



Karla
Küchenmaschine

-
- DE Bedienungsanleitung
 - EN Instruction manual
 - NL Gebruiksaanwijzing
 - IT Istruzione per l'uso
 - FR Mode d'emploi
 - ES Manual de instrucciones

DE	Wichtige Sicherheitshinweise	4	IT	Importanti istruzioni di sicurezza	40
	Technische Daten	7		Dati tecnici	43
	Karla benutzen	8		Come utilizzare il robot da cucina Karla	44
	Reinigung und Pflege	13		Pulizia e manutenzione	50
	Fehler beheben	14		Risoluzione dei problemi	51
	Kundenservice	15		Servizio clienti	52
	Entsorgung/Umweltschutz	15		Smaltimento/ Protezione dell'ambiente	52
EN	Important safety information	16			
	Technical data	19			
	Using Karla	19	FR	Consignes de sécurité importantes	53
	Cleaning and care	24		Caracteristiques techniques	56
	Troubleshooting	25		Utiliser Karla	57
	Customer service	26		Nettoyage et entretien	63
	Disposal/ Environmental protection	26		Diagnostic des pannes	64
				Service clientèle	65
				Élimination/ Protection de l'environnement	65
NL	Belangrijke veiligheidsinstructies	27			
	Technische gegevens	30			
	Karla gebruiken	31	ES	Instrucciones de seguridad importantes	66
	Schoonmaken en onderhoud	37		Datos técnicos	69
	Storingen verhelpen	38		Uso Karla	70
	Klantenservice	38		Limpieza y cuidado	76
	Afvalverwijdering/ Milieubescherming	39		Solución de problemas	77
				Atención al cliente	78
				Eliminación/ Protección del medio ambiente	78

Bitte lies dir die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch und bewahre diese auf.

WARNUNG – Stelle sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt ist, wenn du das Gerät aufstellst.

WARNUNG – Lagere keine Mehrfachsteckdosen oder tragbaren Energiequellen hinter dem Gerät.

WARNUNG – Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in das Gerät greifen. Achte insbesondere auf deine Kleidung, lange Haare, Schals und hängenden Schmuck. Die Schüssel nicht auskratzen, während Karla im Betrieb ist. Die Röhreinsätze sind so konzipiert, dass sie ein möglichst gründliches Mixerergebnis gewährleisten und du in der Regel nicht mehr als ein- oder zweimal Zutaten vom Rand unterrühren musst.

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Rühren, Schlagen und Kneten von Lebensmitteln vorgesehen. Verarbeite keine anderen Substanzen oder Gegenstände. Weitere vom Hersteller zugelassene Zubehörteile ermöglichen zusätzliche Anwendungen.

Symbolerklärung



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die zu Schäden am Gerät führen oder Verletzungen nach sich ziehen können.



Dieses Symbol warnt vor einem elektrischen Schlag, der durch ein defektes Gerät oder unsachgemäße Handhabung ausgelöst werden kann. Dieses Produkt darf bei erforderlichen Servicearbeiten ausschließlich von einem autorisierten Techniker geöffnet werden.

Sicherheitshinweise



Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, das Netzkabel, den Netzstecker, das Netzteil vor Feuchtigkeit schützen.



Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie zur Folge haben. Falls Einzelteile, insbesondere Netzkabel oder Netzstecker, beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller ersetzt werden.



Achtung: Setze Rührschüssel, Rührteile, Zubehör und Spritzschutz nur ein oder ab, wenn Karla ausgeschaltet ist.

- Überprüfe das Gerät nach dem Entpacken auf seinen einwandfreien Zustand und eventuelle Beschädigungen, die die Funktionsicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Sind Mängel vorhanden oder ist das Gerät zu Boden gefallen, nimm es nicht in Betrieb und wende dich an unseren Kundenservice.
- Das Gerät ist ausschließlich für

die Verarbeitung von Lebensmitteln geeignet.

- Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halte das Gerät und seine Kabel von Kindern fern.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stelle das Gerät auf einer freien, ebenen Fläche auf.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt, darüber hinaus für ähnliche Verwendungszwecke, z.B.
 - in Teeküchen in Geschäften, Büroräumen oder sonstigen Arbeitsstätten
 - in landwirtschaftlichen Betrieben

- zur Verwendung durch Gäste in Beherbergungsbetrieben (Hotels, Motels), Privatpensionen oder Ferienhäusern.
- Die maximale Füllmenge von 1,5 kg darf nicht überschritten werden. Beachte dazu die Nutzungshinweise.
- Benutze das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Das Gerät darf ausschließlich mit Original-Zubehör verwendet werden.
- Betreibe die Küchenmaschine nicht, wenn der Motorkopf aufgestellt oder nicht sicher eingearastet ist.
- Hebe das Gerät vorsichtig an, da es schwer ist. Vergewissere dich, dass die Verriegelung sicher eingearastet ist und sämtliche Zubehörteile sicher befestigt sind.
- Lasse das Gerät nicht länger als 3 Minuten auf höchster Stufe laufen. Lasse die Maschine dann abkühlen.
- Lasse das Gerät mit schwerem Teig und großen Mengen nicht länger als 10 Minuten am Stück laufen. Lasse die Maschine dann abkühlen.
- Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen. Den Netzstecker nur mit einer geerdeten Steckdose verbinden. Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen verwenden.
- Das Netzkabel vor Gebrauch vollständig abwickeln.
- Ziehe den Netzstecker, sobald du das Gerät nicht mehr verwendest. Ziehe nicht am Netzkabel selbst, da es sonst beschädigt werden könnte.
- Schalte die Maschine aus, bevor du den Netzstecker des Gerätes einsteckst oder ziehst.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs immer den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät ist nicht spülmaschineneeignet. Abnehmbare Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Gerät und Netzkabel nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen

chen abstellen oder betreiben.

- Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
- Verwende das Gerät nicht im Freien.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entferne alle Transportsicherungs- und Verpackungsteile und halte diese von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
- Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtgebrauch sollte Karla gereinigt werden. Beachte dabei unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Stelle das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.

Technische Daten

Leistung: 800 W, 220-240 V, 50/60Hz

Maße(B/H/T): 36 x 34 x 18,5 cm

Gewicht: ca. 9,5 kg

Maximale Betriebsdauer: 2 Minuten am Stück auf höchster Stufe

Ausstattung: Planetarisches Rührsystem, Countup und Countdown Funktion mit automatischem Programmende, 8 Geschwindigkeitsstufen, Aufbewahrungsstifte

Zubehör: Edelstahlschüssel, Schneebesenauflauf, Flachrührer, Knethaken, transparenter Spritzschutz, Rezeptheft

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmarkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

Karla benutzen

Produktbeschreibung

Gerät






- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Schlagwelle | 10. Rührschüssel |
| 2. Zubehörschraube | 11. Spritzschutz |
| 3. Zubehörnabe | 12. Abnehmbare Einfüllhilfe |
| 4. Motorkopf | 13. Knethaken |
| 5. Netzkabel | 14. Flachrührer |
| 6. Drehregler | 15. Schneebesen |
| 7. Verriegelungshebel des Rührkopfs | 16. Aufbewahrungsstifte (am Boden der Maschine) |
| 8. Display und Start/Stop-Taste | |
| 9. Standfuß | |

Display



1. Geschwindigkeitsstufe 0-8
2. Zeit (Countdown und Countup)
3. Drehregler

Zubehörübersicht

Zubehör		Verwendung
Flachrührer		Kuchen, Zuckerguss, Süßwaren, Mürbeteig, Cremes, Hackfleisch, Kartoffelpüree, Füllungen, Brandteig
Schneebeesen		Eier, Biskuit- oder Baisermasse, Schlagsahne, Cremes, Zuckerguss, Mayonnaise und Dips
Knethaken		Brot, Brötchen, süße und herzhafte Hefeteige, Pastateig, schwere Teige

Rührschüssel einsetzen und Zubehör austauschen

- Hebe den Motorblock an, indem du den Verriegelungshebel nach unten drückst und den Motorblock nach oben kippst.
- Die Rührschüssel kannst du jetzt entfernen, indem du sie gegen den Uhrzeigersinn drehst, bis sie locker ist und sich aus der Halterung heben lässt.
- Die Rührschüssel kannst du **wieder einsetzen**, indem du sie in die Halterung stellst und mit dem Uhrzeigersinn drehst, bis sie fest sitzt.



- Knethaken, Schneebesen und Flachrührer kannst du einsetzen, indem du das entsprechende Rührteil so weit wie möglich auf die Schlagwelle setzt. Drehe dann den Aufsatz nach rechts, bis er über den Stift gleitet und drehe nochmals nach rechts, bis der Aufsatz einrastet.
- Du kannst Knethaken, Schneebesen und Flachrührer auf die Aufbewahrungsstifte im Fuß der Maschine stecken oder die Aufbewahrungsstifte durch die mitgelieferten Silikonstopfen ersetzen und das Zubehör separat lagern.
- Entferne den Aufsatz, indem du den Aufsatz nach links drehst und das Rührteil soweit wie möglich nach oben drückst. Drehe nochmals nach links und ziehe das Rührteil von der Rührwelle ab.



Auswählen der richtigen Geschwindigkeit



Achtung: Bearbeite Hefeteig und schweren Teig höchstens auf Geschwindigkeit 3, sonst könnte die Küchenmaschine beschädigt werden.

Geschwindigkeit	Vorgang	Zubehör	Empfehlung
1	Rühren		Zum Rühren und Vermengen und zu Beginn aller Rührvorgänge. Stufe nicht zum Kneten von Hefeteig verwenden!
2	Langsames Mischen		Zum Mischen und Kneten von Hefeteig, schweren Teigen (z.B. für Brot), Mürbeteig, Süßwaren, Kartoffelbrei und das Vermengen von Butter in Mehl. Zum langsamen Mischen von Rührteigen.
4	Mischen und Schlagen		Zum Mischen von Mürbeteigen, Vermengen von Butter und Zucker oder Zucker und Eiweiß. Mittlere Geschwindigkeit für Kuchenfertigmischungen.
6	Verrühren und Schlagen		Zum Aufschäumen, Rühren oder Schlagen von Kuchenteig. Hohe Geschwindigkeit für Kuchenfertigmischungen.
8	Schnelles Verrühren und Schlagen		Zum Schlagen von Schlagsahne, Eiweiß und Zuckerguss.

Karla einschalten

- Vergewissere dich, dass Rührschüssel und Rührteil richtig montiert sind.
- Stecke den Netzstecker ein und schalte Karla ein, indem du auf die Displaytaste drückst.
- Drehe den Drehregler nach rechts, um die Geschwindigkeit zu erhöhen.
- Drehe den Drehregler nach links, um die Geschwindigkeit zu verringern.

Countdown Timer einstellen

Behalte Karla immer im Blick, wenn sie im Countdown-Modus läuft und verlasse den Raum nicht, damit du eingreifen kannst, falls ein Problem auftritt.

- Schalte Karla ein.
- Halte den Drehregler für 3 Sekunden nach links gedreht, bis die Zeitanzeige im Display blinkt.
- Stelle dann die Zeit ein, indem du den Drehregler nach links oder nach rechts drehst.
- Drehe den Drehregler mehrmals nach rechts oder links, um die Zeiteinstellung um 30 Sekunden zu erhöhen oder zu verringern.
- Halte den Drehregler nach rechts gedreht, um die Zeit schneller minutenweise zu erhöhen.
- Halte den Drehregler wieder für 3 Sekunden nach links gedreht, um die Zeitauswahl zu bestätigen.

- Wähle die passende Geschwindigkeit aus, indem du den Drehregler nach rechts drehst. Der Timer im Display beginnt jetzt zu laufen.
- Wenn der Countdown abgelaufen ist, beendet Karla das Programm automatisch.

Aufsetzen des Spritzschutzes

Verwende den Spritzschutz, wenn du besonders flüssige und spritzende Zutaten verarbeitest. Über die Einfüllhilfe kannst du während des Mixens sicher weitere Zutaten dazugeben.

Bringe den Spritzschutz nur an, wenn Karla ausgeschaltet ist.

- Nimm die Einfüllhilfe vom Spritzschutz ab und setze den Spritzschutz auf, sodass er auf dem Rand aufliegt.
- Setze die Einfüllhilfe wieder ein.



