

Originele  
bedieningshandleiding  
Mode d'emploi original  
Originalbedienungsanleitung

**AMBIANO**<sup>®</sup>

# Keukenmachine met wififunctie

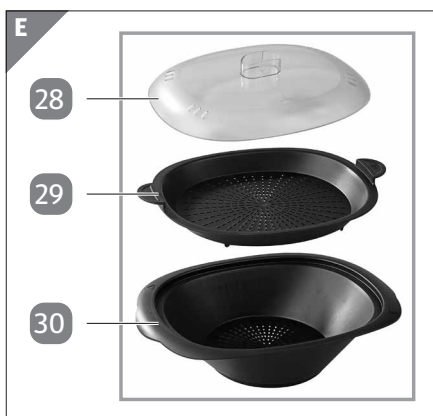
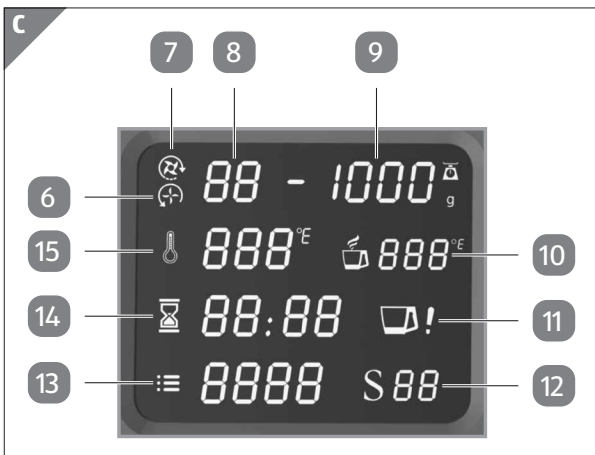
Robot ménager avec fonction wi-fi |  
Küchenmaschine mit WLAN-Funktion



Nederlands....02  
Français ..... 54  
Deutsch.....106

**Orginele handleiding**  
Mode d'emploi original | Originalbetriebsanleitung

**A****B**



# Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen

## Belangrijkste onderdelen (zie afb. A)

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>A</b> Aansluiting voor netsnoer | <b>J</b> Bedieningspaneel   |
| <b>B</b> Aan-/Uitschakelaar        | <b>K</b> Stoomopzet   |
| <b>C</b> Basis                     | <b>L</b> Voeten   |
| <b>D</b> Ontgrendelknop            | <b>M</b> Spatel   |
| <b>E</b> RVS mixbeker              | <b>N</b> Roerbladen   |
| <b>F</b> Deksel                    | <b>O</b> Netsnoer (zonder afb.)   |
| <b>G</b> Deksel van de vulopening  | <b>P</b> Gaarmandje   |
| <b>H</b> Glasplaat (weegoppervlak) | <b>Q</b> Bedieningshandleiding en<br>garantiekarta, receptenboek +<br>dvd (zonder afb.) |
| <b>I</b> Display                   |   |

## Componenten (zie afb. B-E)

### E RVS mixbeker (zie afb. B)

- 1 Schaal met MAX-markering
- 2 Mesinzet
- 3 Fixatie voor roerbladen
- 4 Afdichtring
- 5 Mesfixatie

### I Display (zie afb. C)

- 6 Symbool draairichting linksom
- 7 Symbool draairichting rechtsom
- 8 Aanduiding snelheidsstand/foutmelding
- 9 Aanduiding gewicht
- 10 Aanduiding actuele temperatuur in de RVS mixbeker
- 11 Aanduiding mixbeker/deksel correct of niet correct aangebracht
- 12 Aanduiding bewerkingsstap (bij gebruik van de vooraf geïnstalleerde programma's of bij gebruik via app – zie afzonderlijke handleiding)
- 13 Aanduiding vooraf geïnstalleerd programma of receptnummer (bij gebruik via app – zie afzonderlijke handleiding) (en de cijfers 5-8 van het 8-cijferige wachtwoord voor de wifverbinding)
- 14 Aanduiding tijd (en de cijfers 1-4 van het 8-cijferige wachtwoord voor de wifverbinding)

### 15 Aanduiding ingestelde temperatuur

### J Bedieningspaneel (zie afb. D)

- 16 Toets voor wiffunctie
- 17 Toets voor weegfunctie
- 18 Draaiknop voor snelheidsinstelling
- 19 Draaiknop voor temperatuurinstelling
- 20 Starttoets
- 21 Draaiknop voor tijdsinstelling
- 22 Toets voor turbofunctie
- 23 Toets voor draairichting linksom
- 24 Programmatoets "KNEDEN 1/2"
- 25 Programmatoets "SOEP"
- 26 Programmatoets "STOMEN"
- 27 Programmatoets "CONFITUUR"

### K Stoomopzet (zie afb. E)

- 28 Deksel
- 29 Stoommandje
- 30 Stoompan

Technische en optische wijzigingen voorbehouden.

<b>Overzicht</b> .....	<b>2</b>	<b>Bediening</b> .....	<b>28</b>
<b>Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen</b> .....	<b>4</b>	Gebruik van de keukenmachine.....	28
<b>Algemeen</b> .....	<b>7</b>	Algemene aanwijzingen voor het gebruik van het apparaat .....	30
Bedieningshandleiding lezen en bewaren .....	7	Geïntegreerde keukenweegschaal .....	31
Verklaring van symbolen en overige informatie.....	7	Functie voor de draairichting linksom.....	32
<b>Veiligheid</b> .....	<b>8</b>	Gebruik van de mix-/roerfunctie (zonder verwarming) .....	32
Gebruik volgens de voorschriften ....	8	Gebruik van de roerbladen .....	35
Veiligheidsaanwijzingen .....	9	Gebruik van het apparaat met de geïntegreerde verwarmingsfunctie.....	36
Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens	9	Gebruik van de stoomopzet.....	39
Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten.....	9	Vooraf geïnstalleerde programma's .....	42
Gevaren bij de werking van de keukenmachine met wifunctie.....	11	Gebruik van het gaarmandje .....	45
<b>Opbouw en montage</b> .....	<b>16</b>	<b>Onderhoud, reiniging en verzorging</b> .....	<b>48</b>
Voor het eerste gebruik .....	16	Reiniging van de RVS mixbeker .....	48
Inleiding.....	16	Reiniging van de overige accessoires .....	50
Voorbereiding van het apparaat .....	18	Opbergen .....	50
Display .....	18	<b>Storing en oplossing</b> .....	<b>51</b>
Bedieningspaneel .....	21	<b>Technische gegevens</b> .....	<b>52</b>
Aanbrengen/wegnemen van de RVS mixbeker.....	22	<b>Conformiteitsverklaring</b> .....	<b>53</b>
Wegnemen/aanbrengen van de mesinzet .....	23	<b>Verwijdering</b> .....	<b>53</b>
Aanbrengen/wegnemen van het deksel .....	26	Verpakking verwijderen.....	53
		Apparaat verwijderen.....	53

# Algemeen

## Bedieningshandleiding lezen en bewaren



Deze bedieningshandleiding hoort bij deze keukenmachine met wifunctie. De bedieningshandleiding bevat belangrijke informatie over de inbedrijfstelling en het gebruik.

Lees de bedieningshandleiding en met name de veiligheidsinstructies aandachtig door voordat u de keukenmachine met wifunctie in gebruik neemt. Als deze bedieningshandleiding niet wordt nageleefd, kan dit leiden tot ernstig letsel of tot schade aan de keukenmachine met wifunctie.

De bedieningshandleiding is gebaseerd op de normen en regels die van toepassing zijn in de Europese Unie. Houd in het buitenland ook rekening met de richtlijnen en wetten die in dat specifieke land gelden.

Bewaar de bedieningshandleiding voor toekomstig gebruik. Als u de keukenmachine met wifunctie aan een derde geeft, moet u deze bedieningshandleiding erbij geven.

## Verklaring van symbolen en overige informatie

De volgende symbolen en signaalwoorden worden in deze bedieningshandleiding, op het apparaat en/of op de verpakking gebruikt of dienen voor de weergave van extra informatie.



Bedieningshandleiding lezen en in acht nemen!

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen worden gekenmerkt met dit symbool.



**WAARSCHUWING!**

met betrekking tot persoonlijk letsel

**AANWIJZING!**

met betrekking tot materiële schade



**Let op! Hete stoom! Verbrandingsgevaar!**



**Let op – heet oppervlak  
Verbrandingsgevaar!**



Belangrijke informatie wordt gekenmerkt met dit symbool.



Conformiteitsverklaring (zie hoofdstuk „Conformiteitsverklaring“):  
Producten met CE-markering voldoen aan de eisen van alle  
toepasselijke EG-richtlijnen.



Het zegel “Veiligheid getest” bevestigt dat dit apparaat veilig is bij  
het gebruik waarvoor het is bedoeld. Het apparaat voldoet aan de  
eisen van de Duitse wet op productveiligheid. Dit wordt aangetoond  
met het GS-teken van het onafhankelijke testinstituut



Dit symbool wijst op speciale voorschriften voor de verwijdering van  
oude apparaten (zie hoofdstuk "Afvalverwijdering").

## Veiligheid

### Gebruik volgens de voorschriften

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het bewerken en bereiden van geschikte voedingsmiddelen. Bovendien is het apparaat niet bestemd voor commercieel gebruik, maar uitsluitend voor gebruik in de privéhuishouding, maar niet in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële bedrijven, niet in agrarische bedrijven en niet door klanten in hotels, motels en andere wooninstellingen of ontbijtpensions. Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimten, nooit buiten. Iedere andere toepassing van of wijziging aan het apparaat is niet volgens de voorschriften en is principieel verboden. Voor schade die ontstaan is door niet reglementair gebruik of een verkeerde bediening, kan geen aansprakelijkheid geaccepteerd worden.



## Veiligheidsaanwijzingen

### **WAARSCHUWING!**

**Lees alle onderstaande veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig en neem deze in acht. Bij het niet in acht nemen bestaat er gevaar voor ernstige ongelukken en verwondingen en het risico voor materiële schade en schade aan het apparaat.**

### **Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens**

- Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met gereduceerde fysieke, sensorische of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en/of kennis, als ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderwezen werden en de daaruit resulterende gevaren begrepen hebben.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen. Houd het apparaat en het aansluitsnoer buiten het bereik van kinderen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen uitgevoerd worden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd toezicht op kinderen. Zij herkennen het gevaar niet dat bij het omgaan met elektrische apparaten kan ontstaan.
- Houd de verpakkingsfolie buiten het bereik van kinderen – **verstikkingsgevaar!**

### **Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten**

- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze bedieningshandleiding en neem alle veiligheidsaanwijzingen in acht. Misbruik kan verwondingen veroorzaken.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht laat, bij storingen, voordat u accessoires aanbrengt of verwijdert en

voordat u het apparaat schoonmaakt. Nooit aan het snoer trekken! **Gevaar voor een elektrische schok!**

- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het door een speciaal netsnoer vervangen worden. Dit is verkrijgbaar bij de fabrikant of diens klantenservice.
- Dompel het apparaat nooit in water en gebruik het niet buiten, zodat het niet blootgesteld wordt aan regen of ander vocht! **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Indien het apparaat toch in het water gevallen zou zijn, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact en haal dan het apparaat eruit! Gebruik het apparaat daarna niet meer, maar laat het eerst controleren door een erkend servicestation. Dit geldt ook als het snoer of het apparaat beschadigd is of als het apparaat gevallen is.

**Gevaar voor een elektrische schok!**

- Zorg ervoor dat het netsnoer en het apparaat nooit op hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen worden geplaatst. Leg het snoer zo neer dat het niet in contact komt met hete of scherpe voorwerpen.

**Gevaar voor een elektrische schok!**

- Knik in geen geval het netsnoer en wikkel het niet om het apparaat, want dit kan leiden tot een breuk in het snoer.

**Gevaar voor een elektrische schok!**

- Gebruik het apparaat niet als u op een vochtige ondergrond staat of als uw handen of het apparaat nat zijn.

**Gevaar voor een elektrische schok!**

- Open het apparaat nooit zelf en probeer in geen geval om met metalen voorwerpen in het apparaat te komen.

**Gevaar voor een elektrische schok!**

- Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door erkende werkplaatsen. Niet deskundig gerepareerde apparaten vormen een gevaar voor de gebruiker.

- 
- Sluit het apparaat alleen aan een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard stopcontact aan met een netspanning die in overeenstemming is met de opgave op het typeplaatje.
  - Laat het apparaat niet zonder toezicht als het aanstaat om ongevallen te voorkomen.

### **Gevaren bij de werking van de keukenmachine met wififunctie**

- Voorzichtigheid is geboden bij de omgang met de messen, deze zijn heel scherp, raak de messen niet met blote handen aan! Laat kinderen niet in de buurt van de messen komen. Gebruik in geen geval beschadigde messen. Wijs ook andere gebruikers op de gevaren.
- Vóór het verwisselen van accessoires of hulpstukken die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat uitgeschakeld worden en moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires. Als er geen originele accessoires worden gebruikt, is de kans op een ongeval groter. Bij ongevallen of schade met niet originele accessoires vervalt elke aanspraak. Bij het gebruik van vreemde accessoires en de daaruit voortvloeiende schade aan het apparaat vervalt elke aanspraak op garantie.
- Neem alle aanwijzingen in het hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging" in acht. Neem voor een veilig gebruik alle veiligheidsaanwijzingen in acht.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen. Zorg ervoor dat handen, haren, kleding en andere voorwerpen niet in de RVS mixbeker terechtkomen tijdens het mix-/roer- of kookproces of zolang de RVS mixbeker op de basis staat om persoonlijk letsel of materiële schade te voorkomen.

- Bij het gebruik van elektrische warmteapparaten ontstaan hoge temperaturen, die verwondingen kunnen veroorzaken. Bijvoorbeeld de RVS mixbeker, het deksel, het deksel van de vulopening, de stoomopzet enz. kunnen zeer heet worden. Raak in geen geval met blote handen de hete oppervlakken aan! Gebruik de daarvoor aanwezige handgrepen en draag hiervoor altijd warmte-isolerende keukenhandschoenen. Wijs ook andere gebruikers op de gevaren.  
**Gevaar voor verwondingen!**
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, droge, antislip en hittebestendige ondergrond staat. Plaats het apparaat niet direct tegen een wand of onder een hangkastje of iets dergelijks, om een opeenhoping van hitte te voorkomen. Dek het apparaat niet af tijdens het gebruik. Zorg voor voldoende vrije ruimte en een veilige afstand ten opzichte van alle gemakkelijk smeltende en brandbare voorwerpen.  
**Brandgevaar!**
- LET OP: Open nooit een deksel terwijl de inhoud in de mixbeker kookt of tijdens het mix- of stoomproces. Dit kan verwondingen veroorzaken. Het deksel van de vulopening kan er tijdens het gebruik korte tijd worden afgenomen om meer ingrediënten in te leggen door de vulopening. Let op, het deksel van de vulopening kan tijdens het gebruik zeer heet worden. Raak het hete deksel van de vulopening niet met blote handen aan.
- LET OP: Tijdens het gebruik kan er hete stoom ontsnappen. Gevaar voor verwondingen!
- Plaats en gebruik het apparaat uitsluitend op een droge, vlakke, antislip en hittebestendige ondergrond. Het oppervlak moet ongevoelig zijn voor spatten en gemakkelijk schoon te maken zijn, omdat spatten niet altijd voorkomen kunnen worden.
- Reinig de RVS mixbeker en ook de mesinzet niet in de afwasmachine.

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt en/of opbergt. Bedenk dat het apparaat, ook nadat het uitgeschakeld is, nog zeer heet kan zijn. **Verbrandingsgevaar!**
- Gebruik de turbofunctie niet terwijl u gerechten verwarmt.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen op de juiste manier in elkaar zijn gezet, voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de stekker in een geaard stopcontact steekt of deze eruit trekt.
- Verplaats het apparaat in geen geval als er nog gerechten of vloeistoffen in zitten.
- Vul de RVS mixbeker niet boven de "MAX"-markering.
- Voorzichtigheid is geboden bij het legen en reinigen van de RVS mixbeker. De messen zijn heel scherp.  
**Gevaar voor verwondingen!**
- Wacht altijd tot alle onderdelen helemaal tot stilstand zijn gekomen, voordat u accessoires wegneemt of aanbrengt.  
**Gevaar voor verwondingen!**
- Schakel het apparaat na elk gebruik onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact om een onbedoeld gebruik te voorkomen.
- Mix geen harde pitten en verwijder vóór het mixen eventueel aanwezige stengels of stelen uit het mixproduct. Verwijder bij het fijnhakken van vlees absoluut van tevoren eventueel aanwezige botten en pezen.
- Snijd vaste ingrediënten zoals groente of vlees altijd in kleine stukken, voordat u deze in de RVS mixbeker doet.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde spatel om de gerechten eruit te halen. Let er daarbij altijd op dat het apparaat is uitgeschakeld, dat de stekker uit het stopcontact is getrokken en dat alle onderdelen geheel tot stilstand zijn gekomen. De spatel mag niet in aanraking komen met bewegende onderdelen.

- De RVS mixbeker mag niet in de magnetron of in een elektrische of gasoven.
- Vul de RVS mixbeker niet met ingrediënten wanneer de mesinzet niet is aangebracht. De ingrediënten lopen er anders door de opening in de bodem van de mixbeker uit.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met het meegeleverde netsnoer. Sluit het netsnoer altijd eerst aan op het apparaat en pas daarna op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact.
- Wordt het apparaat met hoge snelheid (toerental) en zonder vloeistof gebruikt, dus bijvoorbeeld voor het hakken van droge ingrediënten (bijv. amandelen, noten, enz.), dan mag het apparaat maximaal 40 seconden achter elkaar worden gebruikt. Daarna moet het apparaat ca. 10 minuten afkoelen, voordat u het opnieuw gebruikt.
- Wilt u in de RVS mixbeker water of zeer vloeibare ingrediënten koken, dan mag de vulhoeveelheid niet meer zijn dan 1,5 l (= markering 3e maatstreep van onderen in de mixbeker) en de geselecteerde snelheidsstand mag niet hoger zijn dan stand 1.
- Voorzichtigheid is geboden bij bevroren ingrediënten. Omdat plotselinge temperatuurverschillen kunnen leiden tot spanningen in het materiaal van de messen, adviseren wij om bij de verwerking van bevroren ingrediënten, nadat u de ingrediënten in de RVS mixbeker hebt gedaan, steeds enkele minuten te wachten voordat u met de bewerking begint. Start de bewerking eerst met een geringe snelheidsstand en verhoog deze indien nodig. Het "crushen" van ijsblokjes met het apparaat wordt niet aangeraden.
- Haal de mesinzet in geen geval in afzonderlijke onderdelen uit elkaar. Verwijder geen onderdelen van de mesinzet, om gevaarlijke situaties door een verkeerde montage te voorkomen.

- 
- Let op! Er mag geen vloeistof op of in de buurt van de steekcontacten van het apparaat terechtkomen. Zorg ervoor dat de steekcontacten aan de onderkant van de RVS mixbeker absoluut droog zijn voordat u de RVS mixbeker in de basis plaatst.
  - Zorg ervoor dat ook eventueel na de reiniging opgehoopt restwater uit delen van de behuizing van de RVS mixbeker is verwijderd of is opgedroogd.
  - Zorg ervoor dat de keukenmachine en met name de geïntegreerde weegschaal niet worden blootgesteld aan sterke elektromagnetische invloeden van buitenaf (bijv. door radiogestuurde apparaten/elektrostatische ontlading), omdat dit de weegfunctie kan beïnvloeden en zo kan leiden tot de weegave van verkeerde waarden. Mochten er tijdens het gebruik onregelmatigheden optreden, zoals verkeerde weergaven, dan raden wij u aan de weegfunctie uit te schakelen, een geschiktere locatie voor het apparaat uit te zoeken en de weegfunctie opnieuw te activeren.
  - **BELANGRIJKE AANWIJZING:** Let er bij de bereiding van babyvoeding absoluut op dat de ingrediënten de hiervoor geschikte kwaliteit hebben. De ingrediënten mogen geen pitten, stengels of stelen bevatten. Er mogen absoluut geen pezen of botten in het vlees zitten, omdat het anders niet voldoende gemalen kan worden.

# Opbouw en montage

## Voor het eerste gebruik

### **⚠ WAARSCHUWING!**

**Controleer het apparaat na het uitpakken op volledigheid en eventuele transportschade om gevaarlijke situaties te voorkomen. Gebruik het in geval van twijfel niet, maar neem in dat geval contact op met onze klantenservice. Het serviceadres vindt u in onze Garantiebepalingen op de Garantiekaart.**

Uw apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking.

- Haal het apparaat voorzichtig uit zijn verpakking.
- Verwijder alle delen van de verpakking.
- Verwijder de stofresten van de verpakking van het apparaat en alle accessoires volgens de opgaven in hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".

## Inleiding

Voordat wij nader ingaan op het gebruik van het apparaat, willen wij u graag een algemeen overzicht geven van de basisfuncties, de opbouw en montage en de gebruiks- en instelmogelijkheden van het apparaat.

Door de verschillende accessoires, de verwarmingsfunctie die kan worden ingeschakeld, de stoomopzet, de geïntegreerde keukenweegschaal en de functie voor de draairichting linksom wordt bij uw nieuwe keukenmachine een groot aantal functies bij elkaar gebracht, hetgeen zeer gevarieerde bereidings- en gebruiksmogelijkheden biedt. Het apparaat is bijvoorbeeld geschikt voor het roeren/kneden, mixen, koken, stomen, emulgeren, hakken, pureren en kloppen van geschikte ingrediënten en maakt op die manier een snelle en plaatsbesparende bewerking van uw voedingsmiddelen mogelijk, alsmede de bereiding van talrijke recepten met slechts één apparaat.



---

Er wordt een receptenboek meegeleverd, waarin we u de vele gebruiksmogelijkheden willen laten zien aan de hand van een groot aantal receptideeën voor bijvoorbeeld voorgerechten, soepen, sauzen, hoofdgerechten, deegsoorten, nagerechten en nog veel meer. Wij nodigen u van harte uit om deze recepten uit te proberen en hopen u daarmee ook inspiratie te kunnen bieden voor uw eigen, persoonlijke ideeën en gerechten.

Bovendien beschikt het apparaat over een wififunctie waarmee u de keukenmachine direct (zonder internetverbinding) met uw smartphone of tablet kunt verbinden. Onze bijbehorende en speciaal voor dit apparaat ontwikkelde app maakt enerzijds de bereiding van de daar opgeslagen recepten mogelijk. Anderzijds kunt u met de app direct via de smartphone/tablet de handmatige bediening uitvoeren, dus het invoeren van de gewenste instellingen zoals snelheid, tijd, temperatuur, draairichting linksom of het selecteren van vooraf geïnstalleerde programma's. Alle recepten uit ons receptenboek staan ook in de app en kunnen zo stap voor stap worden opgeroepen en heel eenvoudig via het betreffende mobiele apparaat worden bereid, zonder dat u hiervoor instellingen op het apparaat moet uitvoeren. De aan ieder recept toegevoegde lijst met ingrediënten laat u zien welke ingrediënten in welke hoeveelheid nodig zijn voor de bereiding van het betreffende recept. Zo kan deze lijst direct als boodschappenlijstje worden gebruikt bij het boodschappen doen.

De app kan worden gedownload op de gangbare distributieplatforms – App Store (Apple)/Google Play Store (Android™)

De werkwijze voor het gebruik van de wifiverbinding en voor het downloaden/installeren en gebruiken van de app wordt nader beschreven in een afzonderlijk bijgevoegde handleiding.

Veel plezier en eet smakelijk!

Google, Google Play, Android™ en andere merken zijn merken van Google Inc.

## Vorbereiding van het apparaat

### ⚠ WAARSCHUWING!

**Gebruik het apparaat uitsluitend met het meegeleverde netsnoer. Sluit het netsnoer altijd eerst aan op het apparaat en pas daarna op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact.**

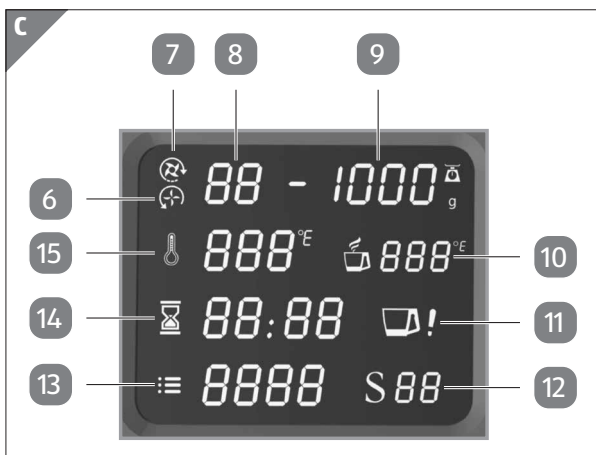
Plaats het apparaat in de buurt van een geaard stopcontact. Zorg daarbij voor een vlakke, droge, hittebestendige en antislip ondergrond. Het oppervlak moet ongevoelig zijn voor vet en gemakkelijk schoon te maken zijn, omdat spatten niet altijd voorkomen kunnen worden.

Verzekert u ervan dat het apparaat is uitgeschakeld. De Aan-/Uitschakelaar **B** op de achterkant van het apparaat moet op positie "0" staan.

Neem het meegeleverde netsnoer en sluit het met de daarvoor bestemde apparaatstekker aan op de aansluiting voor het netsnoer **A** op het apparaat.

## Display **I** (zie afb. c)

Wij raden u aan om het apparaat pas in te schakelen als de RVS mixbeker **E** correct op het apparaat is aangebracht (zie pagina 22/23). Het display **I** geeft korte tijd alle symbolen/functies weer en gaat dan naar de startweergave.



**Symbool draairichting linksom 6:**

Wordt weergegeven als de functie voor de draairichting linksom (niet snijden) voor de RVS messen geactiveerd is.

**Symbool draairichting rechtsom 7:**

Wordt weergegeven als de functie voor de draairichting rechtsom (snijden) voor de RVS messen geactiveerd is.

**Aanduiding snelheidsstand 8:**

Aanduiding van de geselecteerde snelheidsstand

- Draairichting rechtsom: aanduiding van stand "SL" (roerstand) via stand 1 (langzaam) tot stand 10 (snel)
- Draairichting linksom: aanduiding van stand "SL" + stand 1 tot 2.

**Aanwijzing:** Wanneer er problemen zijn, worden in dit veld ook de foutmeldingen van het apparaat weergegeven. De volgende foutmeldingen zijn mogelijk.

E1: Apparaat defect, neem contact op met onze klantenservice.

E2: De RVS mixbeker **E** is niet correct op de basis **C** geplaatst.

E3: Het deksel **F** zit niet goed op de RVS mixbeker **E** of is niet correct vergrendeld.

E4: Motor geblokkeerd/snijmes draait niet. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Controleer of ingrediënten het mes blokkeren (bijv. ongeschikte levensmiddelen of te taaie/harde levensmiddelen) en verwijder eventueel de levensmiddelen. Als dit niet de oorzaak is, neemt u contact op met onze klantenservice.

**Aanduiding gewicht 9:**

Aanduiding van het gewicht.

- Gewichts-aanduiding van 1 gram tot 5000 gram (verdeling: 1 g).

**Aanduiding van de actuele temperatuur 10:**

Aanduiding van de actuele temperatuur in de RVS mixbeker.

- Aanduiding in graden Celsius (°C).

**Aanduiding mixbeker/deksel correct of niet correct aangebracht 11:**

Geeft aan of mixbeker en/of deksel correct is aangebracht.

- Mixbekersymbool knippert → mixbeker is niet of niet correct geplaatst.
- Mixbekersymbool met uitroepteken → deksel is niet geplaatst of niet correct vergrendeld.
- Mixbekersymbool brandt continu → mixbeker en deksel zijn correct geplaatst.

**Aanduiding bewerkingstap 12:**

- Bij gebruik van de vooraf geïnstalleerde programma's wordt de actuele bewerkingstap weergegeven.
- Bij receptverwerking via de app wordt de betreffende stap uit het recept weergegeven.

