

**LADYMAXX**<sup>®</sup>



**BEDIENUNGSANLEITUNG**

**LADYMAXX „GOURMET“**

## 1 DAS NEUE KOCHEN MIT DEM LADYMAXX „GOURMET“

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des neuen Ladymaxx „Gourmet“. Sie haben sich für hohe Qualität entschieden und ein Gerät gewählt, das Ihnen die Küchenarbeit wesentlich erleichtern hilft.

Der „Gourmet“ wird das Kochen revolutionieren – und zwar zu Ihrem Vorteil. Alles geht schneller, einfacher und bequemer als je zuvor.

Der „Gourmet“ kann hacken, mixen, rühren, schneiden, schroten, mahlen, pulverisieren, kneten, emulgieren und: KOCHEN UND GAREN!

Und die Bedienung ist wirklich kinderleicht. Auch für Männer gibt es jetzt eine Geling-Garantie. Die neue Art des Kochens begeistert – weil es so einfach ist. Nach dem Kochen spült sich der „Gourmet“ auch noch selbst, also keine weiteren Töpfe abzuwaschen.

Der „Gourmet“ bietet noch mehr Vorteile: Sie verwenden bei den Rezepten fast ausschließlich Grundnahrungsmittel und frische Zutaten und schonen damit Ihre Haushaltskasse. Der Energieverbrauch ist sehr gering und es läßt sich auch viel Abfall vermeiden.

Sie können nun auch das Getreide für frisches Brot selbst mahlen – grob oder fein – ganz wie Sie es wünschen. Aus Zucker machen Sie Puderzucker. Entsaften, kneten oder schroten – alles ist möglich mit dem „Gourmet“ – und das in Sekundenschnelle.

Sie sehe, der „Gourmet“ wird Kochgewohnheiten ändern und das zu Ihrem Vorteil. „Den Frauen das Leben leichter machen“ ist das Leitmotiv von Ladymaxx. Dafür haben wir den „Gourmet“ entwickelt und gebaut.

## 2 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Der Ladymaxx „Gourmet“ wurde nach den gültigen technischen Richtlinien und Standards der EU entwickelt und gebaut
- Das Gerät wurde für 220/230 V Wechselstrom gebaut. Vor dem Einschalten überprüfen Sie bitte die Übereinstimmung mit dem Gerätekleber unterhalb des Gerätes. Überprüfen Sie auch, ob der elektrische Anschluss entsprechend geerdet ist.
- Die EU Richtlinie für dieses Gerät ist E.C.Norm 89.336
- Das Gerät nur unter Aufsicht bedienen und nicht in Reichweite von Kindern lassen
- Das Gerät darf nicht auf heiße Oberflächen gestellt werden
- Das Gerät sollte ausgesteckt werden, wenn
  - Unregelmäßigkeiten beim Betrieb ersichtlich sind und auftreten
  - Reinigungsarbeiten am Gerät durchgeführt werden
  - Nach dem Gebrauch
- Schalten Sie den Hauptschalter (auf der Geräterückseite angebracht) nach jedem Gebrauch aus
- Ziehen Sie beim Ausstecken des Gerätes nie am Kabel, sondern am Stecker
- Das Gerät sollte nicht mehr benutzt werden, wenn es
  - auf den Boden gefallen ist
  - wenn am Kabel irgendwelche Anomalien oder sichtbare Schäden festgestellt werden können
- Wenn das Gerät in der Nähe von Hochfrequenzfeldern (ab 9kHz) betrieben wird, kann dies das Verhalten der Maschine beeinflussen und der Motor von der kontinuierlichen Frequenz in eine Zyklusgangart überwechseln (erkennbar am unregelmäßigen Aus- und Einschalten des Motors)
- Bei auftauchenden Zweifel das Gerät niemals demontieren. Rufen Sie Ihre nächste „Gourmet“ Servicestelle an

### **SEHR WICHTIG**

Setzen Sie immer die orange Deckeldichtung in den Deckel ein, bevor Sie das Gerät benutzen