Optionales Zubehör einsetzen

- Löse für separates Zubehör die Zubehörschraube und nehme die Abdeckung ab.
- Setze das Zubehör so in die Nabe ein, dass es sicher sitzt und drehe die Zubehörschraube fest.



Reinigung und Pflege

Karla sollte nach jeder Nutzung wie folgt gereinigt und getrocknet werden. Mangelnde oder unsachgemäße Pflege des Geräts kann die Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen.

- Schalte das Gerät aus und nehme den Netzstecker vom Strom.
- Das Gehäuse kannst du mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Schüssel und Aufsätze kannst du in der Spülmaschine reinigen. Schonender ist jedoch die Reinigung per Hand.
- Lagere die Aufsätze nicht auf der Schlagwelle. Verwende dafür die Aufbewahrungsstifte am Boden der Küchenmaschine.

Zubehör aufbewahren

Nutze die Aufbewahrungsstifte, um Karlas Zubehör immer griffbereit zu haben. Möchtest du das Zubehör anders verstauen? Dann kannst du die Aufbewahrungsstifte herausdrehen und die Aussparung mit den beiliegenden Silikonstopfen verschließen.

Fehler beheben

Bitte gehe folgende Schritte durch, falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert:

1. Überprüfe, ob die Bedienungsanleitung genau und korrekt befolgt wurde.
2. Überprüfe, ob die unten aufgeführte Tabelle mögliche Lösungen anbietet.
3. Überprüfe, ob alle Sicherungen intakt sind.

Problem	Lösung
Die Küchenmaschine riecht unangenehm.	Gerade zu Beginn und bei der ersten größeren Belastung kann Karla einen unbekanntem Geruch entwickeln. Das ist bei Elektromotoren völlig normal.
Der Motorblock wird warm.	Bei langer Laufzeit und bei besonders starker Beanspruchung kann sich Karla erwärmen. Das ist völlig normal. Lasse sie ggf. abkühlen.
Die Küchenmaschine funktioniert nicht.	Vergewissere dich, dass Karla am Stromnetz angeschlossen ist. Wenn sich die Maschine sehr heiß anfühlt, lasse sie 30 Minuten abkühlen und versuche es erneut. Vergewissere dich, dass die Maschine nicht beschädigt ist. Wende dich an den Kundenservice.
Der Motorkopf wackelt stark bei der Nutzung von Karla.	Karlas Motorblock muss etwas Spiel haben. Das Gelenk kann sich lockern, wenn die Maschine über längeren Zeitraum zu stark belastet wurde. Beachte die Hinweise zur Verarbeitung von schwerem Teig und Hefeteig.

Sollte deine Karla darüber hinaus Defekte aufweisen, wende dich bitte an den Hersteller oder einen professionellen Reparaturdienst. Versuche nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

Kundenservice

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Rufnummer Deutschland:
+49 (0)800 270 70 27
(innerhalb Deutschlands kostenlos)
Rufnummer Österreich:
+49 (0)800 886 673 53
(innerhalb Österreichs kostenlos)
Rufnummer Schweiz:
+49 (0)800 740 198
(innerhalb der Schweiz kostenlos)
E-Mail: service@springlane.de

Entsorgung/Umweltschutz



Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern. Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Du musst das Gerät bei einer ausgewiesenen Entsorgungsstelle zum Recycling elektrischer oder elektronischer Geräte abgeben.

Durch die fachgerechte Entsorgung und das Recycling leistest du einen wichtigen

Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

Hiermit erklärt die Springlane GmbH, dass sich das Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden CE Anforderungen zum Tag der Ausstellung befindet. Die vollständige Konformitätserklärung kann unter www.springlane.de/bedienungsanleitungen eingesehen werden.

EN Important safety information

Please read this manual before using the device for the first time and keep the manual.

WARNING – When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

WARNING – Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

WARNING – Do not insert objects or your hand into the appliance while it is in operation. Pay special attention to clothing, long hair, scarves, and loose jewellery. Do not scrape out the bowl while Karla is in operation. The stirring attachments have been designed to guarantee the most thorough stirring result possible, and you should not have to stir in ingredients from the edge of the bowl more than once or twice.

Intended use

This appliance is solely intended for stirring, beating, and kneading food. It should not be used to pro-

cess other substances or objects. Further accessory parts approved by the manufacturer will allow for additional uses.

Symbols



This symbol warns of hazards that can damage the appliance or cause injury.



This symbol warns of an electric shock that may be caused by a defective appliance or by improper handling. This product may only be opened for necessary service work by an authorised technician.

Safety information



Do not immerse the appliance in water or any other liquid. Protect the power cable and mains plug from moisture.



Improper repairs can lead to hazards for the user and the warranty may be deemed void. If individual parts are damaged, specifically the mains cable or plug, they must be replaced by the manufacturer.



Warning: Only attach or detach the stirring bowl, stirring parts, accessories, and splash guard with Karla switched off.

- After unpacking the appliance, check that it is in perfect condition and has not sustained any damage that could impair its functional safety. Should you notice any defects or if the appliance has fallen on the floor, do not attempt to use it, but call our customer service.
- The product is only suitable for processing foodstuffs.
- Store the appliance out of the reach of children.
- The appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cords out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or a lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or have been given instructions concerning the safe use of the appliance and understand the potential resulting hazards. The appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Place the appliance on a free and level surface.
- The appliance is only intended for household use or other similar uses such as
 - in kitchenettes in shops, offices, or other workplaces,
 - on farms
 - for use by guests in accommodation establishments (hotels, motels), private guest houses, or holiday homes
- The maximum filling level of 1.5 kg must not be exceeded. Please observe the instructions for use.
- Only use the appliance after proper assembly.
- Before changing accessories or additional moving parts, the appliance must be switched off and unplugged from the mains.
- The appliance may only be used with its original accessories.
- Do not operate the kitchen appliance if the motor head is up or not properly locked in place.
- Always lift the appliance with care, as it is heavy. Make sure that the safety mechanism is se-

- curely locked and that all accessory parts are securely attached.
- Do not operate the appliance for longer than 2 minutes at the highest speed. Afterwards, allow the appliance to cool down.
 - With heavy dough and large quantities of heavy dough, do not operate the appliance for longer than 10 minutes on end. Afterwards, allow the appliance to cool down.
 - Connect the appliance only to alternating current as indicated on the type plate. Connect the mains plug only to an earthed socket. Do not use an extension cord or multiple socket.
 - Uncoil the mains cable completely before use.
 - Disconnect the mains plug as soon as you have finished using the appliance. Do not pull on the mains cable itself, as this might damage the cable.
 - Switch off the machine before plugging it in or unplugging it.
 - The appliance may not be operated with an external timer or remote control system.
 - Always disconnect the mains plug after use, before cleaning, or in the event of malfunctions during

operation.

- Do not immerse the appliance in water or any other liquid. Protect the mains cable and mains plug from moisture.
- The appliance is not suitable for dishwashers. Removable parts can be cleaned in the dishwasher.
- Never place or use the appliance and mains cable on or near a hot surface.
- The cable must not hang over the edge of the work surface.
- Do not use the appliance outdoors.

Before using the appliance for the first time

- Remove all transport safety and packaging parts and keep them away from children – danger of suffocation!
- Karla should be cleaned before the first use and after prolonged periods of non-use. When doing so, follow our instructions on cleaning and maintenance.
- Place the appliance on a level and dry surface.

Technical information

Output: 800 W, 220-240 V, 50/60 Hz

Dimensions (W/H/D): 36 x 34 x 18.5 cm

Weight: approx. 9.5 kg

Max. operating time: 2 minutes on end at the highest speed

Features: planetary stirring system, count-up and countdown function with automatic end of programme, 8 speed levels, retaining pins

Accessories: stainless steel bowl, whisk attachment, flat beater, dough hook, transparent splash guard, recipe booklet

Specifications, technology, colours, and design are subject to change without notice.

Using Karla

Product description

Appliance





1. Beating shaft
2. Accessory screw
3. Accessory hub
4. Motor head
5. Mains cable
6. Rotary knob
7. Locking lever of the stirring head
8. Display and Start/Stop button
9. Stand
10. Mixing bowl
11. Splash guard
12. Removable filling aid
13. Dough hook
14. Flat beater
15. Whisk
16. Retaining pins (at the base of the appliance)

Display



1. Speed level 0-8
2. Time (countdown and count-up)
3. Rotary knob

Overview of accessories

Accessories		Use
Flat beater		cake, icing, sweets, short pastry, creams, minced meat, mashed potatoes, fillings, choux pastry
Whisk		eggs, sponge cake or meringue dough, whipped cream, creams, icing, mayonnaise, and dips

Dough hook



bread, rolls, sweet and savoury yeast doughs, pasta dough, heavy doughs

Insert the mixing bowl and exchange the accessories

- Lift the motor block by pressing the locking lever down and tipping the motor block up.
- You can now remove the mixing bowl by turning it counter-clockwise until its loose and can be lifted from the mount.
- You can now insert the mixing bowl again by placing it into the mount and turning it clockwise until it locks.











- The dough hook, whisk, and flat beater can now be inserted again by placing the relevant stirring part onto the stirring shaft as far as you can. Then turn the attachment to the right until it glides over the pin and turn right again until the attachment locks in.
- You can stick the dough hook, whisk, and flat beater onto the retaining pins in the base of the appliance, or replace the retaining pins by the silicon plugs included with delivery and store the accessories separately.
- Remove the attachment by turning it to the left and pressing the stirring part up for as far as you can. Turn it to the left again and pull the stirring part up to remove it from the stirring shaft.



Setting the right speed



Note: When processing yeast and heavy dough, do not exceed mixing speed 3 to prevent damaging the stand mixer.

Speed	Process	Accessories	Recommendation
1	Stirring		For stirring and mixing and to initiate all stirring processes. Do not use this speed for kneading yeast dough!
2	Slow mixing	 	For the mixing and kneading of yeast dough, heavy dough (e.g. for bread), short pastry, sweets, mashed potatoes, and mixing butter into flour. For the slow mixing of batter.
4	Mixing and beating	 	For the mixing of short pastries and the mixing of butter and sugar or sugar and egg whites. Medium speed for ready-mix cakes.
6	Stirring and beating	 	For the frothing, stirring, or beating of cake dough. High speed for ready-mix cakes.
8	Quick stirring and beating		For the whipping of cream and beating egg whites and icing.

Switching on Karla

- Make sure that the mixing bowl and mixing part have been correctly assembled.
- Insert the mains plug and switch on Karla by pressing on the Display button.
- Turn the rotary knob to the right to increase the speed.
- Turn the rotary knob to the left to reduce the speed.

Setting the countdown timer

Always keep an eye on Karla when she's running in countdown mode and don't leave the room to make sure you can intervene if there's a problem.

- Switch on Karla.
- Turn the rotary knob to the left and hold for 3 seconds until the time display starts blinking.
- Now, set the time by turning the knob to the left or right.
- Turn the knob to the right or left to increase or decrease the set time by 30 seconds.
- Turn the rotary knob to the right and hold to increase the time by the minute.
- Turn the rotary knob to the left again and hold for 3 seconds to confirm the set time.

- Now, set the speed by turning the knob to the right. The timer in the display will begin to count down.
- After the countdown expires, Karla will automatically end the programme.

Attaching the splash guard

Use the splash guard when processing particularly runny or splashing ingredients. Use the filling aid to safely add further ingredients during the mixing process.

Only attach the splash guard with Karla switched off.

- Remove the filling aid from the splash guard and attach the splash guard so that it rests on the edge.
- Put the filling aid back in.



Attach optional accessories

- Unfasten the accessory screw of separate accessories and remove the cover.
- Place the accessory onto the hub in such a way that there is a secure fit and fasten the accessory screw.



Cleaning and care

Karla should be cleaned and dried after each use as follows. Lack of or improper care can impair the functionality of the appliance.

- Switch off the appliance and remove the mains plug.
- You can clean the housing with a wet cloth.
- The bowl and attachments can be cleaned in the dishwasher. Nevertheless, gentle cleaning by hand is better.
- Do not store the attachments on top of the stirring shaft. Use the retaining pins at the base of the food processor.

Store accessories

With the storage pens, Karla's accessories are always within easy reach. You'd rather store the accessories in another way?

