuchenny KA 2100-1 / KA 2100-2 jest zgodny z dyrektywami 2014/30/UE, 2014/35/UE i 2011/65/UE.

Niniejsza deklaracja traci swoją ważność przy samowolnej zmianie wprowadzonej w urządzeniu bez uzgodnienia z producentem.

Hamburg, marzec 2021 r.
Waagen-Schmitt GmbH



Utylizacja

Utylizacja opakowania



Opakowanie należy utylizować zgodnie z jego rodzajem. Tektura i karton powinny trafić do pojemnika na papier, folia do pojemnika na surowce wtórne.

Utylizacja produktu

Produkt należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.



Urządzeń nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi

Po zakończeniu okresu użytkowania produkt należy przekazać do odpowiedniej utylizacji. Surowce wtórne znajdujące się w urządzeniu zostaną przekazane do recyklingu, co zmniejszy zanieczyszczenie środowiska. Zużyte urządzenie należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych lub do punktu zbiórki surowców wtórnych.

Więcej informacji można uzyskać od lokalnego zakładu utylizacji lub administracji gminy.

Уважаемый клиент!

Вы выбрали для покупки высококачественный и фирменный продукт, который сочетает в себе интеллектуальные функции с исключительным дизайном.

Желаем вам много удовольствия и наслаждения!

Ваша команда ADE.

Основная информация

Об этом руководстве по эксплуатации



В данном руководстве по эксплуатации описано, как безопасно эксплуатировать и обслуживать изделие. Храните данное руководство по эксплуатации в надежном месте для дальнейшего использования. Если вы передаете этот продукт кому-то другому, передайте также и это руководство по эксплуатации. Несоблюдение данного руководства по эксплуатации может привести к травмам или повреждению вашего изделия.

Объяснение символов



Этот символ предупреждает о серьезных травмах.



Этот символ предупреждает о травмах средней и легкой степени тяжести.



Этот символ предупреждает о материальном ущербе.



Этот символ указывает на дополнительную информацию и общие примечания.

Содержание

Основная информация	98
Безопасность	99
Использование по назначению.....	102
Комплектация	102
С первого взгляда	103
Распаковка и проверка	104
Основные функции	104
Подъем моторного блока	104
Использование защитного диска и защиты от брызг.....	105
Выбор и установка насадок.....	106
Установка и освобождение смесительной чаши	107
Выбор уровня мощности.....	107
Использование	108
Общие инструкции по эксплуатации	108
Замес теста.....	109
Взбивание яичных белков или сливок.....	109
Очистка	110
Ошибки/Возможная причина	111
Хранение	111
Технические данные	111
Гарантия.....	112
Декларация соответствия	112
Утилизация	112

Безопасность

- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы о безопасном использовании продукта и понимают возможные риски.
- Храните устройство и шнур питания вдали от детей в возрасте до 8 лет.
- Очистка и техническое обслуживание не должны выпол-

няться детьми, за исключением случаев, когда им исполнилось 8 лет и они находятся под наблюдением.

- Дети не должны играть с этой машиной.
- Храните упаковку и упаковочный материал подальше от детей. Существует опасность удушья. Также обратите внимание, чтобы дети не тянули упаковочный материал на голову.
- Если шнур питания машины поврежден, необходимо, чтобы он был заменен производителем или послепродажным обслуживанием или обслуживанием клиентов, чтобы предотвратить риски для безопасности.
- Обратитесь к главе “Очистка”, чтобы узнать, как очистить поверхности машины после контакта с пищевыми продуктами.