**Aanduiding vooraf geïnstalleerd programma of receptnummer 13:**

- Bij gebruik van de vooraf geïnstalleerde programma's wordt het betreffende programmanummer weergegeven (zie paragraaf "Vooraf geïnstalleerde programma's").
- Bij receptverwerking via de app wordt het betreffende receptnummer weergegeven (afzonderlijke handleiding voor het gebruik van de app).
- Weergave van de cijfers 5-8 van het 8-cijferige wachtwoord voor de wiferverbinding (zie de afzonderlijke gebruikshandleiding van de app)

**Aanduiding tijd 14:**

- Aanduiding tijd van 1 seconde tot 99 minuten.
- Weergave van de cijfers 1-4 van het 8-cijferige wachtwoord voor de wiferverbinding (zie de afzonderlijke gebruikshandleiding van de app)

**Aanduiding ingestelde temperatuur 15:**

- Aanduiding van de temperatuur die op het apparaat (of via de app) is ingesteld en die de RVS mixbeker bij het opwarmen moet bereiken.

## Bedieningspaneel **J** (zie afb. D)



### Toets voor wififunctie **16**:

- Aan-/uitzetten van de wififunctie om de wifiverbinding met de smartphone/tablet en daarmee het gebruik van de app mogelijk te maken of uit te schakelen.

### Toets voor weegfunctie **17**:

- Het indrukken activeert de weegfunctie – op het display verschijnt de aanduiding gewicht **9**.
- Ook te gebruiken voor de tarra-functie (zie paragraaf "Geïntegreerde keukenweegschaal").

### Draaiknop voor snelheidsinstelling **18**:

- Keuze van de snelheidsstand
  - Bij draairichting rechtsom instelbaar van stand "SL" (roerstand) via stand 1 (langzaam) tot stand 10 (snel)
  - Bij draairichting linksom instelbaar van stand "SL" + stand 1 tot 2.

### Draaiknop voor temperatuurinstelling **19**:

- Instelling van de gewenste temperatuurstand
  - Instelbaar van 30 °C tot 120 °C in stappen van 5 °C.

### **Starttoets 20:**

- Voor het starten van een bewerkingsstap of een vooraf geïnstalleerd programma.
- Voor het onderbreken van een bewerkingsstap of een vooraf geïnstalleerd programma (pauze).
- Voor het terugzetten van de bestaande instellingen.

### **Draaiknop voor tijdsinstelling 21:**

- Instelling van de gewenste bereidingstijd.
  - Instelbaar van 1 seconde tot 99 minuten.Het instellen gebeurt tot één minuut in stappen van 1 seconde, tot 10 minuten in stappen van 30 seconden en daarna in stappen van een minuut.

### **Toets voor turbofunctie 22:**

- Door deze kort in te drukken, wordt de korte werking bij vol vermogen geactiveerd
  - Hoogste snelheidsstand

### **Toets voor draairichting linksom 23:**

- Omschakeling naar de instelmodus voor de functie voor de draairichting linksom.

### **Programmatoetsen 24 tot 27:**

- Keuze van het betreffende vooraf geïnstalleerde programma (zie paragraaf "Vooraf geïnstalleerde programma's")

## **Aanbrengen/wegnemen van de RVS mixbeker E**




Het apparaat beschikt over een veiligheidsvoorziening. Het apparaat werkt alleen wanneer de RVS mixbeker correct in het apparaat is geplaatst en het deksel volgens de voorschriften op de mixbeker is aangebracht.

### **AANWIJZING!**

**De steekcontacten aan de onderkant van de RVS mixbeker moeten volledig droog zijn als de RVS mixbeker in de basis wordt geplaatst. Zorg er bovendien voor dat er**

## geen vloeistof op of in de steekverbinding van de basis terechtkomt.

- Om de RVS mixbeker **E** correct in de basis **C** te plaatsen, pakt u de mixbeker bij de handgreep en plaatst u de mixbeker zodanig in de daarvoor bestemde opening in de basis **C** dat de handgreep naar rechts is uitgelijnd.
- Druk de RVS mixbeker **E** voorzichtig, bij voorkeur met beide handen op het deksel omlaag, totdat deze hoor- en voelbaar vastklikt. De RVS mixbeker **E** moet tot de aanslag in de opening van de basis **C** zijn geplaatst en daar zijn vergrendeld, anders kan het apparaat niet in gebruik worden genomen.

**Aanwijzing:** Wanneer de RVS mixbeker **E** niet correct is geplaatst, dan verschijnt op het display de foutmelding "E2" bij de aanduiding van de snelheidsstand **8** en het mixbeker-symbool ! van de aanduiding mixbeker/deksel correct of niet correct aangebracht **11** knippert.

- Druk op de ontgrendelknop **D** op de handgreep om de RVS mixbeker **E** weg te nemen en haal de mixbeker naar boven toe van de basis **C** af.

## Wegnemen/aanbrengen van de mesinzet **2**

### WAARSCHUWING!

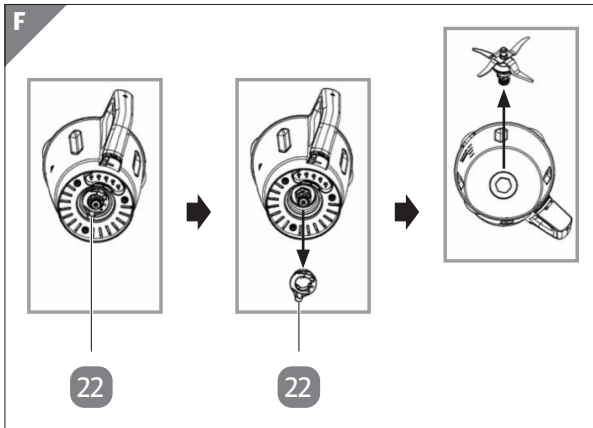
**Uiterste voorzichtigheid is geboden bij de omgang met de mesinzet. De messen zijn heel scherp. Er bestaat gevaar voor ernstige verwondingen! Houd de mesinzet uitsluitend aan het bovineinde (fixatie voor roerbladen) vast, wanneer u de mesinzet uit de RVS mixbeker wegneemt of daar aanbrengt.**

### WAARSCHUWING!

**Let op: Wanneer de mesfixatie is losgemaakt, dan is de mesinzet niet meer op de mixbekerbodem bevestigd. Wanneer u de RVS mixbeker dus omdraait, kan de**

**mesinzet eruit vallen. Er bestaat gevaar voor ernstige verwondingen door de scherpe messen. Houd de RVS mixbeker daarom altijd rechtop (vulopening boven), wanneer de mesfixatie of de mesinzet niet of nog niet correct is bevestigd.**

**Wegnemen van de mesinzet:** (zie afb. F)



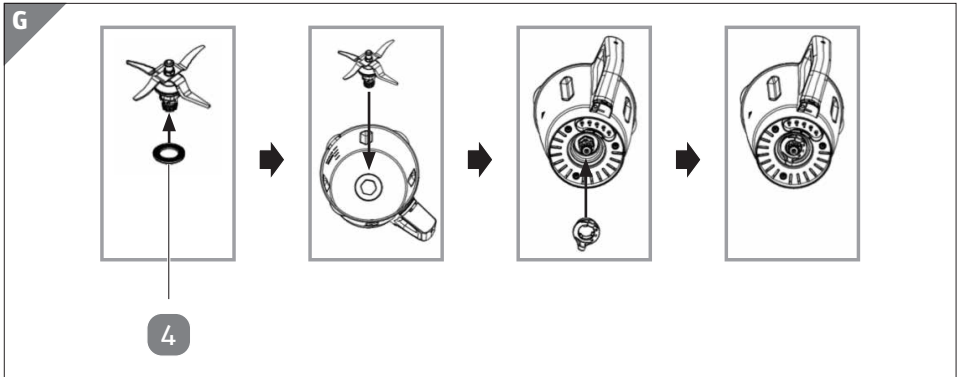
- Pak de RVS mixbeker **E**. De mesfixatie **5** bevindt zich aan de onderkant van de RVS mixbeker **E**.
- Om de mesfixatie **5** los te maken, draait u deze een stukje tegen de wijzers van de klok in en neemt u de mesfixatie van de mixbeker af.
- Haal de mesinzet **2** nu aan het bovineinde uit de RVS mixbeker **E**.

**Aanbrengen van de mesinzet:** (zie afb. G)

### **AANWIJZING!**

**Let er absoluut op dat de afdichtring correct op de mesinzet is aangebracht, voordat u deze weer in de RVS mixbeker plaatst. Wanneer de afdichtring niet correct is aangebracht of ontbreekt, dan kunnen de ingrediënten er door de onderste opening uitlopen en het apparaat aanzienlijk beschadigen.**





- Zorg ervoor dat de afdichtring **4** correct tot de aanslag op de mesinzet **2** is aangebracht.
- Schuif nu de mesinzet **2** met het tandwielletje vooruit precies passend in de opening op de bodem van de RVS mixbeker **E**. U herkent aan de vorm van de opening en de mesinzet **2** hoe de beide delen in elkaar gezet moeten worden.
- Zet nu de mesfixatie **5** weer op de mesinzet **2** en fixeer deze door middel van een draaibeweging met de wijzers van de klok mee tot de aanslag.

**⚠ WAARSCHUWING!**

**Let er daarbij absoluut op dat de mesinzet volgens de voorschriften en veilig op de RVS mixbeker is bevestigd. Gevaar voor ongevallen! Het apparaat mag niet worden gebruikt zonder een correct aangebrachte mesinzet.**

## Aanbrengen/wegnemen van het deksel **F**




Het apparaat beschikt over een veiligheidsvoorziening. Het apparaat werkt alleen wanneer de RVS mixbeker correct in het apparaat is geplaatst en het deksel volgens de voorschriften op de mixbeker is aangebracht.

Om het deksel **F** correct op de RVS mixbeker **E** te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

- Op de buitenkant van het deksel **F** van de RVS mixbeker **E** bevinden zich twee tegenover elkaar liggende uitsteeksels. Op een van deze uitsteeksels is een verhoging aangebracht. Zet het deksel **F** van bovenaf zodanig op de RVS mixbeker **E**, dat dit uitsteeksel (met de verhoging) rechts naast de handgreep van de mixbeker is geplaatst en druk het deksel **F** tot de aanslag omlaag. Het andere uitsteeksel op de buitenkant van het deksel **F** moet zich links naast de schenktuit van de RVS mixbeker **E** bevinden (bij bovenaanzicht en vanaf de handgreep in de richting van de schenktuit), anders is het niet mogelijk de mixbeker op de juiste manier te sluiten.

**Aanwijzing:** Het deksel **F** gaat uit veiligheidsoverwegingen wat zwaar en moet daarom stevig, tot de aanslag op de RVS mixbeker **E** worden gedrukt. Op die manier wordt gewaarborgd dat de RVS mixbeker **E** tijdens het gebruik stevig is afgesloten.

- Draai nu het deksel **F** (bij voorkeur met beide handen) met de wijzers van de klok mee tot de aanslag. Let er daarbij op dat het deksel op alle drie de fixatie-uitsteeksels bovenaan de buitenkant van de RVS mixbeker **E** is gefixeerd.

**Aanwijzing:** Wanneer het deksel **F** correct is geplaatst en tot de aanslag wordt gedraaid, wordt een veiligheidsschakelaar geactiveerd en pas dan is het apparaat klaar voor gebruik. Is het deksel **F** niet correct geplaatst, dan verschijnt op het display de aanduiding mixbeker/deksel correct of niet correct aangebracht **11**  met uitroepeteken en het apparaat kan niet in gebruik worden genomen. Aanvullend verschijnt de foutmelding "E3" bij de aanduiding van de snelheidsstand **8**.

- Om het deksel **F** er weer af te halen, draait u dit tegen de wijzers van de klok in, totdat u het deksel naar boven toe van de RVS mixbeker **E** kunt halen.

**Aanwijzing:** Het deksel **F** is voorzien van een vulopening. Bovendien is er ook een deksel voor de vulopening **G** meegeleverd, dat u ook als maatbeker kunt gebruiken. Daardoor kunt u ook tijdens het gebruik nog andere ingrediënten toevoegen door het deksel van de vulopening **G** van het deksel **F** te verwijderen. Let er echter wel op dat spatten niet altijd kan worden voorkomen, wanneer het deksel van de vulopening **G** is geopend. Zet dit er daarom onmiddellijk na het toevoegen van de ingrediënten weer op.


- Om het deksel van de vulopening **G** van het deksel **F** te kunnen halen, draait u dit een stuk tegen de wijzers van de klok in, totdat u het deksel naar boven toe kunt verwijderen.
- Voor een correcte plaatsing plaatst u het deksel van de vulopening **G** zodanig in de vulopening dat de pinnetjes aan de buitenkant in de vrije ruimtes tussen de fixaties aan de binnenkant van de vulopening worden geleid.
- Vergrendel het deksel van de vulopening daarna door een draaibeweging tot de aanslag met de wijzers van de klok mee.

# Bediening

## Gebruik van de keukenmachine

### **WAARSCHUWING!**

**Let er altijd op dat de RVS mixbeker niet boven de "MAX"-markering wordt gevuld.**

**Aanwijzing:** De markeringen op de RVS mixbeker  komen overeen met de volgende vulhoeveelheden.

1. Markering --> 0,5 liter
2. Markering --> 1,0 liter
3. Markering --> 1,5 liter  
(maximale vulhoeveelheid voor het koken van water of gelijksoortige vloeibare ingrediënten)
4. Markering "MAX" --> 2,2 liter (maximale vulhoeveelheid)



Wanneer u in de mixbeker tegelijkertijd vaste en vloeibare ingrediënten wilt verwerken, dan doet u eerst de vloeistof in de RVS mixbeker. Voeg daarna de vaste ingrediënten toe. Snijd de vaste ingrediënten altijd in stukken (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm) voordat u ze in de mixbeker doet. Op die manier voorkomt u dat de messen vast komen te zitten.



De vulhoeveelheid en de snelheid zijn in hoge mate afhankelijk van de consistentie van de ingrediënten (taai, stevig deeg of waterige bouillon). Pas de vulhoeveelheid en de snelheid daarom altijd aan de gebruikte ingrediënten aan. U voorkomt daarmee onnodig spatten en een eventuele overbelasting van de aandrijfmotor.

### **AANWIJZING!**

**Haal het betreffende deksel of het betreffende opzetstuk er pas vanaf wanneer het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald en alle onderdelen volledig tot stilstand zijn gekomen.**

**⚠ WAARSCHUWING!**

**Sluit het apparaat altijd pas aan op het gearde stopcontact wanneer alle onderdelen volgens de voorschriften zijn aangebracht en correct in elkaar zijn gezet.**



Wanneer de ingestelde bewerkingstijd is afgelopen, stopt het apparaat en het display knippert. Na enkele seconden worden de instellingen teruggezet. Als u het apparaat niet uitschakelt, dan wordt het na enkele minuten vanzelf uitgeschakeld of gaat het op stand-by. Om het apparaat weer in gebruik te nemen of om het al tijdens het knippen voor de volgende instellingen voor te bereiden, draait u aan een van de draaiknoppen. Het display brandt dan weer continu en u kunt de instellingen zoals gebruikelijk uitvoeren.



Let erop dat de instelbare snelheid voor de mix-/roerfunctie uit veiligheidsoverwegingen is beperkt tot snelheidsstand 4, wanneer de ingrediënten in de RVS mixbeker warmer worden dan 60 °C. Vanaf een temperatuur van 60 °C of meer in de RVS mixbeker is snelheidsstand 4 daarom de hoogst instelbare snelheidsstand voor de mix-/roerfunctie. Als u ingrediënten met een hogere snelheidsstand verwarmt, verlaagt het apparaat de snelheidsstand automatisch naar stand 4 zodra een temperatuur van 60 °C wordt bereikt of overschreden.



Bovendien wordt er een gaarmandje meegeleverd. Het gaarmandje kunt u gebruiken om ingrediënten die niet gemalen of geroerd moeten worden, zoals aardappels, pasta of rijst, in de RVS mixbeker gaar te laten worden.



De keukenmachine is uitgerust met een functie voor de draairichting linksom, waarbij de mesinzet tegen de wijzers van de klok in draait. Hierbij worden uw gerechten niet gesneden door de snijkanten van de mesinzet, omdat dit alleen mogelijk is bij een draairichting met de wijzers van de klok mee. Zo kunt u de functie bijvoorbeeld gebruiken wanneer u niet wilt dat de gebruikte ingrediënten worden gemalen, maar ze wel moeten worden geroerd, zoals bij de bereiding van risotto.



Uw keukenmachine is uitgerust met een zogenaamde roerstand "SL"; dit is tegelijkertijd de laagst instelbare snelheidsstand voor de mix-/roerfunctie. Door het lage toerental maakt deze snelheidsstand het mogelijk om ingrediënten voorzichtig te bewerken, aangezien de levensmiddelen minder sterk worden gemalen of belast dan bij hogere instellingen. In combinatie met de functie voor de draairichting linksom is deze stand uitstekend geschikt voor het roeren van ingrediënten die niet door de snijkanten van de mesinzet mogen worden gesneden en die bij een matige snelheid, dus zonder schade door krachtig roeren, moeten worden bereid. Ook bij de bereiding van grotere hoeveelheden vloeibare ingrediënten in combinatie met de verwarmingsfunctie en bij het gebruik van het gaarmandje of de stoomopzet raden wij u de snelheidsstand "SL" aan.

## Algemene aanwijzingen voor het gebruik van het apparaat

Met uitzondering van de turbofunctie is de bediening van het apparaat zodanig ontworpen dat altijd eerst de betreffende instellingen voor tijd, snelheid en eventueel temperatuur worden uitgevoerd en dat het proces daarna door het indrukken van de starttoets **20** wordt gestart. Ook bij het gebruik van de functie voor de draairichting linksom moet deze vóór het starten van het proces worden geselecteerd door de toets voor de draairichting linksom **23** te bedienen.

Dit geldt ook bij het gebruik van de vooraf geïnstalleerde programma's. Hier wordt eerst het programma geselecteerd door de betreffende programmatoets in te drukken en vervolgens wordt het programma door middel van de starttoets **20** gestart.

Als u een reeds gestart proces wilt onderbreken, dan drukt u opnieuw de starttoets (20) in en het apparaat stopt de bewerking. Als u de stap wilt voortzetten, dan drukt u opnieuw de starttoets **20** in.

Als u reeds uitgevoerde instellingen wilt terugzetten, dan drukt u de starttoets **20** ongeveer 3 seconden in.

## Geïntegreerde keukenweegschaal

De keukenmachine beschikt over een geïntegreerde keukenweegschaal, waarmee u de ingrediënten voor uw recepten rechtstreeks op het apparaat kunt afwegen.

**Aanwijzing:** De geïntegreerde keukenweegschaal is geschikt voor een totaalgewicht van max. 5000 g. Overschrijd bij het wegen niet het toegestane totaalgewicht.

TIP: Gebruik een afzonderlijke kom voor het wegen van uw ingrediënten. Zo kunt u de ingrediënten gemakkelijk wegen en na het wegen in de RVS mixbeker **E** doen. Het is niet nodig de RVS mixbeker **E** op de glasplaat **H** te plaatsen.

De externe ordening van de weegfunctie maakt het mogelijk om ingrediënten tijdens de bereiding te wegen, dus terwijl het apparaat in gebruik is. Zo kunt u de ingrediënten voor de volgende stappen uit het recept al op de gram nauwkeurig afwegen en voorbereiden, terwijl ingrediënten van de actuele stap uit het recept in de RVS mixbeker **E** worden verwerkt.

Om de weegschaal te gebruiken, gaat u als volgt te werk:

- Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact.
- Schakel het apparaat in met de Aan-/Uitschakelaar **B**.
- Druk op de toets voor de weegfunctie **17**. De aanduiding gewicht **9** verschijnt op het display en geeft aan dat de weegfunctie is geactiveerd. De aanduiding geeft kort "0- -0" weer en meldt daarmee dat de weegschaal het nulpunt bepaalt.
- Zodra de aanduiding gewicht **9** "0000" weergeeft, is het nulpunt bepaald en kunt u uw ingrediënten voor het wegen op de glasplaat (H) leggen of in de van tevoren gekozen kom doen.
- Het gewicht wordt in grammen (g) weergegeven.
- Om de weegfunctie te beëindigen, drukt u ca. 3 seconden op de toets voor de weegfunctie **17**. De aanduiding gewicht **9** gaat uit.

TIP: De geïntegreerde keukenweegschaal beschikt ook over een tarra-functie. Wanneer u uw ingrediënten in een kom wilt afwegen, kunt u de lege kom op de glasplaat **H** zetten en door kort op de toets voor de weegfunctie **17** te drukken het nulpunt (incl. kom) bepalen en dan uw ingrediënten voor het wegen in de kom doen. Wilt u meerdere ingrediënten na elkaar in een kom doen en wegen, dan kunt

u na het wegen van het eerste ingrediënt de tarra-functie gebruiken, door kort op de toets voor de weegfunctie **17** te drukken. De weegschaal bepaalt dan opnieuw het nulpunt bij het gewicht van de kom en het eerste ingrediënt. Nu kunt u het tweede ingrediënt toevoegen en wegen.

De weegfunctie kan altijd, dus ook tijdens het bereiden van uw ingrediënten, worden ingeschakeld of gebruikt.

## Functie voor de draairichting linksom

Bij enkele gerechten (bijv. risotto of rijstepap, enz.) is het vaak niet of niet gedurende de gehele bereidingsduur gewenst dat de ingrediënten worden gemalen. Bij het gebruik van de functie voor de draairichting linksom worden uw ingrediënten niet gemalen, maar alleen geroerd. U selecteert de functie door op de toets voor de draairichting linksom **23** te drukken.

Bij gebruik van de functie voor de draairichting linksom kunt u kiezen uit de snelheidsstanden SL, 1, 2. Instellingen voor tijd en temperatuur kunnen net als bij het gebruik met de draairichting rechtsom vrij worden gekozen.

**Aanwijzing:** U kunt weliswaar eerst de instellingen voor tijd en temperatuur uitvoeren en pas daarna op de toets voor de draairichting linksom **23** drukken en daarmee de functie voor de draairichting linksom selecteren, maar de snelheidsstand kan pas na het selecteren van de functie voor de draairichting linksom worden ingesteld. Als u een snelheidsstand hebt geselecteerd, dan wordt deze weer op "00" gezet als u de functie voor de draairichting linksom selecteert. Wij raden u daarom aan op de toets voor de draairichting linksom **23** te drukken voordat u andere instellingen uitvoert.

## Gebruik van de mix-/roerfunctie (zonder verwarming)



Het apparaat is uitgerust met een zogenaamde turbofunctie, dit betekent een korte werking bij vol vermogen. Om deze functie te activeren, drukt u op de toets voor de turbofunctie en houdt u deze gedurende de gewenste tijd ingedrukt. Gebruik deze functie wanneer u iets slechts kort maar intensief wilt mixen (bijv. het opschuimen van een vloeistof). Druk niet langer dan 10 seconden op de toets voor de turbofunctie om oververhitting van het apparaat te voorkomen.



Gebruikt u het apparaat zonder de verwarmingsfunctie, dan kunt u daarmee de functies van veel mix-, hak- en roerapparaten gebruiken. Het is bijvoorbeeld geschikt voor het mixen, malen, hakken (van bijv. kruiden, noten, vlees, enz.), pureren, roeren/kneden en zelfs het kloppen van bijvoorbeeld slagroom en eiwit; ook kan het gebruikt worden om met de roerbladen **N** te emulgeren.

**LET OP:** Pas de snelheid altijd aan de hoeveelheid en toestand van de te bewerken ingrediënten aan en eventueel aan de gebruikte accessoires. Wij raden u aan om eerst met een lage snelheid te beginnen en deze indien nodig te verhogen.

Let er bij het kneden van stevige deegsoorten, zoals brooddeeg, op dat een werkingsduur van 90 seconden niet mag worden overschreden. Laat het apparaat daarna enkele minuten afkoelen en herhaal indien nodig het proces. Zo voorkomt u oververhitting van de aandrijfmotor. Pas eventueel de deeghoeveelheid en snelheidsstand aan de stevigheid van het deeg aan. Hoe steviger het deeg is, des te lager zou u de hoeveelheid en snelheidsstand moeten kiezen.

In principe raden wij u echter aan voor het kneden van deeg een van de beide vooraf geïnstalleerde programma's "Kneden 1" of "Kneden 2" te gebruiken. Neem hiervoor de aanwijzingen in de paragraaf "Vooraf geïnstalleerde programma's" in acht.

Gebruik voor het kneden van deeg in geen geval de roerbladen **N**, omdat de roerbladen **N** alleen geschikt zijn voor het roeren van ingrediënten met geringe stevigheid (zie hoofdstuk "Roerbladen").

Bij het kneden van deeg mag het totaalgewicht van de gebruikte ingrediënten niet hoger zijn dan 0,8 kg.

Vaste ingrediënten zoals groente of vlees moeten altijd in grove stukken (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm) worden gesneden voordat ze in de RVS mixbeker **E** worden gedaan.

Om deze functie te gebruiken, gaat u als volgt te werk:

1. Zet de RVS mixbeker **E** correct op de basis **C**.
2. Doe de te bewerken ingrediënten in de RVS mixbeker **E**.
3. Plaats nu het deksel **F** erop en vergrendel dit volgens de voorschriften. Let erop dat het deksel van de vulopening **G** correct is aangebracht.

4. Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact.
5. Schakel het apparaat in met de Aan-/Uitschakelaar **B**. Er klinkt een akoestisch signaal en het display **I** gaat branden.
6. Stel nu met de draaiknop **21** de gewenste tijd voor de bewerking van uw ingrediënten in.  
**Aanwijzing:** Wanneer u geen tijd voor de bewerking instelt, dan telt de klok de bewerkingstijd, beginnend bij 0, tot u de bewerking handmatig beëindigt.
7. Selecteer nu met behulp van de draaiknop voor de snelheidsinstelling **18** de gewenste snelheidsstand van stand "SL" (roerstand) via stand 1 (langzaam) tot stand 10 (snel). Bij gebruik van de functie voor de draairichting linksom de stand "SL", 1 of 2.
8. Start het proces door op de starttoets **20** te drukken.
9. Het apparaat begint te werken.
10. 5 seconden vóór afloop van de ingestelde bewerkingstijd klinkt er een akoestisch signaal, dat aangeeft dat de bewerking bijna klaar is.
11. Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het apparaat de bewerking uit en de waarden op het display worden knipperend weergegeven. De ventilator voor de interne koeling van het apparaat loopt nog korte tijd door. Indien gewenst kunt u nu nog andere ingrediënten toevoegen en verwerken.
12. Schakel het apparaat daarna uit en trek de stekker uit het stopcontact.
13. Ontgrendel het deksel **F** en haal dit van de RVS mixbeker **E** af.
14. Druk op de ontgrendelknop (D) en haal de RVS mixbeker **E** van de basis **C** af.
15. Haal nu de bewerkte ingrediënten uit de RVS mixbeker **E**.

### **Voorbeelden:**

#### Het malen van 150 g koffiebonen

30 seconden met snelheidsstand 10, daarna het koffiepoeder gelijkmatig verdelen door de RVS mixbeker zacht te schudden en nogmaals met snelheidsstand 10 ongeveer 10 seconden bewerken.

**Aanwijzing:** Gebruik de met dit apparaat gemalen koffie uitsluitend voor filterkoffiezetapparaten of voor cafetières met persfiltersysteem. De gemalen koffie is niet geschikt voor espressomachines of gelijksoortige apparaten.

#### Het hakken van 200 g uien

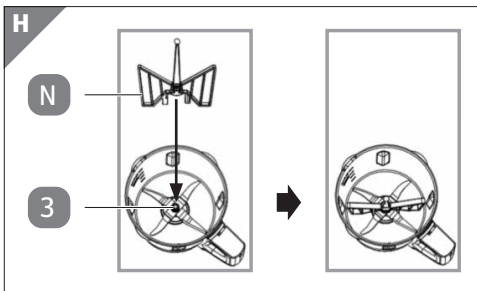
Snijdt de uien van tevoren in grove stukken (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm). Bewerkingstijd: 10 seconden, snelheidsstand 4

## Gebruik van de roerbladen **N**

De meegeleverde roerbladen **N** zijn bijzonder goed geschikt voor het kloppen van slagroom en eiwit of voor het emulgeren, bijvoorbeeld bij de bereiding van mayonaise en dergelijke. Let erop dat de ingrediënten niet te stevig zijn en dat de te bewerken hoeveelheden niet te groot zijn. Gebruik de roerbladen **N** uitsluitend bij lage snelheidsstanden.