### 3 PRODUKTÜBERSICHT



- |   |                 |    |                                     |
|---|-----------------|----|-------------------------------------|
| 1 | Hauptschalter   | 10 | Messer                              |
| 2 | Drehzahlknopf   | 11 | Messerbefestigungsschraube          |
| 3 | Temperaturknopf | 12 | Sicherheitsdeckel                   |
| 4 | Zeitschaltuhr   | 13 | Deckeldichtung                      |
| 5 | Impulsknopf     | 14 | Rühreinsatz                         |
| 6 | Isoliergehäuse  | 15 | Spatel                              |
| 7 | Gehäuse         | 16 | Messbecher                          |
| 8 | Heizanzeige     | 17 | Siebeinsatz                         |
| 9 | Mixtopf         | 18 | Knetflügel (abgebildet auf Seite 7) |

## 4 TEILEBEZEICHNUNG DES GOURMET

### 4.1.1 Mixtopf



Der stabile Mixtopf mit Handgriff ist aus Edelstahl 18/10. Type 18/10 ist der hochwertigste Edelstahl und kann daher auch für Lebensmittelzubereitung verwendet werden.

Die maximale Füllmenge beträgt 2 Liter, die nicht überschritten werden sollten. Falls doch, wird der Gourmet über eine Überlastsicherung geschützt und schaltet ab.

Der Mixtopf kann auch gespült werden, wenn das Messer montiert ist.

Füllen Sie den Behälter maximal bis zu der Markierung: **II -**

Wenn Sie im Gourmet kochen (heiße Flüssigkeiten) und die Geschwindigkeit höher als 1 ist, dann füllen Sie den Behälter maximal bis zu der Markierung: **I -**

**WICHTIG: Niemals den Mixtopf mit dem Messer in den Geschirrspüler geben. Der Messerblock ist dann kaputt.**

### 4.1.2 Messerblock



Die Messer sind einer der Hauptbestandteile des Gourmet und führen die wichtigen Funktionen wie hacken, mixen, schneiden, emulgieren etc. durch.

Der Messerblock muss dazu richtig mit dem Mixtopf befestigt sein, im nächsten Punkt beschrieben.

Eine ordentliche Pflege ist wichtig und mit großer Vorsicht durchzuführen, wie im Punkt „PFLEGE“ genau erläutert.

### 4.1.3 Befestigungsschraube für Messerblock



Wie der Name sagt, wird mit dieser Flügelschraube der Messerblock im Mixbehälter befestigt, indem dieser durch die Öffnung im Boden durchgeschoben und mit der Schraube fest fixiert wird. Die Fixierung erfolgt im Uhrzeigersinn.

Speziell nach schweren Arbeiten, wie zerhacken, kontrollieren Sie bitte den festen Sitz der Schraube und ziehen diese bei Bedarf nach.

### 4.1.4 Deckel



Der Gebrauch des Deckels ist für die Inbetriebnahme des Gourmet notwendig. Er wird auch für die richtige Fixierung der Deckeldichtung benötigt. Der Deckel hat in der Mitte eine Einfüllöffnung, die mit dem Messbecher geschlossen wird.

Es ist wichtig, dass der Deckel mit der eingesteckten Deckeldichtung ordentlich auf den Gourmet aufgesteckt und fixiert wird. Erst dann funktioniert das Sicherheitssystem und der Gourmet kann eingeschaltet werden. Das Sicherheitssystem verhindert auch ein Öffnen des Deckels, wenn der Drehzahlknopf nicht auf „0“ steht.

#### 4.1.5 Deckeldichtung



Wenn der Gourmet in Betrieb genommen wird, muss diese Deckeldichtung unbedingt in den Deckel eingefügt werden!

Die Deckeldichtung sollte für eine ordentliche Reinigung entnommen werden. Der Gummi rund um die orange Fläche wird dabei nicht entfernt.

**Wichtig: Diesen Teil nicht in den Geschirrspüler geben!**

#### 4.1.6 Hauptschalter



Der Hauptschalter setzt alle Funktionen in Bereitschaft und schaltet den Ventilator automatisch ein.

#### 4.1.7 Impulsknopf



Der Impulsknopf wird beim Knetprogramm verwendet, benutzen Sie den Impulsknopf statt der Zeitschaltuhr.