Опасность от электричества

- Машина, шнур питания и вилка никогда не должны погружаться в воду или другие жидкости.
- Поместите машину таким образом, чтобы никакие жидкости не могли пролиться через штекерное соединение машины.
- Не работайте с машиной мокрыми руками.
- Не эксплуатируйте машину на открытом воздухе.
- Подключите машину к правильно установленной сетевой розетке с напряжением, указанным в разделе “Технические данные”.
- Убедитесь, что сетевая розетка легкодоступна, чтобы при необходимости можно было быстро отсоединить шнур питания.
- Не используйте машину:
 - если машина или ее части повреждены,
 - если шнур питания или вилка повреждены
 - если устройство упало.
- Убедитесь, что шнур питания не поврежден острыми краями или горячими предметами.
- Отсоедините шнур питания от сетевой розетки:
 - если вы не используете машину,
 - после каждого использования,
 - перед чисткой или хранением машины,
 - если во время работы возникла неисправность,
 - во время грозы.
 - Чтобы вынуть вилку из розетки, всегда беритесь за вилку питания; не тяните за кабель.

- Проводите ремонт только в специализированной мастерской, так как неправильно отремонтированные устройства представляют опасность для пользователя.
- Не используйте удлинительный кабель.
- Всегда отключайте машину от сети, прежде чем оставлять ее без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ о риске получения травмы

- Не оставляйте работающую машину без присмотра.
- Никогда не позволяйте шнуру питания свисать с края стола или рабочей поверхности.
- После выключения насадки продолжают работать в течение короткого времени. Не трогайте машину до тех пор, пока движущиеся части не остановятся полностью.
- Не приближайтесь к этим частям, пока они еще движутся. Кроме того, держите все кухонные принадлежности, например ложки, подальше от насадок.

Примечание о материальном ущербе

- Эта машина должна использоваться только для обработки пищевых продуктов того типа, с которым она предназначена для работы. Твердые продукты питания, такие как кубики льда и кофейные зерна, не подходят для использования с этой машиной.
- Машина предназначена для работы только в течение короткого времени, максимум до 5 минут для тяжелого теста или 10 минут для жидкостей. После работы необходимо дать машине остыть минимум в течение 15 минут, прежде чем использовать ее снова.
- При работе с машиной используйте только прилагаемые к ней принадлежности. работе с машиной используйте только предусмотренную миску для смешивания.
- Машина никогда не должна располагаться или эксплуатироваться вблизи сильных источников тепла, например горячих
- Основание машины имеет резиновые ножки, предназначенные для того, чтобы машина оставалась прочно на месте при работе. Из-за широкого спектра различных материалов, используемых для изготовления рабочих поверхностей, и большого разнообразия средств по уходу, используемых на них, невозможно полностью исключить возможность того, что некоторые из этих веществ могут содержать компоненты, которые могут повредить ножки. При необходимости положите под машину нескользящую прокладку.
- Когда миксер работает, иногда могут возникать брызги. Убедитесь, что ваша машина установлена на устойчивой поверхности, которую легко протереть.
- Не используйте агрессивные химические чистящие средства, абразивы, жесткие губки и т. д. для очистки.
- Никогда не держите машину за поворотный рычаг, чтобы обращаться с ней

или переносить ее. Всегда держите машину обеими руками, поддерживая нижнюю сторону, когда вам нужно нести ее.

- Используйте только оригинальные аксессуары.

Использование по назначению

Эта машина используется для взбивания и смешивания продуктов, подходящих для пищевой промышленности, например теста, яиц, сливок и т. д.

Машина предназначена исключительно для частного использования в помещении и не подходит для коммерческого использования. Используйте машину только так, как описано в данном руководстве по эксплуатации. Любое другое использование считается неправильным и может привести к повреждению имущества или даже травме. Производитель или дилер не несет ответственности за ущерб, причиненный неправильным использованием.