In that case, unscrew the storage pens and close the opening with the enclosed silicone plugs.

Troubleshooting

If the appliance is not working properly, please follow these steps:

1. Check that you have followed the operating instructions precisely and correctly.
2. Check whether the table below offers a feasible solution.
3. Check that all fuses are intact.

Problem	Solution
The stand mixer has an unpleasant smell.	Karla can give off an unfamiliar smell, especially at the beginning of use and the first time she handles a greater load. That is completely normal for electric motors.
The motor block heats up.	Karla can heat up when running for a longer period of time or under particularly high loads. That is completely normal. Allow to cool, if necessary.
The stand mixer is not working.	Ensure that Karla is not connected to the mains. If the appliance feels very hot, allow to cool down for 30 minutes and try again. Ensure that Karla is not damaged. Contact customer services.
The motor head wobbles heavily when Karla is in use.	Karla's motor block must have a bit of leeway. The joint can become loose if the appliance has been exposed to excessive loads for an extended period of time. Observe the instructions on the processing of heavy and yeast dough.

Should stand mixer Karla have any other defects, please contact a professional repair service provider. Do not attempt to repair the appliance yourself.

Customer service

In principle, our products have a legal warranty duty of 2 years. Further claims can only be processed in conjunction with a proof of purchase. Wearing parts exclude any warranty claims, when usual abrasion has occurred. The durability is determined by the respective handling and use of the products and is thus variable.

For questions concerning handling and functionality of our products, please contact our customer-service:

Free hotline for Germany/Austria only:
0800 270 70 27

From other EU countries:
+49 211 749 55 10
(Different costs may apply.)

E-Mail: service@springlane.de

Disposal/Environmental protection



Our products are manufactured to high quality standards and are designed for a long service life.

Regular maintenance and care will help to extend service life. If the appliance is defective and can no longer be repaired, it must not be disposed of in the normal household waste.

Take the appliance to a designated disposal point for recycling electrical or electronic equipment. Through professional disposal and recycling you make an important contribution to protecting our environment.

This device complies with WEEE Directive 2002/96/EG on the disposal of waste electrical and electronic equipment.

Springlane GmbH herewith declares that the product complies with the essential CE requirements on the issuing date. The complete declaration of conformity can be accessed at www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

NL **Belangrijke veiligheidsinstructies**

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat je het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze.

WAARSCHUWING – Plaats geen stekkerdozen of draagbare energiebronnen achter het apparaat.

WAARSCHUWING – Zorg ervoor dat het netsnoer niet beschadigd of afgeklemd is wanneer je het apparaat plaatst.

WAARSCHUWING – Houd tijdens gebruik geen voorwerpen in het apparaat en steek je hand niet in het apparaat. Let vooral goed op kledingstukken, lang haar, sjaals en loshangende sieraden. Schraap de kom niet uit terwijl Karla in bedrijf is. De opzetstukken om te roeren zijn ontworpen om een zo grondig mogelijk mengresultaat te bereiken. Meestal hoeft je niet meer dan één of twee keer ingrediënten vanaf de rand weer in de kom te roeren.

Beoogd Gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het roeren, kloppen en kneden

van levensmiddelen. Verwerk met de machine geen andere substanties of producten. Andere door de fabrikant toegestane accessoires maken aanvullende toepassingen mogelijk.

Verklaring van Symbolen



Dit symbool waarschuwt voor gevaren die schade aan het apparaat of verwondingen kunnen veroorzaken.



Dit symbool waarschuwt voor een elektrische schok die kan worden veroorzaakt door een defect apparaat of door onjuist gebruik. Dit product mag alleen worden geopend door een geautoriseerde technicus wanneer onderhoud noodzakelijk is.

Veiligheidsaanwijzingen



Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en bescherm het netsnoer en de stekker tegen vochtigheid.



Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot risico's voor de gebruiker en uitsluiting van

de garantie. Als afzonderlijke onderdelen – in het bijzonder de stroomkabel of stekker – beschadigd zijn, moeten deze door de fabrikant worden vervangen.



Let op: schakel Karla voor het plaatsen of verwijderen van de mengkom, mengdelen, accessoires en spatbescherming uit.

- Controleer na het uitpakken of het apparaat in perfecte staat is en of er geen beschadigingen voorhanden zijn die de functionele veiligheid van het apparaat kunnen beïnvloeden. Als er gebreken worden vastgesteld of als het apparaat op de grond is gevallen, mag je het niet in gebruik nemen en dien je contact op te nemen met onze klantenservice.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het verwerken van voedingsmiddelen.
- Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen. Houd het apparaat en de bijbehorende kabels buiten het bereik van kinderen.
- Personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, mogen het apparaat onder toezicht bedienen of wanneer de gebruiker de instructies voor veilig gebruik kent en de mogelijke bijbehorende risico's heeft begrepen. Het apparaat is geen speelgoed. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Plaats het apparaat op een vrije, vlakke ondergrond.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, maar ook voor soortgelijke doeleinden, zoals bij
 - in theekeukens, winkels, kantoren of andere werkplaatsen
 - in landbouwbedrijven
 - voor gebruik door gasten in accommodaties (hotels, motels), particuliere pensions of vakantiehuizen.
- De maximale vulhoeveelheid van 1,5 kg mag niet worden overschreden. Volg hiervoor de gebruiksaanwijzingen.
- Gebruik het apparaat pas nadat het op de juiste wijze is gemonteerd.

- Voor het vervangen van accessoires of extra onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat uitgeschakeld en losgekoppeld worden van de netvoeding.
- Het apparaat mag uitsluitend met de originele accessoires worden gebruikt.
- Gebruik de keukenmachine niet wanneer de motorkop omhoog staat is of niet stevig vastzit.
- Het apparaat is zwaar, til het daarom voorzichtig op. Zorg ervoor dat de vergrendeling stevig vastzit en dat alle accessoires stevig zijn bevestigd.
- Bedien het apparaat niet langer dan 2 minuten op de maximale stand en laat de machine vervolgens afkoelen.
- Laat het apparaat niet langer dan 10 minuten draaien met zwaar deeg en grote hoeveelheden zwaar deeg en laat de machine vervolgens afkoelen.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom zoals aangegeven op het typeplaatje. Sluit de stekker alleen aan op een geaard stopcontact. Gebruik geen verlengsnoeren of stekkerdozen.
- Rol het netsnoer voor gebruik volledig af.
- Trek het netsnoer eruit zodra je het apparaat niet meer gebruikt. Trek niet aan het netsnoer zelf, anders kan deze beschadigd raken.
- Schakel de machine uit voordat je de netstekker van het apparaat in het stopcontact steekt of eruit trekt.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of afstandsbediening.
- Trek de netstekker altijd uit het stopcontact na gebruik, voor het reinigen, of in geval van storingen tijdens het gebruik.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en bescherm het netsnoer en de stekker tegen vochtigheid.
- Het apparaat mag niet in de vaatwasmachine. Afneembare delen kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- Plaats of gebruik het apparaat of het netsnoer niet op of in de buurt van een heet oppervlak.
- De kabel mag niet over de rand van het werkblad hangen.
- Gebruik het apparaat niet buiten.

Vóór het eerste Gebruik

- Verwijder alle transportbeveiligings- en verpakkingsonderdelen en houd deze uit de buurt van kinderen – verstikkingsgevaar!
- Vóór het eerste gebruik en na

langdurige periodes van stilstand moet Karla worden schoongemaakt. Neem onze schoonmaak- en onderhoudsinstructies in acht.

- Plaats het apparaat op een vlakke en droge ondergrond.

Technische Gegevens

Vermogen: 800 W, 220-240 V,
50/60 Hz

Afmeting (b/h/l): 36 x 34 x 18,5 cm

Gewicht: ongeveer 9,5 kg

Maximale bedrijfsduur: 2 minuten per
keer op de hoogste stand

Uitrusting: planetair roersysteem, coun-
tup- en countdownfunctie met auto-
matisch programma-einde, 8 standen,
opbergpennen

Accessoires: roestvrijstalen kom, gar-
de-opzetstuk, platte garde, deeghaak,
transparante spatbescherming, recepten-
boekje

**Wijzigingen en fouten in uitrustingsfun-
cties, techniek, kleuren en vormgeving
voorbehouden.**

Karla gebruiken

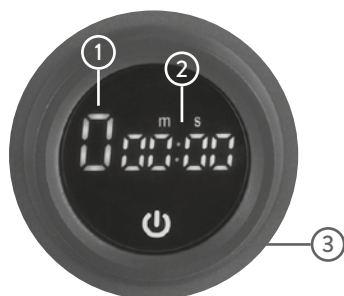
Productbeschrijving

Apparaat






- | | |
|---|--|
| 1. Klopas | 10. Mengkom |
| 2. Schroef voor accessoires | 11. Spatbescherming |
| 3. Naaf voor accessoires | 12. Afneembare vultrechter |
| 4. Motorkop | 13. Deeghaak |
| 5. Netsnoer | 14. Platte garde |
| 6. Draaiknop | 15. Garde |
| 7. Hendel om de roerkop te vergrendelen | 16. Opbergpennen (aan de onderkant van de machine) |
| 8. Display- en Start/Stop-knop | |
| 9. Standaard | |

Display



1. Snelheidsstand 0-8
2. Tijd (countdown en countup)
3. Draaiknop

Overzicht van accessoires

Accessoire		Gebruik
Platte garde		Gebak, glazuur, suikergoed, zanddeeg, mousses, gehakt, aardappelpuree, vullingen, kookdeeg/soezendeeg
Garde		Eieren, biscuit- of meringue-massa, slagroom, mousses, glazuur, mayonaise en dipsauzen
Deeghaak		Brood, broodjes, zoet en hartig gistdeeg, pastadeeg, zwaar deeg

Plaats de mengkom en vervang het accessoire

- Til het motorblok op door de vergrendelingshendel naar beneden te duwen en het motorblok omhoog te kantelen.
- Nu kun je de mengkom verwijderen door deze linksom te draaien totdat hij los zit en uit de houder kan worden getild.
- Plaats de mengkom terug door deze in de houder te plaatsen en rechtsom te draaien totdat hij vastzit.



- De deeghaak, garde en platte garde plaats je nu zo ver mogelijk op de roeras. Draai vervolgens het opzetstuk naar rechts totdat deze over de pin schuift. Vervolgens draai je verder naar rechts totdat het opzetstuk vastgeklikt is.
- Je kunt de deeghaak, garde en platte garde op de opbergpennen aan de onderkant van het apparaat zetten of de opbergpennen vervangen door de meegeleverde siliconen pluggen en de accessoires apart opbergen.
- Verwijder het opzetstuk door het naar links te draaien en het mengstuk zo ver mogelijk omhoog te duwen. Draai nog verder naar links en trek het mengstuk van de roeras.



De juiste snelheid kiezen



Waarschuwing: gebruik bij het verwerken van gistdeeg en zwaar deeg maximaal stand 3, anders kan de keukenmachine beschadigd raken.

Snelheid	Proces	Accessoire	Advies
1	Roeren		Voor het roeren en mengen, en aan het begin van alle roerprocessen. Gebruik deze stand niet voor het kneden van gistdeeg!
2	Langzaam mengen		Voor het mengen en kneden van gistdeeg, zwaar deeg (bijv. voor brood), zanddeeg, zoetwaren, aardappelpuree en het mengen van boter in bloem. Voor het langzame mengen van beslag.
4	Mengen en kloppen		Voor het mengen van zanddeeg en het vermengen van boter en suiker of suiker en eiwit. Matige snelheid voor kant-en-klare bakmixen.
6	Roeren en kloppen		Voor het opschuimen, roeren of kloppen van bakbeslag. Hoge snelheid voor kant-en-klare bakmixen.
8	Snel roeren en kloppen		Voor het kloppen van slagroom, eiwit en glazuur.

Karla inschakelen

- Zorg ervoor dat je de mengkom en het mengstuk vooraf correct installeert.
- Steek de stekker in het stopcontact en zet Karla aan door op de displayknop te drukken.
- Draai de draaiknop naar rechts om de snelheid te verhogen.
- Draai de draaiknop naar links om de snelheid te verlagen.

De countdowntimer instellen

Houd Karla altijd in de gaten als de countdown-modus aan staat en blijf in de kamer, zodat je zo nodig kunt ingrijpen.