**Aanwijzing: De roerbladen zijn niet geschikt voor het kneden van deegsoorten.**

**Aanbrengen van de roerbladen **N** in de RVS mixbeker **E**: (zie afb. H)**



- Pak de roerbladen **N** vast bij het kogelvormige uiteinde dat in het midden is aangebracht.
- Zet deze nu van bovenaf op de in de RVS mixbeker **E** aangebrachte mesinzet **3**. Daar zit in het midden een metalen verhoging, bedoeld voor de fixatie van de roerbladen **3**. Zet de roerbladen **N** op de fixatie **3** en druk ze omlaag, totdat ze hoor- en voelbaar vastklikken. Controleer of ze goed vastzitten.
- Trek de roerbladen **N** aan het kogelvormige uiteinde naar boven toe van de fixatie **3** af om ze te verwijderen.

### Voorbeelden:

Het kloppen van 600 g slagroom

Bewerkingstijd: ca. 5-6 minuten

Snelheidsstand: 2

TIP: Let er bij het kloppen van slagroom op dat deze een koelkasttemperatuur heeft. Is de slagroom te warm, dan kan deze niet goed worden verwerkt.

### Het kloppen van 300 g eiwit

Bewerkingstijd: ca. 5 minuten

Snelheidsstand: 3

TIP: Let er bij het kloppen van eiwit beslist op dat de RVS mixbeker **(E)**, de mesinzet **(2)** en de roerbladen **(N)** absoluut schoon en vetvrij zijn. Wanneer er nog vetresten aanwezig zijn, dan wordt het eiwit niet stijf.

## Gebruik van het apparaat met de geïntegreerde verwarmingsfunctie

### **⚠ WAARSCHUWING!**

**Let op! Bij het gebruik van de verwarmingsfunctie ontsnapt er hete stoom. Verbrandingsgevaar!**

### **⚠ WAARSCHUWING!**

**Bij het openen van het deksel ontsnapt hete stoom. Verbrandingsgevaar!**

### **⚠ WAARSCHUWING!**

**De RVS mixbeker en de beide deksels kunnen tijdens het gebruik van de verwarmingsfunctie zeer heet worden en ook na het uitschakelen van het apparaat nog zeer heet zijn. Gevaar voor verwondingen.**

Uw keukenmachine is uitgerust met een verwarmingsfunctie, die het mogelijk maakt om uw ingrediënten in combinatie met de mix-/roerfunctie te verwarmen of te koken. Houd rekening met de volgende eigenschappen van het apparaat in combinatie met de verwarmingsfunctie.

**Aanwijzing:** Omdat water afhankelijk van de luchtdruk bij ca. 100 °C verdampt, kan de temperatuur in de RVS mixbeker niet substantieel hoger worden dan deze 100 °C, als de mixbeker is gevuld met water of vloeibare ingrediënten. Ook een instelling op 120 °C kan daar om natuurkundige redenen niets aan veranderen. Bij het koken van

water zal daarom de aanduiding van de actuele temperatuur in de RVS mixbeker de 100 °C niet of niet substantieel overschrijden.



Uw apparaat beschikt over een snelle opwarmfunctie en daarmee over een relatief korte opwarmtijd. Deze opwarmfunctie is met name geoptimaliseerd voor gemiddelde tot hogere vulhoeveelheden. Afhankelijk van de toestand van de betreffende ingrediënten en met name de hoeveelheid kan het bij relatief geringe vulhoeveelheden tijdens het verwarmingsproces daarom in bepaalde omstandigheden gebeuren dat de bodem van de RVS mixbeker een iets hogere temperatuur bereikt dan de ingestelde temperatuur. Bij kwetsbare ingrediënten of ingrediënten die sterk de neiging hebben tot aanbranden of stollen, raden wij u daarom aan om eerst een iets lagere temperatuurinstelling te kiezen en deze later indien nodig aan te passen. Zo voorkomt u het aanbranden van ingrediënten of zelfs de beschadiging van kwetsbare ingrediënten. De aanduiding van de actuele temperatuur in de RVS mixbeker kan u helpen om eventueel optredende afwijkingen te herkennen en noodzakelijke aanpassingen uit te voeren.

- U kunt met de draaiknop voor temperatuurinstelling **19** een temperatuur van 30 °C - 120 °C instellen in stappen van 5 °C. De geselecteerde temperatuur wordt continu getoond op het display **I** van de aanduiding van de ingestelde temperatuur **15**. De actuele temperatuur in de mixbeker kunt u aflezen op de aanduiding van de actuele temperatuur **10**. Deze waarde stijgt tijdens het verwarmingsproces en kan de ingestelde waarde afhankelijk van de gebruikte hoeveelheid en consistentie van de ingrediënten ook voor korte tijd marginaal overschrijden. Een lichte schommeling van de waarde is op grond van de verwarmingscycli die plaatsvinden volkomen normaal en geen reden voor ongerustheid.
- Wanneer u de verwarmingsfunctie gebruikt (of wanneer de ingrediënten in de RVS mixbeker een temperatuur van 60 °C bereiken of overschrijden), is snelheidsstand 4 de hoogst instelbare snelheidsstand voor de mix-/roerfunctie.
- Het is niet mogelijk de verwarmingsfunctie zonder de mix-/roerfunctie te gebruiken. U moet minstens snelheidsstand "SL" selecteren.

**Belangrijke aanwijzing voor de bereiding van babyvoeding:** Let er bij de bereiding van babyvoeding absoluut op dat de ingrediënten de hiervoor geschikte kwaliteit hebben. De ingrediënten mogen geen pitten, stengels of stelen bevatten. Er mogen absoluut geen pezen of botten in het vlees zitten, omdat het anders niet voldoende gemalen kan worden. Maal de vaste ingrediënten die u voor de babyvoeding wilt gebruiken eerst gedurende ca. 20-30 seconden met snelheidsstand 9, voordat u de verwarmingsfunctie voor de bereiding gebruikt.

TIP: Bij sommige ingrediënten kan het nodig zijn om de gemalen massa vóór de verdere bewerking met de verwarmingsfunctie eerst met de spatel **M** van de rand van de RVS mixbeker **E** te schrapen.



Om het apparaat met de verwarmingsfunctie te gebruiken, gaat u als volgt te werk:

1. Zet de RVS mixbeker **E** correct op de basis **C**.
2. Doe de te bewerken ingrediënten in de RVS mixbeker **E**.
3. Plaats nu het deksel **F** erop en vergrendel dit volgens de voorschriften. Let erop dat het deksel van de vulopening **G** correct is aangebracht.
4. Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact.
5. Schakel het apparaat in met de Aan-/Uitschakelaar **B**. Er klinkt een akoestisch signaal en het display **I** gaat branden.
6. Voer nu met behulp van de draaiknop voor de instelling van snelheid **18**, temperatuur **19** en tijd **21** de gewenste instellingen uit en start het proces door op de starttoets **20** te drukken.  
Aanwijzing: Tijdens het gebruik van de verwarmingsfunctie (of wanneer de ingrediënten in de RVS mixbeker een temperatuur van 60 °C bereiken of overschrijden) is de snelheidsinstelling uit veiligheidsoverwegingen beperkt tot stand 4.
7. Het apparaat begint te werken.
8. 5 seconden vóór afloop van de ingestelde bewerkingstijd klinkt er een akoestisch signaal, dat aangeeft dat de bewerking bijna klaar is.
9. Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het apparaat de bewerking uit en de waarden op het display worden knipperend weergegeven. De ventilator voor de interne koeling van het apparaat loopt nog korte tijd door. Indien gewenst kunt u nu nog andere ingrediënten toevoegen en verwerken.
10. Schakel het apparaat daarna uit en trek de stekker uit het stopcontact.
11. Ontgrendel het deksel **F** en haal dit van de RVS mixbeker **E** af.
12. Druk op de ontgrendelknop **D** en haal de RVS mixbeker **E** nu voorzichtig van de basis **C**.  
**Let op!** Het gevaar bestaat dat er hete ingrediënten over de rand van de mixbeker stromen, wanneer de RVS mixbeker **E** er met een schok af wordt gehaald. Verbrandingsgevaar!
13. Haal nu de bewerkte ingrediënten uit de RVS mixbeker **E**.

**⚠ WAARSCHUWING!**

**Let op! De RVS mixbeker en de ingrediënten kunnen zeer heet zijn. Gevaar voor verwondingen!**

**Gebruik van de stoomopzet **

De verwarmingsfunctie is niet alleen geschikt voor de bereiding van uw gerechten in de RVS mixbeker , maar ook voor het voorzichtig stomen met de meegeleverde stoomopzet .

**⚠ WAARSCHUWING!**

**Let op! Uit de stoomopeningen van het deksel ontsnapt tijdens het gebruik hete stoom. Verbrandingsgevaar!**

**⚠ WAARSCHUWING!**

**Bij het openen van het deksel ontsnapt hete stoom. Verbrandingsgevaar!**

**⚠ WAARSCHUWING!**

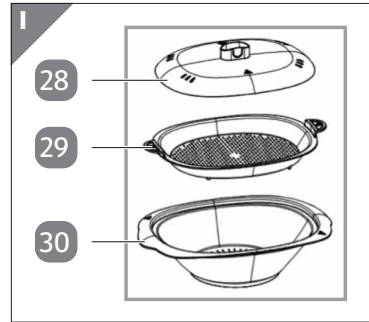
**Zorg ervoor dat u de stoomopzet correct op de mixbeker plaatst. Let er bovendien op dat u niet alle stoomopeningen op de bodem van de stoompan, het stoommandje of het deksel met voedingsmiddelen afdekt. De stoom moet ongehinderd door de openingen kunnen ontsnappen. Op die manier voorkomt u dat er ongecontroleerd stoom uit het apparaat ontsnapt!**

**AANWIJZING!**

**Gebruik de stoomopzet niet wanneer u niet voldoende water (of eventueel bouillon) in de RVS mixbeker hebt gedaan.**

De stoomopzet is uitstekend geschikt voor het stomen van groente, vis, zeevruchten, vlees, enz. Houd rekening met de volgende aanwijzingen bij het gebruik van de stoomopzet.

- De stoomopzet **K** bestaat uit 3 onderdelen, het deksel **28**, het stoommandje **29** en de stoompan **30**. (zie **afb. I**)
- Afhankelijk van de hoeveelheid en het soort ingrediënten kunt u kiezen of u voor de bereiding de stoompan **30** of het stoommandje **29** gebruikt. Houd er rekening mee dat er bij het vullen van de beide onderdelen in bepaalde omstandigheden sap (bijv. vleessap) van de ingrediënten die zich in het stoommandje **29** bevinden, op de ingrediënten in de stoompan **30** kan druipen.
- Doe ingrediënten met een langere gaartijd bij voorkeur in de stoompan **30**.
- In plaats van alleen water te gebruiken voor het stomen, kunt u ook bouillon of fond in de RVS mixbeker **E** doen en dit gebruiken voor het stomen van de ingrediënten. Let er echter in ieder geval op dat u voldoende vloeistof in de RVS mixbeker **E** doet. Als richtwaarde kan worden aangegeven dat ca. 0,5 liter vloeistof (water of bouillon) voldoende is voor ca. 30 minuten stomen. Wij raden u echter aan om altijd iets meer toe te voegen om te voorkomen dat het apparaat zonder vloeistof door blijft werken.



Om het apparaat met de stoomopzet **K** te gebruiken, gaat u als volgt te werk:

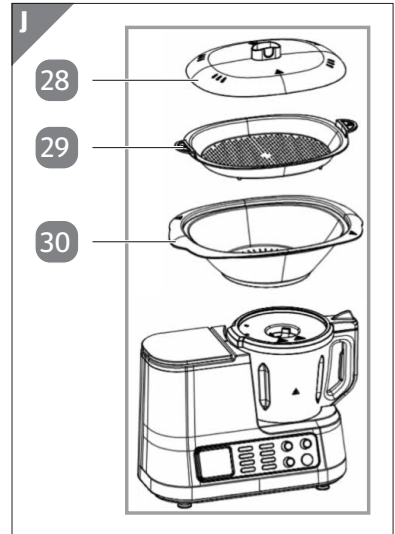
1. Zet de RVS mixbeker **E** correct op de basis **C**.
2. Giet de voor het stomen benodigde hoeveelheid vloeistof in de RVS mixbeker **E**.
3. Plaats nu het deksel **F** erop en vergrendel dit volgens de voorschriften.

**LET OP: Het deksel van de vulopening **G** mag bij het gebruik van de stoomopzet **K** niet op het deksel **F** zijn aangebracht, anders kan de stoomopzet **K** niet zoals voorgeschreven worden aangebracht en kan de stoom niet uit de dekselopening naar de stoompan **30** ontsnappen.**

4. Zet nu de stoompan **30** op het deksel **F** van de RVS mixbeker **E** en voeg eventueel uw ingrediënten toe.
5. Plaats nu het stoommandje **29** op de stoompan **30**. Indien gewenst kunt u nu andere ingrediënten aan het stoommandje **29** toevoegen.



6. Plaats vervolgens het deksel **28** op het stoommandje **29**. (zie **afb. J**)
7. Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact.
8. Schakel het apparaat in met de Aan-/Uitschakelaar **B**. Er klinkt een akoestisch signaal en het display **I** gaat branden.
9. Selecteer met de draaiknop voor de temperatuurinstelling **19** de gewenste temperatuur. Wij raden aan om voor het stomen 120 °C in te stellen. De gekozen temperatuur moet echter minstens 100 °C zijn.



**Aanwijzing:** Omdat water afhankelijk van de luchtdruk bij ca. 100 °C verdampt, kan de temperatuur in de RVS mixbeker niet substantieel hoger worden dan deze 100 °C, als de mixbeker is gevuld met water of vloeibare ingrediënten. Ook een instelling op 120 °C kan daar om natuurkundige redenen niets aan veranderen. Wij raden u aan om de temperatuur toch op 120 °C in te stellen, omdat het water hierdoor heviger kookt en dus sneller verdampt en uw ingrediënten daardoor in kortere tijd en gelijkmatiger gaar worden.

10. Stel nu met de draaiknop **21** de gewenste tijd voor de bewerking van uw ingrediënten in.
11. Stel met de draaiknop voor de snelheidsinstelling **18** de snelheidsstand "SL" in en druk op de starttoets **20**.
12. Het apparaat begint te werken.
13. 5 seconden vóór afloop van de ingestelde bewerkingstijd klinkt er een akoestisch signaal, dat aangeeft dat de bewerking bijna klaar is.
14. Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het apparaat de bewerking uit en de waarden op het display worden knipperend weergegeven. De ventilator voor de interne koeling van het apparaat loopt nog korte tijd door.
15. Schakel het apparaat daarna uit en trek de stekker uit het stopcontact.

## **⚠ WAARSCHUWING!**

**De accessoires zijn na het stomen heet, ook wanneer het apparaat al is uitgeschakeld. Bovendien bestaat er verbrandingsgevaar door ontsnappende hete stoom of heet condenswater. Gebruik de daarvoor aanwezige handgrepen en draag hiervoor altijd warmte-isolerende keukenhandschoenen.**

16. Haal de stoomopzet **K** voorzichtig van het deksel **F** van de RVS mixbeker **E**. Zet de stoomopzet **K** op een geschikte ondergrond.
17. Haal het deksel **28** van de stoomopzet **K**.
18. Haal voorzichtig uw gerechten uit het stoommandje **29** en de stoompan **30**.
19. Wacht met het weghalen van andere accessoires totdat deze zijn afgekoeld tot kamertemperatuur.

## **Vooraf geïnstalleerde programma's**

Uw keukenmachine is uitgerust met vijf vooringestelde programma's, die u met de bijbehorende programmatoetsen (CONFITUUR **27**; STOMEN **26**; SOEP **25** en KNE-DEN 1/2 **24**) kunt kiezen. Neem de hierna vermelde aanwijzingen met betrekking tot de vooringestelde programma's in acht.

Neem alle veiligheidsaanwijzingen ook bij het gebruik van de vooraf geïnstalleerde programma's in acht.

### **CONFITUUR**

Dit programma is bedoeld voor de bereiding van confituur uit ongeveer 500 g vruchten en de bijbehorende hoeveelheid geleisuiker (wij adviseren een verhouding van 2:1 voor de hoeveelheid vruchten en geleisuiker). Het programma duurt ongeveer 10 minuten en 17 seconden, daarbij worden de ingrediënten eerst gemalen en dan gekookt en geroerd. Zodra het programma met de roerstand "SL" werkt, kunt u ook de temperatuur naar wens veranderen.

Afhankelijk van de hoeveelheid beschikbare ingrediënten kunt u de bewerkingstijd na de start van de betreffende programmastap aanpassen.

Om het programma te gebruiken, doet u uw ingrediënten in de RVS mixbeker **E**, sluit u de deksels **F** + **G** en selecteert u het programma door op de programmatoets "CONFITUUR" **27** te drukken.

Zodra het programma is geselecteerd, verschijnt op het display bij de aanduiding vooraf geïnstalleerd programma de waarde "P1" en de bijbehorende instellingen voor snelheid, tijd, temperatuur, enz.

Start het programma met behulp van de starttoets **20**.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat de bewerking uit.

## **STOMEN**

Neem hiervoor ook de aanwijzingen in het hoofdstuk "Gebruik van de stoomopzet **K**" in acht.

Het programma "STOMEN" is ontworpen voor een hoeveelheid van 500-600 ml vloeistof (water of bouillon), waarmee u uw ingrediënten in de stoomopzet kunt stomen. Bij het programma zijn de snelheidsstand "SL", de temperatuurstand van 120 °C en een duur van 17 minuten vooringesteld. De duur kunt u altijd aan uw behoeften en aan de hoeveelheden ingrediënten aanpassen.

Om het programma te gebruiken, doet u de vloeistof in de RVS mixbeker **E**, sluit u het deksel **F** en zet u de stoomopzet **K** met uw ingrediënten op de RVS mixbeker **E**. Selecteer het programma door op de programmatoets "STOMEN" **26** te drukken en start het vervolgens met behulp van de starttoets **20**.

Zodra het programma is geselecteerd, verschijnt op het display bij de aanduiding vooraf geïnstalleerd programma **13** de waarde "P2" en de bijbehorende instellingen voor snelheid, tijd, temperatuur, enz.

Start het programma vervolgens met behulp van de starttoets **20**.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat de bewerking uit.

## **SOEP**

Dit programma is ontworpen voor een hoeveelheid van ca. één liter groentesoep. Daarbij moet u een hoeveelheid van ongeveer 500 ml water en 400-500 g soepgroente gebruiken. De totale hoeveelheid mag niet meer zijn dan een liter. Kruiden zoals zout en peper, enz. voegt u naar smaak toe.

De programmaduur bedraagt 30 minuten en 4 seconden. Hierbij is een vast verloop (incl. functie voor de draairichting linksom, verschillende snelheidsstanden en de temperatuurinstelling 100 °C) vastgesteld, dat niet kan worden veranderd.

Om het programma te gebruiken, doet u uw ingrediënten in de RVS mixbeker **E**, sluit u het deksel en selecteert u het programma door op de programmatoets "SOEP" **25** te drukken.

Zodra het programma is geselecteerd, verschijnt op het display bij de aanduiding vooraf geïnstalleerd programma **13** de waarde "P3" en de bijbehorende instellingen voor snelheid, tijd, temperatuur, enz.

Start het programma vervolgens met behulp van de starttoets **20**.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat de bewerking uit.

### **KNEDEN 1/2**

Bij de programmatoets "KNEDEN 1/2" **24** zijn twee programma's opgeslagen: het programma "KNEDEN 1" en het programma "KNEDEN 2".

Het programma "Kneeden 1" is daarbij geschikt voor het kneden van wat stevigere deegsoorten. De hoeveelheid ingrediënten mag hierbij niet meer dan 800 g zijn.

Het programma "Kneeden 2" is bedoeld voor het kneden van minder stevige deegsoorten of kleinere hoeveelheden. Hier mag de hoeveelheid niet meer dan 500 g zijn.

Beide programma's worden afwisselend met de draairichting rechtsom en linksom uitgevoerd en met korte pauzes tijdens de bewerking. De instellingen kunnen niet worden veranderd.

Om het programma "KNEDEN 1" te gebruiken, drukt u, nadat u de ingrediënten in de RVS mixbeker **E** hebt gedaan en de deksels **F** + **G** correct hebt geplaatst, eenmaal op de programmatoets "KNEDEN 1/2". De aanduiding vooraf geïnstalleerd programma **13** geeft de waarde "P4-1" weer en de bijbehorende instellingen voor snelheid en tijd, enz. verschijnen op het display. Om het programma te starten, drukt u op de starttoets **20**.

Om het programma "KNEDEN 2" te gebruiken, drukt u, nadat u de ingrediënten in de RVS mixbeker **E** hebt gedaan en de deksels **F** + **G** correct hebt geplaatst, tweemaal op de programmatoets "KNEDEN 1/2". De aanduiding vooraf geïnstalleerd programma **13** geeft de waarde "P4-2" weer en de bijbehorende instellingen voor snelheid en tijd, enz. verschijnen op het display. Om het programma te starten, drukt u op de starttoets **20**.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat de bewerking uit.

## Gebruik van het gaarmandje **P**

### **⚠ WAARSCHUWING!**

Het gaarmandje en de handgreep ervan kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden en ook nog enige tijd na het gebruik zeer heet zijn. Gevaar voor verwondingen! Gebruik voor het weghalen of het werken met het hete gaarmandje geschikte beschermingsmaatregelen, zoals warmte-isolerende keukenhandschoenen.

### **⚠ WAARSCHUWING!**

Uiterste voorzichtigheid is geboden wanneer u het gaarmandje in de al verwarmde RVS mixbeker plaatst. Gevaar voor verwondingen door de hete mixbeker en/of hete ingrediënten die zich in de mixbeker bevinden.

### **⚠ WAARSCHUWING!**

Haal altijd eerst het gaarmandje weg, voordat u hete ingrediënten uit de RVS mixbeker giet.  
Verbrandingsgevaar!

### **⚠ WAARSCHUWING!**

Let bij het gebruik van het gaarmandje absoluut op de juiste keuze van uw ingrediënten en op de hoeveelheid. Vaste of taaie ingrediënten mogen niet door het gaarmandje worden weggeduwd. De maximale vulhoeveelheden mogen ook na het plaatsen en vullen van het gaarmandje niet worden overschreden.

## AANWIJZING!

**Gebruik het gaarmandje niet wanneer u niet voldoende water (of eventueel bouillon, fond, enz.) in de RVS mixbeker hebt gedaan, om te voorkomen dat het apparaat zonder vloeistof door blijft werken.**

## ⚠ WAARSCHUWING!

**Bij gebruik van het gaarmandje mag het apparaat uitsluitend met de laagste snelheidsstand ("SL") worden gebruikt.**



Het gaarmandje biedt u de mogelijkheid om ingrediënten die niet gemalen of geroerd moeten worden, in de RVS mixbeker gaar te laten worden. Het is daarom bijzonder geschikt voor de bereiding van bijgerechten, zoals pasta, aardappels of groente. Aan de hand van de toegevoegde hoeveelheid vloeistof kunt u besluiten of de ingrediënten gestoomd moeten worden of dat ze geheel door de vloeistof moeten worden afgedekt, zoals bij het koken van pasta. Ook ingrediënten zoals vlees of balletjes, die tijdens het gaarproces weliswaar in de desbetreffende soep of saus, enz. gaar moeten worden, maar niet in aanraking moeten komen met de bewegende mesinzet, kunnen uitstekend worden bereid door het gaarmandje te gebruiken. Dit biedt u ook de mogelijkheid om tegelijkertijd ingrediënten te bereiden die tijdens het gaarproces gemalen mogen worden en ingrediënten die in hun geheel gaar moeten worden. Belangrijk is echter de juiste keuze van de ingrediënten en in het bijzonder van de juiste hoeveelheid (gebruik in geen geval een te grote hoeveelheid ingrediënten). Zorg ervoor dat er altijd voldoende vloeistof in de RVS mixbeker aanwezig is en dat het apparaat op de laagste snelheidsstand wordt gebruikt.

TIP: Het gaarmandje **P** kan ook als vergiet worden gebruikt. Bovendien maken de kleine steunvoetjes aan de onderkant van het gaarmandje **P** het mogelijk om ingrediënten zoals rijst of pasta op een geschikte ondergrond te laten uitlekken, nadat het gaarmandje **P** van het apparaat af is gehaald en neergezet.

Voor het gebruik van het gaarmandje plaatst u dit zodanig in de RVS mixbeker **E**, dat de zeefopeningen aan de bovenkant van het gaarmandje **P** in de richting van de schenktoit van de RVS mixbeker **E** wijzen. Let erop dat het gaarmandje **P** correct en recht is geplaatst.

TIP: Bij het koken of inkoken van wat dikkere vloeibare gerechten, soepen of sauzen in grotere hoeveelheden raden wij aan om het deksel van de vulopening **G** eraf te halen en in plaats daarvan het gaarmandje **P** als spatbeveiliging op de vulopening te plaatsen. Op die manier kan de stoom voldoende ontsnappen, zonder dat er eventueel vloeistoffen of ingrediënten uitspatten of uitlopen. (zie **afb. K**)



**Aanwijzing:** Het apparaat moet na ieder gebruik worden uitgeschakeld en de stekker moet uit het stopcontact worden gehaald. Laat het apparaat en alle accessoires volledig afkoelen, voordat u deze reinigt of opbergt.

# Onderhoud, reiniging en verzorging

## **⚠ WAARSCHUWING!**

**Trek vóór het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat en alle accessoires volledig afkoelen, voordat u het apparaat/de accessoires reinigt en/of opbergt! Gevaar voor een elektrische schok!**

## **⚠ WAARSCHUWING!**

**Zorg ervoor dat er geen vloeistof binnen in de basis komt. Dompel de basis nooit in water. Gevaar voor een elektrische schok!**

## **AANWIJZING!**

**Gebruik voor het reinigen geen scherpe reinigings- en schuurmiddelen.**

- Gebruik voor het reinigen van de buitenkant van het apparaat (basis **C**) een droge, eventueel matig vochtige, goed uitgewrongen doek.
- Daarna goed droog wrijven.

## **Reiniging van de RVS mixbeker **E****

## **⚠ WAARSCHUWING!**

**Uiterste voorzichtigheid is geboden bij de omgang met de mesinzet. De messen zijn heel scherp. Raak in geen geval met blote handen de messen aan. Er bestaat gevaar voor verwondingen!**



## WAARSCHUWING!

### Reinig de RVS mixbeker niet in de afwasmachine. Gevaar voor een elektrische schok!

- Reinig de RVS mixbeker **E** in warm water met afwasmiddel. Voor de reiniging van de binnenkant van de mixbeker raden wij u aan een afwasborstel te gebruiken.
- Daarna grondig uit- en afspoelen met schoon water en volledig laten drogen.

**TIP:** Voor het eenvoudiger reinigen van de RVS mixbeker **E** raden wij aan om na het gebruik wat warm water met afwasmiddel in de RVS mixbeker **E** te doen en dan meerdere keren kort de turbotoets op het apparaat te gebruiken. Laat het apparaat eventueel ook enkele seconden met de draairichting linksom (stand 2) werken. Spoel de RVS mixbeker **E** daarna met schoon water uit. Herhaal het proces eventueel.

- Bij hardnekkig vuil raden wij u aan om de mesinzet **2** van de RVS mixbeker **E** te verwijderen. Ga hierbij te werk volgens de aanwijzingen in de paragraaf "Wegnemen/aanbrengen van de mesinzet" en reinig de RVS mixbeker **E** en de mesinzet **2** apart van elkaar in warm water met afwasmiddel. Let op! De messen zijn heel scherp!

**Aanwijzing:** De deels agressieve reinigingsmiddelen die in afwasmachines worden gebruikt, tasten vaak scherpe snijkanten van messen aan en laten deze bot worden. Reinig de mesinzet **2** daarom niet in de afwasmachine. Wij wijzen erop dat wij voor schade en/of slijtage aan de mesinzet **2** die te herleiden is tot de reiniging in de afwasmachine, geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden en geen enkele garantie verlenen.

- Spoel de onderdelen af met schoon water en laat ze volledig drogen.
- Bevestig de mesinzet **2** nu weer op de RVS mixbeker **E** conform de instructies in de paragraaf "Wegnemen/aanbrengen van de mesinzet".