Комплектация

- Планетарный миксер с аксессуарами
- Инструкция

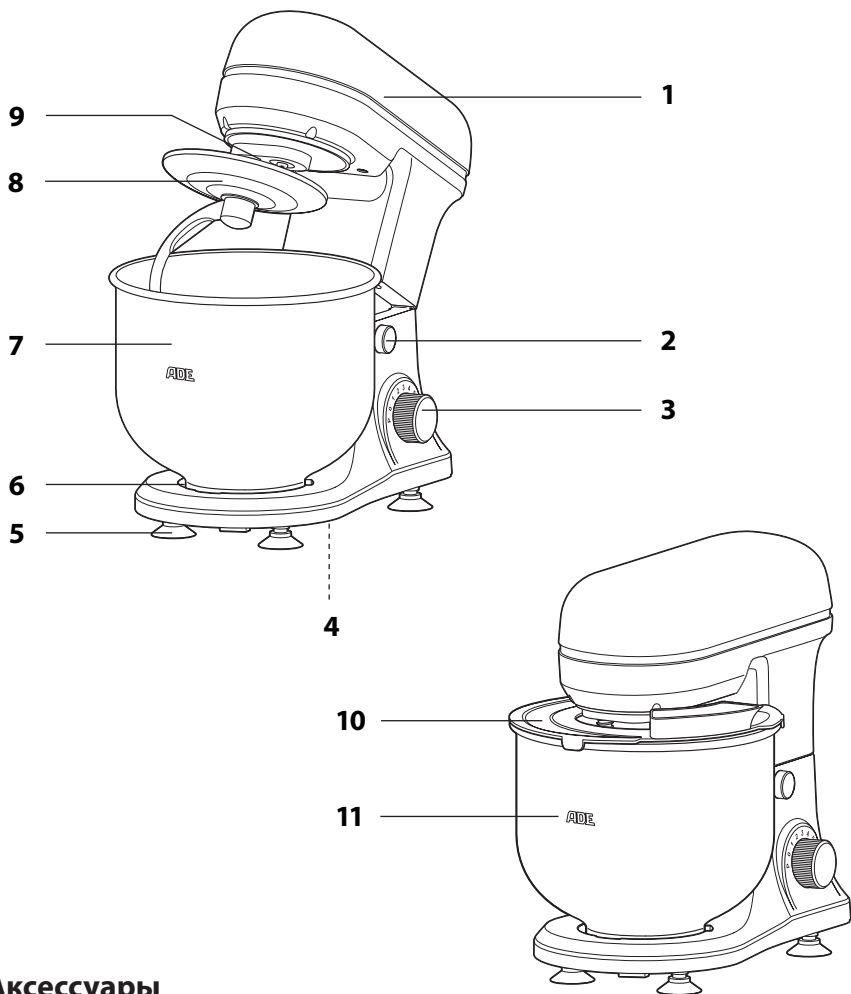
Детали и органы управления

- 1 Моторный блок
- 2 Кнопка блокировки и разблокировки моторного блока
- 3 Поворотный переключатель скоростей с подсветкой
- 4 Хранение кабеля (нижняя сторона)
- 5 Резиновая ножка
- 6 Держатель чаши для смешивания
- 7 Чаша для смешивания
- 8 Защитный диск
- 9 Приводной вал
- 10 Защита от брызг
- 11 Максимальное наполнение(внутренняя отметка)