- Zet Karla aan.
- Draai de knop naar links en houd deze 3 seconden vast totdat de tijdweergave begint te knipperen.
- Stel vervolgens de tijd in door de draaiknop naar links of rechts te draaien.
- Draai de draaiknop vervolgens meerdere keren naar links of rechts om de tijd met 30 seconden te verhogen of te verlagen.
- Draai de knop naar rechts en houd deze vast om de tijd per minuut te verhogen.
- Draai de knop nogmaals naar links en houd deze 3 seconden vast om de ingestelde tijd te bevestigen.

- Selecteer de juiste snelheid door de draaiknop naar rechts te draaien. De timer op het display begint nu te lopen.
- Zodra de countdown is afgelopen, beëindigt Karla automatisch het programma.

De spatbeschermer bevestigen

Gebruik de spatbeschermer wanneer je aan de slag gaat met zeer vloeibare of spetterende ingrediënten. Gebruik de vultrechter om andere ingrediënten op een veilige manier toe te voegen tijdens het mixen.

Bevestig de spatbeschermer alleen als Karla uitgeschakeld is.

- Verwijder de vultrechter van de spatbeschermer en plaats de spatbeschermer op de rand.
- Plaats de vultrechter weer in het apparaat.



Optionele accessoires plaatsen

- Draai de accessoireschroef los en verwijder de kap om optionele accessoires te plaatsen.
- Plaats het accessoire in de naaf zodat deze stevig vastzit en draai de accessoireschroef weer vast.



Tips voor het beste deeg, room en andere bakproducten

- Over het algemeen roer je ingrediënten eerst op een lage stand voordat je de snelheid opschroeft.
- Je krijgt de beste resultaten als je bij het bijvullen in de kom afwisselt tussen vloeibare en droge ingrediënten. Als je begint met vloeibare ingrediënten, is het minder waarschijnlijk dat er resten bloem ophopen aan de bodem van de kom.
- Voeg tijdens bedrijf ingrediënten toe via de rand van de kom, en dus niet rechtstreeks op de mengaccessoires.
- Roer aan het einde van het proces noten, fruit of strooisel gedurende enkele seconden door het deeg op stand 1.

Eiwit en meringue

Klop eiwit voor deeg nooit te stijf voor een veel luchtiger bakresultaat. Meng altijd $\frac{1}{4}$ van het eiwit in het deeg zodat het resterende eiwit beter verwerkt kan worden. Eiwit kun je het beste op kamertemperatuur kloppen.

Hoeveelheid	Snelheidsstand
1 eiwit	Geleidelijk de snelheid opvoeren tot stand 8
2 of meer eiwitten	Geleidelijk de snelheid opvoeren tot stand 7

Slagroom

Giet koude slagroom in de gekoelde kom. Voer geleidelijk de snelheid op zodat het niet teveel gaat spatten. Let op de room tijdens het kloppen, anders kan het snel boterig worden aangezien Karla sneller werkt dan je gewend bent van een handmixer.

Hoeveelheid	Snelheidsstand
Minder dan 200 ml	Geleidelijk de snelheid opvoeren tot stand 8
Meer dan 200 ml	Geleidelijk de snelheid opvoeren tot stand 7

Gistdeeg

Gebruik voor gistdeeg en zwaar deeg alleen de deeghaak. Gebruik maximaal 1 kg bloem als je met Karla gistdeeg bereidt. Afhankelijk van de textuur van het deeg gebruik je maximaal stand 2 of 3. Verlaag de snelheid als Karla sterk heen - en - weer schuift op het werkoppervlak. Als je het gevoel hebt dat Karla te moeizaam loopt, kun je het deeg halveren en kneed je beide helften apart.

Biscuitgebak

Gebruik de garde om ei of eigeel en suiker te kloppen totdat er geen suikerkristallen meer in het beslag te zien zijn. Zeef het bloem en soortgelijke ingrediënten voordat je ze voorzichtig onder het deeg schept. Gebruik hiervoor stand 1 of doe dit met de hand met een rubberen spatel om het deeg beter te kunnen controleren.

Vloeistoffen

Gebruik Karla bij het mengen van zeer vloeibare ingrediënten op lage snelheid om spatten te voorkomen.

Schoonmaken en onderhoud

Karla moet na elk gebruik als volgt worden schoongemaakt en gedroogd. Verkeerd of onvoldoende onderhoud van het apparaat kan de functionaliteit ervan beïnvloeden.

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Je kunt de behuizing afnemen met een vochtige doek.
- De kom en opzetstukken kun je in de vaatwasser schoonmaken. Het is echter beter om ze met de hand af te wassen.

-
- Bewaar de opzetstukken niet op de roeras. Gebruik hiervoor de opbergpennen aan de onderkant van de keukenmachine.

Accessoires opbergen

Gebruik de opbergpennen om Karla's accessoires altijd bij de hand te hebben. Wil je de accessoires op een andere manier opbergen? Dat kun je doen door de opbergpennen uit te schroeven en de uitsparing met de meegeleverde siliconen pluggen af te sluiten.

Storingen verhelpen

Voer de volgende stappen uit als het apparaat niet juist werkt:

1. Controleer of de gebruiksaanwijzing nauwkeurig en correct wordt nageleefd.
2. Controleer of onderstaande tabel mogelijke oplossingen biedt.
3. Controleer of alle zekeringen intact zijn.

Probleem	Oplossing
De keukenmachine heeft een onprettige geur.	Karla kan een onprettige geur hebben, vooral aan het begin van gebruik en de eerste keer dat Karla aan een grotere belasting blootgesteld wordt. Dit is volkomen normaal bij elektromotoren.
Het motorblok wordt warm.	Bij lange looptijden en bijzonder intensief gebruik kan Karla warm worden. Dit is volkomen normaal. Laat Karla afkoelen indien nodig.
De keukenmachine werkt niet.	Zorg ervoor dat Karla aangesloten is op het stroomnet. Als de machine erg warm wordt, laat deze 30 minuten afkoelen en probeer het opnieuw. Controleer of de machine niet beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice.
De motorkop wiebelt flink terwijl ik Karla gebruik.	Het motorblok van Karla moet een beetje speling hebben. Het gewricht kan losraken als de machine gedurende langere tijd te zwaar belast wordt. Volg de instructies voor het verwerken van zwaar deeg en gistdeeg.

Mocht je keukenmachine Karla toch defect raken, neem dan contact op met een professionele reparatiedienst. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

Klantenservice

Onze producten zijn in principe onderworpen aan de wettelijke garantieverplichting

van 2 jaar. Claims die hierbuiten vallen kunnen alleen in combinatie met het aankoo-

opbewijs worden behandeld. Slijtagedelen sluiten een garantieclaim door normale slijtage uit. De levensduur is afhankelijk van de behandeling en het gebruik van de producten, en is daarom verschillend.

Neem contact op met onze klantenservice wanneer u nog vragen hebt over de bediening en de werkwijze van onze producten:

Gratis hotline Nederland:
0800 090 00 58

Uit andere EU-landen:
+49 211 749 55 10
(Er kunnen andere kosten van toepassing zijn.)

E-Mail: service@springlane.nl

Afvalverwijdering/Milieubescherming



Onze producten worden volgens hoge kwaliteitsnormen geproduceerd en zijn ontworpen voor een lange levensduur. Regelmatig onderhoud en verzorging helpen de levensduur te verlengen. Als het apparaat defect is en niet meer kan worden gerepareerd, mag het niet samen met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid.

U moet het apparaat terugbrengen naar een erkend afvalverwerkingspunt voor het recyclen van elektrische of elektronische apparatuur. Door professionele afvalverwijdering en recycling levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Dit apparaat voldoet aan de WEEE-richtlijn 2002/96/EG inzake de verwijdering van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Hiermee verklaart Springlane GmbH dat het product overeenkomt met de fundamentele CE-eisen op de dag van uitgifte. De volledige conformiteitsverklaring kan ingezien worden op www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Leggi attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservale in un luogo sicuro.

AVVERTENZA – Non conservare più prese multiple o fonti di alimentazione portatili dietro all'apparecchio.

AVVERTENZA – Assicurati che il cavo di alimentazione non sia danneggiato o schiacciato quando installi l'apparecchio.

AVVERTENZA – Durante il funzionamento, non tenere alcun oggetto nell'apparecchio in funzione e non toccare l'apparecchio con la mano. Prestare particolare attenzione all'abbigliamento, ai capelli lunghi, alle sciarpe e ai gioielli che pendono. Non raschiare la ciotola mentre Karla è in funzione. Gli inserti di miscelazione sono progettati in modo tale da garantire una miscelazione più completa possibile.

Uso Previsto

Questo apparecchio è progettato esclusivamente per mescolare,

sbattere e impastare i cibi. Non lavorare altre sostanze o oggetti. Altri accessori approvati dal produttore consentono ulteriori applicazioni.

Spiegazione dei simboli



Il simbolo ivi indicato, informa circa i pericoli determinati dal danneggiamento dell'apparecchio o determinanti lesioni all'utente.



Il simbolo ivi indicato, informa circa una possibile scossa elettrica che può essere causata da un apparecchio difetto- so oppure da un uso improprio del suddetto. Qualora fosse necessario un intervento di sicurezza, solo un tecnico autorizzato può procedere con l'apertura del prodotto.

Indicazioni per la sicurezza



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Proteggi il cavo di alimentazione e la spina dall'umidità.



Riparazioni improprie possono causare rischi per

l'utente e possono comportare l'esclusione della garanzia. Le singole parti che risultino danneggiate (in particolare, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione) devono essere sostituite dal produttore.



Attenzione: inserire o rimuovere la ciotola di miscelazione, le pale mescolatrici, gli accessori e il paraspruzzi solo quando Karla è spenta.

- Dopo aver disimballato l'apparecchio, controlla che sia in condizioni perfette ed esente da qualsiasi danno che possa averne compromesso la sicurezza funzionale. Nel caso in cui siano presenti dei difetti o l'apparecchiatura sia caduta, non metterla in funzione e contatta il nostro servizio clienti.
- L'apparecchio è adatto solo per la lavorazione di alimenti.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e i suoi cavi fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure persone prive di esperienza e/o abilità adeguate solo se sorvegliati o se a conoscenza di un uso appropriato dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli derivanti da un uso improprio. Questo apparecchio non è un giocattolo. I bambini devono essere sorvegliati ed è necessario assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie libera e piana.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o per usi simili, ad es
 - all'interno dei cucinini di negozi e uffici oppure in altri luoghi di lavoro
 - nelle aziende agricole
 - per l'utilizzo da parte degli ospiti nelle strutture ricettive (hotel, motel), pensioni private o case vacanza.
- La quantità massima di riempimento di 1,5 kg non deve essere superata. Si prega di osservare le istruzioni per l'uso.
- Utilizza l'apparecchio solo dopo averlo montato correttamente.
- Prima di cambiare accessori o

- parti aggiuntive che sono in movimento durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere spento e scollegato dalla rete elettrica.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo con gli accessori originali.
 - Non azionare il robot da cucina se la testa del motore è sollevata oppure non è innestata correttamente.
 - Solleva l'apparecchio con cautela dato che è pesante. Assicurati che il dispositivo di blocco sia innestato correttamente e che tutti gli accessori siano saldamente fissati.
 - Non lasciare che l'apparecchio resti in funzione al massimo livello per più di 2 minuti. Lascia poi raffreddare la macchina.
 - Non lasciare in funzione l'apparecchio con un impasto pesante e grandi quantità di impasto pesante per più di 10 minuti alla volta. Lascia poi raffreddare la macchina.
 - Collega l'apparecchio solo alla corrente alternata, in conformità con le istruzioni presenti sulla targhetta segnaletica. Collega la spina di alimentazione solo a una presa con messa a terra. Non utilizzare prolunghie o prese multiple.
 - Srotola completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso.
 - Una volta che hai finito di utilizzare l'apparecchiatura, scollega la spina di alimentazione. Non tirare bruscamente il cavo di alimentazione poiché potrebbe subire danneggiamenti.
 - Spegni l'apparecchio prima di inserire o estrarre la spina di alimentazione.
 - Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno né con un sistema di controllo remoto.
 - Estrai la spina prima di pulire l'apparecchio, dopo ogni utilizzo e nel caso di anomalie durante il funzionamento.
 - Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Proteggi il cavo di alimentazione e la spina dall'umidità.
 - L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie. Le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie.
 - Non posizionare l'apparecchio e il cavo di alimentazione nelle vicinanze o sopra superfici calde.
 - Non lasciar sporgere il cavo dal bordo della superficie di lavoro.