## Reiniging van de overige accessoires

- De spatel **M**, de roerbladen **N**, de afzonderlijke onderdelen van de stoomopzet **K**, het deksel **F**, het deksel van de vulopening **G** en het gaarmandje **P** reinigt u in warm water met afwasmiddel.
- Daarna grondig afspoelen met schoon water en volledig laten drogen.
- U kunt deze accessoires ook in de afwasmachine reinigen (zonder afdichtring).

**Aanwijzing:** De afdichtring van het deksel **F** voor de RVS mixbeker **E** kan eraf worden genomen voor een grondige reiniging. Als u dat wilt, trekt u de afdichtring van het deksel **F** en reinigt u hem in warm water met afwasmiddel. Dan spoelt u hem grondig af met schoon water en laat u hem goed drogen. Wanneer u de afdichtring weer op het deksel **F** zet, let er dan absoluut op dat deze er op de juiste manier op zit.

## Opbergen

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, moet u de keukenmachine en alle onderdelen van tevoren zorgvuldig reinigen en laten drogen. We adviseren om de mixbeker niet volledig met het deksel af te sluiten.

Berg het apparaat en de accessoires op een droge, voor kinderen ontoegankelijke plek op.

# Storing en oplossing

<b>Storing:</b>	<b>Oorzaak:</b>	<b>Oplossing:</b>
Het apparaat doet helemaal niets. Het apparaat kan niet in gebruik worden genomen.	De stekker zit niet in het geaarde stopcontact.	Doe de stekker in het geaarde stopcontact.
	De Aan-/Uitschakelaar aan de achterkant is niet ingeschakeld.	Aan-/Uitschakelaar inschakelen.
	De foutmelding E1 verschijnt op het display.	Neem contact op met onze klantenservice.
	De RVS mixbeker is niet correct op de basis aangebracht (foutmelding "E2"). Aanvullend knippert de bijbehorende aanduiding.	Zet de RVS mixbeker conform de instructies in deze bedieningshandleiding op de basis.
	Het deksel is niet correct op de RVS mixbeker aangebracht (foutmelding "E3"). De bijbehorende indicatie verschijnt met uitroepteken op het display.	Zet het deksel correct op de RVS mixbeker. Zie hoofdstuk "Aanbrengen/wegnemen van het deksel".
	Motor geblokkeerd/snijmes draait niet (foutmelding "E4").	Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Controleer of ingrediënten het mes blokkeren (bijv. ongeschikte levensmiddelen of te taaie/harde levensmiddelen) en verwijder eventueel de levensmiddelen. Als dit niet de oorzaak is, neemt u contact op met onze klantenservice.

Neem bij hier niet vermelde storingen a.u.b. contact op met onze klantenservice. Onze adviseurs helpen u graag verder. Het serviceadres vindt u in onze Garantie-bepalingen op de apart bijgevoegde Garantiekaart. Aangezien we voortdurend sleutelen aan onze producten om ze te verbeteren, kan het zijn dat we het ontwerp aanpassen en eventueel technische wijzigingen aanbrengen. Deze bedieningshandleiding kunt u ook als pdf-bestand downloaden op onze startpagina [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de).

# Technische gegevens

Nominale spanning: 220-240 V~

Nominale frequentie: 50 Hz

Veiligheidsklasse: I

## **Vermogen:**

Motor: 800 W

MAX: 1200 W

Weegbereik: 1g - max. 5000 g

## **Wi-fi-module:**

Zendfrequentie: 2.400 GHz-2.4835 GHz

Zendvermogen: 16 +/-2 dBm

Softwareversie: V 1.0

Hardwareversie: XC-QIC120

# Conformiteitsverklaring

**CE** Hierbij verklaart Globaltronics GmbH & Co. KG dat het radio-installatietype GT-KMW-01 voldoet aan de hieronder genoemde richtlijnen/verordeningen.

- 2014/53/EU
- 1935/2004/EG
- 2009/125/EG
- 2011/65/EU

Het apparaat voldoet daarmee aan de CE-voorschriften.

De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de)

## Verwijdering

### Verpakking verwijderen



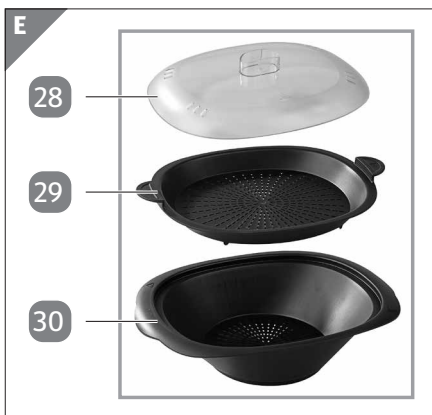
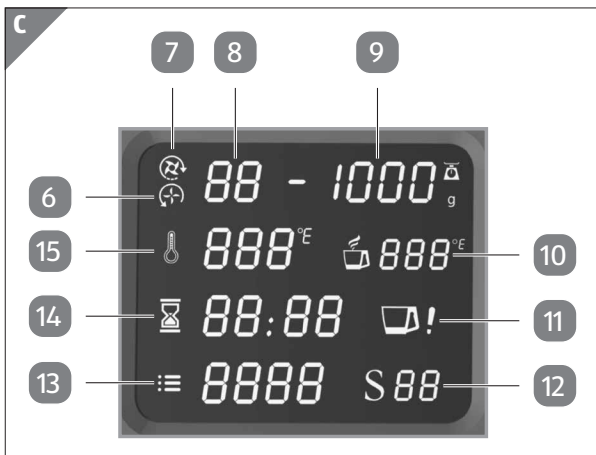
De verpakking van het product bestaat uit te recyclen materialen. Het verpakkingsmateriaal kan voor recycling afgegeven worden op openbare inzamelplaatsen.

### Apparaat verwijderen



**Oude apparaten horen niet bij het huisvuil!** In overeenstemming met wettelijke voorschriften moet het oude apparaat aan het einde van zijn levensduur ingeleverd worden bij een geschikte opslag voor afval. Op die manier worden de waardevolle stoffen in oude apparaten hergebruikt en wordt het milieu gespaard. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de verantwoordelijke gemeentelijke instantie of uw plaatselijk afvalverwerkingsstation.





# Contenu de la livraison/ Pièces de l'appareil

## Principaux composants (voir ill. A)

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Raccord du cordon électrique          | <b>J</b> Panneau de commande  |
| <b>B</b> Interrupteur marche/arrêt             | <b>K</b> Cuiseur-vapeur   |
| <b>C</b> Base                                  | <b>L</b> Pieds  |
| <b>D</b> Bouton de déverrouillage              | <b>M</b> Spatule  |
| <b>E</b> Bol mixeur en acier inoxydable        | <b>N</b> Pale de mélange  |
| <b>F</b> Couvercle                             | <b>O</b> Cordon électrique (sans ill.)  |
| <b>G</b> Couvercle de l'orifice de remplissage | <b>P</b> Panier de cuisson  |
| <b>H</b> Plateau en verre (surface de pesage)  | <b>Q</b> Notice d'utilisation et carte de garantie, livre de recettes + DVD (sans ill.) |
| <b>I</b> Écran                                 |   |



## Assemblage (voir ill. B-E)

- E** Bol mixeur en acier inoxydable (voir ill. B)
- 1 Échelle avec repère MAX
  - 2 Lames
  - 3 Fixation de la pale de mélange
  - 4 Bague d'étanchéité
  - 5 Fixation des lames
- I** Écran (voir ill. C)
- 6 Symbole Rotation gauche
  - 7 Symbole Rotation droite
  - 8 Affichage des niveaux de vitesse / Message d'erreur
  - 9 Affichage du poids
  - 10 Affichage de la température actuelle dans le bol mixeur en acier inoxydable
  - 11 Affichage Bol/Couvercle correctement positionné ou non
  - 12 Affichage de l'étape de la préparation (en cas d'utilisation des programmes préinstallés ou de l'application – voir notice d'utilisation dédiée).
  - 13 Affichage du programme préinstallé ou du numéro de la recette (en cas d'utilisation de l'application – voir notice d'utilisation dédiée) (ainsi que des chiffres 5 à 8 du mot de passe à 8 chiffres pour la connexion au wi-fi).
- 14** Affichage de la durée (ainsi que des chiffres 1 à 4 du mot de passe à 8 chiffres pour la connexion au wi-fi)
- 15** Affichage de la température réglée
- J** Panneau de commande (voir ill. D)
- 16 Touche pour la fonction wi-fi
  - 17 Touche de pesée
  - 18 Bouton de réglage de la vitesse
  - 19 Bouton de réglage de la température
  - 20 Bouton de démarrage
  - 21 Bouton de réglage des durées
  - 22 Touche pour la fonction TURBO
  - 23 Touche pour la rotation vers la gauche
  - 24 Touche de programmation « Pétrir 1/2 »
  - 25 Touche de programmation « Soupe »
  - 26 Touche de programmation « Cuire à la vapeur »
  - 27 Touche de programmation « Confiture »
- K** Cuiseur-vapeur (voir ill. E)
- 28 Couvercle
  - 29 Compartiment à vapeur
  - 30 Bac à vapeur

Sous réserve de modifications techniques et visuelles.

<b>Vue d'ensemble .....</b>	<b>54</b>	<b>Utilisation .....</b>	<b>80</b>
<b>Contenu de la livraison/ Pièces de l'appareil.....</b>	<b>56</b>	Utilisation du robot ménager ...	80
<b>Généralités .....</b>	<b>59</b>	Consignes générales relatives à l'utilisation de l'appareil .....	82
Lire la notice d'utilisation et le conserver .....	59	Balance de cuisine intégrée .....	82
Légende des symboles et autres informations.....	59	Fonction de rotation gauche....	84
<b>Sécurité .....</b>	<b>60</b>	Utilisation de la fonction de mixage/mélange (sans chauffe).....	84
Utilisation conforme à l'usage prévu.....	60	Utilisation de la pale de mélange .....	86
Consignes de sécurité.....	61	Utilisation de l'appareil avec la fonction de chauffe intégrée ...	88
Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées .....	61	Utilisation du cuiseur-vapeur....	91
Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques .....	61	Programmes préinstallés.....	94
Risques liés à l'utilisation du robot ménager avec fonction wi-fi .....	63	Utilisation du panier de cuisson .....	96
<b>Installation et montage .....</b>	<b>68</b>	<b>Maintenance, nettoyage et entretien.....</b>	<b>99</b>
Avant la première utilisation ....	68	Nettoyage du bol mixeur en acier inoxydable.....	99
Introduction .....	68	Nettoyage des autres accessoires.....	101
Préparation de l'appareil .....	69	Rangement.....	101
Écran .....	70	<b>Pannes et solutions .....</b>	<b>102</b>
Panneau de commande.....	73	<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>103</b>
Mise en place/Retrait du bol mixeur en acier inoxydable .....	74	<b>Déclaration de conformité .....</b>	<b>104</b>
Retrait/Mise en place des lames .....	75	<b>Élimination .....</b>	<b>104</b>
Mise en place/ Retrait du couvercle .....	78	Élimination de l'emballage .....	104
		Élimination de l'appareil.....	104

# Généralités

## Lire la notice d'utilisation et le conserver



Cette notice d'utilisation fait partie intégrante de ce robot ménager avec fonction wi-fi. Elle contient des informations importantes pour l'utilisation et la manipulation.

Lisez attentivement la notice d'utilisation, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser le robot ménager avec fonction wi-fi. Le non-respect de cette notice d'utilisation peut entraîner des blessures graves ou endommager le robot ménager avec fonction wi-fi.

La notice d'utilisation repose sur les normes et règles applicables au sein de l'Union européenne. Il convient également de respecter les directives et législations spécifiques à votre pays de résidence si vous vivez en dehors de l'Union européenne.

Conservez la notice d'utilisation pour des utilisations futures. Donnez-la avec le robot ménager avec fonction wi-fi si vous le remettez à une autre personne.

## Légende des symboles et autres informations

Les symboles et termes d'avertissement suivants figurent dans cette notice d'utilisation, sur l'appareil ou sur l'emballage, ou représentent des informations complémentaires.



Veuillez lire et respecter la notice d'utilisation !

Les consignes de sécurité importantes sont désignées par ce symbole.



**AVERTISSEMENT !**

concerne les dommages corporels

**AVIS!**

concerne les dommages matériels



**Attention ! Vapeur chaude ! Risque de brûlure !**



**Attention – Surface chaude  
Risque de brûlure !**



Les informations importantes sont désignées par ce symbole.



Déclaration de conformité (voir chapitre « Déclaration de conformité ») : Les produits marqués de ce symbole satisfont aux exigences des directives CE en vigueur.



Le label « Geprüfte Sicherheit » (Sécurité contrôlée) certifie que l'appareil peut être utilisé en toute sécurité dans des conditions d'utilisation prévisibles. Le label atteste que cet appareil est conforme à la loi sur la sécurité des produits.



Ce symbole fait référence aux prescriptions spéciales en matière d'élimination des appareils usagés (voir le chapitre « Élimination »).

## Sécurité

### Utilisation conforme à l'usage prévu

L'appareil est exclusivement réservé à la préparation de denrées alimentaires adaptées à cet usage. De plus, l'appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle mais uniquement à une utilisation privée. Il ne peut être utilisé par les employés de magasins, bureaux et autres établissements industriels, dans les propriétés agricoles, ou par les clients d'hôtels, motels et autres types d'hébergement comme les chambres d'hôtes. Utilisez l'appareil uniquement en intérieur, dans une pièce sèche et en aucun cas à l'extérieur. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'est pas conforme et est strictement interdite. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages survenus à la suite d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

## Consignes de sécurité

### **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Veillez lire et respecter les consignes de sécurité énoncées ci-après. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des risques d'accident et de blessures, ainsi que des dommages matériels ou des dysfonctionnements de l'appareil.**

### **Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées**

- Les personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou les personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances sont autorisées à utiliser cet appareil, à condition d'être surveillées ou d'avoir été instruites quant à son usage sûr et d'avoir compris les dangers résultant d'une utilisation incorrecte.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par les enfants. Conservez cet appareil et son câble électrique hors de la portée des enfants. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Veuillez les surveiller. Les enfants ne sont pas conscients du danger inhérent à l'utilisation d'appareils électriques.
- Conservez l'emballage hors de portée des enfants.

### **Risque d'asphyxie !**

### **Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques**

- Utilisez cet appareil uniquement comme indiqué dans la présente notice d'utilisation et tenez compte des consignes de sécurité. Toute mauvaise utilisation peut causer des blessures.

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le lorsque vous le laissez sans surveillance, en cas de dysfonctionnements, avant d'installer ou de retirer les accessoires, ou avant de le nettoyer. Ne tirez jamais sur le cordon électrique !  
**Risque d'électrocution !**
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il convient de le remplacer par un câble électrique spécifique qui peut être obtenu auprès du fabricant ou de son service client.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas en plein air, car ce dernier ne doit en aucun cas être exposé à la pluie ou à l'humidité ! **Risque d'électrocution !**
- Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, débranchez d'abord la prise avant de le sortir de l'eau ! Ne remettez pas l'appareil en service avant de l'avoir fait contrôler par un SAV agréé. Cela s'applique également en cas de détérioration du cordon électrique ou de l'appareil, ou encore en cas de chute de l'appareil. **Risque d'électrocution !**
- Assurez-vous de ne jamais placer le cordon électrique ou l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Placez le cordon électrique de telle manière qu'il n'entre pas en contact avec des objets chauds ou tranchants. **Risque d'électrocution !**
- Ne pliez jamais le cordon électrique et ne l'enroulez pas autour de l'appareil sous peine de rupture.  
**Risque d'électrocution !**
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou que vos mains ou l'appareil sont mouillés.  
**Risque d'électrocution !**
- N'ouvrez jamais l'appareil et n'essayez en aucun cas d'introduire à l'intérieur des objets métalliques.  
**Risque d'électrocution !**
- Seuls des ateliers spécialisés et habilités sont autorisés à effectuer les réparations. Les appareils réparés par un

---

personnel non spécialisé représentent un danger pour l'utilisateur.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur avec terre, installée de manière conforme et dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne afin d'éviter tout accident.

### **Risques liés à l'utilisation du robot ménager avec fonction wi-fi**

- Attention lors de la manipulation des lames, car celles-ci sont très affûtées. Ne touchez pas les lames à mains nues ! Conservez les lames hors de portée des enfants. N'utilisez jamais de lames endommagées. Informez également les autres utilisateurs des dangers.
- Avant tout changement d'accessoire ou de pièce mobile, l'appareil doit être éteint et débranché.
- Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. L'utilisation d'autres accessoires peut augmenter les risques d'accident. En cas d'accidents ou de dommages subséquents à l'utilisation d'accessoires tiers, la garantie ne s'applique pas. Si vous utilisez des accessoires tiers et que l'appareil est endommagé, la garantie ne s'applique pas.
- Respectez les indications du chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ». Pour utiliser l'appareil en toute sécurité, veuillez suivre toutes les consignes de sécurité suivantes.
- Évitez tout contact avec les parties mobiles. Afin d'éviter tout dommage corporel ou matériel, veillez à ce que vos mains, cheveux, vêtements et autres objets ne pénètrent pas dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant le mixage/mélange ou la cuisson, ou tant que le bol mixeur en acier inoxydable se trouve sur la base.

- Lorsqu'ils fonctionnent, les appareils électro-chauffants produisent de fortes températures pouvant provoquer des blessures, p. ex. le bol mixeur en acier inoxydable, le couvercle, le bouchon de l'orifice de remplissage, le cuiseur-vapeur, etc. peuvent être très chauds. Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! Utilisez les poignées existantes et portez toujours des gants de cuisine calorifuges. Informez également les autres utilisateurs des dangers.

**Risque de blessures !**

- Veillez à placer l'appareil sur une surface plane, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur. Afin d'éviter toute accumulation de chaleur, ne placez pas l'appareil directement contre un mur, sous une étagère suspendue ou à des endroits similaires. Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre et de distance de sécurité entre l'appareil et tous les objets fusibles ou inflammables. **Risque d'incendie !**
- ATTENTION : n'ouvrez aucun couvercle/bouchon pendant que le contenu du bol mixeur cuit à la vapeur ou pendant le mixage. Cela peut entraîner des blessures. Le couvercle de l'orifice de remplissage peut être retiré brièvement pendant l'utilisation pour ajouter d'autres ingrédients. Attention, le couvercle de l'orifice de remplissage peut être très chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas le couvercle brûlant de l'orifice de remplissage à mains nues.
- ATTENTION : pendant le fonctionnement, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil.

**Risque de blessures !**

- Installez et utilisez l'appareil uniquement sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur. La surface doit être résistante aux taches et facile à nettoyer, car il est parfois difficile d'éviter les projections.
- Ne lavez pas le bol mixeur en acier inoxydable et les lames au lave-vaisselle.



- Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer et/ou de le ranger. Rappelez-vous que l'appareil reste très chaud même après son arrêt. **Risque de brûlure !**
- N'utilisez pas la fonction TURBO lorsque vous faites chauffer des aliments.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que toutes les pièces sont montées correctement.
- Veillez toujours à ce que l'appareil soit éteint avant de le brancher sur une prise secteur avec terre ou de le débrancher.
- Ne déplacez en aucun cas l'appareil lorsqu'il contient des aliments ou des liquides.
- Ne remplissez pas le bol mixeur en acier inoxydable au-delà du repère MAX.
- Prudence lorsque vous videz ou nettoyez le bol mixeur en acier inoxydable, car les lames sont très affûtées.  
**Risque de blessures !**
- Avant de monter ou de démonter les accessoires, attendez toujours l'arrêt complet de toutes les pièces de l'appareil.  
**Risque de blessures !**
- Mettez l'appareil hors tension après chaque utilisation et débranchez-le pour éviter toute mise en marche accidentelle.
- Ne mixez pas de noyaux durs et retirez avant mixage les éventuels tiges ou pieds des aliments à mixer. Avant de hacher de la viande, débarrassez-la des éventuels os et tendons.
- Coupez les ingrédients solides comme les légumes ou la viande en petits morceaux avant de les mettre dans le bol mixeur en acier inoxydable.
- N'utilisez que la spatule fournie pour prélever la préparation. Pour ce faire, veillez toujours à ce que l'appareil soit hors tension et débranché, et que tous les composants

soient complètement à l'arrêt. La spatule ne doit pas entrer en contact avec les composants en mouvement.

- Ne mettez pas le bol mixeur en acier inoxydable au micro-ondes ou sur une plaque de cuisson (électrique ou au gaz).
- Ne mettez aucun ingrédient dans le bol mixeur en acier inoxydable si les lames ne sont pas mises en place. Les ingrédients s'échapperaient par l'orifice au fond du bol.
- Utilisez l'appareil uniquement avec le cordon électrique fourni. Branchez d'abord le cordon électrique à l'appareil, puis sur une prise secteur avec terre correctement installée.
- Si vous utilisez l'appareil à vitesse élevée (régime) et sans liquide, par exemple pour hacher des ingrédients secs (p. ex. amandes, noix, etc.), il convient de ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 40 secondes à la fois. Suite à cela, l'appareil doit refroidir env. 10 minutes avant de pouvoir le réutiliser.
- Si vous souhaitez faire bouillir de l'eau ou d'autres ingrédients liquides dans le bol mixeur en acier inoxydable, veillez à ce que la quantité de remplissage n'excède pas 1,5 l (= repère 3e trait en partant du bas du bol mixeur) et que la vitesse n'excède pas le niveau 1.
- Prudence lors de la préparation d'ingrédients congelés. Étant donné que des variations de température soudaines peuvent imposer des contraintes sur le matériau des lames, nous recommandons d'attendre quelques minutes avant de démarrer la préparation, après l'ajout d'ingrédients congelés dans le bol mixeur en acier inoxydable. Démarrez d'abord la préparation à faible vitesse et augmentez-la selon les besoins. La réalisation de glaçons avec l'appareil n'est pas recommandée.
- Ne démontez en aucun cas les lames. Ne retirez aucune pièce des lames afin d'éviter tout danger lié à un assemblage défectueux.

- 
- **ATTENTION** : aucun liquide ne doit entrer en contact ou se trouver à proximité des contacts enfichables de l'appareil. Veillez à ce que les contacts sous le bol mixeur en acier inoxydable soient parfaitement secs avant de placer ce dernier sur sa base.
  - Veillez également à éliminer l'eau qui peut s'être accumulée au niveau de l'habillage du bol mixeur en acier inoxydable et le sécher.
  - Assurez-vous que le robot ménager, et notamment la balance intégrée, ne sont exposés à aucune onde électromagnétique puissante (provenant par exemple d'appareils radiocommandés/de charge électrostatique). Cela pourrait nuire à la fonction de pesée et entraîner l'affichage de valeurs erronées. Si des anomalies surviennent pendant le fonctionnement, comme des erreurs au niveau de l'affichage, nous vous recommandons de désactiver la fonction de pesée, de déplacer l'appareil vers un emplacement approprié, puis de réactiver la fonction de pesée.
  - **REMARQUE IMPORTANTE** : lors de la préparation d'aliments pour bébé, veillez absolument à ce que les ingrédients aient pour cela la qualité adaptée. Les ingrédients ne doivent pas comporter de noyaux, de tiges ou de queues. La viande doit être absolument débarrassée de tendons ou d'os, sans quoi elle ne peut pas être suffisamment hachée.

# Installation et montage

## Avant la première utilisation

### **⚠ AVERTISSEMENT!**

**Après avoir sorti l'appareil de son emballage, veuillez contrôler qu'il est bien complet et qu'il n'a pas subi de dommage lors du transport, afin d'éviter tout danger. En cas de doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous à notre SAV. Les coordonnées de notre service client figurent sur la carte de garantie.**

L'appareil et ses accessoires sont placés dans un emballage en vue d'éviter tout dégât lors du transport.

- Retirez avec précaution l'appareil de son emballage de vente.
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Nettoyez l'appareil ainsi que tous les accessoires pour enlever les résidus de poussières d'emballage conformément aux instructions du chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».

## Introduction

Avant de détailler l'utilisation de l'appareil, nous souhaitons vous fournir une vue d'ensemble des fonctions de base, de la mise en place, du montage et des possibilités d'utilisation et de programmation de l'appareil.

Grâce aux différents accessoires, à la fonction de chauffe actionnable, au cuiseur-vapeur, à la balance de cuisine intégrée ainsi qu'à la fonction de rotation gauche, votre nouveau robot ménager offre de nombreuses fonctions pour des possibilités de préparation et d'utilisation variées. L'appareil convient, par exemple, pour mélanger/pétrir, mixer, cuire, cuire à la vapeur, émulsionner, hacher, réduire en purée et battre les ingrédients adaptés. Peu encombrant, il permet de travailler les aliments rapidement et de préparer de nombreuses recettes avec un seul appareil.

L'appareil est fourni avec un livre de recettes dans lequel nous vous détaillons les nombreuses possibilités d'utilisation à travers un grand nombre d'idées recettes : entrées, soupes, sauces, plats de résistance, pâtes, desserts, etc. Nous vous invitons à

essayer ces recettes et espérons que vous y trouverez l'inspiration pour cuisiner vos propres plats et en inventer.

Par ailleurs, l'appareil possède une fonction wi-fi permettant de relier le robot ménager directement (sans connexion Internet) avec votre smartphone ou votre tablette. L'application en question, spécialement développée pour cet appareil, permet, d'une part, la préparation des recettes enregistrées, et d'autre part, la saisie des réglages souhaités, comme la vitesse, la durée, la température, la rotation gauche ou encore la sélection et le démarrage de programmes préinstallés etc. via votre smartphone/tablette. Toutes les recettes décrites dans notre livre sont également enregistrées dans l'application. Elles peuvent ainsi être consultées étape par étape et préparées via votre périphérique mobile, sans devoir procéder à des réglages sur l'appareil. La liste d'ingrédients détaillée pour chaque recette indique les ingrédients et la quantité nécessaires à l'élaboration de la recette et peut être utilisée directement comme liste de courses consultable à tout moment.

L'application peut être téléchargée sur les plates-formes commerciales courantes, à savoir l'App Store (Apple) et le Google Play Store (Android™).

La procédure d'utilisation de la connexion wi-fi et de téléchargement/d'installation de l'application est décrite dans une notice fournie séparément.

Amusez-vous bien et bon appétit !

Google, Google Play, Android™ et d'autres marques sont des marques déposées de Google Inc.

## Préparation de l'appareil

### AVERTISSEMENT !

**Utilisez l'appareil uniquement avec le cordon électrique fourni. Branchez d'abord le cordon électrique à l'appareil, puis sur une prise secteur avec terre correctement installée.**

Placez l'appareil à proximité d'une prise secteur avec terre. Veillez à ce que la surface du support soit plate, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur. La surface doit être résistante à la graisse et facile à nettoyer, car il est parfois difficile d'éviter les projections.

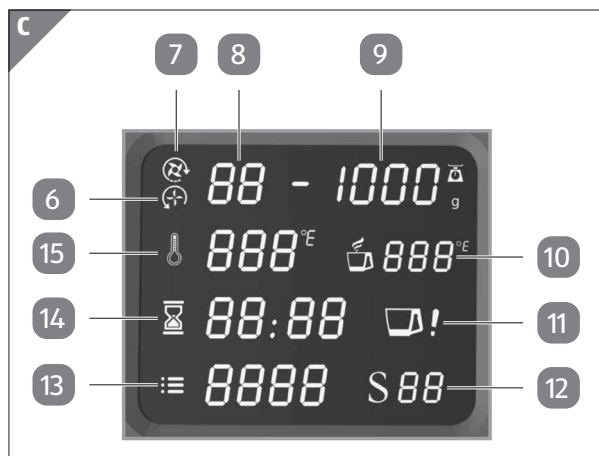
Assurez-vous que l'appareil est éteint. L'interrupteur marche/arrêt **B** à l'arrière de l'appareil doit être sur la position « 0 ».

Munissez-vous du cordon électrique fourni et raccordez-le à la fiche de l'appareil prévue pour le branchement du cordon électrique **A** de l'appareil.

## Écran **I** (voir ill. c)

Nous recommandons d'allumer l'appareil uniquement lorsque le bol mixeur en acier inoxydable **E** est correctement installé sur l'appareil (voir p. 74/75).

L'écran **I** affiche brièvement tous les symboles/fonctions avant de revenir à l'écran d'accueil.



### **Symbole Rotation gauche **6** :**

S'affiche lorsque la fonction de rotation gauche (ne pas couper) des lames en inox est activée.

### **Symbole Rotation droite **7** :**

S'affiche lorsque la fonction de rotation droite (couper) des lames en inox est activée.