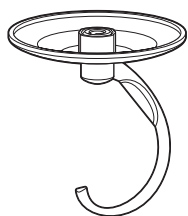
Аксессуары

- 12 Крючок для теста
- 13 Венчик
- 14 Лопатка для перемешивания

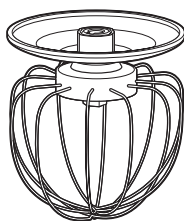
С первого взгляда



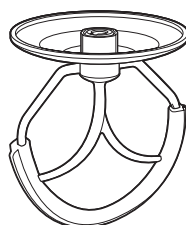
Аксессуары



12



13



14

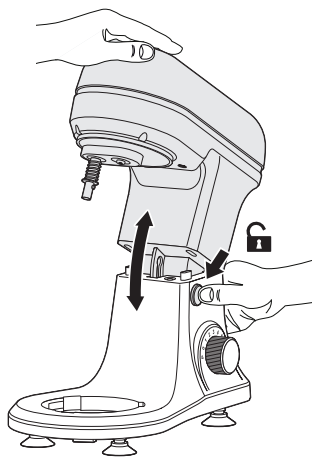
Распаковка и проверка

1. Извлеките все детали из упаковки и тщательно удалите весь упаковочный материал.
2. Убедитесь, что комплектация полная.
3. Проверьте, есть ли на машине или каких-либо отдельных деталях признаки повреждения. Если есть какие-либо повреждения, не используйте машину.
4. Если это так, обратитесь к дилеру, у которого вы купили машину. 4. Перед первым использованием очистите все детали, как описано в главе "Очистка".

Основные функции

Подъем моторного блока

Для защиты от риска преждевременного износа, пожалуйста, действуйте следующим образом:



1. Положите одну руку на моторный блок.
2. Другой рукой нажмите кнопку блокировки и разблокировки. Удерживайте нажатой кнопку.
3. Переместите моторный блок вверх.
4. Отпустите кнопку блокировки и разблокировки.

Снова опустить моторный блок:

1. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки и разблокировки.
2. Другой рукой переместите моторный блок до упора вниз.
3. Отпустите кнопку блокировки и разблокировки.

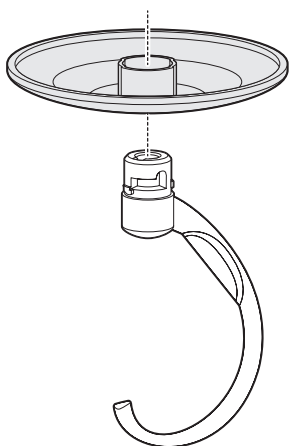
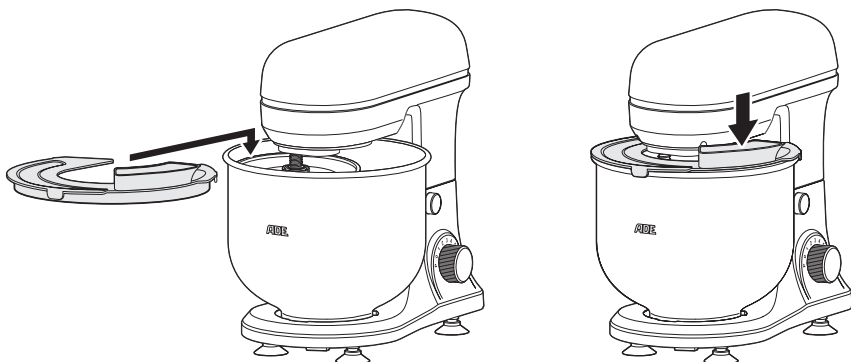
Использование защитного диска и защиты от брызг

Защита от брызг и защитный диск используются для поддержания гигиены и чистоты. Однако можно (но не рекомендуется) использовать машину без этих элементов.

Защита от брызг

Защита от брызг надевается на смесительную чашу и может поворачиваться, чтобы обеспечить легкий доступ к заливочному отверстию (см. стрелку).

Это означает, что вы можете добавить больше ингредиентов в чашу для смешивания во время работы машины, если это необходимо.



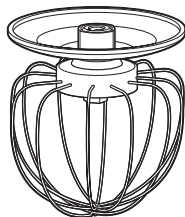
Защитный диск

Защитный диск подходит вместе с используемым креплением. Он предотвращает любой контакт между приводным валом и тестом.

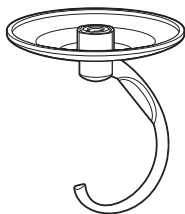
1. Надавите защитный диск на выбранное вами крепление сверху (при необходимости слегка поверните). Обратите внимание на направляющие, предусмотренные на диске и насадке.
2. Поверните защитный диск по часовой стрелке до упора.