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
 - In genere non è necessario mescolare più di uno o due ingredienti rimasti sul bordo.
- Prima della prima messa in Funzione**
- Rimuovi tutte le parti di sicurezza per il trasporto e l'imballaggio e tienile lontano dalla portata dei bambini - pericolo di soffocamento!
 - Karla deve essere pulita prima del primo utilizzo e dopo un lungo periodo di inutilizzo. Presta attenzione alle nostre istruzioni per la pulizia e la cura dell'apparecchio.
 - Posiziona l'apparecchio su una superficie di lavoro piana e asciutta.

Dati Tecnici

Potenza: 800 W, 220-240 V 50/60 Hz

Dimensioni (L/P/A): 36 x 34 x 18,5 cm

Peso: circa 9,5 kg

Tempo massimo di funzionamento: 2

minuti alla volta al massimo livello

Dotazione: sistema di miscelazione planetario, funzione di timer e cronometro con fine programma automatico, 8 livelli di velocità, alloggiamento accessori

Accessori: ciotola in acciaio inox, attacco per frusta, frusta piatta, ganci per impastare, paraspruzzi trasparente, ricettario

Con riserva di modifiche ed errori nelle caratteristiche delle apparecchiature, nella tecnologia, nei colori e nel design.

Come utilizzare il robot da Cucina Karla

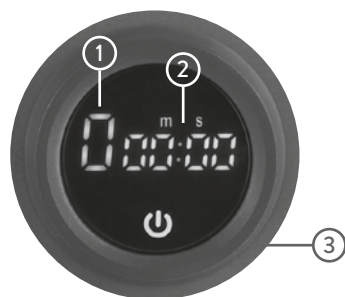
Descrizione del Prodotto

Apparecchio






1. Chiavello
2. Vite per accessori
3. Base per accessori
4. Testa del motore
5. Cavo di alimentazione
6. Manopola
7. Leva di bloccaggio della testa di miscelazione
8. Display e pulsante start/stop
9. Piedistallo
10. Ciotola
11. Paraspruzzi
12. Ausilio di riempimento rimovibile
13. Gancio per impastare
14. Frusta piatta
15. Frusta per montare
16. Alloggiamento accessori (nella parte inferiore della macchina)

Display



1. Livello di velocità 0-8
2. Tempo (timer e cronometro)
3. Manopola

Panoramica degli accessori

Accessorio		Utilizzo
Frusta piatta		Torte, glassa, pasticceria, pasta frolla, creme, carne macinata, purè di patate, ripieni, bignè
Frusta per montare		Uova, pan di spagna o meringa, panna montata, creme, glassa, maionese e salse
Gancio per impastare		Pane, panini, impasti lievitati sia dolci che salati, pasta, impasti pesanti

Inserire la ciotola e sostituire l'accessorio

- Solleva il blocco motore spingendo la leva di bloccaggio verso il basso e inclinando il blocco motore verso l'alto.
- Ora puoi rimuovere la ciotola ruotandola in senso antiorario fino a quando non è allentata e può essere sollevato dal supporto.
- Puoi reinserire la ciotola posizionandola nel supporto e ruotandola in senso orario fino a quando non si blocca.











- Puoi utilizzare i ganci per impastare, le fruste per montare e le fruste piatte posizionando la pala mescolatrice corrispondente il più possibile sul perno per mescolare. Ruota quindi l'accessorio verso destra finché non scivola sul perno e poi nuovamente verso destra fino a quando l'accessorio non scatta in posizione.
- Puoi inserire ganci per impastare, fruste per montare e fruste piatte sull'alloggiamento accessori alla base della macchina o sostituire l'alloggiamento accessori con i tappi in silicone in dotazione e conservare gli accessori separatamente.
- Rimuovi l'accessorio ruotandolo verso sinistra e spingendo la pala mescolatrice il più possibile verso l'alto. Gira di nuovo a sinistra ed estrai la pala mescolatrice dal perno per mescolare.



Selezione della velocità corretta



Attenzione: prepara l'impasto lievitato e l'impasto pesante a velocità 3 al massimo, altrimenti il robot da cucina potrebbe danneggiarsi.

Velocità	Operazione	Accessori	Suggerimenti
1	Mescolatura		Per mescolare e amalgamare, e all'inizio di tutti i processi di mescolatura. Non effettuare questo passaggio per gli impasti lievitati!
2	Mescolatura lenta	 	Per mescolare e impastare lievitati, impasti pesanti (ad es. pane), pasta frolla, dolci, purè di patate e per amalgamare il burro nella farina. Per mescolare gli impasti lentamente.
4	Mescolatura e montatura	 	Per mescolare pasta frolla, amalgamare burro e zucchero oppure zucchero e albumi. Utilizza la velocità media per preparati di torte.
6	Impasto e montatura	 	Per schiumare, mescolare o montare l'impasto dei dolci. Utilizza la velocità alta per preparati di torte.
8	Impasto e montatura rapida		Per montare panna montata, albumi e glassa.

Accendere Karla

- Accertati che la ciotola e la pala mescolatrice siano montate correttamente.
- Collega la spina di alimentazione e accendi Karla premendo il pulsante del display.
- Ruota la manopola verso destra per aumentare la velocità.
- Ruota la manopola verso sinistra per ridurre la velocità.

Imposta il timer

Tieni sempre d'occhio Karla quando è in modalità timer e non lasciare mai la stanza in modo da poter intervenire in caso di problemi.

- Accendi Karla.
- Tieni la manopola girata verso sinistra per 3 secondi fino a quando il display del timer smette di lampeggiare.
- Dopodiché imposta il tempo ruotando la manopola verso sinistra o destra.
- Ruota la manopola verso sinistra o verso destra più volte per aumentare o ridurre il tempo di 30 secondi.
- Tieni girata la manopola verso destra per aumentare il tempo più velocemente in minuti.
- Tieni girata la manopola di nuovo a sinistra per 3 secondi per confermare la selezione dell'ora.
- Seleziona la velocità appropriata

ruotando la manopola verso destra. Il timer sul display inizia a funzionare.

- Quando il conto alla rovescia è scaduto, Karla termina automaticamente il programma.

Come inserire il paraspruzzi

Utilizza il paraspruzzi se usi ingredienti particolarmente liquidi e che producono schizzi. Puoi tranquillamente aggiungere altri ingredienti durante la mescolatura grazie all'ausilio di riempimento.

Collega la protezione antispruzzo solo quando Karla è spenta.

- Rimuovi l'ausilio di riempimento dal paraspruzzi e posizionalo sopra in modo di collocarlo sul bordo.
- Riposiziona l'ausilio di riempimento.



Utilizzo di accessori opzionali

- Per utilizzare accessori separati, allenta la vite dell'accessorio e rimuovi il coperchio.
- Inserisci l'accessorio sulla base in modo che aderisca saldamente e stringi la vite dell'accessorio.



Suggerimenti per ottenere migliori risultati per paste, creme ed altro

- In generale, raccomandiamo di mescolare gli ingredienti a una velocità bassa prima di farlo con una velocità alta.
- Per ottenere risultati migliori, alterna un poco di liquido con gli ingredienti secchi nella ciotola. Hai maggiori probabilità di evitare l'accumulo di residui di farina sul fondo della ciotola se inizi con gli ingredienti liquidi.
- Aggiungi gli ingredienti dal bordo della ciotola e non direttamente sugli accessori di mescolatura in uso.
- Mescola noci, frutta o briciole nell'impasto per alcuni secondi al livello 1 alla fine della preparazione.

Albumi e meringhe

Non montare mai troppo gli albumi per l'impasto, questo farà in modo che i tuoi pasticcini saranno molto più soffici. Metti sempre $\frac{1}{4}$ degli albumi montati a neve sotto l'impasto in modo da permettere al resto dell'albumi di essere lavorato meglio. È preferibile montare gli albumi a temperatura ambiente.

Quantità	Livello di Velocità
1 albume d'uovo	Accelerazione graduale al livello 8
2 o più albumi	Accelerazione graduale al livello 7

Panna montata

Versa la panna montata fredda nella ciotola raffreddata. Aumenta gradualmente la velocità per evitare schizzi eccessivi. Fai attenzione alla panna mentre viene montata in modo che non si trasformi in burro, dato che Karla opera a maggiori velocità di un mixer manuale.

Quantità	Livello di Velocità
Meno di 200 ml	Accelerazione graduale al livello 8
Più di 200 ml	Accelerazione graduale al livello 7

Impasto lievitato

Lavora impasti lievitati e impasti pesanti solo con il gancio per impastare. Utilizza massimo 1 kg di farina quando prepari un impasto lievitato con Karla. A seconda della consistenza dell'impasto, usa il livello 2 o 3 (al massimo) e riduci la velocità se vedi che Karla si muove molto sulla superficie di lavoro. Se ritieni che Karla stia operando con eccessivo sforzo, riduci l'impasto a metà e impasta le metà separatamente.

Pan di Spagna

Usa una frusta per sbattere l'uovo, il tuorlo e lo zucchero fino a quando non vedi più cristalli di zucchero nell'impasto. Setaccia la farina e ingredienti simili prima di aggiungerli con cura. Utilizza il livello 1 o una spatola di gomma e lavora a mano per un migliore controllo sull'impasto.

Liquidi

Utilizza una velocità lenta quando mescoli ingredienti molto liquidi per evitare schizzi.

Pulizia e manutenzione

Karla deve essere pulita ed asciugata dopo ogni utilizzo come indicato di seguito. La mancata o impropria manutenzione dell'apparecchio può comprometterne il corretto funzionamento.

- Spegni l'apparecchio e scollega la spina di alimentazione dalla corrente.
- Puoi pulire l'alloggiamento con un panno umido.
- Puoi pulire la ciotola e gli accessori in lavastoviglie. Tuttavia, la pulizia a mano è più delicata.
- Evita di tenere gli accessori sul perno per mescolare. A tale scopo, utilizza l'alloggiamento accessori sulla parte inferiore del robot da cucina.

Conservare gli accessori

Utilizza i perni di stoccaggio per tenere sempre a portata di mano gli accessori di Karla. Vuoi riporre gli accessori in modo diverso? Allora puoi svitare i perni di stoccaggio e chiudere la rientranza con i tappi in silicone forniti in dotazione.

Risoluzione dei problemi

Se l'unità non funziona correttamente, segui questa procedura:

1. Verifica che le istruzioni d'uso siano state osservate in modo corretto ed esatto.
2. Verifica se la tabella sottostante offre possibili soluzioni.
3. Verifica che tutte le sicure siano intatte.

Problema	Soluzione
Il robot da cucina ha un odore sgradevole.	Karla può sviluppare un odore sconosciuto, soprattutto all'inizio e al primo utilizzo massiccio. Questo è del tutto normale con i motori elettrici.
Il blocco motore si surriscalda.	Karla può surriscaldarsi quando funziona a lungo e durante un utilizzo particolarmente intenso. Questo è perfettamente normale. Lasciala raffreddare, se necessario.
Il robot da cucina non funziona.	Assicurati che Karla sia collegata alla rete elettrica. Se la macchina appare surriscaldata, lasciala raffreddare per 30 minuti e riprova. Assicurati che la macchina non sia danneggiata. Contatta il servizio clienti.
La testa del motore oscilla pesantemente quando utilizzo Karla.	Il blocco motore di Karla deve avere un poco di spazio per muoversi. Il giunto può allentarsi se la macchina è stata sottoposta a carichi eccessivi per un lungo periodo di tempo. Presta attenzione alle istruzioni per la lavorazione di impasti pesanti e impasti lievitati.

Se il tuo robot da cucina Karla ha anche altri difetti, contatta un servizio di riparazione professionale. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli.