**Affichage des niveaux de vitesse 8 :**

Affichage du niveau de vitesse sélectionné.

- Rotation droite : affichage du niveau « SL » (mélange) au niveau 1 (lent) à 10 (rapide).
- Rotation gauche : affichage du niveau « SL » + niveau 1 à 2.

**Affichage de la température réglée 15 :**

- Affichage de la température réglée sur l'appareil (ou via l'application) et devant être atteinte par le bol mixeur en acier inoxydable.

**Remarque** : en cas de problème, les messages d'erreur de l'appareil s'afficheront également dans ce champ. Voici les messages d'erreur possibles.

E1 : l'appareil est défectueux. Veuillez contacter notre service client.

E2 : le bol mixeur en acier inoxydable **E** n'est pas correctement placé sur la base **C**.

E3 : le couvercle **F** n'est pas mis correctement sur le bol mixeur en acier inoxydable **E** ou n'est pas verrouillé correctement.

E4 : le moteur est bloqué/la lame ne tourne pas. Éteignez l'appareil et débranchez-le. Vérifiez qu'aucun ingrédient ne bloque la lame (p. ex. aliments inadaptés, trop durs ou trop filandreux) et retirez-les, le cas échéant. En l'absence d'éléments bloquant les lames, veuillez contacter notre service client.

**Affichage du poids 9 :**

Affichage du poids.

- Affichage du poids, de 1 gramme à 5 000 grammes (incrément : 1 g).

**Affichage de la température actuelle 10 :**

Affichage de la température actuelle dans le bol mixeur en acier inoxydable.

- Affichage en degrés Celsius (°C).

**Affichage Bol/Couvercle correctement positionné ou non 11 :**

Indique si le bol et/ou le couvercle est/sont correctement positionné(s).

- Le symbole du bol clignote. → Le bol n'est pas ou n'est pas correctement mis en place.

- Symbole du bol avec point d'exclamation. → Le couvercle n'est pas mis en place ou n'est pas verrouillé correctement.
- Le symbole du bol reste allumé en continu. → Le bol et le couvercle sont correctement positionnés.

**Affichage de l'étape de préparation 12 :**

- En cas d'utilisation des programmes préinstallés, l'étape actuelle de la préparation est affichée.
- Lors de la préparation de la recette via l'application, chaque étape est affichée.

**Affichage du programme préinstallé ou du numéro de la recette 13 :**

- En cas d'utilisation des programmes préinstallés, le numéro correspondant du programme est affiché (voir chapitre « Programmes préinstallés »).
- Lors de la préparation de la recette via l'application, le numéro correspondant de la recette est affiché (voir notice d'utilisation de l'application, fournie séparément).
- Affichage des chiffres 5 à 8 du mot de passe à 8 chiffres pour la connexion au wi-fi (voir notice d'utilisation de l'application, fournie séparément)

**Affichage de la durée 14 :**

- Affichage de la durée, de 1 seconde à 99 minutes.
- Affichage des chiffres 1 à 4 du mot de passe à 8 chiffres pour la connexion au wi-fi (voir notice d'utilisation de l'application, fournie séparément)



## Panneau de commande **J** (voir ill. D)



### Touche pour la fonction wi-fi **16** :

→ Activation/Désactivation de la fonction wi-fi pour la connexion wi-fi au smartphone/à la tablette, et pour permettre l'utilisation ou la désactivation de l'application.

### Touche de pesée **17** :

→ Un appui sur la touche active la fonction de pesée – l'écran affiche le poids **9**.  
 → À utiliser également pour la fonction tare (voir section « Balance de cuisine intégrée »).

### Bouton de réglage de la vitesse **18** :

→ Sélection du niveau de vitesse

- Pour la rotation droite, réglable du niveau « SL » (mélange) au niveau 1 (lent) à 10 (rapide).
- Pour la rotation gauche, réglable du niveau « SL » + niveau 1 à 2.

### Bouton de réglage de la température **19** :

→ Réglage du niveau de température souhaité.  
 - Réglable par pas de 5 °C, de 30 °C à 120 °C.

### **Bouton de démarrage 20 :**

- Pour démarrer une étape de la préparation ou un programme préinstallé.
- Pour interrompre une étape de la préparation ou un programme préinstallé (pause).
- Pour réinitialiser les réglages.

### **Bouton de réglage des durées 21 :**

- Réglage du temps de préparation souhaité.
  - Réglable de 1 seconde à 99 minutes. Le réglage se fait jusqu'à 1 minute par pas d'1 seconde, puis jusqu'à 10 minutes par pas de 30 secondes et enfin par pas d'1 minute.

### **Touche pour la fonction TURBO 22 :**

- Une brève pression sur cette touche active le fonctionnement temporaire à pleine puissance.
  - Niveau de vitesse maximal.

### **Touche pour la rotation vers la gauche 23 :**

- Basculement dans le mode de réglage pour la fonction de rotation gauche.

### **Touches de programmation 24 jusqu'à 27 :**

- Sélection du programme préinstallé souhaité (voir section « Programmes préinstallés »).

## **Mise en place/Retrait du bol mixeur en acier inoxydable E**




L'appareil dispose d'un dispositif de sécurité. Il ne fonctionne que si le bol mixeur en acier inoxydable est correctement placé sur l'appareil et si le couvercle est correctement mis sur le bol mixeur.

### **AVIS!**

**Les contacts sous le bol mixeur en acier inoxydable doivent être parfaitement secs lorsque ce dernier est placé sur sa base. Vérifiez également qu'aucun liquide ne se dépose sur la connexion avec la base voire ne pénètre à l'intérieur.**

- Pour placer correctement le bol mixeur en acier inoxydable **E** sur la base **C**, tenez-le par la poignée et placez-le sur l'orifice prévu au niveau de la base **C** de manière à ce que la poignée soit orientée vers la droite.
- Appuyez en douceur sur le bol mixeur en acier inoxydable **E** de préférence avec les deux mains, jusqu'à ce que vous le sentiez et l'entendiez s'encliquer. Le bol mixeur en acier inoxydable **E** doit être inséré jusqu'à la butée dans l'orifice **C** de la base et verrouillé, sinon l'appareil ne fonctionne pas.

**Remarque** : si le bol mixeur en acier inoxydable **E** n'est pas correctement installé, le message d'erreur « E2 » apparaît à l'écran lors de l'affichage du niveau de vitesse **8** et le symbole du bol  de l'affichage Le bol/le couvercle n'est pas ou n'est pas correctement mis en place **11** clignote.

- Pour retirer le bol mixeur en acier inoxydable **E**, appuyez sur le bouton de déverrouillage **D** sur la poignée et soulevez le bol pour le désolidariser de la **C** base.

## Retrait/Mise en place des lames **2**

### AVERTISSEMENT !

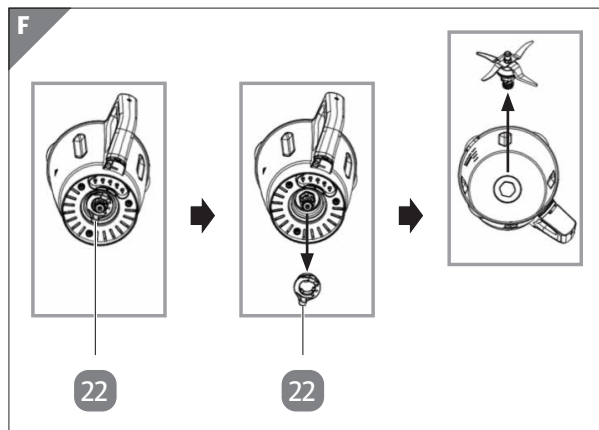
**Manipulez les lames avec la plus grande précaution. Les lames sont très affûtées. Il existe un risque non négligeable de blessure ! Ne tenez les lames que par l'extrémité supérieure (fixation pour la pale de mélange) lorsque vous retirez ou placez les lames du bol mixeur en acier inoxydable.**

### AVERTISSEMENT !

**Attention : si la fixation des lames est desserrée, les lames ne peuvent plus être fixées au fond du bol. Si vous tournez également le bol mixeur en acier inoxydable, les lames peuvent sortir de leur logement. Il existe un risque non négligeable de blessure en cas de manipulation de lames affûtées. Tenez toujours le bol mixeur en acier inoxydable**

**bien droit (orifice de remplissage vers le haut) lorsque la fixation des lames ou les lames ne sont pas ou pas encore bien fixées.**

**Retrait des lames :** (voir ill. F)

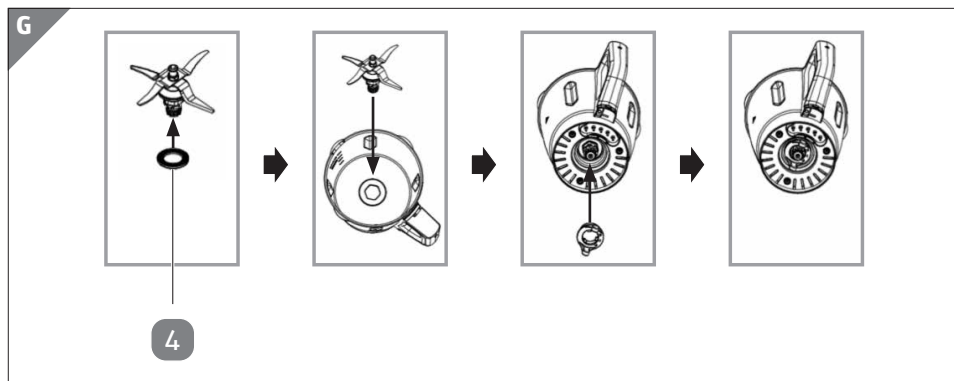


- Prenez le bol mixeur en acier inoxydable (E). La fixation des lames (5) se trouve sur la partie inférieure du bol mixeur en acier inoxydable (E).
- Pour desserrer la fixation des lames (5), tournez-la légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-la du bol.
- Retirez alors les lames (2) du bol mixeur en acier inoxydable en les tenant par leur extrémité supérieure (E).

**Mise en place des lames :** (voir ill. G)

### AVIS!

**Veillez impérativement à ce que la bague d'étanchéité soit correctement placée sur les lames avant de la réintroduire dans le bol mixeur en acier inoxydable. Si la bague d'étanchéité n'est pas bien mise ou si elle est manquante, les ingrédients peuvent s'échapper par l'orifice inférieur et endommager considérablement l'appareil.**



- Veillez à ce que la bague d'étanchéité (4) soit correctement placée sur les lames jusqu'à la butée (2).
- Introduisez à présent les lames (2) en passant la roue dentée dans l'orifice du fond du bol mixeur en acier inoxydable (E). Vous saurez à la forme de l'orifice et de la partie filetée au niveau des lames (2) comment assembler les deux parties.
- Remettez la fixation des lames (5) en place sur les lames (2) et serrez-la en effectuant une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'en butée.

### **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Veillez impérativement à ce que les lames soient fixées correctement et en toute sécurité sur le bol mixeur en acier inoxydable. Risque d'accident ! L'appareil ne doit pas être utilisé si les lames ne sont pas correctement insérées.**

## Mise en place/Retrait du couvercle **F**




L'appareil dispose d'un dispositif de sécurité. Il ne fonctionne que si le bol mixeur en acier inoxydable est correctement placé sur l'appareil et si le couvercle est correctement mis sur le bol mixeur.

Pour poser correctement le couvercle **F** sur le bol mixeur en acier inoxydable **E**, procédez comme suit :

- Le contour du couvercle **F** du bol mixeur en acier inoxydable **E** comporte deux picots opposés. L'un de ces picots est doté d'une saillie. Placez le couvercle **F** sur le bol mixeur en acier inoxydable **E** de manière à ce que ce picot (pourvu de la saillie) soit placé à droite de la poignée du bol mixeur et appuyez sur le couvercle **F** jusqu'à la butée. L'autre picot sur le contour du couvercle **F** doit se trouver à gauche du bec verseur du bol mixeur en acier inoxydable **E** (vue du haut et de la poignée dans la direction du bec verseur), sinon il ne sera pas possible de fermer le couvercle correctement.

**Remarque :** le couvercle **F** est très difficile à mettre pour des raisons de sécurité. Il faut l'enfoncer fermement sur le bol mixeur en acier inoxydable jusqu'à la butée **E**. Cela permet de s'assurer que le bol mixeur en acier inoxydable **E** est bien verrouillé pendant le fonctionnement.

- Tournez ensuite le couvercle **F** (de préférence avec les deux mains) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Veillez à ce que le couvercle soit fixé au niveau des trois picots sur le contour extérieur supérieur du bol mixeur en acier inoxydable **E**.

**Remarque :** si le couvercle **F** est placé correctement et tourné jusqu'à la butée, un interrupteur de sécurité s'active et l'appareil est désormais prêt à l'emploi. Si le couvercle **F** n'est pas positionné correctement, l'affichage Le bol/le couvercle n'est pas ou n'est pas correctement positionné apparaît à l'écran **11**  avec un point d'exclamation et l'appareil ne peut être mis en service. De plus, le message d'erreur « E3 » apparaît à l'écran lors de l'affichage du niveau de vitesse **8**.

- Pour retirer à nouveau le couvercle **F**, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous puissiez le retirer du bol mixeur en acier inoxydable **E** en le soulevant par le haut.

**Remarque :** le couvercle **F** est pourvu d'un orifice de remplissage. En outre, l'orifice de remplissage est fourni avec un bouchon **G** que vous pouvez également utiliser comme verre mesureur. Il est possible d'introduire d'autres ingrédients pendant le fonctionnement en retirant le bouchon **G** de l'orifice de remplissage **F**. Attention : lorsque l'orifice de remplissage **G** est ouvert, il n'est pas toujours possible d'éviter les projections. Par conséquent, remplacez le bouchon immédiatement après avoir introduit les ingrédients.

- Pour pouvoir retirer le couvercle de l'orifice de remplissage **G** du couvercle **F**, tournez-le légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le vers le haut.
- Pour une mise en place correcte, disposez le couvercle dans **G** l'orifice de remplissage de manière à ce que les tenons sur le contour extérieur soient insérés dans les logements entre les fixations sur le contour intérieur de l'orifice de remplissage.
- Verrouillez le couvercle de l'orifice de remplissage en effectuant une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'en butée.

# Utilisation

## Utilisation du robot ménager

### **AVERTISSEMENT!**

**Veillez toujours à ce que le bol mixeur en acier inoxydable ne soit pas rempli au-delà du repère MAX.**

**Remarque :** les repères sur le bol mixeur en acier inoxydable **E** correspondent aux quantités de remplissage suivantes.

1er repère --> 0,5 litre

2e repère --> 1,0 litre

3e repère --> 1,5 litre (quantité de remplissage maximale pour faire bouillir de l'eau ou cuire d'autres ingrédients liquides)

4e repère « MAX » --> 2,2 litres (quantité de remplissage maximale)



Si vous souhaitez préparer à la fois des ingrédients solides et liquides dans le bol mixeur en acier inoxydable, placez d'abord le liquide dans ce dernier. Ajoutez ensuite les ingrédients solides. Coupez toujours les ingrédients solides en morceaux (env. 2 cm x 2 cm x 2 cm) avant de les introduire dans le bol mixeur pour empêcher que les lames se bloquent.



La quantité de remplissage et la vitesse dépendent en grande partie de la consistance des aliments utilisés (pâte épaisse ou solide, ou bouillon dilué). Par conséquent, il convient de toujours adapter la quantité de remplissage et la vitesse aux ingrédients utilisés. Ainsi, toute projection inutile et toute éventuelle surcharge du moteur d'entraînement sont évitées.

### **AVIS!**

**Avant de retirer le couvercle ou un accessoire, éteignez l'appareil, débranchez-le et attendez que tous les éléments soient complètement à l'arrêt.**



**⚠ AVERTISSEMENT !****Raccordez toujours dans un premier temps l'appareil à la prise secteur avec terre lorsque tous les composants sont correctement installés et assemblés.**

Lorsque le temps de préparation programmé est écoulé, l'appareil arrête de fonctionner et l'écran clignote. Après quelques secondes, les réglages sont réinitialisés. Si l'appareil ne s'arrête pas, alors il s'arrêtera automatiquement après quelques minutes ou passe en mode veille. Pour pouvoir le remettre en service ou préparer les réglages suivants pendant le clignotement, tournez l'un des boutons de réglage. L'écran reste à nouveau allumé en continu et vous pouvez procéder aux réglages, comme à l'accoutumée.



Veillez à ce que la vitesse réglable de la fonction de mixage/mélange soit limitée au niveau de vitesse 4 pour des raisons de sécurité, si les ingrédients contenus dans le bol mixeur en acier inoxydable dépassent une température de 60 °C. À partir d'une température dans le bol mixeur en acier inoxydable de 60 °C ou plus, le niveau de vitesse réglable le plus élevé pour la fonction de mixage/mélange est le niveau de vitesse 4. Lorsque vous chauffez des ingrédients à un niveau de vitesse élevé, l'appareil passe automatiquement au niveau 4 dès que la température atteint ou dépasse 60 °C.



Un panier de cuisson est également fourni avec l'appareil. Vous pouvez utiliser le panier de cuisson pour cuire dans le bol mixeur en acier inoxydable les ingrédients qui ne doivent être ni hachés ni mélangés, comme par exemple les pommes de terre, les pâtes ou le riz.



Le robot ménager est doté d'une fonction de rotation gauche des lames (sens inverse des aiguilles d'une montre). Avec cette fonction, vos plats ne sont pas découpés par les lames, car c'est uniquement possible dans le cas d'une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous pouvez utiliser la fonction si vous ne voulez pas hacher mais plutôt mélanger les ingrédients comme lors de la préparation d'un risotto.



Votre robot ménager est doté d'un niveau de mélange « SL » qui constitue le niveau de vitesse réglable le plus bas pour la fonction de mixage/mélange. La vitesse de rotation peu élevée permet une préparation plus délicate des ingrédients, étant donné que les aliments sont moins finement broyés que lors de vitesses plus élevées. En combinaison avec la fonction de rotation gauche, ce niveau de vitesse convient tout particulièrement pour mélanger des ingrédients ne devant pas être découpés par les lames et devant être préparés à vitesse modérée, c'est-à-dire sans être endommagés en mélangeant énergiquement. Lors de la préparation de grandes quantités d'ingrédients liquides en combinaison avec la fonction de chauffe et lors de l'utilisation du panier de cuisson ou du cuiseur-vapeur, nous recommandons le niveau de vitesse « SL ».

## Consignes générales relatives à l'utilisation de l'appareil

À l'exception de la fonction TURBO, l'utilisation de l'appareil est conçue de telle sorte qu'il faut d'abord procéder aux réglages de la durée, de la vitesse et, le cas échéant, de la température avant de démarrer la procédure de préparation en appuyant sur le bouton de démarrage **20**. En cas d'utilisation de la fonction de rotation gauche, celle-ci doit être sélectionnée avant de démarrer la procédure de préparation, en appuyant sur la touche pour la rotation gauche **23**.

Cette consigne s'applique également en cas d'utilisation des programmes préinstallés. Ce faisant, le programme est d'abord sélectionné en appuyant sur la touche de programmation correspondante puis démarré via le bouton de démarrage **20**.

Si vous souhaitez interrompre une procédure de préparation déjà démarrée, appuyez à nouveau sur le bouton de démarrage **20** et l'appareil arrête la préparation. Si vous souhaitez poursuivre l'étape de la préparation, appuyez à nouveau sur le bouton de démarrage **20**.

Si vous souhaitez réinitialiser les réglages actuels, appuyez sur le bouton de démarrage **20** pendant environ 3 secondes.

## Balance de cuisine intégrée

Le robot ménager dispose d'une balance de cuisine intégrée avec laquelle vous pouvez peser directement sur l'appareil les ingrédients de votre recette.

**Remarque :** la balance de cuisine intégrée convient pour un poids total de 5 000 g max. Ne dépassez jamais le poids total autorisé lors de la pesée.

CONSEIL : pour que ce soit plus pratique, pesez vos ingrédients dans un récipient à part (p. ex. un saladier) et versez-les ensuite dans le bol mixeur en acier inoxydable **E**. Il n'est pas nécessaire de poser le bol mixeur en acier inoxydable **E** sur le plateau en verre **H**.

La fonction de pesée se trouvant à l'extérieur de l'appareil, elle permet de peser des ingrédients pendant la préparation, alors que l'appareil est en marche. Vous pouvez donc commencer à peser vos ingrédients au gramme près pour les prochaines étapes de votre recette pendant que le bol mixeur en acier inoxydable **E** travaille les ingrédients pour l'étape en cours.

Procédez comme suit pour utiliser la balance :

- Branchez l'appareil à une prise secteur avec terre installée de manière conforme.
- Allumez l'appareil au moyen de l'interrupteur marche/arrêt **B**.
- Appuyez sur la touche de pesée **17**. L'affichage du poids **9** apparaît à l'écran et indique que la fonction de pesée est activée. L'affichage indique « 0- -0 » durant un bref instant et signale que la balance est sur zéro.
- Dès que l'affichage du poids **9** affiche « 0000 », la tare est calculée et vous pouvez poser vos ingrédients sur le plateau en verre pour les peser **H** ou les mettre dans le récipient préalablement sélectionné.
- Le poids s'affiche en grammes (g).
- Pour terminer la fonction de pesée, appuyez sur la touche de pesée **17** pendant env. 3 secondes. L'affichage du poids **9** disparaît.

CONSEIL : la balance de cuisine intégrée possède également une fonction tare. Si vous souhaitez peser vos ingrédients dans un récipient, vous pouvez disposer ce dernier vide sur le plateau en verre **H** et remettre la balance à zéro (récipient inclus) en appuyant brièvement sur la touche de pesée **17** avant d'ajouter vos ingrédients dans le récipient pour les peser. Si vous souhaitez ajouter et peser plusieurs ingrédients successivement dans un récipient, vous pouvez utiliser la fonction tare après avoir pesé le premier ingrédient en appuyant brièvement sur **17** la touche de pesée. La balance revient alors à zéro sur le poids du récipient et du premier ingrédient. Vous pouvez désormais ajouter et peser le deuxième ingrédient.

La fonction de pesée peut être utilisée à tout moment, même lors de la préparation de vos ingrédients.

## Fonction de rotation gauche

Pour certains plats (p. ex. risotto ou riz au lait, etc.), il est souvent préférable de ne pas hacher les ingrédients ou de ne pas les hacher sur le temps de cuisson. La fonction de rotation gauche ne broie pas les ingrédients, elle les mélange uniquement. Sélectionnez la fonction en appuyant sur la touche pour la rotation gauche **23**.

Lors de l'utilisation de la fonction de rotation gauche, les niveaux de vitesse SL, 1 et 2 peuvent être sélectionnés. Les réglages de la durée et de la température peuvent être paramétrés librement, comme lors de la rotation droite.

**Remarque :** vous avez la possibilité de procéder d'abord aux réglages de la durée et de la température avant d'appuyer sur la touche pour la rotation gauche **23** pour l'activer. Néanmoins, le niveau de vitesse ne peut être défini qu'après avoir sélectionné la fonction de rotation gauche. Si vous avez sélectionné un niveau de vitesse, celui-ci est automatiquement réglé sur « 00 » lors de l'activation de la fonction de rotation gauche. Par conséquent, nous recommandons d'appuyer sur la touche pour la rotation gauche **23** avant de procéder à d'autres réglages.

## Utilisation de la fonction de mixage/mélange (sans chauffe)



L'appareil est équipé de ce que l'on appelle une fonction TURBO, ce qui signifie que l'appareil fonctionne à pleine puissance sur une courte durée. Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche pour la fonction TURBO et maintenez-la enfoncée pour la durée souhaitée. Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez un mixage rapide mais de forte intensité (p. ex. pour faire mousser un liquide). Maintenez la touche pour la fonction TURBO enfoncée pendant moins de 10 secondes pour éviter que l'appareil surchauffe.

Si vous utilisez l'appareil sans la fonction de chauffe, vous pouvez utiliser les mêmes fonctions qu'une variété de mixeurs, hachoirs et batteurs. Il convient par exemple pour mixer, broyer, hacher (p. ex. herbes, noix, viande, etc.), réduire en purée, mélanger/pétrir, battre par exemple de la crème et monter les œufs en neige, ou pour émulsionner avec la pale de mélange **N**.

**ATTENTION :** adaptez toujours la vitesse en fonction de la quantité et de la texture des ingrédients à travailler et, le cas échéant, des accessoires utilisés. Nous vous

conseillons dans un premier temps de commencer avec une vitesse peu élevée et d'augmenter celle-ci si nécessaire.

Pour pétrir des pâtes fermes, comme par exemple de la pâte à pain, veillez à ce que la durée de pétrissage n'excède pas 90 secondes. Laissez ensuite refroidir l'appareil quelques minutes et répéter l'opération si nécessaire. Vous éviterez ainsi une surchauffe du moteur d'entraînement. Adaptez le cas échéant la quantité de pâte et le niveau de vitesse en fonction de la fermeté de la pâte. Plus la pâte sera ferme, plus la quantité et le niveau de vitesse seront faibles.

En principe, nous recommandons d'utiliser l'un des deux programmes préinstallés « Pétrir 1 » et « Pétrir 2 » pour le pétrissage de la pâte. Pour ce faire, respectez les consignes du chapitre « Programmes préinstallés ».

Pour le pétrissage de la pâte, n'utilisez en aucun cas la pale de mélange **N**, celle-ci n'étant adaptée **N** qu'au mélange d'ingrédients à fermeté réduite (voir section sur la pale de mélange).

Pour pétrir la pâte, le poids total des ingrédients utilisés ne doit pas dépasser 0,8 kg. Il convient de toujours couper en gros morceaux (env. 2 cm x 2 cm x 2 cm) les ingrédients fermes tels que les légumes ou la viande avant de les mettre dans le bol mixeur en acier inoxydable **E**.

Procédez comme suit pour utiliser cette fonction :

1. Placez correctement le bol mixeur en acier inoxydable **E** sur la base **C**.
2. Mettez les ingrédients à travailler dans le bol mixeur en acier inoxydable **E**.
3. Placez le couvercle **F** et veillez à ce qu'il soit correctement verrouillé. Veillez à ce que le bouchon de l'orifice de remplissage **G** soit correctement posé.
4. Branchez l'appareil sur une prise secteur avec terre correctement installée.
5. Allumez l'appareil au moyen de l'interrupteur marche/arrêt **B**. Un signal sonore retentit et l'écran **I** s'allume.
6. Réglez à présent la durée souhaitée pour travailler les ingrédients à l'aide du bouton de réglage **21**.

**Remarque :** si vous n'avez pas réglé la durée pour travailler les ingrédients, l'horloge calcule la durée en partant de 0 jusqu'à ce que vous y mettiez fin manuellement.

7. Sélectionnez à présent le niveau de vitesse souhaité **18** du niveau « SL » (mélange) au niveau 1 (lent) à 10 (rapide) à l'aide du bouton de réglage de la vitesse. Niveaux « SL », 1 et 2 en cas d'utilisation de la fonction de rotation gauche.

8. Démarrez la procédure de préparation en appuyant sur le bouton de démarrage **20**.
9. L'appareil commence à fonctionner.
10. Un signal sonore retentit 5 secondes avant que la durée réglée pour travailler les aliments ne soit écoulée, et indique ainsi que le processus est sur le point de se terminer.
11. Après l'écoulement de la durée programmée, l'appareil désactive le processus et les valeurs sur l'écran clignotent. Le ventilateur destiné au refroidissement interne de l'appareil continue de fonctionner pendant un court instant. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter et préparer d'autres ingrédients.
12. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le.
13. Déverrouillez le couvercle **F** et retirez-le du bol mixeur en acier inoxydable **E**.
14. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **D** et retirez le bol mixeur en acier inoxydable **E** de la base **C**.
15. Prélevez les ingrédients travaillés du bol mixeur en acier inoxydable **E**.

### Exemples :

#### Moudre 150 g de grains de café

30 secondes sur le niveau de vitesse 10, répartir ensuite de manière homogène le café moulu dans le bol mixeur en acier inoxydable en le secouant légèrement, et travailler à nouveau le café pendant environ 10 secondes sur le niveau de vitesse 10.

**Remarque :** n'utilisez le café moulu avec cet appareil que dans des cafetières filtre ou des cafetières à piston. Le café moulu n'est pas adapté aux machines expresso ni à tout autre appareil similaire.