Выбор и установка насадок

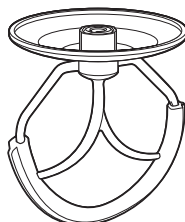
Выберите насадку в соответствии с пищей, подлежащей обработке.



Венчик



Крюк для теста

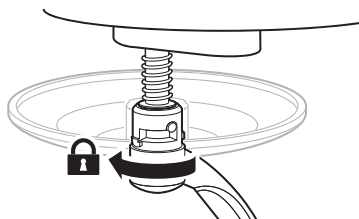
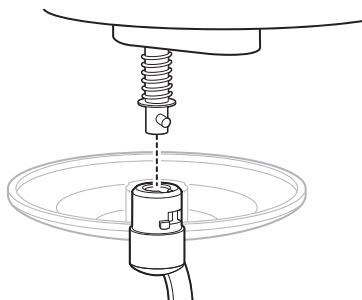


Лопатка для перемешивания

Насадка	Применение
Венчик	Взбитые сливки, сливочные продукты и тесто для тортов
Крюк для теста	Замес теста для хлеба, булочек или пиццы
Лопатка	Смешивание легкого теста, начинок и картофельного пюре

Установка насадок

Приводной вал машины имеет штыковую защелку.

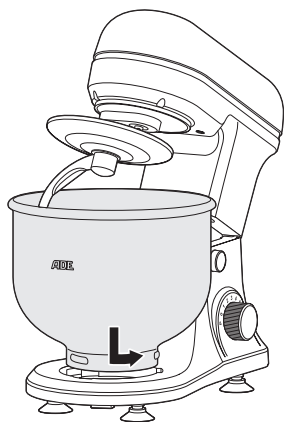


1. Выключите машину, если она включена, и поднимите моторный блок.
2. Прижмите необходимую насадку к пружинному усилию до упора на приводной вал. Обратите внимание на положение паза и направляющей шпильки.
3. Поверните насадку по часовой стрелке до упора.

Снятие насадок

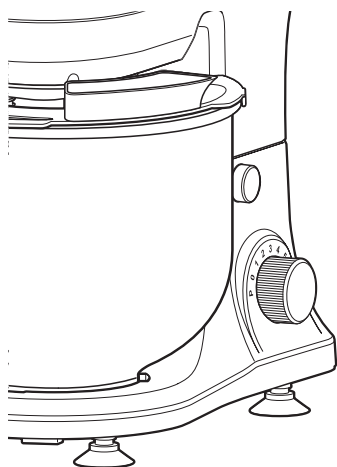
1. Прижмите вставленную насадку к пружинному усилию до упора на приводной вал.
2. Поверните насадку против часовой стрелки до упора и потяните насадку вниз с приводного вала.

Установка и освобождение смесительной чаши



1. Разблокируйте моторный блок и поднимите его вверх (см. раздел “Подъем моторного блока”).
 2. Поместите чашу для смешивания на держатель чаши для смешивания, первоначально расположив ее наклонно под небольшим углом.
 3. Поверните чашу миксера против часовой стрелки до упора в направлении LOCK.
- Чтобы освободить чашу для смешивания:
- Поверните чашу миксера против часовой стрелки до тех пор, пока она будет двигаться в направлении стрелки LOCK.

Выбор уровня мощности



Используйте поворотный переключатель для выбора уровня мощности.