Servizio clienti

I nostri prodotti sono soggetti alla garanzia legale di 2 anni. Reclami ulteriori possono essere accettati soltanto se accompagnati dalla ricevuta di acquisto. Tra le parti soggette ad usura vi è anche il sigillo di garanzia. La durata dipende dall'utilizzo e dalla manutenzione del prodotto ed è pertanto variabile.

Per domande sul funzionamento dei nostri prodotti rivolgersi al nostro servizio clienti:

Numero di telefono:

+49 211 749 55 10

(Potrebbero essere applicati costi aggiuntivi.)

E-Mail: service@springlane.de

Smaltimento/Protezione dell'ambiente



I nostri prodotti sono realizzati seguendo standard di alta qualità e progettati per una lunga durata. Una manutenzione e assistenza costante ne preservano la durata. Qualora il dispositivo fosse difettoso e non può essere più riparato non procedere con lo smaltimento assieme ai rifiuti domestici normali.

È necessario procedere con lo smaltimento dell'apparecchiatura presso uno stabilimento designato per il riciclaggio di dispositivi elettrici o elettronici. Mediante il riutilizzo o il riciclaggio si rende un importante contributo alla tutela dell'ambiente.

Quest'apparecchiatura è conforme alla direttiva WEEE 2002/96/CE circa lo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche o elettroniche.

Con la presente la Springlane GmbH dichiara che il prodotto soddisfa i requisiti essenziali CE alla data di esposizione. La dichiarazione di conformità completa può essere visionata sul sito www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Merci de lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et de conserver ce manuel.

AVERTISSEMENT – Ne placez pas de prises multiples ou de sources d'alimentation portables derrière l'appareil.


AVERTISSEMENT – Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé ou pincé lorsque vous placez l'appareil sur le sol.


AVERTISSEMENT – Pendant l'utilisation, ne placer aucun objet dans l'appareil en fonctionnement et ne pas prendre l'appareil en main. Porter une attention particulière aux vêtements, cheveux longs, foulards et bijoux suspendus. Ne pas racler le bol pendant que Karla fonctionne. Les inserts d'agitation sont conçus de manière à assurer un mélange le plus homogène possible et il n'est généralement pas nécessaire de racler les bords plus d'une ou deux fois.

Usage Prevü


Cet appareil est uniquement destiné à remuer, fouetter et pétrir des aliments. Ne pas travailler d'autres substances ou objets. Des accessoires supplémentaires approuvés par le fabricant permettent des fonctionnalités supplémentaires.

Explication des symboles

 Ce symbole met en garde contre les risques qui pourraient causer des dommages à l'appareil ou entraîner des blessures.

 Ce symbole met en garde contre une électrocution qui peut être déclenchée par un appareil défectueux ou une manipulation incorrecte. En cas de travaux de maintenance nécessaires, ce produit doit uniquement être ouvert par un technicien agréé.

Consignes de securite

 Ne plonge jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et protège le câble

d'alimentation et la prise
d'alimentation de l'humidité.



Des réparations non-conformes peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur et avoir pour conséquence l'exclusion de la garantie. Si des pièces individuelles, en particulier le cordon d'alimentation ou la fiche, sont endommagées, elles doivent être remplacées par le fabricant.



Avertissement : insérer et retirer le bol à mélanger, les pièces de mélange, les accessoires et le garde-boue uniquement lorsque Karla est éteinte.

- Après déballage, vérifier que l'appareil est en parfait état et ne présente aucun dommage éventuel qui pourrait compromettre la sécurité de fonctionnement de l'appareil. En cas de défauts ou si l'appareil est tombé au sol, ne pas le mettre en marche et s'adresser au service clients.
- L'appareil ne convient que pour le travail des aliments.
- Stocker l'appareil hors de portée des enfants.
- L'appareil ne doit pas être utilisé

par des enfants. Garder l'appareil et ses câbles hors de portée des enfants.

- L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances si elles sont supervisées ou ont été formées à l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Poser l'appareil sur une surface dégagée et plane.
- L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et à des utilisations similaires, comme par exemple.
 - dans les kitchenettes des boutiques, les bureaux et divers autres lieux de travail
 - dans les exploitations agricoles
 - pour une utilisation par les clients dans les logements touristiques (hôtels, motels), les maisons d'hôtes ou les maisons de vacances.
- La capacité maximale de remplissage de 1,5 kg ne doit pas être

dépassée. Bien vouloir noter les instructions d'utilisation.

- Utiliser l'appareil uniquement après un assemblage conforme.
- Avant de changer des accessoires ou des pièces supplémentaires qui sont déplacés pendant le fonctionnement, l'appareil doit être éteint et déconnecté du secteur.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec les accessoires d'origine.
- Ne pas utiliser le robot culinaire si la tête du moteur est relevée ou n'est pas bien engagée.
- Soulever soigneusement l'appareil car il est lourd. S'assurer que le loquet est bien engagé et que tous les accessoires sont solidement fixés.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner à la puissance maximale pendant plus de deux minutes. Laisser ensuite la machine refroidir.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner avec de la pâte lourde et de grandes quantités de pâte lourde pendant plus de dix minutes d'affilée. Laisser ensuite la machine refroidir.
- Brancher l'appareil au courant alternatif uniquement, conformément aux informations figurant

sur la plaque signalétique. Brancher la prise d'alimentation à une prise reliée à la terre uniquement. Ne pas utiliser de rallonges ou de multiprises.

- Avant utilisation, dérouler entièrement le câble d'alimentation.
- Débrancher la prise d'alimentation dès que l'appareil n'est plus utilisé. Ne pas tirer sur le câble d'alimentation. Cela risquerait de l'endommager.
- Éteindre la machine avant de brancher ou de débrancher la prise d'alimentation de l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'éventuels problèmes pendant le fonctionnement, toujours débrancher la prise d'alimentation.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et protéger le câble d'alimentation et la prise d'alimentation de l'humidité.
- L'appareil ne va pas au lave-vaisselle. Les éléments amovibles peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

- Ne jamais déposer ni utiliser l'appareil et le câble d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes.
- Le câble ne doit pas se trouver sur le bord du plan de travail.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.

Avant la première Utilisation

- Retirer tous les éléments d'emballage et de protection utilisés pour le transport et les conserver hors de portée des enfants – risque de suffocation !
- Veiller à bien nettoyer le robot multifonction Karla avant la première utilisation ou après toute période prolongée sans utilisation. Se référer pour cela aux conseils de nettoyage et d'entretien.
- Installer l'appareil sur un plan de travail plat et sec.

Caracteristiques techniques

Puissance: 800 W, 220-240 V, 50-60 Hz

Dimensions (L/ H/ P): 36 x 34 x 18,5 cm

Masse: environ 9,5 kg

Durée d'utilisation maximale: deux minutes consécutives à la puissance maximale

Équipement: système d'agitation planétaire, fonction de minuterie croissante et décroissante avec fin de programme automatique, huit niveaux de vitesse, stylos de stockage

Accessoires: bol en acier inoxydable, fouet, mélangeur plat, crochet pétrisseur, protection anti-éclaboussures transparente, livre de recettes

Sous réserve de modifications et d'erreurs relatives à l'équipement, à la technique, aux coloris et au design.

Utiliser Karla

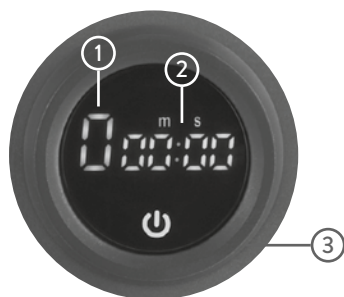
Description du produit

Appareil






1. Onde de choc
2. Vis accessoire
3. Moyeu accessoire
4. Tête moteur
5. Câble secteur
6. Molette de commande
7. Levier de verrouillage de la tête d'agitation
8. Affichage et bouton marche/arrêt
9. Socle
10. Bol à mélanger
11. Protection anti-éclaboussures
12. Aide de remplissage amovible
13. Crochet pétrisseur
14. Batteur plat
15. Fouet
16. Stylos de rangement (sous la machine)

Écran



1. Niveau de vitesse 0-8
2. Temps (compte à rebours et minuteur)
3. Molette de commande

Présentation des accessoires

Accessoires		Utilisation
Batteur plat		Gâteaux, glaçage, confiserie, pâtisserie courte, crèmes, viande hachée, purée de pommes de terre, farces, pâte à chou
Fouet		Œufs, éponge ou meringue, crème fouettée, crèmes, glaçage, mayonnaise et trempettes
Crochet pétrisseur		Pain, petits pains, pâte à levure sucrée et salée, pâte à pâtes, pâte épaisse

Insérer le bol à mélanger et remplacer les accessoires

- Soulever le bloc moteur en poussant le levier de verrouillage vers le bas et en inclinant le bloc moteur vers le haut.
- Retirer désormais le bol à mélanger en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit lâche et puisse être soulevé du support.
- Réinsérer le bol à mélanger en le plaçant dans le support et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fixé.











- Des crochets de pétrissage, des fouets et des agitateurs plats peuvent être utilisés en plaçant la partie d'agitation correspondante aussi loin que possible sur l'arbre d'agitation. Tourner ensuite l'accessoire vers la droite jusqu'à ce qu'il glisse sur la broche et le tourner à nouveau vers la droite jusqu'à ce que l'attachement s'enclenche.
- Placer le crochet pétrisseur, le fouet et le batteur plat sur les broches de stockage à la base de la machine ou remplacer les broches de stockage par les bouchons en silicone fournis et stocker les accessoires séparément.
- Retirer l'accessoire en tournant l'accessoire vers la gauche et en poussant le mélangeur vers le haut autant que possible. Tourner à nouveau à gauche et retirer la partie d'agitation de l'arbre d'agitation.



Choisir la bonne vitesse



Avertissement : travailler la pâte de levure et la pâte lourde à la vitesse maximale 3, sans quoi le robot culinaire pourrait être endommagé.

Vitesse	Processus	Accessoires	Recommandation
1	Remuer		Pour remuer et mélanger, ainsi qu'au début de tous les processus d'agitation. Ne pas utiliser cette vitesse pour pétrir la pâte à levure!
2	Mélanger lentement	 	Pour mélanger et pétrir la pâte de levure, la pâte lourde (par exemple pour le pain), la pâtisserie courte, la confiserie, la purée de pommes de terre et le mélange de beurre et de farine. Pour un mélange lent de la pâte.
4	Mélanger et battre	 	Pour mélanger les viennoiseries, mélanger le beurre et le sucre ou le sucre et le blanc d'œuf. Vitesse moyenne pour les mélanges à gâteaux tout préparés.
6	Remuer et battre	 	Pour faire mousser, remuer ou fouetter la pâte à gâteau. Haute vitesse pour les mélanges à gâteaux tout préparés.
8	Remuer et battre rapidement		Pour fouetter la crème fouettée, les blancs d'œufs et le glaçage.

Allumer Karla

- S'assurer que le bol et la pièce de mélange sont correctement installés.
- Brancher la fiche d'alimentation et allumer Karla en appuyant sur le bouton d'affichage.
- Tourner la molette de commande vers la droite pour augmenter la vitesse.
- Tourner la molette de commande vers la gauche pour diminuer la vitesse.

Régler le compte à rebours

Garder toujours un œil sur Karla lorsqu'elle est en mode compte à rebours et ne pas quitter la pièce afin de pouvoir intervenir en cas de problème.

- Allumer Karla.
- Maintenir la molette de commande tournée vers la gauche pendant trois secondes jusqu'à ce que l'affichage de l'heure clignote.
- Régler ensuite le temps en tournant la molette de commande vers la gauche ou la droite.
- Tourner la molette de commande vers la gauche ou la droite plusieurs fois pour augmenter ou diminuer le réglage du temps de 30 secondes.
- Maintenir la molette de commande vers la droite pour augmenter le temps plus rapidement d'une minute à l'autre.
- Maintenir à nouveau la molette de commande vers la gauche pendant

trois secondes pour confirmer la sélection du temps.

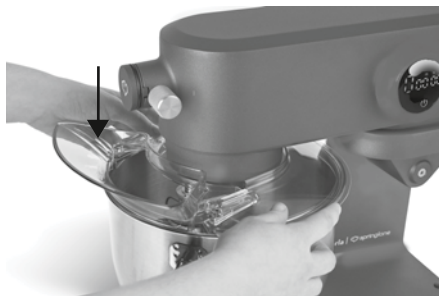
- Sélectionner la vitesse appropriée en tournant la molette de commande vers la droite. La minuterie à l'écran commence maintenant à fonctionner.
- À la fin du compte à rebours, Karla termine automatiquement le programme.