Der Impulsknopf schaltet den Gourmet ein, knetet den Teig fünf mal hoch und schaltet dann automatisch aus.

Durch nochmaliges Drücken des Impulsknopfes können sie den Gourmet jederzeit ausschalten.

Wenn Sie den Impulsknopf drücken, dann wird eine 5-Stufen-Sequenz aktiviert, die den Motor abwechselnd einschaltet und wieder ausschaltet. Die Geschwindigkeit wählen Sie mit dem Drehzahlknopf. Die 5-Stufen-Sequenz dauert in Summe ungefähr 30 Sekunden.

#### 4.1.8 Drehzahlknopf



Der Drehzahlknopf hat 8 Einstellungsstufen neben einer Turbostufe. Sie wählen die Geschwindigkeit in der Sie die Messer bewegen wollen.

Wenn der Rührersatz benutzt wird, so hat dieser eine eigene Geschwindigkeitsstufe, die mit dem entsprechenden Zeichen versehen ist.



#### 4.1.9 Temperaturknopf



Ein Einstellung geht von 0° bis zum Maximum. Während der Heizphase leuchtet die Kontrolllampe rot auf. Bei Tätigkeiten, die keine Hitze benötigen, stellen Sie den Temperaturknopf auf „0°“.

#### 4.1.10 Zeitschaltuhr



Wenn die Zeiteinstellung unter 5 Minuten liegt, so drehen Sie den Temperaturknopf auf 5 Minuten und dann rückwärts in die entsprechende Position.

Nachdem die Zeit eingestellt ist, beginnt der Gourmet mit der Arbeit auf der eingestellten Drehzahl.

Nach Ablauf der Zeit stoppt der Gourmet automatisch und gibt ein Klingelzeichen ab. Danach werden der Drehzahlknopf und der Temperaturknopf auf „0“ gestellt und der Deckel des Mixtopfes kann geöffnet werden.

#### 4.1.11 Knetflügel



Diese Zubehör wird verwendet, um das Kneten von Teigen zu vereinfachen.

Drücken Sie den Knetflügel direkt auf die Achse des Messers bis es "klick" macht. Beim Entfernen drücken Sie den Knetflügel einfach nach oben.

Beachten Sie, dass bei der Knetfunktion die **maximale Geschwindigkeit 1 beträgt. Schalten Sie den Drehzahlknopf auf das Brotsymbol.**

Schaltet der Motor während des Knetens ab, dann ist der Teig zu schwer oder Sie haben zuviel Masse in den Behälter gefüllt. Geben Sie etwas Flüssigkeit zum Teig oder entfernen Sie einen Teil der Masse. Warten Sie einige Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten

## 5 TEILEBEZEICHNUNG DES ZUBEHÖRS

### 5.1 ZUBEHÖR

#### 5.1.1 Siebeinsatz



Der Siebeinsatz hat zwei wichtige Funktionen im Gourmet.

1. Sie haben die Möglichkeit, Essen zu kochen, ohne dass diese gemixt oder zerkleinert werden.
2. Sie können ihn sowohl im Mixtopf als Sieb verwenden, wenn das gerade Gekochte noch gefiltert werden muss, als auch aussen, so als wenn Sie ein Sieb verwenden.

Beim Einsetzen in den Gourmet wird der Handgriff auf dem Rand platziert um ein sauberes Schließen des Deckels zu gewährleisten.

Wenn der Siebeinsatz eingesetzt wird, kann der Rühreinsatz nicht verwendet werden.

#### 5.1.2 Spatel



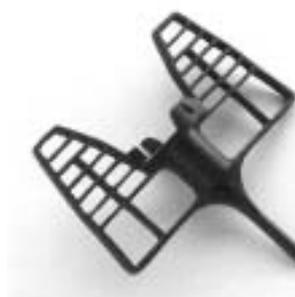
Dieses Zubehör ermöglicht das Rühren der Zutaten, während der Gourmet in Betrieb ist. Der breite Ring dient als Sicherheit, damit der Spatel nie die Messer berühren kann.