- 1-2: низкая скорость
- 3-4: средняя скорость
- 5-6: высокая скорость

Рекомендуемые настройки скорости для различных насадок:

Насадка	Уровень	Смешивание
Крюк для теста	1 - 2	Тяжелое тесто (например, хлебное тесто, песочное тесто или тесто для макарон)
	3 - 4	Среднетяжелое тесто (например, смесь для торта)
Венчик	5 - 6	Взбитые жидкости, сливки, яичные белки или пудинги

Насадка	Уровень	Смешивание
Лопатка для перемешивания	3 - 6	Более легкие смеси (например, бисквитные смеси, тесто для блинов и т. д.), перемешивание ингредиентов
В зависимости от применения	P	Импульсный режим: короткое, мощное, высокоскоростное пульсирующее действие. Используйте эту функцию, если вы хотите смешивать жидкости, например, коротко, но с высокой скоростью. Поворотный переключатель не будет входить в это положение, чтобы предотвратить перегрузку двигателя. Переключатель должен удерживаться в этом положении только в течение короткого времени.
	0	Выключено



Всегда следуйте инструкциям производителей продуктов питания и рецептам, как долго и как быстро смешивать.

Использование



ПРИМЕЧАНИЕ о материальном ущербе

- Не переполняйте миску для смешивания. Мотор может перегреться. Максимальное количество ингредиентов, которые можно смешать с помощью тестового крючка, составляет 1,0 кг. Всегда придерживайтесь МАКСИМАЛЬНОЙ маркировки (= нижний край логотипа на чашке для смешивания).
- Удалите все фруктовые косточки (косточки) и мясные кости, так как они могут повредить насадки.
- Двигатель нагревается по-разному в зависимости от нагрузки. Поэтому машина должна работать только в течение нескольких минут, а затем должна быть охлаждена в течение 15 минут. Для тяжелого теста: 5 минут, затем период охлаждения. Жидкости: 10 минут, затем следует период охлаждения.

Общие инструкции по эксплуатации

- Любые охлажденные ингредиенты, такие как масло и яйца, всегда должны быть доведены до комнатной температуры перед использованием в миксере.
- Начните с 15-20 секунд на скорости **1**. Это предотвратит выбрасывание сыпучих ингредиентов.
- Когда большая часть порошкообразных и жидких ингредиентов смешается вместе, выберите скорость **2** примерно на 15 секунд.

- Затем выберите более высокую скорость и продолжайте до тех пор, пока тесто не будет плавно перемешано.
- Выключите миксер после использования, установив регулятор скорости на **0**, а затем отсоедините вилку от сетевой розетки.

Замес теста



- Смотрите подробную информацию в главе “Основные функции”.
- Возможно, вам придется снять тесто с края миски во время этого процесса. В этом случае:
 - Выключите миксер.
 - Поднимите моторный блок.
 - Соскоблите тесто с края миски пластиковым инструментом (не входит в комплект) и положите его обратно в середину миски.

1. Убедитесь, что ваша машина установлена на твердой ровной поверхности, которую легко чистить.
2. Поднимите моторный блок.
3. Наденьте защитный диск на крючок для теста или лопатку для смешивания.
4. Установите чашу для смешивания на держатель чаши для смешивания и зафиксируйте его в нужном положении.
5. Наденьте насадку на приводной вал.
6. Поместите тесто в миску для смешивания. Наша рекомендация: Смешайте муку и воду в соотношении 5:3. Наполните миску для смешивания максимум на 3/4. Максимальный вес теста не должен превышать 1 кг.
7. Снова опустите моторный блок.
8. Оденьте защиту от брызг на чашу для смешивания.
9. Подключите шнур питания к сетевой розетке.
10. Поверните поворотный переключатель, чтобы последовательно выбрать следующие настройки:
 - Скорость 1: минимум 30 секунд, затем
 - Скорость 2: минимум 30 секунд, затем
 - Скорость 3: около 3 минут.

Взбивание яичных белков или сливок

1. Убедитесь, что ваша машина установлена на твердой ровной поверхности, которую легко чистить.
2. Поднимите моторный блок.
3. Наденьте защитный диск на венчик.
4. Наденьте насадку на приводной вал.
5. Установите чашу для смешивания на держатель чаши для смешивания и зафиксируйте его в нужном положении.