Mettre la protection anti-éclaboussures

Utiliser la protection anti-éclaboussures pour des ingrédients particulièrement liquides et éclaboussants. En utilisant l'aide au remplissage, d'autres ingrédients peuvent être ajoutés en toute sécurité pendant le mélange.

Fixer la protection anti-éclaboussures uniquement lorsque Karla est éteinte.

- Retirer l'aide au remplissage de la protection anti-éclaboussures et la placer de manière à ce qu'elle repose sur le bord.
- Replacer l'aide au remplissage.



Utiliser des accessoires en option

- Pour les accessoires séparés, desserrer la vis d'accessoire et retirer le couvercle.
- Insérer l'accessoire dans le moyeu de manière à ce qu'il soit bien en place et serrer la vis de l'accessoire.



Conseils pour de meilleurs résultats avec la pâte, la crème, etc.

- Commencer en général par remuer les ingrédients à faible vitesse avant de passer à la vitesse supérieure.
- De meilleurs résultats s'obtiennent en versant alternativement une partie du liquide puis les ingrédients secs dans le bol. Commencer par des ingrédients liquides pour éviter que les restes de farine ne s'accumulent au fond du bol.
- Ajouter les ingrédients sur les bords du bol et non directement sur les accessoires d'agitation en cours d'exécution.
- Incorporer les noix, les fruits ou le crumble dans la pâte pendant quelques secondes au niveau 1 à la fin de la préparation.

Blancs d'œufs et meringues

Ne jamais fouetter les blancs d'œufs trop fermes pour la pâte afin que les pâtisseries soient bien moelleuses. Toujours mélanger délicatement $\frac{1}{4}$ des œufs en neige à la pâte, le reste pourra alors être mieux travaillé. Il est préférable de fouetter les blancs d'œufs tièdes.

Quantité	Vitesse
1 blanc d'œuf	Accélération progressive jusqu'à la vitesse 8
2 blancs d'œufs ou plus	Accélération progressive jusqu'à la vitesse 7

Crème fouettée

Ajouter la crème fouettée froide dans le bol réfrigéré. Augmenter progressivement la vitesse pour éviter les éclaboussures excessives. Surveiller que la crème fouettée ne se transforme pas en beurre car Karla fonctionne potentiellement plus rapidement que les batteurs à main habituels.

Quantité	Vitesse
Moins de 200 ml	Accélération progressive jusqu'à la vitesse 8
Plus de 200 ml	Accélération progressive jusqu'à la vitesse 7

Pâte à levure

Travailler la pâte à levure et la pâte lourde uniquement avec le crochet pétrisseur.

Utiliser un maximum de 1 kg de farine lors de la préparation de la pâte de levure avec Karla. Selon la texture de la pâte, travailler tout à la vitesse 2 ou 3 maximum et réduire la vitesse si Karla bouge beaucoup sur le plan de travail. Si Karla fonctionne trop difficilement, couper la pâte en deux et pétrir les deux moitiés séparément.

Gâteau éponge

Utiliser un fouet pour battre l'œuf, le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à disparition des cristaux de sucre dans la pâte. Tamiser la farine et les ingrédients similaires avant de les incorporer délicatement. Utiliser la vitesse 1 ou une spatule en caoutchouc et travailler à la main pour un meilleur contrôle de ta pâte.

Liquides

Utiliser une vitesse lente pour mélanger des ingrédients très liquides et éviter les éclaboussures.

Nettoyage et entretien

Karla doit être soigneusement nettoyée et séchée après chaque utilisation. Un entretien incomplet ou non-conforme de l'appareil peut compromettre son bon fonctionnement.

- Éteindre l'appareil et débrancher la fiche d'alimentation du secteur.
- Nettoyer le boîtier avec un chiffon humide.
- Le bol et les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle. Cependant, le nettoyage à la main est plus doux.
- Ne pas stocker les accessoires sur l'arbre de l'agitateur. Pour cela, utiliser les broches de stockage sous le robot culinaire.

Ranger les accessoires

Utilise les stylos de rangement pour garder les accessoires Karla toujours à portée de main. Tu souhaites ranger les accessoires différemment ? Dans ce cas, tu peux dévisser les stylos de rangement et refermer le trou avec les bouchons en silicone fournis.

Diagnostic des pannes

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, suivre les étapes suivantes:

1. Vérifier si le manuel d'utilisation a été suivi attentivement et correctement.
2. Vérifier si le tableau ci-dessous propose des solutions possibles.
3. Vérifier si tous les fusibles sont intacts.

Problème	Solution
Le robot culinaire sent mauvais.	Karla peut produire une odeur inconnue, en particulier au début et lors de la première utilisation majeure. Cela est tout à fait normal avec des moteurs électriques.
Le bloc moteur chauffe.	Dans le cadre d'une longue durée de fonctionnement et d'une utilisation particulièrement intensive, Karla peut chauffer. Cela est parfaitement normal. La laisser refroidir si nécessaire.
Le robot culinaire ne fonctionne pas.	S'assurer que Karla est reliée au secteur. Si la machine est très chaude, la laisser refroidir pendant 30 minutes avant de réessayer. S'assurer que la machine n'est pas endommagée. Contacter le service client.
La tête du moteur oscille fortement lors de l'utilisation de Karla.	Le bloc moteur de Karla doit avoir un peu de jeu. Le joint peut se desserrer si la machine a été soumise à une contrainte excessive pendant une longue période. Respecter les instructions de travail de la pâte lourde et de la pâte à levure.

Si le robot culinaire Karla présente d'autres problèmes, s'adresser à un service de réparation professionnel. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même.

Service clientèle

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Passée cette période, les réclamations ne peuvent se faire qu'en relation avec la preuve d'achat.

Les pièces endommagées doivent être compatibles à l'usure normale de garantie. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits, elle est donc variable.

Pour des questions concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos articles, veuillez contacter notre service client :

Numéro de téléphone:

+49 211 749 55 10

(Des frais d'appels supplémentaires peuvent s'appliquer.)

E-Mail: service@springlane.de

Élimination/ Protection de l'environnement



Nos produits sont fabriqués conformément à des exigences de qualité élevées et sont conçus pour une longue durée de vie. Un nettoyage et un entretien réguliers participent à prolonger leur durée d'utilisation. Si le produit est défectueux ou ne peut plus être réparé, il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers.

Tu dois déposer l'appareil auprès d'un point de collecte connu pour le recyclage des appareils électriques ou électroniques. En respectant l'élimination professionnelle et le recyclage, tu apportes une contribution importante à la protection de l'environnement.

Cet appareil respecte la directive DEEE 2002/96/CE relative à l'élimination des appareils électriques et électroniques.

Par la présente, Springlane GmbH déclare que le produit est conforme aux exigences CE de base au jour de l'exposition. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse suivante : www.springlane.de/bedienungsanleitungen.

Lee atentamente estas instrucciones de uso antes de poner en marcha el aparato y consérvalas.

ADVERTENCIA – No almacenes regletas ni fuentes de energía portátiles detrás del aparato.

ADVERTENCIA – Asegúrate de que el cable de alimentación no esté dañado ni se quede atrapado cuando coloques el aparato.

ADVERTENCIA – Durante su uso, no introduzcas ningún objeto en el aparato estando en funcionamiento y tampoco introduzcas la mano. Ten cuidado especialmente con tu ropa, el cabello largo, bufandas y joyas colgantes. No arranques el recipiente con Karla en funcionamiento. Los accesorios de mezcla están concebidos para garantizar un resultado de mezcla lo más minucioso posible y para que, como norma, no tengas que mezclar los ingredientes más de una o dos veces.

Uso previsto

Este aparato está concebido exclusivamente para remover, batir y amasar alimentos. No proceses ninguna otra sustancia ni objeto. Otros accesorios autorizados por el fabricante permitirán usos adicionales.

Explicación de símbolos



Este símbolo advierte de riesgos que puedan provocar daños en el aparato o lesiones físicas.



Este símbolo advierte de la posibilidad de descarga eléctrica producida por un aparato defectuoso o por una manipulación incorrecta. En caso de ser posible realizar reparaciones, este producto podrá ser abierto exclusivamente por un técnico autorizado.

Advertencias de seguridad



No sumerjas nunca el aparato en agua u otros líquidos y protege el cable de alimentación, el enchufe y la fuente de alimentación de la humedad.



Las reparaciones inadecuadas pueden provocar una situación de riesgo para el usuario y anular la garantía. Si algún componente, especialmente el cable de alimentación o el enchufe, estuviera dañado, debe ser sustituido por el fabricante.



Advertencia: monta o desmonta el recipiente de mezcla, las piezas de mezclado, los accesorios y la protección contra salpicaduras cuando Karla esté apagada.

- Después de desembalar el aparato, comprueba que se encuentra en perfecto estado busca posibles daños que pudieran afectar a la seguridad de funcionamiento del aparato. Si existieran defectos o el aparato hubiera caído al suelo, no lo uses y dirígete a nuestro servicio al cliente.
- El aparato es adecuado exclusivamente para procesar alimentos.
- Guarda el aparato en un lugar lejos del alcance de los niños.
- El aparato no debe ser utilizado por niños. Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimientos y/o experiencia, cuando sean supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso seguro del equipo y hayan comprendido los riesgos derivados de su uso. El aparato no es ningún juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Coloca el aparato sobre una superficie despejada y plana.
- Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico, además de para fines similares como, p. ej.,
 - en zonas de pausa de empresas, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - en explotaciones agrarias,
 - para su uso por huéspedes en alojamientos (hoteles, moteles), pensiones particulares o viviendas vacacionales.
- No debe sobrepasarse el nivel máximo de llenado de 1,5 kg. Sigue las instrucciones de uso.
- Utiliza el aparato únicamente después de haberlo montado correctamente.

- Antes de sustituir accesorios o piezas adicionales que se muevan con el aparato en funcionamiento, este debe apagarse y desconectarse de la red eléctrica.
- El aparato debe usarse únicamente con los accesorios originales.
- No pongas en marcha el robot de cocina si el cabezal del motor está levantado o no está correctamente encajado.
- Levanta el aparato con cuidado, es pesado. Asegúrate de que el cierre esté correctamente encajado y que todas las piezas estén fijadas.
- No utilices el nivel máximo de potencia durante más de 2 minutos. Después deja que el aparato se enfríe.
- No pongas en marcha el aparato con masas pesadas y grandes cantidades durante más de 10 minutos seguidos. Después deja que el aparato se enfríe.
- Enchufa el aparato únicamente a corriente alterna según la placa de características. Conecta el enchufe solo a una toma de corriente con toma de tierra. No utilices un cable alargador ni tomas múltiples.
- Desenrolla totalmente el cable de alimentación antes del uso.
- Desenchufa el aparato cuando no lo estés utilizando. No tires del cable de alimentación, ya que este puede dañarse.
- Apaga el aparato antes de enchufarlo o desenchufarlo.
- El aparato no es apto para ser operado con un temporizador externo ni con un sistema de control a distancia separado.
- Desenchufa el aparato después de su uso, antes de limpiarlo o en caso de anomalías durante su funcionamiento.
- No sumerjas nunca el aparato en agua u otros líquidos y protege el cable de alimentación, el enchufe y la fuente de alimentación de la humedad.
- El aparato no es apto para el lavavajillas. Las piezas extraíbles se pueden lavar en el lavavajillas.
- No colocar o usar el aparato o el cable de alimentación cerca de superficies calientes.
- El cable no debe colgar sobre el borde de la superficie de trabajo.
- No utilices el aparato en el exterior.

Antes del primer uso

- Retira todas las piezas de seguridad de transporte y de embalaje y mantenlas fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia!
- Antes de la primera puesta en marcha y después de un largo periodo en desuso, Karla deberá limpiarse. Ten en cuenta nuestras indicaciones de limpieza y mantenimiento.
- Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo plana y seca.