#### Hacher 200 g d'oignons

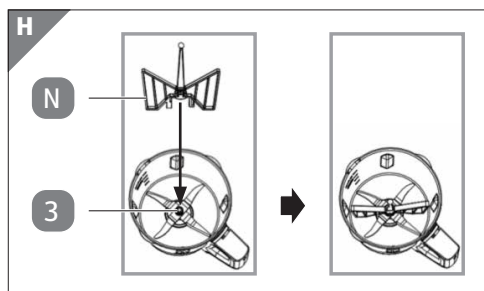
Coupez au préalable les oignons en gros morceaux (env. 2 cm x 2 cm x 2 cm). Temps de préparation : 10 secondes, niveau de vitesse : 4

## Utilisation de la pale de mélange **N**

La pale de mélange fournie **N** convient très bien pour battre la crème, monter les blancs d'œuf en neige ou pour émulsionner, comme par exemple pour préparer de la mayonnaise ou un autre condiment. Veillez à ce que les ingrédients ne soient pas trop fermes et travaillez-les en petites quantités. N'utilisez la pale de mélange **N** qu'avec des niveaux de vitesse faibles.

**Remarque : la pale de mélange ne convient pas pour pétrir les pâtes.**

**Mise en place de la pale de mélange **N** dans le bol mixeur en acier inoxydable **E** :** (voir ill. **H**)



- Saisissez la pale de mélange **N** par son extrémité sphérique centrale.
- Posez-la sur les lames **E** se trouvant dans le bol mixeur en acier inoxydable **2**. Une saillie en métal se trouve au centre et représente la fixation de la pale de mélange **3**. Placez la pale de mélange **N** sur la fixation **3** et enfoncez-la jusqu'à ce que vous entendiez et ressentiez un encliquetage. Vérifiez que tout est bien en place.
- Pour retirer la pale de mélange **N**, ôtez-la de la fixation **3** en la tirant vers le haut par l'extrémité sphérique.

### Exemples :

#### Battre 600 g de crème

Temps de préparation : env. 5-6 minutes

Niveau de vitesse : 2

CONSEIL : pour battre de la crème, veillez à ce qu'elle soit très froide. Si la crème est trop chaude, il ne sera pas possible de la travailler correctement.

#### Monter 300 g de blanc d'œuf en neige

Temps de préparation : env. 5 minutes

Niveau de vitesse : 3

CONSEIL : pour monter des blancs d'œuf en neige, il faut impérativement veiller à ce que le bol mixeur en acier inoxydable **E**, les lames **2** et la pale de mélange **N** soient d'une propreté irréprochable et exempts de résidus gras. En cas de résidus gras, les blancs en neige ne seront pas fermes.

## Utilisation de l'appareil avec la fonction de chauffe intégrée

### **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Attention ! Lorsque vous utilisez la fonction de chauffe, de la vapeur chaude s'échappe. Risque de brûlure !**

### **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Quand vous soulevez le couvercle, de la vapeur chaude s'échappe. Risque de brûlure !**

### **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Le bol mixeur en acier inoxydable, le couvercle et le bouchon peuvent être très chauds pendant l'utilisation de la fonction de chauffe et le rester encore quelques temps après la mise hors tension de l'appareil. Risque de blessures !**

Votre robot ménager est équipé d'une fonction de chauffe qui vous permet de chauffer ou de cuire vos ingrédients avec la fonction de mixage/mélange. Respectez les caractéristiques suivantes de l'appareil en association avec la fonction de chauffe.

**Remarque :** étant donné que l'eau s'évapore à env. 100 °C en fonction de la pression de l'air, la température dans le bol mixeur en acier inoxydable ne peut pas excéder notablement les 100 °C lorsque le bol est rempli d'eau ou d'ingrédients liquides. Pour des raisons physiques, un réglage à 120 °C ne changera rien. Lors de la cuisson d'eau, l'affichage de la température actuelle dans le bol mixeur en acier inoxydable de 100 °C n'est pas dépassé ou n'est pas dépassé notablement.





Votre appareil dispose d'une fonction de préchauffage rapide qui permet un temps de préchauffage relativement bref. Cette fonction a été particulièrement optimisée pour les moyennes ou grandes quantités. Selon la qualité des différents ingrédients et surtout la quantité utilisée, il se peut que le fond du bol mixeur en acier inoxydable atteigne parfois une température un peu plus élevée que celle réglée, notamment si l'appareil est peu rempli. Pour les ingrédients sensibles, qui tendent à attacher au fond de la casserole ou s'abîmer, nous vous recommandons de sélectionner une température un peu plus basse, que vous pourrez adapter ultérieurement si nécessaire. Vous évitez ainsi que les ingrédients sensibles ne soient endommagés ou qu'ils n'attachent au fond de l'appareil. L'affichage de la température actuelle dans le bol mixeur en acier inoxydable peut vous permettre de détecter des écarts éventuels et de procéder aux ajustements nécessaires.

- Vous pouvez régler une température comprise entre 30 °C et 120 °C avec un incrément de 5 °C à l'aide du bouton de réglage de la température **19**. La température sélectionnée est affichée en continu à l'écran **1** par l'affichage de la température réglée **15**. La température actuelle dans le bol mixeur peut être consultée sur l'affichage de la température actuelle **10**. Au cours du préchauffage, cette valeur augmente et peut même dépasser, pendant un court instant, la valeur réglée selon la quantité et la consistance des ingrédients. Une légère variation de la valeur est tout à fait normale en raison des cycles de chauffage effectués.
- Si vous utilisez la fonction de cuisson (ou si les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable atteignent ou dépassent une température de 60 °C), le niveau de vitesse réglable le plus élevé pour la fonction de mixage/mélange est le niveau de vitesse 4.
- Il n'est pas possible d'utiliser la fonction de chauffe sans la fonction de mixage/mélange. Il faut au moins sélectionner le niveau de vitesse « SL ».

**Remarque importante pour la préparation de la nourriture pour bébé :** lors de la préparation d'aliments pour bébé, veillez absolument à ce que les ingrédients aient pour cela la qualité adaptée. Les ingrédients ne doivent pas comporter de noyaux, de tiges ou de queues. La viande doit être absolument débarrassée de tendons ou d'os, sans quoi elle ne peut pas être suffisamment hachée. Hachez les ingrédients solides que vous souhaitez utiliser pour la nourriture pour bébé, d'abord pendant env. 20 à 30 secondes sur le niveau de vitesse 9, avant d'utiliser la fonction de chauffe en vue de préparer le plat.

CONSEIL : avec la plupart des ingrédients, il peut s'avérer utile de racler les bords du bol mixeur en acier inoxydable **M** au moyen de la spatule **E** avant de procéder à l'autre étape de la préparation avec la fonction de chauffe.

Procédez comme suit pour utiliser l'appareil avec la fonction de chauffe :

1. Placez correctement le bol mixeur en acier inoxydable **E** sur la base **C**.
2. Mettez les ingrédients à travailler dans le bol mixeur en acier inoxydable **E**.
3. Placez le couvercle **F** et veillez à ce qu'il soit correctement verrouillé. Veillez à ce que le bouchon de l'orifice de remplissage **G** soit correctement posé.
4. Branchez l'appareil sur une prise secteur avec terre correctement installée.
5. Allumez l'appareil au moyen de l'interrupteur marche/arrêt **B**. Un signal sonore retentit et l'écran **I** s'allume.
6. À l'aide des boutons de réglage du niveau de vitesse, **18**, de la température **19** et de la durée, **21** procédez aux réglages correspondants et démarrez la préparation en appuyant sur le bouton de démarrage **20**.

**Remarque :** Pendant l'utilisation de la fonction de cuisson (ou si les ingrédients dépassent une température de 60 °C dans le bol mixeur en acier inoxydable), la vitesse est limitée au niveau 4 pour des raisons de sécurité.

7. L'appareil commence à fonctionner.
8. Un signal sonore retentit 5 secondes avant que la durée réglée pour travailler les aliments ne soit écoulée, et indique ainsi que le processus est sur le point de se terminer.
9. Après l'écoulement de la durée programmée, l'appareil désactive le processus et les valeurs sur l'écran clignotent. Le ventilateur destiné au refroidissement interne de l'appareil continue de fonctionner pendant un court instant. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter et préparer d'autres ingrédients.
10. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le.
11. Déverrouillez le couvercle **F** et retirez-le du bol mixeur en acier inoxydable **E**.
12. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **D** et retirez doucement le bol mixeur en acier inoxydable **E** de la base **C**.  
**Attention !** Si le bol mixeur en acier inoxydable est retiré brusquement **E**, les ingrédients chauds peuvent s'écouler du bord du bol. **Risque de brûlure !**
13. Prélevez les ingrédients travaillés du bol mixeur en acier inoxydable **E**.

**⚠ AVERTISSEMENT !**

**Attention ! Le bol mixeur en acier inoxydable et les ingrédients peuvent être très chauds. Risque de blessures !**

---

## Utilisation du cuiseur-vapeur **K**

La fonction de chauffe ne convient que pour préparer vos plats dans le bol mixeur en acier inoxydable **E**, mais aussi pour cuire en douceur à l'étuvée avec le cuiseur-vapeur **K** fourni.

### **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Attention ! De la vapeur chaude s'échappe des orifices de sortie de vapeur du couvercle pendant le fonctionnement. Risque de brûlure !**

### **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Quand vous soulevez le couvercle, de la vapeur chaude s'échappe. Risque de brûlure !**

### **⚠ AVERTISSEMENT !**

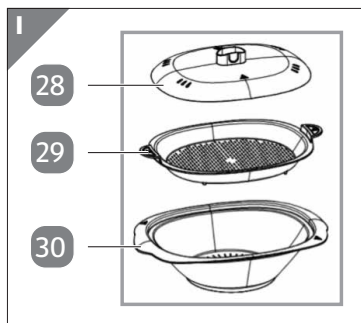
**Veillez à placer correctement le cuiseur-vapeur sur le bol mixeur. Veillez également à ne pas couvrir tous les trous au fond du bac à vapeur, du compartiment à vapeur ou du couvercle avec les aliments. La vapeur doit pouvoir s'échapper librement par les orifices. Vous évitez ainsi la sortie de vapeur incontrôlée de l'appareil !**

### **AVIS !**

**N'utilisez pas le cuiseur-vapeur si vous n'avez pas versé suffisamment d'eau (ou le cas échéant de bouillon) dans le bol mixeur en acier inoxydable.**

Le cuiseur-vapeur convient à merveille pour cuire à la vapeur des légumes, poissons, fruits de mer, viande, etc. Veuillez respecter les consignes suivantes lors de l'utilisation du cuiseur-vapeur.

- Le cuiseur-vapeur **K** se compose de 3 éléments, à savoir le couvercle **28**, le compartiment à vapeur **29** et le bac à vapeur **30** (voir **ill. I**).
- En fonction de la quantité et de la nature de vos ingrédients, il vous est possible de choisir, dans le cadre de la préparation, si vous voulez les mettre dans le bac à vapeur **30** ou dans le compartiment à vapeur **29**. Lorsque vous remplissez les deux parties, faites attention au fait que le jus (p. ex. jus de viande) des ingrédients, qui se trouvent dans le compartiment à vapeur **29**, peut couler sur les ingrédients contenus dans le bac à vapeur **30**.
- Disposez de préférence les ingrédients qui nécessitent un temps de cuisson plus long dans le bac à vapeur **30**.
- Au lieu d'utiliser exclusivement de l'eau pour la cuisson à la vapeur, vous pouvez également verser du bouillon ou du jus de cuisson dans le bol mixeur en acier inoxydable **E** et cuire les ingrédients à la vapeur. Mais dans tous les cas, il faut veiller à verser suffisamment de liquide dans le bol mixeur en acier inoxydable **E**. Les valeurs indicatives, à savoir env. 0,5 litre de liquide (eau ou bouillon) pour une cuisson à la vapeur d'env. 30 minutes, semblent suffisantes. Cependant, nous vous recommandons toujours d'en ajouter plus pour éviter un éventuel fonctionnement à sec.



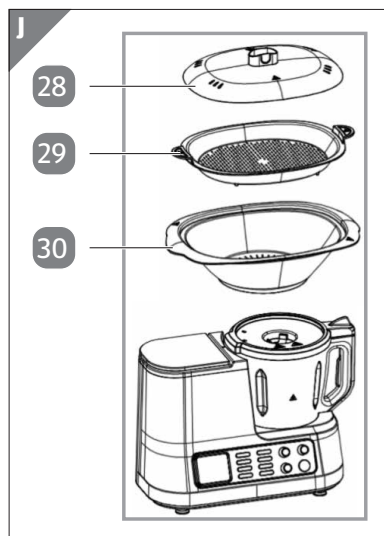
Procédez comme suit pour utiliser l'appareil avec le cuiseur-vapeur **K** :

1. Placez correctement le bol mixeur en acier inoxydable **E** sur la base **C**.
2. Versez la quantité requise de liquide dans le bol mixeur en acier inoxydable **E** pour cuire à la vapeur.
3. Placez le couvercle **F** et veillez à ce qu'il soit correctement verrouillé.

**ATTENTION : le bouchon de l'orifice de remplissage **G** ne doit pas être posé sur le couvercle **F** pendant l'utilisation du cuiseur-vapeur **K**, sinon il n'est pas possible de poser correctement le cuiseur-vapeur **K** et la vapeur ne peut pas circuler vers le bac à vapeur **30** à travers l'orifice du couvercle.**

4. Placez le bac à vapeur **30** sur le couvercle **F** du bol mixeur en acier inoxydable **E** et disposez vos ingrédients.

5. Placez à présent le compartiment à vapeur **29** sur le bac à vapeur **30**. Si vous le désirez, vous pouvez ajouter d'autres ingrédients dans le compartiment à vapeur **29**.
6. Placez après le couvercle **28** sur le compartiment à vapeur **29** (voir **ill. J**).
7. Branchez l'appareil sur une prise secteur avec terre correctement installée.
8. Allumez l'appareil au moyen de l'interrupteur marche/arrêt **B**. Un signal sonore retentit et l'écran **I** s'allume.
9. Sélectionnez la température souhaitée à l'aide du bouton de réglage de la température **19**. Pour une cuisson à la vapeur, nous vous recommandons de régler la température sur 120 °C. La température sélectionnée doit être d'au moins 100 °C.



**Remarque :** étant donné que l'eau s'évapore à env. 100 °C en fonction de la pression de l'air, la température dans le bol mixeur en acier inoxydable ne peut pas excéder notablement les 100 °C lorsque le bol est rempli d'eau ou d'ingrédients liquides. Pour des raisons physiques, un réglage à 120 °C ne changera rien. Nous recommandons néanmoins de régler une température de 120 °C car l'eau cuit plus vigoureusement. Vos ingrédients sont alors cuits plus rapidement et de manière plus homogène.

10. Réglez à présent la durée souhaitée pour travailler les ingrédients à l'aide du bouton de réglage **21**.
11. Réglez le niveau de vitesse « SL » à l'aide du bouton de réglage de la vitesse **18** et appuyez sur la touche démarrage **20**.
12. L'appareil commence à fonctionner.
13. Un signal sonore retentit 5 secondes avant que la durée réglée pour travailler les aliments ne soit écoulee, et indique ainsi que le processus est sur le point de se terminer.
14. Après l'écoulement de la durée programmée, l'appareil désactive le processus et les valeurs sur l'écran clignotent. Le ventilateur destiné au refroidissement interne de l'appareil continue de fonctionner pendant un court instant.
15. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le.

## **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Après une cuisson à la vapeur, les accessoires sont chauds, même si l'appareil est déjà mis hors tension. En outre, il existe un risque de brûlure provoqué par la vapeur chaude qui s'échappe ou par l'eau de condensation chaude. Utilisez les poignées existantes et portez toujours des gants de cuisine calorifuges.**

16. Retirez le cuiseur-vapeur **(K)** du couvercle **(F)** du bol mixeur en acier inoxydable **(E)** avec précaution. Déposez le cuiseur-vapeur **(K)** sur un support approprié.
17. Retirez le couvercle **(28)** du cuiseur-vapeur **(K)**.
18. Prélevez vos aliments du compartiment à vapeur **(29)** et du bac à vapeur **(30)** avec précaution.
19. Ne retirez les autres accessoires que lorsqu'ils sont refroidis à température ambiante.

## **Programmes préinstallés**

Votre robot ménager est doté de cinq programmes préréglés pouvant être sélectionnés à l'aide des touches de programmation correspondantes (CONFITURE **(27)** ; CUIRE À LA VAPEUR **(26)** ; SOUPE **(25)** et PÉTRIR 1/2 **(24)**). Veuillez respecter les consignes ci-après relatives aux programmes préréglés.

Veuillez respecter toutes les consignes de sécurité lors de l'utilisation des programmes préinstallés.

### **CONFITURE**

Ce programme convient pour la préparation de confiture pour env. 500 g de fruits et la quantité adéquate de sucre gélifiant (nous recommandons un rapport de 2 (fruits) pour 1 (sucre gélifiant)). Le programme dure environ 10 minutes et 17 secondes, les ingrédients sont d'abord broyés puis cuits et mélangés. Dès que le programme passe au niveau « SL » (mélange), la température peut être modifiée si vous le souhaitez.

Selon la quantité d'ingrédients, le temps de préparation peut être ajusté après le démarrage de l'étape correspondante du programme.

Pour utiliser le programme, ajoutez les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable **(E)**, fermez les couvercles **(F)** + **(G)** et sélectionnez le programme en appuyant sur la touche de programmation « CONFITURE » **(27)**.

Une fois le programme sélectionné, l'écran de l'affichage du programme préinstallé indique la valeur « P1 » ainsi que les réglages correspondants de vitesse, durée, température, etc.

Démarrez le programme en appuyant sur le bouton de démarrage **20**.

Une fois la durée écoulée, l'appareil arrête la préparation.

## **CUIRE À LA VAPEUR**

Respectez bien à cet effet les consignes de la section « Utilisation du cuiseur-vapeur » **K**.

Le programme « CUIRE À LA VAPEUR » convient pour cuire des ingrédients dans le cuiseur-vapeur, avec env. 500-600 ml de liquide (eau ou bouillon) dans le bol. Les pré-réglages du programme sont les suivants : niveau de vitesse « SL », niveau de température de 120 °C et durée de 17 minutes. La durée peut être ajustée à tout moment selon vos besoins et les quantités d'ingrédients.

Pour utiliser le programme, versez l'eau/le bouillon dans le bol mixeur en acier inoxydable **E**, fermez les couvercles **F** et installez le cuiseur-vapeur **K** avec vos ingrédients sur le bol mixeur en acier inoxydable **E** avant de sélectionner le programme en appuyant sur la touche de programmation « CUIRE À LA VAPEUR » **26**. Démarrez avec le bouton de démarrage **20**.

Une fois le programme sélectionné, l'écran de l'affichage du programme préinstallé **13** indique la valeur « P2 » ainsi que les réglages correspondants de vitesse, durée, température, etc.

Démarrez le programme en appuyant sur le bouton de démarrage **20**.

Une fois la durée écoulée, l'appareil arrête la préparation.

## **SOUPE**

Ce programme convient pour la préparation d'env. un litre de soupe de légumes. Les quantités sont les suivantes : env. 500 ml d'eau et 400 à 500 g de légumes pour soupe. La quantité totale ne doit pas dépasser un litre. Assaisonnez (sel, poivre, etc.) selon vos goûts.

Le programme dure 30 minutes et 04 secondes. Les pré-réglages du programme (fonction de rotation gauche, divers niveaux de vitesse et température de 100 °C) ne peuvent être modifiés.

Pour utiliser le programme, ajoutez les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable **E**, fermez le couvercle et sélectionnez le programme en appuyant sur la touche de programmation « SOUPE » **25**.

Une fois le programme sélectionné, l'écran de l'affichage du programme préinstallé **13** indique la valeur « P3 » ainsi que les réglages correspondants de vitesse, durée, température, etc.

Démarrez le programme en appuyant sur le bouton de démarrage **20**.

Une fois la durée écoulée, l'appareil arrête la préparation.

### **PÉTRIR 1/2**

La touche de programmation « PÉTRIR 1/2 » **24** comprend deux programmes : « PÉTRIR 1 » et « PÉTRIR 2 ».

Le programme « PÉTRIR 1 » convient pour le pétrissage de pâtes plus fermes. La quantité d'ingrédients ne doit pas dépasser 800 g.

Le programme « PÉTRIR 2 » convient pour le pétrissage de pâtes plus souples ou en petite quantité. Ici, la quantité d'ingrédients ne doit pas dépasser 500 g.

Les deux programmes fonctionnent alternativement en rotation droite/gauche et marquent de brèves pauses pendant la préparation. Les réglages ne peuvent pas être modifiés.

Pour utiliser le programme « PÉTRIR 1 », appuyez une fois sur la touche de programmation « PÉTRIR 1/2 » après avoir ajouté les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable **E** et mis en place les couvercles **F** + **G**. L'affichage du programme préinstallé **13** indique la valeur « P4-1 » ainsi que les réglages correspondants de vitesse, durée, température, etc. Pour démarrer le programme, appuyez sur le bouton de démarrage **20**.

Pour utiliser le programme « PÉTRIR 2 », appuyez deux fois sur la touche de programmation « PÉTRIR 1/2 » après avoir ajouté les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable **E** et mis en place les couvercles **F** + **G**. L'affichage du programme préinstallé **13** indique la valeur « P4-2 » ainsi que les réglages correspondants de vitesse, durée, température, etc. Pour démarrer le programme, appuyez sur le bouton de démarrage **20**.

Une fois la durée écoulée, l'appareil arrête la préparation.

## **Utilisation du panier de cuisson **P****

### **AVERTISSEMENT !**

**Le panier de cuisson et sa poignée peuvent être très chauds pendant l'utilisation et le rester encore quelques temps après l'utilisation. Risque de blessures ! Respectez les mesures de protection appropriées pour retirer ou manipuler le panier de cuisson chaud, comme par exemple porter des gants de cuisine calorifuges.**



**⚠ AVERTISSEMENT !**

**Une extrême prudence s'impose si vous placez le panier de cuisson dans le bol mixeur en acier inoxydable déjà chaud. Il existe un risque de blessures provoqué par le bol chaud et/ou les ingrédients chauds qui se trouvent dans le bol.**

**⚠ AVERTISSEMENT !**

**Retirez toujours en premier le panier de cuisson, avant de prélever les ingrédients chauds du bol mixeur en acier inoxydable. Risque de brûlure !**

**⚠ AVERTISSEMENT !**

**Lors de l'utilisation du panier de cuisson, faites impérativement attention à bien choisir vos ingrédients et leur quantité. Les ingrédients fermes ou solides ne doivent pas être déplacés par le panier de cuisson. Il convient également de ne pas dépasser les quantités de remplissage maximales après avoir mis en place et rempli le panier de cuisson.**

**AVIS !**

**N'utilisez pas le panier de cuisson si vous n'avez pas versé suffisamment d'eau (ou le cas échéant de bouillon, de jus de cuisson, etc.) dans le bol mixeur en acier inoxydable, et ce, afin d'éviter un fonctionnement à sec.**

**⚠ AVERTISSEMENT !**

**Lors de l'utilisation du panier de cuisson, l'appareil ne doit être utilisé que sur le niveau de vitesse le plus faible (« SL »).**



Le panier de cuisson vous permet de cuire dans le bol mixeur en acier inoxydable les ingrédients qui ne doivent ni être hachés ni être mélangés trop fort. Il convient en particulier pour la préparation des accompagnements, comme les pâtes, le riz, les pommes de terre ou les légumes. Par conséquent, vous pouvez décider sur la base de la quantité de liquide versée si les ingrédients doivent être cuits à la vapeur ou s'ils doivent être complètement recouverts de liquide, comme par exemple pour la cuisson des pâtes ou du riz. Aussi les ingrédients comme la viande ou les boulettes qui doivent être cuites au cours du processus de cuisson dans de la soupe ou de la sauce, etc. mais qui ne doivent pas entrer en contact avec les lames en mouvement, peuvent être préparés à la perfection à l'aide du panier de cuisson. Cela vous permet également de préparer des ingrédients qui doivent être hachés durant la cuisson, ainsi que des ingrédients qui doivent être cuits entiers. Il est cependant important de bien choisir les ingrédients et en particulier les bonnes quantités (n'utilisez en aucun cas une trop grande quantité pour les ingrédients), qu'il y ait toujours suffisamment de liquide dans le bol mixeur en acier inoxydable et que l'appareil fonctionne sur le niveau de vitesse le plus bas.

**CONSEIL :** le panier de cuisson **P** peut également être utilisé comme passoire. En outre, les petits pieds au-dessous du panier de cuisson **P** permettent d'égoutter les ingrédients comme le riz ou les pâtes après avoir ôté et déposé le panier de cuisson **P** sur un support approprié.

Pour utiliser le panier de cuisson, placez-le dans le bol mixeur en acier inoxydable **E** de sorte que les orifices sur la partie supérieure du panier de cuisson **P** soient orientés vers le bec verseur du bol mélangeur en acier inoxydable **E**. Veillez à ce que le panier de cuisson **P** soit correctement placé et bien droit.

**CONSEIL :** pour cuire une soupe ou faire réduire des sauces en grande quantité, nous vous recommandons de retirer le bouchon de l'orifice de remplissage **G** et de placer à la place le panier de cuisson **P** sur l'orifice de remplissage en guise de protection anti-projections. Ainsi la vapeur peut s'échapper suffisamment sans que du liquide ne gicle et que des ingrédients ne s'échappent (voir **ill. K**).



**Remarque :** l'appareil doit être mis hors tension et débranché après chaque utilisation. Laissez l'appareil et tous les accessoires refroidir complètement avant de les laver ou de les ranger.

# Maintenance, nettoyage et entretien

## **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Débranchez toujours la prise avant le nettoyage et laissez l'appareil et tous les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer et de les ranger !  
Risque d'électrocution !**

## **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de la base. Ne plongez jamais la base dans l'eau.  
Risque d'électrocution !**

## **AVIS!**

**Pour le nettoyage, n'utilisez pas de détergents ou de produits abrasifs puissants.**

- Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil (base **C**), utilisez un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié et bien essoré.
- Essuyez ensuite en frottant.

## **Nettoyage du bol mixeur en acier inoxydable **E****

## **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Manipulez les lames avec la plus grande précaution. Les lames sont très affûtées. Ne touchez jamais les lames à mains nues ! Risque de blessures !**

**⚠ AVERTISSEMENT !**

**Manipulez les lames avec la plus grande précaution. Les lames sont très affûtées. Ne touchez jamais les lames à mains nues ! Risque de blessures !**

- Nettoyez le bol mixeur en acier inoxydable **(E)** à l'eau chaude mélangée à du produit vaisselle. Pour nettoyer les récipients, nous vous conseillons d'utiliser une brosse pour la vaisselle.
- Rincez ensuite abondamment à l'eau claire et laissez sécher complètement.

**CONSEIL :** pour nettoyer le bol mixeur en acier inoxydable **(E)** plus efficacement, nous vous recommandons, après l'avoir utilisé, de verser un peu d'eau chaude savonneuse dans le bol mixeur en acier inoxydable **(E)** et ensuite d'appuyer plusieurs fois brièvement sur le bouton Turbo de l'appareil. Si nécessaire, laissez l'appareil tourner quelques secondes avec une rotation vers la gauche (niveau 2). Rincez ensuite le bol mixeur en acier inoxydable **(E)** à l'eau claire. Répétez l'opération si nécessaire.

- En cas de salissures tenaces, nous vous recommandons de retirer les lames **(2)** du bol mixeur en acier inoxydable **(E)**. Procédez conformément aux instructions figurant dans la section « Retrait/Mise en place des lames » et nettoyez séparément le bol mixeur en acier inoxydable **(E)** et les lames **(2)** dans de l'eau chaude mélangée à du produit vaisselle. Attention : les lames sont très affûtées !

**Remarque :** les détergents, parfois agressifs, qui sont utilisés dans les lave-vaisselles, attaquent souvent les tranchants des lames et des couteaux et peuvent les émousser. Par conséquent, ne lavez pas les lames **(2)** au lave-vaisselle. Veuillez noter que nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage et/ou d'usure des lames **(2)** dus à un lavage au lave-vaisselle.

- Rincez ensuite abondamment tous les composants à l'eau claire et laissez les sécher entièrement.
- Fixez à nouveau les lames **(2)** sur le bol mixeur en acier **(E)** inoxydable conformément aux informations fournies dans la section « Retrait/Mise en place des lames ».