6. Поместите продукты в миску для смешивания:
 - Белки до 12 свежесбитых яиц или
 - 250 мл свежих сливок (максимум).
7. Снова опустите моторный блок.
8. Наденьте защиту от брызг на чашу для смешивания.
9. Подключите шнур питания к сетевой розетке.
10. Используйте поворотный переключатель для выбора скорости от **4** до **6** в течение примерно 5 минут.

Очистка



ОПАСНОСТЬ поражения электрическим током

- Никогда не погружайте машину в воду или другие жидкости.
- Перед очисткой устройства отсоедините шнур питания от сетевой розетки.



ПРИМЕЧАНИЕ о материальном ущербе

- Никогда не ставьте машину или аксессуары в посудомоечную машину для чистки.

Очистка корпуса

- При необходимости протрите машину слегка влажной тканью.

Насадки

1. Очистите смесительную чашу, насадки, защиту от брызг и защитный диск в горячей воде с моющим средством.
2. Тщательно вытрите все детали насухо.
3. Наконец, убедитесь, что все детали действительно тщательно очищены и свободны от каких-либо застрявших остатков.


Ошибки/Возможная причина

Ошибки	Возможная причина
Не включается.	<ul style="list-style-type: none">▪ Подключена ли вилка к сетевой розетке?▪ Полностью ли опущен и зафиксирован ли моторный блок?
Миксер останавливается во время работы.	<p>Чаша для смешивания может быть переполнена.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Выключите кухонный комбайн и отключите его из розетки.2. Выньте часть теста из миски.3. Продолжайте работать кухонным комбайном с оставшимся тестом.4. После этого поработайте над другой частью теста отдельно.

Хранение

1. Очистите машину и аксессуары, смотрите предыдущую главу.
2. Храните машину в недоступном для детей сухом, незамерзающем месте.

Технические данные

Модель:	Планетарный миксер КА 2100-1 (красный), КА 2100-2 (черный)
Питание:	220-240 V~, 50/60 Hz
Мощность:	1200 W
Класс защиты:	II 
Вес:	3.4 кг
Размеры:	294 x 205 x 316 мм
Объем чаши:	4.7 л
Дистрибьютор:	Waagen-Schmitt GmbH Neuer Höltigbaum 15 22143 Hamburg, Germany

Наша продукция постоянно развивается и совершенствуется. По этой причине конструктивные и технические изменения возможны в любое время.

Гарантия

Компания Waagen-Schmitt GmbH гарантирует в течение 2 лет с момента покупки бесплатное исправление дефектов путем ремонта или обмена. В случае возникновения претензии по гарантии, пожалуйста, верните продукт с доказательством покупки (чек) вашему дилеру (с указанием причины претензии).

Эксклюзивный дистрибьютор в РФ ООО «Премиум Кофе Солюшнз»

+7 (499)341-19-95. Официальный сервисный центр ООО «ДС-Сервис»

+7 (495) 971-75-32 <https://dsservice.ru/>

Декларация соответствия

Waagen-Schmitt GmbH настоящим заявляет, что миксер КА 2100-1 / КА 2100-2 соответствует Директивам 2014/30/EU, 2014/35/EU и 2011/65/EU.

Декларация утратит свою силу, если в устройство будут внесены какие-либо изменения без нашего согласия.

Hamburg, маршировать 2021
Waagen-Schmitt GmbH



Утилизация

Утилизация упаковки



Утилизируйте картон с макулатурой и пленки с вторичными материалами.

Утилизация прибора

Утилизируйте изделие в соответствии с правилами, действующими в вашей стране.



Устройства не должны выбрасываться в обычные бытовые отходы

В конце срока службы прибор должен быть утилизирован соответствующим образом. Таким образом, ценные материалы, содержащиеся в устройстве, будут переработаны, а нагрузка на окружающую среду исключена. Принесите старое устройство в пункт сбора электронных отходов или на склад вторичной переработки. Для получения дополнительной информации обратитесь в местную фирму по утилизации отходов или в местный административный орган.