Er hilft Ihnen auch beim Entleeren des Mixtopfes oder des Siebeinsatzes. Der Spatel ist aus einem flexiblen, hitzebeständigen Material hergestellt.

**WICHTIG I: Bitte während der Gourmet in Betrieb ist, ausschließlich den Spatel verwenden. Keine anderen Hilfsmittel wie Küchenlöffel etc. verwenden, da dies dem Gourmet sehr schaden könnte.**

**WICHTIG II: Den Spatel nicht verwenden, wenn der Rühreinsatz aufgesteckt ist.**

#### 5.1.3 Rühreinsatz



Der Rühreinsatz ist eine große Hilfe, wenn z.B. Sahne oder Eisschnee geschlagen werden soll.

Beim Einsetzen ist folgendes zu beachten:

- setzen Sie den Rühreinsatz auf die ruhenden Messer
- niemals den Spatel verwenden, wenn der Rühreinsatz aufgesteckt ist.
- Schalten Sie beim Drehzahlknopf nur auf das Zeichen für den Rühreinsatz



#### 5.1.4 Meßbecher

Der Messbecher hat 2 Funktionen im Gourmet:



##### 1. Zum Messen der Zutaten

Mehl	55 g
Zucker	100 g
Wasser, Milch, Öl	100 cl
Vollkornmehl	50 g
Reis	100 g
Brösel	40 g
Käse, gerieben	50 g

##### 2. Für das Verschließen der Deckelöffnung



##### **Position A: Kochen**

Verhindert den Dampfaustritt während des Kochens



##### **Position B: Thermofunktion**

In dieser Position wird der Gourmet perfekt abgedichtet. Der Thermoeffekt wirkt für mehrere Stunden.

## 6 WICHTIGE HINWEISE

Beim Gebrauch des Ladymaxx „Gourmet“ sind verschiedene Punkte zu beachten



**Nicht den Handgriff des Mixtopfs als Tragegriff verwenden**



**Nur auf ebene Flächen stellen**



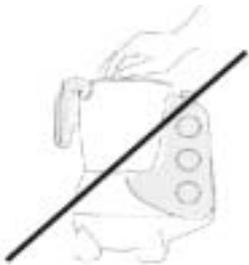
**Nicht neben Hitzequellen stellen**

...wie z.B. Herd, Backrohr etc.



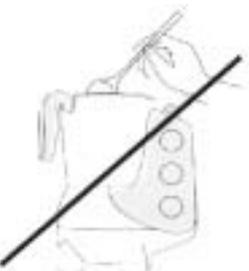
**Deckel lässt sich nur öffnen...**

...wenn die Wählknöpfe für Drehzahl, Temperatur und Zeit in der Position 0 sind.



**Zutaten**

...nicht mit den Fingern in das Innere des Mixtopfs geben



**Nur den Spatel verwenden**

Andere Hilfsmittel verkratzen eventuell den Mixtopf oder können das Messer beschädigen



Die maximale Füllmenge im Mixtopf beträgt 2 Liter

Der Gourmet sollte nicht überladen werden. Falls die maximale Füllmenge doch überschritten wird, wird der Motor durch eine Überlastsicherung ausgeschaltet. Reduzieren Sie in diesem Fall die Menge, warten ein paar Minuten und beginnen Sie erneut.

**Achten Sie beim Kochen darauf, dass Sie mit der heißen Flüssigkeit nicht in Kontakt kommen...Verbrennungsgefahr!!**

Während die Flüssigkeit noch in Bewegung ist, sollten Sie den Behälter keinesfalls öffnen. Lassen Sie den Messbecher immer in der Öffnung, sonst kann durch die Deckelöffnung kochende Flüssigkeit herausspritzen.