Datos técnicos

Potencia: 800 W, 220-240 V, 50/60Hz

Dimensiones (ancho/ alto/ largo):

36 x 34 x 18,5 cm

Peso: aprox. 9,5 kg

Tiempo máximo de funcionamiento: 2

minutos por ciclo a máxima potencia

Equipamiento: sistema de mezcla planetaria, función de cuenta progresiva y regresiva con finalización automática del programa, 8 niveles de velocidad y pasador de almacenamiento

Accesorios: recipiente de acero inoxidable, varillas, batidor plano, gancho de amasar, protección transparente contra salpicaduras, libro de recetas

Nos reservamos el derecho de modificación y error en relación con las características del equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño.

Uso Karla

Descripción del producto

Aparato






1. Eje giratorio
2. Tornillo para accesorios
3. Buje para accesorios
4. Cabezal del motor
5. Cable de alimentación
6. Regulador giratorio
7. Palanca de bloqueo del cabezal giratorio
8. Pantalla y botón de inicio/detención
9. Soporte
10. Recipiente de mezcla
11. Protección contra salpicaduras
12. Accesorio de llenado extraíble
13. Gancho para amasar
14. Batidor plano
15. Varillas
16. Pasadores de almacenamiento (en la parte inferior de la máquina)

Pantalla



1. Nivel de velocidad 0-8
2. Tiempo (cuenta regresiva y progresiva)
3. Regulador giratorio

Resumen de accesorios

Accesorio		Uso
Batidor plano		Bizcocho, glaseado, confitería, pastelería, cremas, carne picada, puré de patata, rellenos, pasta choux
Varillas		Huevos, masa de galletas y merengue, nata montada, cremas, glaseado, mayonesa y salsas
Gancho para amasar		Pan, panecillos, masa de levadura dulce y salada, masa para pasta, masas pesadas

Encajar el recipiente de mezcla y sustituir los accesorios

- Levanta el cabezal del motor presionando la palanca de bloqueo hacia abajo e inclinándolo el bloque motor hacia arriba.
- Ahora puedes retirar el recipiente de mezcla girándolo en sentido antihorario hasta que se suelte y levantándolo del soporte.
- Puedes volver a encajar el recipiente de mezcla colocándolo en su soporte y girándolo en sentido horario hasta que quede fijado.











- El gancho para amasar, las varillas y el batidor plano se pueden colocar introduciendo lo máximo posible cada uno de los accesorios en el eje giratorio. A continuación, gira el accesorio hacia la derecha hasta que se deslice por la espiga y gíralo de nuevo hacia la derecha para que encaje.
- Puedes encajar el gancho amasador, las varillas y el batidor plano en los pasadores de almacenamiento de la base de la máquina o sustituir el pasador de almacenamiento por los tapones de silicona incluidos y almacenar los accesorios por separado.
- Desmonta el accesorio girándolo hacia la izquierda y presionando el accesorio lo más hacia arriba posible. Gira de nuevo hacia la izquierda y desengaja el accesorio del eje giratorio.



Seleccionar la velocidad correcta



Advertencia: procesa las masas de levadura y las masas pesadas en la velocidad 3, o de lo contrario el robot de cocina podría dañarse.

Velocidad	Proceso	Accesorios	Recomendación
1	Remover		Para remover y mezclar y para comenzar todos los procesos de mezcla. ¡No utilices el nivel para amasar masa de levadura!
2	Mezclar lentamente	 	Para mezclar y amasar masa de levadura, masas pesadas (p. ej. para pan), masa quebrada, confitería, puré de patata y mezclar mantequilla y harina. Para mezclar lentamente masa pastelera.
4	Mezclar y batir	 	Para mezclar masa quebrada, mantequilla y azúcar o azúcar y clara de huevo. Velocidad media para masas preparadas de bizcocho.
6	Remover y batir	 	Para espumar, remover o batir masas de bizcochos. Alta velocidad para mezclas preparadas para bizcochos.
8	Remover y batir rápidamente		Para batir nata para montar, clara de huevo y glaseado.

Cómo encender a Karla

- Asegúrate de que el recipiente y el accesorio de mezcla estén correctamente montados.
- Conecta el enchufe y enciende a Karla pulsando el botón de la pantalla.
- Gira el regulador giratorio hacia la derecha para aumentar la velocidad.
- Gira el regulador giratorio hacia la izquierda para reducir la velocidad.

Ajustar el temporizador de cuenta regresiva

Vigila siempre a Karla cuando esté activado el modo de cuenta regresiva y nunca abandones la estancia para poder actuar en caso de que surja algún problema.

- Enciende a Karla.
- Mantén girado hacia la izquierda el regulador durante 3 segundos hasta que el indicador del tiempo parpadee en la pantalla.
- A continuación, ajusta el tiempo girando el regulador hacia la izquierda o la derecha.
- Gira el regulador varias veces hacia la izquierda o la derecha para aumentar o reducir el ajuste de tiempo en intervalos de 30 segundos.
- Mantén girado el regulador hacia la derecha para aumentar el tiempo más rápido en intervalos de 1 minuto.

- Mantén girado el regulador hacia la izquierda durante 3 segundos para confirmar la selección del tiempo.
- Elige la velocidad adecuada girando el regulador hacia la derecha. El temporizador de la pantalla comienza a funcionar.
- Cuando haya transcurrido la cuenta regresiva, Karla finaliza automáticamente el programa.

Cómo colocar la protección contra salpicaduras

Utiliza la protección contra salpicaduras cuando trabajes con ingredientes especialmente líquidos y que sean propensos a salpicar. Con el accesorio de llenado puedes introducir de forma segura más ingredientes durante el proceso de mezcla.

Instala la protección contra salpicaduras solamente cuando Karla esté apagada.

- Retira el accesorio de llenado de la protección contra salpicaduras y coloca la protección para que se sitúe en el borde.
- Luego vuelve a colocar el accesorio de



Instalar accesorios opcionales

- Para accesorios separados, suelta el tornillo de accesorios y retira la tapa.
- Coloca el accesorio en el buje para que encaje y aprieta el tornillo de accesorios.



Consejos para los mejores resultados de masa, nata y otros.

- Remueve los ingredientes al nivel mínimo antes de subir la velocidad.
- Conseguirás los mejores resultados si añades alternamente una parte de los ingredientes líquidos y otra de ingredientes secos. Si comienzas con los ingredientes líquidos, evitarás que se acumulen restos de harina en el fondo del recipiente.
- Añade los ingredientes desde el borde del recipiente y no directamente sobre el accesorio de mezcla en movimiento.
- Remueve frutos secos, fruta o crumble durante unos segundos en el nivel 1 cuando hayas finalizado la preparación de la masa.

Clara de huevo y merengue

Nunca batas demasiado la clara de huevo cuando prepares masas, o de lo contrario el postre quedará mucho más aéreo. Mezcla primero 1/4 de la clara a punto de nieve en la masa y así se podrá trabajar mejor con el resto de la clara. La clara de huevo a temperatura ambiente se puede batir mejor.

Cantidad	Nivel de Velocidad
1 clara	Aceleración gradual al nivel 8
2 o más claras	Aceleración gradual al nivel 7

Nata para monta

Añade nata para montar fría al recipiente enfriado. Aumenta la velocidad gradualmente para evitar que salpique demasiado. Observa la nata mientras se monta para que no se convierta en mantequilla; Karla trabaja más rápido de lo que suelen hacerlo muchas batidoras tradicionales.

Cantidad	Nivel de Velocidad
Menos de 200 ml	Aceleración gradual al nivel 8
Más de 200 ml	Aceleración gradual al nivel 7

Masa de levadura

Procesa la masa de levadura y las masas pesadas solo con el gancho amasador. Utiliza un máximo de 1 kg de harina cuando prepares masa de levadura con Karla. En función de la composición de la masa, trabaja como máximo en el nivel de velocidad 2 o 3 y reduce la velocidad cuando Karla se mueva demasiado en la superficie de trabajo. Si tienes la sensación de que Karla tiene dificultades para trabajar, divide en dos mitades la masa y procésalas por separado.

Bizcocho

Para batir huevos y yemas con azúcar, utiliza las varillas y un nivel de velocidad alto hasta que los cristales del azúcar desaparezcan. Tamiza la harina e ingredientes similares antes de batirlos suavemente. Para ello, utiliza el nivel 1 o una espátula de goma y trabaja a mano para controlar mejor la masa.

Líquidos

Utiliza un nivel de velocidad bajo cuando mezcles ingredientes muy líquidos para evitar que salpiquen.

Limpieza y cuidado

Karla debe limpiarse y secarse después de cada uso como se explica a continuación. Un cuidado deficiente o nulo del aparato afectará a su funcionalidad.

- Apaga el aparato y desconecta el enchufe.
- La carcasa puede limpiarse con un paño húmedo.
- El recipiente y los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas. No obstante, se recomienda un lavado a mano para protegerlos.
- No almacenes los accesorios en el eje giratorio. Para ello, utiliza los pasadores de almacenamiento situados en la base del robot de cocina.

Almacenar accesorios

Utiliza los pasadores de almacenamiento para tener siempre a mano los accesorios de Karla. ¿Prefieres guardar los accesorios de otro modo? Entonces puedes desenroscar los pasadores y cubrir las ranuras con los tapones de silicona incluidos.

Solución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente, te pedimos que sigas los siguientes pasos:

1. Comprueba que el manual de uso se ha seguido de forma precisa y correcta.
2. Comprueba si la tabla que se muestra a continuación ofrece soluciones posibles para el problema.
3. Comprueba que todos los fusibles estén intactos..

Problema	Solución
El robot de cocina desprende un olor desagradable.	En los primeros usos y con una carga elevada, Karla puede generar un olor extraño. Se trata de un fenómeno normal en los motores eléctricos.
El bloque del motor se calienta.	Con un funcionamiento prolongado y con una exigencia demasiado intensa, Karla puede calentarse. Se trata de un fenómeno completamente normal. Deja que se enfríe.
El robot de cocina no funciona.	Asegúrate de que Karla esté conectada a la red eléctrica. Si la máquina se calienta demasiado, deja que se enfríe durante 30 minutos e inténtalo de nuevo. Asegúrate de que la máquina no esté dañada. Contacta con el servicio de atención al cliente.
El cabezal del motor se tambalea mientras Karla está en funcionamiento.	El bloque del motor de Karla debe de tener algo de juego. La articulación puede aflojarse si se ha cargado demasiado la máquina en un periodo prolongado de tiempo. Sigue las indicaciones para procesar masas pesadas y masas de levadura.

Si Karla mostrara otros defectos distintos a los descritos, contacta con un servicio de reparaciones profesional. Nunca intentes reparar el aparato por tu cuenta.

Atención al cliente

En principio, nuestros productos tienen una garantía legal de 2 años.

Reclamaciones adicionales sólo serán procesadas junto a una prueba de compra.

Las piezas reemplazables excluyen cualquier reclamación de garantía cuando se ha producido un desgaste natural. La durabilidad está determinada por el manejo respectivo y uso del producto, y, por lo tanto, es variable.

Si tienes preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Número telefónico:

+49 211 749 55 10

(Se pueden aplicar cargos adicionales.)

Correo electrónico: service@springlane.de

Eliminación/ Protección del medio ambiente



Nuestros productos están fabricados con altas exigencias de calidad y están concebidos para que tengan una larga vida útil. El mantenimiento y cuidado regular contribuyen a alargar su vida útil. Si el aparato estuviera averiado y ya no se pudiera reparar, no debe ser eliminarlo en la basura doméstica común.

Debes entregar el aparato en un punto de eliminación indicado para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Con la correcta eliminación y el reciclaje contribuyes de manera importante a la protección de nuestro medioambiente.

Este aparato se ajusta a lo indicado en la Directiva RAEE 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos.

Springlane GmbH declara que el producto cumple con los requisitos básicos de CE a fecha de su expedición. La declaración de conformidad completa está disponible en www.springlane.de/bedienungsanleitungen.



Bedienungsanleitung Küchenmaschine Karla

Art-Nr.: 943881 (grau), 943882 (rot)

Stand: Februar 2021

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright © 2020

Springlane GmbH, Reisholzer Werftstraße 25a, 40589 Düsseldorf, Germany

Service Hotline: +49 (0)800 270 70 27 (innerhalb Deutschlands kostenlos)

E-Mail: service@springlane.de | Internet: www.springlane.de