## Nettoyage des autres accessoires

- Nettoyez dans de l'eau chaude savonneuse la spatule (M), la pale de mélange (N), les composants du cuiseur-vapeur (K) et son couvercle (F), le bouchon de l'orifice de remplissage (G) et le panier de cuisson (P).
- Rincez-les ensuite abondamment à l'eau claire et laissez-les sécher complètement.
- Ou bien, vous pouvez passer ces accessoires au lave-vaisselle (en ayant ôté au préalable la bague d'étanchéité).

**Attention :** la bague d'étanchéité du couvercle (F) du bol mixeur en acier inoxydable (E) peut être retirée pour un nettoyage en profondeur. Si vous le souhaitez, retirez la bague d'étanchéité du couvercle (F) et nettoyez-la dans de l'eau chaude contenant du produit de vaisselle puis rincez-la abondamment à l'eau claire et laissez-la sécher. Veillez à la bonne position de la bague d'étanchéité sur le couvercle (F) lorsque vous la remettez en place.

## Rangement

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue durée, nous recommandons de nettoyer minutieusement et de faire sécher le robot ménager et toutes les pièces. Nous recommandons de ne pas verrouiller complètement le bol mixeur avec le couvercle.

Rangez l'appareil et ses accessoires dans un lieu sec et hors de portée des enfants.

# Pannes et solutions

Panne :	Cause :	Solution :
L'appareil ne fonctionne pas. L'appareil ne peut pas être mis en service.	La fiche n'est pas reliée à la prise secteur avec terre.	Insérez la fiche dans la prise secteur avec terre.
	L'interrupteur marche/arrêt au dos de l'appareil n'est pas enclenché.	Enclenchez l'interrupteur marche/arrêt.
	Le message d'erreur E1 apparaît à l'écran.	Veuillez contacter votre service client.
	Le bol mixeur en acier inoxydable n'est pas correctement posé sur la base (message d'erreur « E2 »). L'affichage correspondant clignote également.	Posez le bol mixeur en acier inoxydable sur la base conformément aux instructions figurant dans cette notice d'utilisation.
	Le couvercle n'est pas bien posé sur le bol mixeur en acier inoxydable (message d'erreur « E3 »). L'affichage correspondant apparaît à l'écran avec un point d'exclamation.	Placez correctement le couvercle sur le bol mixeur en acier inoxydable. Voir la section « Mise en place/retrait du couvercle ».
	Le moteur est bloqué/la lame ne tourne pas (message d'erreur « E4 »).	Éteignez l'appareil et débranchez-le. Vérifiez qu'aucun ingrédient ne bloque les lames (aliments inadaptés, trop durs ou trop filandreux) et retirez-les, le cas échéant. En l'absence d'éléments bloquant les lames, veuillez contacter notre service client.

Si le problème rencontré n'est pas énuméré dans ce tableau, merci de contacter notre SAV. Nos conseillers client se feront un plaisir de vous aider. Vous trouverez les coordonnées de notre service client dans nos conditions de garantie. Etant donné que nos produits sont constamment perfectionnés et améliorés, des modifications techniques et de design sont possibles. Cette notice d'utilisation peut également être téléchargée sous forme de fichier pdf depuis notre site Internet [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de).

# Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220-240 V~

Fréquence nominale : 50 Hz

Classe de protection : I

## **Puissance :**

Moteur : 800 W

MAX : 1200 W

Plage de pesée : 1 g à max. 5 000 g

## **Module wi-fi :**

Fréquence d'émission : 2,400 GHz - 2,4835 GHz

Puissance d'émission : 16 +/-2 dBm

Version logicielle : V 1.0

Version matérielle : XC-QIC120

# Déclaration de conformité

**CE** Par la présente, la société Globaltronics GmbH & Co. KG, déclare que le type d'installation radio GT-SF-KMW-01 correspond aux directives/règlements mentionné(e)s ci-après.

- 2014/53/UE
- 1935/2004/CE
- 2009/125/CE
- 2011/65/EU

L'appareil est ainsi conforme aux directives CE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse Internet suivante : [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de)

## Élimination

### Élimination de l'emballage



L'emballage du produit est composé de matériaux recyclés. Le matériel d'emballage peut être remis aux centres de tri publics pour être réutilisé.

### Élimination de l'appareil



**Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques !** Selon les prescriptions légales, lorsqu'un appareil n'est plus en état de fonctionner, il doit être amené à un centre de tri attribué. Les matériaux contenus dans l'appareil pourront ainsi être réutilisés et l'environnement préservé. Les autorités communales ou votre centre de tri local vous fourniront des renseignements plus détaillés.



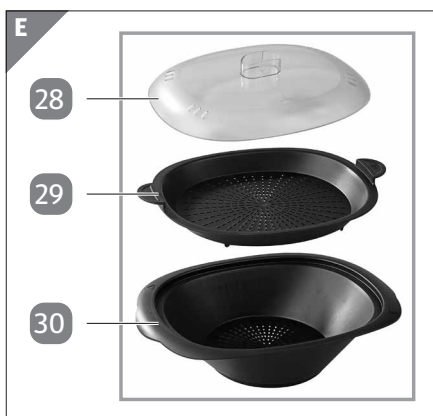
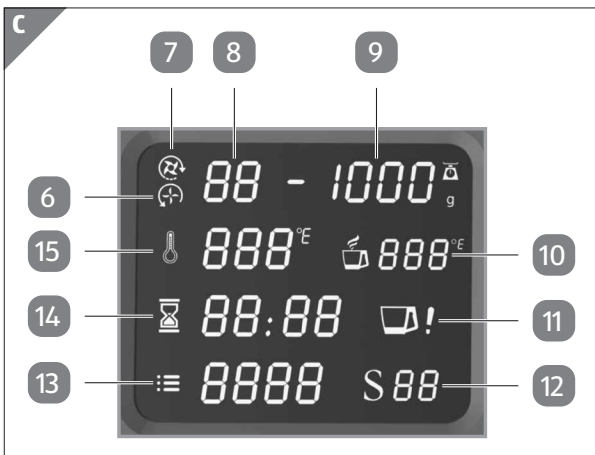
---

A



B





# Lieferumfang/Geräteteile

## Hauptkomponenten (siehe **Abb. A**)

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>A</b> Anschluss für Netzkabel   | <b>J</b> Bedienfeld  |
| <b>B</b> Ein-/Ausschalter          | <b>K</b> Dampfgaraufsatz   |
| <b>C</b> Basis                     | <b>L</b> Standfüße   |
| <b>D</b> Entriegelungstaste        | <b>M</b> Spatel  |
| <b>E</b> Edelstahl-Mixbehälter     | <b>N</b> Rührflügel  |
| <b>F</b> Deckel                    | <b>O</b> Netzkabel<br>(ohne Abb.)  |
| <b>G</b> Deckel der Einfüllöffnung | <b>P</b> Gar-Korb  |
| <b>H</b> Glasplatte (Wiegefläche)  | <b>Q</b> Bedienungsanleitung und<br>Garantiekarte, Rezeptbuch + DVD<br>(ohne Abb.) |
| <b>I</b> Display                   |  |

## Baugruppen (siehe **Abb. B-E**)

- E** Edelstahl-Mixbehälter (siehe **Abb. B**)
  - 1 Skala mit Max-Markierung
  - 2 Klingen-Einsatz
  - 3 Fixierung für Rührflügel
  - 4 Dichtungsring
  - 5 Klingenfixierung
- I** Display (siehe **Abb. C**)
  - 6 Symbol Linkslauf
  - 7 Symbol Rechtslauf
  - 8 Anzeige Geschwindigkeitsstufe/Fehlermeldung
  - 9 Anzeige Gewicht
  - 10 Anzeige aktuelle Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter
  - 11 Anzeige Behälter/Deckel korrekt oder nicht korrekt angebracht
  - 12 Anzeige Bearbeitungsschritt (bei Nutzung der vorinstallierten Programme oder bei Benutzung über APP – siehe separate Anleitung)
  - 13 Anzeige vorinstalliertes Programm oder Rezeptnummer (bei Benutzung über APP – siehe separate Anleitung) (sowie der Ziffern 5-8 des 8-stelligen Passwortes zur WLAN-Verbindung)
  - 14 Anzeige Zeit (sowie der Ziffern 1-4 des 8-stelligen Passwortes zur WLAN-Verbindung)
- J** Bedienfeld (siehe **Abb. D**)
  - 15 Anzeige eingestellte Temperatur
  - 16 Taste für WLAN-Funktion
  - 17 Taste für Wiegefunktion
  - 18 Drehregler für Geschwindigkeitseinstellung
  - 19 Drehregler für Temperatureinstellung
  - 20 Start-Taste
  - 21 Drehregler für Zeiteinstellung
  - 22 Taste für TURBO-Funktion
  - 23 Taste für Linkslauf
  - 24 Programmtaste „KNETEN 1/2“
  - 25 Programmtaste „SUPPE“
  - 26 Programmtaste „DAMPFGAREN“
  - 27 Programmtaste „MARMELADE“
- K** Dampfgaraufsatz (siehe **Abb. E**)
  - 28 Deckel
  - 29 Dampfkorb
  - 30 Dampfwanne

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

---

<b>Übersicht .....</b>	<b>106</b>	<b>Bedienung.....</b>	<b>132</b>
<b>Lieferumfang/Geräteteile .....</b>	<b>108</b>	Benutzung	
<b>Allgemeines .....</b>	<b>111</b>	der Küchenmaschine .....	132
Bedienungsanleitung		Allgemeine Hinweise	
lesen und aufbewahren .....	111	zur Nutzung des Gerätes .....	134
Zeichenerklärung und		Integrierte Küchenwaage .....	134
weitere Informationen .....	111	Linkslauf-Funktion .....	136
<b>Sicherheit .....</b>	<b>112</b>	Verwendung der Mix-/	
Bestimmungsgemäße		Rührfunktion (ohne Heizung).....	136
Verwendung .....	112	Verwendung des Rührflügels.....	138
Sicherheitshinweise .....	113	Verwendung des Gerätes mit	
Gefahren für Kinder und Personen		der integrierten Heizfunktion .....	140
mit eingeschränkten Fähigkeiten .	113	Verwendung	
Gefahren beim Umgang mit		des Dampfgaraufsatzes.....	143
Elektrogeräten.....	113	Vorinstallierte Programme.....	146
Gefahren beim Betrieb der		Verwendung des Gar-Korbes.....	148
Küchenmaschine mit		<b>Wartung,</b>	
WLAN-Funktion.....	115	<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>151</b>
<b>Aufbau und Montage .....</b>	<b>120</b>	Reinigung des	
Vor dem ersten Gebrauch .....	120	Edelstahl-Mixbehälters.....	151
Einführung .....	120	Reinigung der	
Vorbereitung des Gerätes .....	121	weiteren Zubehörteile .....	153
Display .....	122	Aufbewahren.....	153
Bedienfeld .....	125	<b>Störung und Behebung .....</b>	<b>154</b>
Anbringen/Abnehmen		<b>Technische Daten .....</b>	<b>155</b>
des Edelstahl-Mixbehälters .....	226	<b>Konformitätserklärungen .....</b>	<b>156</b>
Abnehmen/Anbringen		<b>Entsorgung.....</b>	<b>156</b>
des Klingen-Einsatzes.....	127	Verpackung entsorgen.....	156
Anbringen/Abnehmen		Gerät entsorgen .....	156
des Deckels.....	130		

# Allgemeines

## Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Küchenmaschine mit WLAN-Funktion. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Küchenmaschine mit WLAN-Funktion einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an der Küchenmaschine mit WLAN-Funktion führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die Küchenmaschine mit WLAN-Funktion an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

## Zeichenerklärung und weitere Informationen

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Darstellung von zusätzlichen Informationen.



Bedienungsanleitung lesen und beachten!

Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

**! WARNUNG!**

bezieht sich auf Personenschäden

**HINWEIS!**

bezieht sich auf Sachschäden



**Vorsicht! Heißer Dampf! Verbrühungsgefahr!**



**Vorsicht – Heiße Oberfläche  
Verbrennungsgefahr!**



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärungen“):  
Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der relevanten EG-Richtlinien.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ bestätigt, dass das Gerät bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist. Das Prüfsiegel bestätigt die Konformität des Gerätes mit dem Produktsicherheitsgesetz.



Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).

## Sicherheit

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zur Bearbeitung und Zubereitung von geeigneten Nahrungsmitteln bestimmt. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.



## Sicherheitshinweise

### **WARNUNG!**

**Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.**

### **Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten**

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beaufsichtigen Sie sie. Sie erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann.
- Halten Sie Verpackungsfolien von Kindern fern – **Erstickungsgefahr!**

### **Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten**

- Betreiben Sie dieses Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Missbrauch kann Verletzungen verursachen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt las-

sen, bei Betriebsstörungen, bevor Sie Zubehörteile anbringen oder entfernen und bevor Sie es reinigen. Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf! **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Service-stelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn ein Netzkabel oder das Gerät beschädigt oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**
- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.

## **Gefahren beim Betrieb der Küchenmaschine mit WLAN-Funktion**

- Vorsicht beim Umgang mit den Klingen, diese sind sehr scharf, berühren sie die Messer nicht mit bloßen Händen! Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe der Klingen. Benutzen Sie keinesfalls beschädigte Klingen. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör. Bei Verwendung von nicht Original-Zubehörteilen ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Original-Zubehör entfällt jede Haftung. Bei Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“. Für einen sicheren Gebrauch befolgen Sie alle Sicherheitshinweise.
- Vermeiden Sie Berührungen mit beweglichen Teilen. Um Personen- oder Sachschäden zu verhindern, darauf achten, dass Hände, Haare, Kleidung und andere Gegenstände während des Mix-/Rühr- oder Kochvorgangs oder solange sich der Edelstahl-Mixbehälter auf der Basis befindet, nicht in den Edelstahl-Mixbehälter gelangen.
- Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B.

Edelstahl-Mixbehälter, Deckel, Deckel der Einfüllöffnung, Dampfgaraufsatz usw. können sehr heiß werden. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin. **Verletzungsgefahr!**

- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf eine ebene, trockene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen. **Brandgefahr!**
- ACHTUNG: Öffnen Sie keinen der Deckel während der Inhalt im Mixbehälter kocht oder während des Mix- oder Dampfgarvorganges. Dies kann zu Verletzungen führen. Der Deckel der Einfüllöffnung kann während des Betriebes kurzzeitig zum Einfüllen weiterer Zutaten durch die Einfüllöffnung abgenommen werden. Vorsicht, der Deckel der Einfüllöffnung kann während des Betriebes sehr heiß werden. Berühren Sie den heißen Deckel der Einfüllöffnung nicht mit bloßen Händen.
- ACHTUNG: Während des Betriebes kann heißer Dampf austreten. **Verletzungsgefahr!**
- Platzieren und betreiben Sie das Gerät ausschließlich auf einer trockenen, ebenen, rutschfesten und wärmebeständigen Fläche. Die Fläche sollte spritzunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.
- Reinigen Sie den Edelstahl-Mixbehälter und auch den Klingeneinsatz nicht in der Geschirrspülmaschine.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das

---

Gerät auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein kann.

**Verbrennungsgefahr!**

- Benutzen Sie nicht die TURBO-Funktion, während Sie Speisen erwärmen.
- Stellen Sie vor jeder Benutzung sicher, dass alle Teile korrekt zusammengesetzt sind.
- Achten Sie stets darauf, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie es an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen oder es vom Netz trennen.
- Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange sich Speisen oder Flüssigkeiten darin befinden.
- Füllen Sie den Edelstahl-Mixbehälter nicht über die „MAX“-Markierung.
- Vorsicht beim Entleeren und Reinigen des Edelstahl-Mixbehälters. Die Messer sind sehr scharf. **Verletzungsgefahr!**
- Warten Sie immer bis alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. **Verletzungsgefahr!**
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch umgehend ab und trennen es vom Netz, um einen versehentlichen Betrieb zu vermeiden.
- Mixen Sie keine harten Kerne und entfernen Sie evtl. vorhandene Stängel oder Stiele vor dem Mixen aus dem Mixgut. Entfernen Sie bei der Zerkleinerung von Fleisch unbedingt vorher evtl. vorhandene Knochen und Sehnen.
- Schneiden Sie feste Zutaten wie Gemüse oder Fleisch vor der Zugabe in den Edelstahl-Mixbehälter stets in kleine Stücke.
- Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang enthaltenen Spatel zur Entnahme der Speisen. Achten Sie dabei immer darauf, dass das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt ist, und dass alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind. Der Spatel darf nicht mit sich bewegenden Teilen in Berührung kommen.

- Den Edelstahl-Mixbehälter weder in die Mikrowelle noch in einen Elektro- oder Gasherd geben.
- Füllen Sie keine Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter, wenn der Klingen-Einsatz nicht angebracht ist. Die Zutaten treten sonst durch die Öffnung im Behälterboden aus.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem im Lieferumfang enthaltenen Netzkabel. Schließen Sie das Netzkabel immer zuerst am Gerät an und dann erst an einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontakt-Steckdose.
- Wenn Sie das Gerät mit hoher Geschwindigkeit (Drehzahl) und ohne Flüssigkeit, also beispielsweise zum Hacken von trockenen Zutaten (z. B. Mandeln, Nüsse etc.) verwenden, darf das Gerät höchstens 40 Sekunden am Stück betrieben werden. Danach sollte das Gerät ca. 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder einsetzen.
- Wenn Sie im Edelstahl-Mixbehälter Wasser oder sehr flüssige Zutaten kochen möchten, darf die Füllmenge 1,5 l (= Markierung 3. Teilstrich von unten im Mixbehälter) nicht überschreiten und die gewählte Geschwindigkeitsstufe darf nicht höher als die Stufe 1 sein.
- Vorsicht bei gefrorenen Zutaten. Da plötzliche Temperaturunterschiede zu Verspannungen im Material der Klingen führen können, empfehlen wir Ihnen bei der Verarbeitung von gefrorenen Zutaten nach der Zugabe in den Edelstahl-Mixbehälter stets einige Minuten zu warten, bevor Sie mit der Bearbeitung beginnen. Starten Sie die Bearbeitung zunächst mit einer geringen Geschwindigkeitsstufe und erhöhen diese bei Bedarf. Das „crushen“ von Eiswürfeln mit dem Gerät wird nicht empfohlen.
- Zerlegen Sie den Klingeneinsatz keinesfalls in seine Einzelteile. Entfernen Sie keine Teile vom Klingeneinsatz, um Gefährdungen durch einen fehlerhaften Zusammenbau zu vermeiden.

- **ACHTUNG!** Es darf keine Flüssigkeit an oder in die Nähe der Gerätesteckkontakte gelangen. Achten Sie darauf, dass die Steckkontakte an der Unterseite des Edelstahl-Mixbehälters absolut trocken sind, bevor Sie den Edelstahl-Mixbehälter in die Basis einsetzen.
- Stellen Sie sicher, dass auch eventuell nach der Reinigung angesammeltes Restwasser aus Gehäuseteilen des Edelstahl-Mixbehälters entfernt bzw. getrocknet ist.
- Achten Sie darauf, dass die Küchenmaschine und insbesondere die integrierte Waage keinen starken elektromagnetischen äußeren Einflüssen (z. B. durch funkgesteuerte Geräte/elektrostatische Entladung) ausgesetzt ist, da dies die Wiegefunktion beeinflussen und so zur Anzeige fehlerhafter Werte führen kann. Sollte es während des Betriebes zu Unregelmäßigkeiten, wie beispielweise fehlerhaften Anzeigen kommen, empfehlen wir Ihnen die Wiegefunktion abzuschalten, einen geeigneteren Standort für das Gerät zu wählen und die Wiegefunktion wieder zu aktivieren.
- **WICHTIGER HINWEIS:** Achten Sie bei der Zubereitung von Babynahrung unbedingt darauf, dass die Zutaten die hierfür geeignete Qualität haben. Die Zutaten müssen frei von Kernen, Stängeln oder Stielen sein. Fleisch muss absolut frei von Sehnen und Knochen sein, da es sich sonst nicht ausreichend zerkleinern lässt.

# Aufbau und Montage

## Vor dem ersten Gebrauch

**⚠️ WARNUNG!**

**Bitte überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfall nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie auf der Garantiekarte.**

Ihr Gerät sowie die Zubehörteile befinden sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

## Einführung

Bevor wir näher auf die Benutzung des Gerätes eingehen, möchten wir Ihnen einen allgemeinen Überblick über die Grundfunktionen, Aufbau und Montage sowie Anwendungs- und Einstellmöglichkeiten des Gerätes geben.

Durch die verschiedenen Zubehörteile, die zuschaltbare Heizfunktion, den Dampfgaraufsatz und die integrierte Küchenwaage sowie die Linkslauffunktion werden bei Ihrer neuen Küchenmaschine zahlreiche Funktionen vereint und so variantenreiche Zubereitungs- und Anwendungsmöglichkeiten geboten. Das Gerät eignet sich beispielsweise zum Rühren/Kneten, Mixen, Kochen, Dampfgaren, Emulgieren, Hacken, Pürieren und Schlagen von geeigneten Zutaten und ermöglicht damit eine schnelle und platzsparende Bearbeitung Ihrer Nahrungsmittel und die Zubereitung zahlreicher Rezepte mit nur einem Gerät.

Im Lieferumfang ist ein Rezeptbuch enthalten, in dem wir Ihnen die Vielfalt der Anwendungsmöglichkeiten anhand einer großen Anzahl von Rezeptideen für beispielsweise Vorspeisen, Suppen, Saucen, Hauptspeisen, Teige, Desserts uvm.



näher bringen möchten. Wir laden Sie herzlich zum Nachkochen der Rezepte ein und hoffen Ihnen damit auch Anregungen für Ihre eigenen, individuellen Ideen und Gerichte geben zu können.

Zudem verfügt das Gerät über eine WLAN-Funktion über die Sie die Küchenmaschine direkt (ohne Internetverbindung) mit Ihrem Smartphone oder Tablet verbinden können. Unsere zugehörige und eigens für dieses Gerät entwickelte App ermöglicht zum einen die Zubereitung der dort hinterlegten Rezepte und zum Anderen die manuelle Bedienung, also die Eingabe der gewünschten Einstellungen, wie beispielsweise Geschwindigkeit, Zeit, Temperatur, Linkslauf oder das Anwählen vorinstallierter Programme etc. direkt über das Smartphone/Tablet vorzunehmen. Sämtliche Rezepte aus unserem Rezeptbuch sind auch auf der App hinterlegt und können so Schritt für Schritt abgerufen und ganz einfach über das jeweilige Mobilgerät zubereitet werden, ohne dass Sie hierfür Einstellungen am Gerät vornehmen müssen. Die zu jedem Rezept hinterlegte Zutatenliste zeigt Ihnen, welche Zutaten in welcher Menge für die Zubereitung des jeweiligen Rezeptes erforderlich sind und kann so direkt als Einkaufsliste bei Besorgungen genutzt werden.

Die App steht zum Download auf den gängigen Vertriebsplattformen – App Store (Apple)/Google Play Store (Android™) zur Verfügung.

Die Vorgehensweise zur Nutzung der WLAN-Verbindung sowie zum Download/Installation und Nutzung der App wird in einer separat beiliegenden Anleitung näher beschrieben.

Viel Spaß und guten Appetit!

Google, Google Play, Android™ und andere Marken sind Marken von Google Inc.

## Vorbereitung des Gerätes

### **WARNUNG!**

**Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem im Lieferumfang enthaltenen Netzkabel. Schließen Sie das Netzkabel immer zuerst am Gerät an und erst dann an einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontakt-Steckdose.**

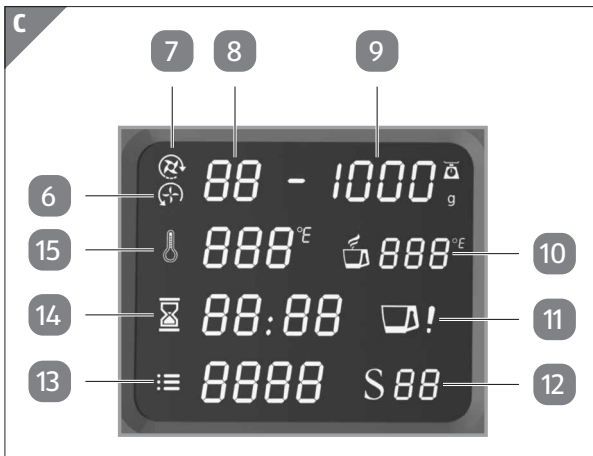
Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf. Achten Sie dabei auf eine ebene, trockene, hitzebeständige und rutschfeste Standfläche. Die Fläche sollte fettunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Der Ein-/Ausschalter **B** auf der Rückseite des Gerätes muss sich auf Position „0“ befinden.

Nehmen Sie das im Lieferumfang enthaltene Netzkabel zur Hand und schließen Sie es mit dem dafür vorgesehenen Gerätestecker am Anschluss für das Netzkabel **A** des Gerätes an.

## Display **I** (siehe **Abb. C**)

Wir empfehlen Ihnen, das Gerät erst einzuschalten, wenn der Edelstahl-Mixbehälter **E** korrekt am Gerät angebracht ist (siehe S. 126/127). Das Display **I** zeigt kurzzeitig alle Symbole/Funktionen und wechselt dann zur Startansicht.



### Symbol Linkslauf **6**:

Wird angezeigt, wenn die Linkslauffunktion (nicht schneiden) für die Edelstahlklingen aktiviert ist.

### Symbol Rechtslauf **7**:

Wird angezeigt, wenn die Rechtslauffunktion (schneiden) für die Edelstahlklingen aktiviert ist.

**Anzeige Geschwindigkeitsstufe 8:**

Anzeige der gewählten Geschwindigkeitsstufe

- Rechtslauf: Anzeige von Stufe „SL“ (Rührstufe) über Stufe 1 (langsam) bis Stufe 10 (schnell)
- Linkslauf: Anzeige von Stufe „SL“ + Stufe 1 bis 2.

**Hinweis:** Im Falle von Problemen werden in diesem Feld auch die Fehlermeldungen des Gerätes angezeigt. Folgende Fehlermeldungen sind möglich.

E1: Gerät defekt, bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

E2: Der Edelstahl-Mixbehälter **E** ist nicht korrekt auf der Basis **C** angebracht.

E3: Der Deckel **F** sitzt nicht richtig auf dem Edelstahl-Mixbehälter **E** auf oder wurde nicht korrekt verriegelt.

E4: Motor blockiert/Schneidmesser dreht sich nicht. Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es vom Stromnetz. Prüfen Sie, ob Zutaten das Messer blockieren (z. B. ungeeignete Lebensmittel oder zu zähe/harte Lebensmittel) und entfernen Sie ggf. die Lebensmittel. Ist dies nicht die Ursache, kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst.

**Anzeige Gewicht 9:**

Anzeige des Gewichts.

- Gewichtsanzeige von 1 Gramm bis 5000 Gramm (Teilung: 1g).

**Anzeige der aktuellen Temperatur 10:**

Anzeige der aktuellen Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter

- Anzeige in Grad Celsius (°C)

**Anzeige Behälter/Deckel korrekt oder nicht korrekt angebracht 11:**

Zeigt an ob Behälter und/oder Deckel richtig angebracht sind

- Behältersymbol blinkt → Behälter nicht oder nicht korrekt eingesetzt ist.
- Behältersymbol mit Ausrufezeichen → Deckel nicht aufgesetzt oder nicht richtig verriegelt.
- Behältersymbol leuchtet kontinuierlich → Behälter und Deckel sind korrekt angebracht.

**Anzeige Bearbeitungsschritt 12:**

- Bei Nutzung der vorinstallierten Programme wird der aktuelle Bearbeitungsschritt angezeigt.
- Bei Rezeptverarbeitung über APP wird der jeweilige Rezeptschritt angezeigt.

**Anzeige vorinstalliertes Programm oder Rezeptnummer 13:**

- Bei Nutzung der vorinstallierten Programme wird die jeweilige Programmnummer angezeigt (siehe Kapitel „Vorinstallierte Programme“).
- Bei Rezeptverarbeitung über APP wird die jeweilige Rezeptnummer angezeigt (separate Anleitung zur Nutzung der APP).
- Anzeige der Ziffern 5-8 des 8-stelligen Passwortes zur WLAN-Verbindung (siehe separate Anleitung zur Nutzung der App)

**Anzeige Zeit 14:**

- Zeitanzeige von 1 Sekunde bis 99 Minuten.
- Anzeige der Ziffern 1-4 des 8-stelligen Passwortes zur WLAN-Verbindung (siehe separate Anleitung zur Nutzung der App)

**Anzeige eingestellte Temperatur 15:**

- Anzeige der Temperatur, die am Gerät (oder per App) eingestellt wurde und auf die der Edelstahl-Mixbehälter aufheizen soll.