## 7 INBETRIEBNAHME

1. Stecker in die Steckdose
2. Einschalten des Hauptschalters
3. Zutaten in den Mixtopf füllen und mit dem Deckel verschließen
4. Temperatur wählen (sollte auf 0° stehen, bei Tätigkeiten ohne Hitze)
5. Zeit einstellen oder den Impulsknopf benutzen
6. Drehzahl wählen

**Wichtig:**

**Die Einstellungen sollten immer in der folgenden Reihenfolge durchgeführt werden:**

**- Zeit - Temperatur - Drehzahl (oder Impulsknopf)**

## 8 PFLEGE

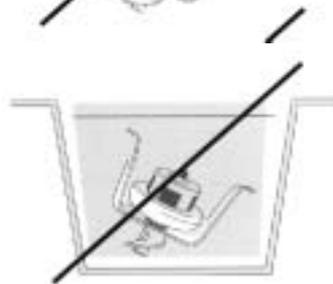


Reinigen Sie die Messer immer von Hand mit einer Bürste. Achten Sie unbedingt darauf, dass kein Wasser auf die Unterseite des Messerblocks gelangt.

Sie können die Messer auch reinigen, indem Sie in den Mixtopf ein Glas Wasser geben (ev. mit einen Tropfen Reinigungsmittel) und drei oder vier mal den Impulsknopf bei Stufe 3 betätigen. Dann können Sie den Mixtopf ausleeren und trocken.



Die Unterseite des Messerblocks keinesfalls mit Wasser in Berührung bringen



Messerblock keinesfalls ins Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.



Den Gourmet nur mit einem feuchtem Tuch reinigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.

Tauchen Sie den Gourmet niemals ins Wasser.  
Die Heizplatte sollte vor der Reinigung abgekühlt sein.

**WICHTIG: Vor der Reinigung immer darauf achten, dass der Stromstecker abgezogen ist.**

Wenn der Gourmet nicht benutzt wird, empfehlen wir, dass der Deckel nicht geschlossen wird, um ein Durchlüften des Mixtopfs zu gewährleisten.

## 9 TECHNISCHE DATEN LADYMAXX

Die nachfolgenden Daten können bei Geräteänderungen geringfügig abweichen.

<b>Bezeichnung</b>	<b>Werte</b>
Spannung	230 V
Herz	50
Leistungsaufnahme	1700 Watt
Motor	600 Watt selbstschmierender Universalmotor
Drehzahl max.	7.500 U/min
Heizung	1.100 Watt
Temperatureinstellung	40° bis 100° C
Sicherheitsthermostat	Ja
Isolationsbehälter für Mixtopf	Ja
Mixtopf	Aus 18/10 Edelstahl
Füllmenge	2,5 Liter (2,0 Liter nutzbar)
Motor	Überlastungsschutz
Behälter	18/10 rostfreier Stahl

## 10 DAS WICHTIGSTE KURZ ZUSAMMENGEFASST

1. Überprüfen Sie die Spannung Ihres Stromanschlusses mit jener des Gerätes. Achten Sie darauf, ob Ihr Stromanschluss richtig geerdet ist.
2. Schalten Sie den Gourmet immer in folgender Reihenfolge ein: Zeit – Temperatur – Drehzahl.
3. Verwenden Sie nur den beigelegten Spatel, um im Behälter zu rühren. Dieser darf jedoch nicht verwendet werden, wenn der Röhreinsatz aufgesetzt ist
4. Tauchen Sie den Messerblock niemals ins Wasser
5. Vorsicht mit heißen Flüssigkeiten. Lassen Sie den Messbecher immer in der Deckelöffnung , solange die Messer noch in Bewegung sind. Verbrühungsgefahr!
6. Füllen Sie die Behälter nicht zu voll. Achten Sie auf die vorgegebenen Markierungen  
|| – für kalte Zutaten, | – wenn gekocht wird.
7. Wenn der Motor ungleichmäßig arbeitet, schalten Sie das Gerät ab und prüfen Sie ob sich in der Nähe Hochfrequenzgeräte befinden
8. Die Messer sind scharf! Vorsicht im Umgang mit dem Messerblock.
9. Ziehen Sie vor Wartungsarbeiten immer den Netzstecker
10. Wenn Sie einen Teig mit dem Knetflügel machen, achten Sie darauf, dass dafür die maximale Geschwindigkeit 1 ist
11. Geben Sie das Messer und die Deckeldichtung nie in den Geschirrspüler! Der Messerblock und die Dichtung sind sonst kaputt.