## Bedienfeld (siehe Abb. D)



### Taste für WLAN-Funktion :

→ Ein-/Ausschalten der WLAN-Funktion, um WLAN-Verbindung zum Smartphone/ Tablet und damit Nutzung der App zu ermöglichen oder abzuschalten.

### Taste für Wiegefunktion :

→ Drücken aktiviert die Wiegefunktion – im Display erscheint die Anzeige Gewicht .

→ Auch für Tara-Funktion zu verwenden (siehe Abschnitt „integrierte Küchenwaage“).

### Drehregler für Geschwindigkeitseinstellung :

→ Auswahl der Geschwindigkeitsstufe

- Bei Rechtslauf einstellbar von Stufe „SL“ (Rührstufe) über Stufe 1 (langsam) bis Stufe 10 (schnell)

- Bei Linkslauf einstellbar von Stufe „SL“ + Stufe 1 bis 2.

### Drehregler für Temperatureinstellung :

→ Einstellung der gewünschten Temperaturstufe

- Einstellbar in 5°C-Schritten von 30°C bis 120°C.

### **Start-Taste 20:**

- Zum Starten eines Bearbeitungsschrittes oder eines vorinstallierten Programmes.
- Zum Unterbrechen eines Bearbeitungsschrittes oder eines vorinstallierten Programmes (Pause).
- Zum Rücksetzen der bestehenden Einstellungen.

### **Drehregler für Zeiteinstellung 21:**

- Einstellung der gewünschten Zubereitungszeit.
  - Einstellbar von 1 Sekunde bis 99 Minuten.Die Einstellung erfolgt bis zu einer Minute in 1 s-Schritten, bis 10 Minuten in 30 s-Schritten und danach in Minutenschritten.

### **Taste für TURBO-Funktion 22:**

- Kurzzeitiges Drücken aktiviert den Kurzbetrieb bei voller Leistung
  - Höchste Geschwindigkeitsstufe

### **Taste für Linkslauf 23:**

- Wechsel in den Einstellungsmodus für die Linkslauffunktion.

### **Programmtasten 24 bis 27:**

- Auswahl des jeweiligen vorinstallierten Programmes (siehe Abschnitt „Vorinstallierte Programme“).

## **Anbringen/Abnehmen des Edelstahl-Mixbehälters E**




Das Gerät verfügt über eine Sicherheitseinrichtung. Es funktioniert nur, wenn der Edelstahl-Mixbehälter korrekt in das Gerät eingesetzt ist und der Deckel vorschriftsmäßig auf dem Mixbehälter angebracht ist.

### **HINWEIS!**

**Die Steckkontakte an der Unterseite des Edelstahl-Mixbehälters müssen vollständig trocken sein, wenn der Edelstahl-Mixbehälter in die Basis eingesetzt wird. Stellen Sie zudem sicher, dass keine Flüssigkeit auf oder in die Steckverbindung der Basis gelangt.**

- Um den Edelstahl-Mixbehälter **E** korrekt in die Basis **C** einzusetzen, nehmen Sie ihn an dessen Griff und setzen ihn so in die dafür vorgesehene Öffnung an der Basis **C** ein, dass der Griff zur rechten Seite ausgerichtet ist.
- Drücken Sie den Edelstahl-Mixbehälter **E** vorsichtig, vorzugsweise mit beiden Händen am Deckel nach unten, bis er hör- und spürbar einrastet. Der Edelstahl-Mixbehälter **E** muss bis zum Anschlag in die Öffnung der Basis **C** eingeführt und dort verriegelt sein, sonst lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

**Hinweis:** Wenn der Edelstahl-Mixbehälter **E** nicht korrekt eingesetzt ist, erscheint im Display die Fehlermeldung „E2“ bei der Anzeige der Geschwindigkeitsstufe **8** und das Behältersymbol ! der Anzeige Behälter/Deckel korrekt oder nicht korrekt angebracht **11** blinkt.

- Zum Abnehmen des Edelstahl-Mixbehälters **E** drücken Sie die Entriegelungstaste **D** am Griff und nehmen ihn nach oben von der Basis **C** ab.

## Abnehmen/Anbringen des Klingen-Einsatzes **2**

### **WARNUNG!**

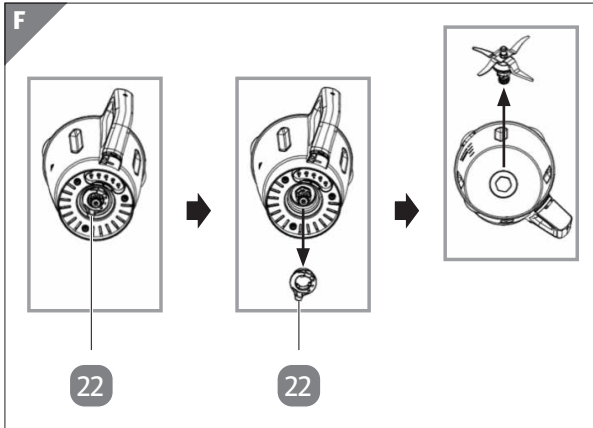
**Äußerste Vorsicht beim Umgang mit dem Klingen-Einsatz. Die Messer sind sehr scharf. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr! Halten Sie den Klingen-Einsatz ausschließlich am oberen Ende (Fixierung für Rührflügel) fest, wenn Sie den Klingen-Einsatz vom Edelstahl-Mixbehälter abnehmen oder dort anbringen.**

### **WARNUNG!**

**Vorsicht: Wenn die Klingenfixierung gelöst ist, ist der Klingen-Einsatz nicht mehr am Behälterboden befestigt. Wenn Sie also den Edelstahl-Mixbehälter entsprechend drehen, kann der Klingen-Einsatz herausfallen. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr durch die scharfen Klingen. Halten Sie den Edelstahl-Mixbehälter daher immer**

**aufrecht (Einfüllöffnung oben), wenn die Klingenfixierung bzw. der Klingen-Einsatz nicht oder noch nicht korrekt befestigt ist/sind.**

**Abnehmen des Klingen-Einsatzes:** (siehe Abb. F)



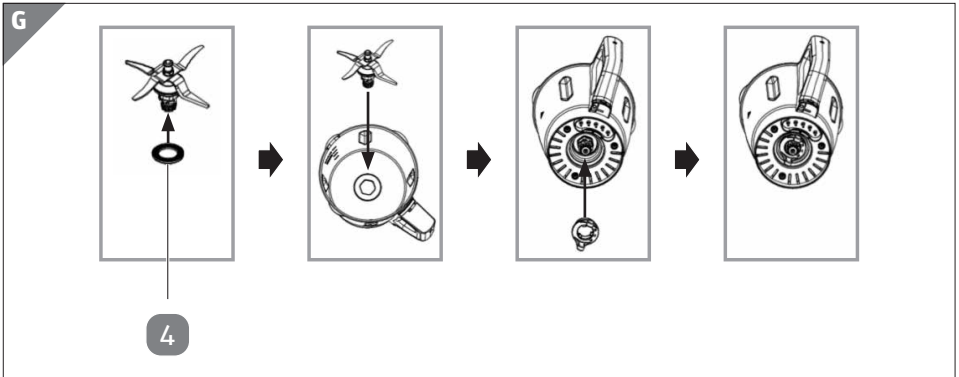
- Nehmen Sie den Edelstahl-Mixbehälter **E** zur Hand. Die Klingenfixierung **5** befindet sich an der Unterseite des Edelstahl-Mixbehälters **E**.
- Um die Klingenfixierung **5** zu lösen, drehen Sie sie ein kurzes Stück gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie vom Behälter ab.
- Nehmen Sie nun den Klingen-Einsatz **2** am oberen Ende aus dem Edelstahl-Mixbehälter **E**.

**Anbringen des Klingen-Einsatzes:** (siehe Abb. G)

## HINWEIS!

**Achten Sie unbedingt darauf, dass der Dichtungsring korrekt am Klingen-Einsatz angebracht ist, bevor Sie diesen wieder in den Edelstahl-Mixbehälter einsetzen. Wenn der Dichtungsring nicht korrekt angebracht ist oder fehlt, können die Zutaten an der unteren Öffnung austreten und das Gerät erheblich beschädigen.**





- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring **4** korrekt bis zum Anschlag am Klingen-Einsatz **2** angebracht ist.
- Führen Sie nun den Klingen-Einsatz **2** mit dem Zahnrad voraus passgenau in die Öffnung am Boden des Edelstahl-Mixbehälters **E** ein. Sie erkennen an der Form der Öffnung und des Klingen-Einsatzes **2** wie die beiden Teile zusammengesetzt werden müssen.
- Setzen Sie nun die Klingenfixierung **5** wieder auf den Klingen-Einsatz **2** und fixieren Sie sie durch eine Drehung bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.

**⚠ WARNUNG!**

**Achten Sie unbedingt darauf, dass der Klingen-Einsatz ordnungsgemäß und sicher am Edelstahl-Mixbehälter befestigt ist. Unfallgefahr! Das Gerät darf nicht ohne korrekt angebrachten Klingen-Einsatz benutzt werden.**

## Anbringen/Abnehmen des Deckels **F**




Das Gerät verfügt über eine Sicherheitseinrichtung. Es funktioniert nur, wenn der Edelstahl-Mixbehälter korrekt in das Gerät eingesetzt ist und der Deckel vorschriftsmäßig auf dem Mixbehälter angebracht ist.

Um den Deckel **F** korrekt auf den Edelstahl-Mixbehälter **E** aufzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Der Deckel **F** des Edelstahl-Mixbehälters **E** weist an seinem Umfang zwei gegenüberliegende Vorsprünge auf. Auf einem dieser Vorsprünge ist eine Erhebung angebracht. Setzen Sie den Deckel **F** von oben auf den Edelstahl-Mixbehälter **E**, so dass dieser Vorsprung (mit der Erhebung) rechts neben dem Griff des Mixbehälters platziert ist und drücken Sie den Deckel **F** bis zum Anschlag nach unten. Der andere Vorsprung am Umfang des Deckels **F** muss sich links neben der Ausgießtülle des Edelstahl-Mixbehälters **E** befinden (bei Ansicht von oben und vom Griff in Richtung Ausgießtülle), sonst ist ein korrektes Verschließen nicht möglich.

**Hinweis:** Der Deckel **F** ist aus Sicherheitsgründen etwas schwergängig gestaltet, er muss daher fest, bis zum Anschlag auf den Edelstahl-Mixbehälter **E** aufgedrückt werden. So wird sichergestellt, dass der Edelstahl-Mixbehälter **E** während des Betriebes fest verschlossen ist.

- Drehen Sie nun den Deckel **F** (vorzugsweise mit beiden Händen) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Beachten Sie dabei bitte, dass der Deckel an allen drei Fixierungsvorsprüngen am oberen, äußeren Umfang des Edelstahl-Mixbehälters **E** fixiert ist.

**Hinweis:** Wenn der Deckel **F** korrekt aufgesetzt und bis zum Anschlag gedreht wird, wird ein Sicherheitsschalter betätigt und nur dann ist das Gerät betriebsbereit. Ist der Deckel **F** nicht korrekt angebracht, erscheint im Display die Anzeige Behälter/Deckel korrekt oder nicht korrekt angebracht **11**  mit Ausrufezeichen und das Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden. Zusätzlich erscheint die Fehlermeldung „E3“ bei der Anzeige der Geschwindigkeitsstufe **8**.

- Um den Deckel **F** wieder abzunehmen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn nach oben vom Edelstahl-Mixbehälter **E** abnehmen können.

**Hinweis:** Der Deckel **F** ist mit einer Einfüllöffnung versehen. Zudem ist im Lieferumfang auch ein Deckel für die Einfüllöffnung **G** enthalten, den Sie auch als Messbecher benutzen können. Sie können daher während des Betriebes auch weitere Zutaten einfüllen, indem Sie den Deckel der Einfüllöffnung **G** vom Deckel **F** abnehmen. Beachten Sie aber bitte, dass bei geöffnetem Deckel der Einfüllöffnung **G** Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Setzen Sie ihn daher umgehend nach dem Einfüllen der Zutaten wieder auf.


- Um den Deckel der Einfüllöffnung **G** vom Deckel **F** abnehmen zu können, drehen Sie ihn ein Stück gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn nach oben abnehmen können.
- Zum korrekten Anbringen setzen Sie den Deckel der Einfüllöffnung **G** so in die Einfüllöffnung, dass die Zapfen am äußeren Umfang in die Freiräume zwischen den Fixierungen am inneren Umfang der Einfüllöffnung eingeführt werden.
- Verriegeln Sie den Deckel der Einfüllöffnung dann durch eine Drehung bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.

# Bedienung

## Benutzung der Küchenmaschine

### **WARNUNG!**

**Achten Sie stets darauf, dass der Edelstahl-Mixbehälter nicht über die „Max“-Markierung befüllt wird.**

**Hinweis:** Die Markierungen am Edelstahl-Mixbehälter  entsprechen den folgenden Füllmengen.

1. Markierung --> 0,5 Liter
2. Markierung --> 1,0 Liter
3. Markierung --> 1,5 Liter  
(Maximale Füllmenge für das Kochen von Wasser oder ähnlich flüssigen Zutaten)
4. Markierung „MAX“ --> 2,2 Liter (Maximale Füllmenge)



Wenn Sie im Mixbehälter zugleich feste und flüssige Zutaten verarbeiten wollen, so geben Sie zuerst die Flüssigkeit in den Edelstahl-Mixbehälter. Geben Sie dann die festen Zutaten hinzu. Schneiden Sie die festen Zutaten vor der Zugabe in den Mixbehälter stets in Stücke, (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm), so verhindern Sie ein Verklemmen der Messer.



Die Füllmenge sowie die Geschwindigkeit sind in hohem Maße von der Konsistenz der Zutaten abhängig (zäher, fester Teig oder wässrige Brühe). Passen Sie daher die Füllmenge und die Geschwindigkeit jeweils an die verwendeten Zutaten an. Sie vermeiden dadurch unnötiges Spritzen und eine mögliche Überlastung des Antriebsmotors.

### **HINWEIS!**

**Nehmen Sie den jeweiligen Deckel bzw. den jeweiligen Aufsatz erst ab, wenn das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt ist und alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind.**

**⚠️ WARNUNG!****Schließen Sie das Gerät immer erst dann an die Schutzkontakt-Steckdose an, wenn alle Teile vorschriftsmäßig angebracht und korrekt zusammen gesetzt sind.**

Wenn die eingestellte Bearbeitungszeit abgelaufen ist, beendet das Gerät den Betrieb und das Display blinkt. Nach einigen Sekunden werden die Einstellungen zurückgesetzt. Wenn Sie das Gerät nicht abschalten, schaltet es sich nach einigen Minuten selbst ab bzw. wechselt in den Standby Modus. Um es wieder in Betrieb nehmen zu können oder um es schon während des Blinkens für die nächsten Einstellungen vorzubereiten, drehen Sie einen der Drehregler. Das Display leuchtet dann wieder kontinuierlich und Sie können die Einstellungen wie gewohnt vornehmen.



Beachten Sie bitte, dass die einstellbare Geschwindigkeit für die Mix-/Rührfunktion aus Sicherheitsgründen auf die Geschwindigkeitsstufe 4 begrenzt ist, wenn die Zutaten im Edelstahl-Mixbehälter eine Temperatur von 60°C überschreiten. Ab einer Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter von 60°C oder mehr ist demnach die höchste einstellbare Geschwindigkeitsstufe für die Mix-/Rührfunktion die Geschwindigkeitsstufe 4. Wenn Sie Zutaten mit einer höheren Geschwindigkeitsstufe erwärmen, reduziert das Gerät die Geschwindigkeitsstufe automatisch auf die Stufe 4, sobald eine Temperatur von 60°C erreicht bzw. überschritten wird.



Im Lieferumfang ist zudem ein Gar-Korb enthalten. Den Gar-Korb können Sie verwenden, um Zutaten, die nicht zerkleinert oder gerührt werden sollen, wie beispielsweise Kartoffeln, Nudeln oder Reis im Edelstahl-Mixbehälter zu garen.



Die Küchenmaschine ist mit einer Linkslauf-Funktion ausgestattet, bei der sich der Klingen-Einsatz gegen den Uhrzeigersinn dreht. Hierbei werden Ihre Speisen nicht von den Schneiden des Klingen-Einsatzes geschnitten, da dies nur bei einer Drehrichtung im Uhrzeigersinn möglich ist. Sie können die Funktion beispielsweise verwenden, wenn Sie nicht wünschen, dass die verwendeten Zutaten zerkleinert werden, aber dennoch gerührt werden sollen, wie beispielsweise bei der Zubereitung von Risotto.



Ihre Küchenmaschine ist mit einer sogenannten Rührstufe „SL“ ausgestattet, die zugleich die niedrigste einstellbare Geschwindigkeitsstufe für die Mix- und Rührfunktion darstellt. Durch die geringe Drehzahl ermöglicht Ihnen diese Geschwindigkeitsstufe eine schonendere Bearbeitung der Zutaten, da die Lebensmittel weniger stark zerkleinert bzw. belastet werden als bei höheren Einstellungen. In Verbindung mit der Linkslauf-Funktion eignet sich diese Stufe hervorragend zum Rühren von Zutaten, die nicht von den Schneiden des Klingen-Einsatzes geschnitten werden sollen und bei mäßiger Geschwindigkeit, also ohne Beschädigungen durch heftiges Rühren, zubereitet werden sollen. Auch bei der Zubereitung größerer Mengen an flüssigen Zutaten in Verbindung mit der Heizfunktion sowie bei der Benutzung des Gar-Korbes oder des Dampfgaraufsatzes empfehlen wir Ihnen die Geschwindigkeitsstufe „SL“.

## Allgemeine Hinweise zur Nutzung des Gerätes

Mit Ausnahme der TURBO-Funktion ist die Bedienung des Gerätes so ausgelegt, dass stets zuerst die jeweiligen Einstellungen für Zeit, Geschwindigkeit und ggf. Temperatur vorgenommen werden und der Vorgang dann durch Drücken der Start-Taste **20** gestartet wird. Auch bei Nutzung der Linkslauf-Funktion muss diese vor dem Starten des Vorganges durch Betätigen der Taste für Linkslauf **23** ausgewählt werden.

Dies gilt auch bei der Nutzung der vorinstallierten Programme. Hier wird zunächst das Programm durch Drücken der jeweiligen Programmtaste ausgewählt und dann über die Start-Taste **20** gestartet.

Möchten Sie einen bereits gestarteten Vorgang unterbrechen, so drücken Sie erneut die Start-Taste **20** und das Gerät stoppt die Bearbeitung. Möchten Sie den Schritt fortsetzen, so drücken Sie erneut die Start-Taste **20**.

Möchten Sie bereits getätigte Einstellungen zurücksetzen, drücken Sie die Start-Taste **20** für etwa 3 Sekunden.

## Integrierte Küchenwaage

Die Küchenmaschine verfügt über eine integrierte Küchenwaage, mit der Sie die Zutaten für Ihre Rezepte direkt am Gerät abwiegen können.

**Hinweis:** Die integrierte Küchenwaage ist für ein Gesamtgewicht von max. 5000 g geeignet. Überschreiten Sie beim Wiegen nicht das zulässige Gesamtgewicht.

TIPP: Verwenden Sie ein separates Gefäß (z.B. Schüssel) zum Wiegen Ihrer Zutaten, so können Sie die Zutaten bequem wiegen und nach dem Wiegevorgang in den Edelstahl-Mixbehälter **E** geben. Es ist nicht nötig den Edelstahl-Mixbehälter **E** auf die Glasplatte **H** zu stellen.

Die externe Anordnung der Wiegefunktion ermöglicht das Wiegen von Zutaten während der Zubereitung, also während das Gerät in Betrieb ist. Sie können so bereits die Zutaten für die nächsten Rezeptschritte grammgenau abwiegen und vorbereiten, während Zutaten des aktuellen Rezeptschrittes im Edelstahl-Mixbehälter **E** verarbeitet werden.

Um die Waage zu benutzen gehen Sie wie folgt vor:

- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **B** ein.
- Drücken Sie die Taste für Wiegefunktion **17**. Die Anzeige Gewicht **9** erscheint im Display und zeigt an, dass die Wiegefunktion aktiviert ist. Die Anzeige zeigt kurzzeitig „0- -0“ an und signalisiert damit, dass die Waage den Nullpunkt ermittelt.
- Sobald die Anzeige Gewicht **9** „0000“ anzeigt, ist der Nullpunkt gesetzt und Sie können Ihre Zutaten zum Wiegen auf die Glasplatte **H** legen oder in das zuvor ausgewählte Gefäß geben.
- Das Gewicht wird Ihnen in Gramm (g) angezeigt.
- Um die Wiegefunktion zu beenden, drücken Sie die Taste für die Wiegefunktion **17** für ca. 3 Sekunden. Die Anzeige Gewicht **9** erlischt.

TIPP: Die integrierte Küchenwaage verfügt auch über eine Tara-Funktion. Wenn Sie Ihre Zutaten in einem Gefäß abwiegen möchten, so können Sie das leere Gefäß auf die Glasplatte **H** stellen und durch kurzes Drücken der Taste für Wiegefunktion **17** den Nullpunkt (inkl. Gefäß) setzen und dann Ihre Zutaten zum Wiegen in das Gefäß geben. Möchten Sie mehrere Zutaten nacheinander in ein Gefäß geben und wiegen, so können Sie nach dem Wiegen der ersten Zutat die Tara-Funktion nutzen, indem Sie die Taste für Wiegefunktion **17** kurzzeitig drücken. Die Waage setzt dann erneut den Nullpunkt bei dem Gewicht des Gefäßes und der ersten Zutat. Nun können Sie die zweite Zutat hinzugeben und wiegen.

Die Wiegefunktion ist jederzeit, also auch während der Zubereitung Ihrer Zutaten, zuschalt- bzw. nutzbar.

## Linkslauf-Funktion

Bei einigen Gerichten (z. B. Risotto oder Milchreis etc.), ist ein Zerkleinern der Zutaten oft nicht oder nicht über die gesamte Zubereitungsdauer gewünscht. Bei Verwendung der Linkslauf-Funktion werden Ihre Zutaten nicht zerkleinert, sondern lediglich gerührt. Die Funktion wählen Sie durch Drücken der Taste für Linkslauf **23**.

Bei Nutzung der Linkslauf-Funktion stehen Ihnen die Geschwindigkeitsstufen SL, 1, 2 zur Auswahl zur Verfügung. Einstellungen für Zeit und Temperatur sind analog zur Benutzung mit Rechtslauf frei wählbar.

**Hinweis:** Sie haben zwar die Möglichkeit die Einstellungen für Zeit und Temperatur zuerst vorzunehmen und erst danach die Taste für Linkslauf **23** zu drücken und damit die Linkslauf-Funktion auszuwählen, jedoch kann die Geschwindigkeitsstufe erst nach Auswahl der Linkslauf-Funktion erfolgen. Sollten Sie eine Geschwindigkeitsstufe ausgewählt haben, wird diese wieder auf „00“ gesetzt, wenn Sie die Linkslauf-Funktion auswählen. Wir empfehlen Ihnen daher, die Taste für Linkslauf **23** zu drücken, bevor Sie andere Einstellungen vornehmen.

## Verwendung der Mix-/Rührfunktion (ohne Heizung)



Das Gerät ist mit einer sog. TURBO-Funktion ausgestattet, das bedeutet Kurzbetrieb bei voller Leistung. Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste für TURBO-Funktion und halten sie für die gewünschte Dauer gedrückt. Benutzen Sie diese Funktion, wenn Sie etwas nur kurz, aber intensiv mixen wollen (z. B. Aufschäumen einer Flüssigkeit). Drücken Sie die Taste für TURBO-Funktion nicht länger als 10 Sekunden, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.

Wenn Sie das Gerät ohne die Heizfunktion benutzen, können Sie damit die Funktionen vieler Mix-, Hack- und Rührgeräte nutzen. Es eignet sich beispielsweise zum Mixen, Zerkleinern, Hacken (von z. B. Kräutern, Nüssen, Fleisch etc.), Pürieren, Rühren/ Kneten bis hin zum Schlagen von beispielsweise Sahne und Eischnee oder zum Emulgieren mit dem Rührflügel **N**.

**ACHTUNG:** Passen Sie die Geschwindigkeit immer an die Menge und Beschaffenheit der zu bearbeitenden Zutaten und ggf. an die verwendeten Zubehörteile an. Wir empfehlen Ihnen, erst mit einer niedrigen Geschwindigkeit zu beginnen und diese bei Bedarf zu erhöhen.



Bitte beachten Sie beim Kneten von festen Teigen, wie beispielsweise Brot-Teig, dass eine Bearbeitungsdauer von 90 Sekunden nicht überschritten werden sollte. Lassen Sie danach das Gerät einige Minuten abkühlen und wiederholen Sie nötigenfalls den Vorgang. Sie vermeiden so eine Überhitzung des Antriebsmotors. Passen Sie gegebenenfalls Teigmenge und Geschwindigkeitsstufe an die Festigkeit des Teiges an. Je fester der Teig, umso geringer sollten Menge und Geschwindigkeitsstufe gewählt werden.

Grundsätzlich empfehlen wir Ihnen aber, zum Kneten von Teig eines der beiden vorinstallierten Programme „Kneten 1“ oder „Kneten 2“ zu verwenden. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Vorinstallierte Programme“.

Verwenden Sie zum Kneten von Teig keinesfalls den Rührflügel **N**, da der Rührflügel **N** nur zum Rühren von Zutaten mit geringer Festigkeit geeignet ist (siehe Abschnitt Rührflügel).

Beim Kneten von Teig sollte das Gesamtgewicht der verwendeten Zutaten 0,8 kg nicht überschreiten.

Feste Zutaten wie Gemüse oder Fleisch sollten vor der Zugabe in den Edelstahl-Mixbehälter **E** stets in grobe Stücke (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm) geschnitten werden.

Um diese Funktion anzuwenden gehen Sie wie folgt vor:

1. Setzen Sie den Edelstahl-Mixbehälter **E** korrekt auf die Basis **C**.
2. Geben Sie die zu bearbeitenden Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter **E**.
3. Setzen Sie nun den Deckel **F** auf und verriegeln ihn vorschriftsgemäß. Achten Sie darauf, dass der Deckel der Einfüllöffnung **G** korrekt angebracht ist.
4. Schließen Sie das Gerät an einer vorschriftsgemäß installierten Schutzkontakt-Steckdose an.
5. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **B** an. Ein akustisches Signal ertönt und das Display **I** leuchtet auf.
6. Stellen Sie nun am Drehregler **21** die gewünschte Zeit für die Bearbeitung Ihrer Zutaten ein.  
**Hinweis:** Wenn Sie keine Zeit für die Bearbeitung einstellen, zählt die Uhr die Bearbeitungsdauer beginnend bei 0 bis Sie die Bearbeitung manuell beenden.
7. Wählen Sie nun mit Hilfe des Drehreglers für Geschwindigkeitseinstellung **18** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe von Stufe „SL“ (Rührstufe) über Stufe 1 (langsam) bis Stufe 10 (schnell). Bei Nutzung der Linkslauf-Funktion die Stufe „SL“, 1 oder 2.
8. Starten Sie den Vorgang durch Drücken der Taste Start-Taste **20**.
9. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

10. 5 Sekunden vor Ablauf der eingestellten Bearbeitungszeit ertönt ein akustisches Signal und zeigt so an, dass die Bearbeitung in Kürze beendet ist.
11. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät die Bearbeitung ab und die Werte im Display werden blinkend dargestellt. Der Lüfter für die interne Kühlung des Gerätes läuft noch kurze Zeit nach. Wenn Sie es wünschen, können Sie nun noch weitere Zutaten zufügen und verarbeiten.
12. Schalten Sie das Gerät danach ab und trennen Sie es vom Netz.
13. Entriegeln Sie den Deckel **F** und nehmen Sie ihn vom Edelstahl-Mixbehälter **E** ab.
14. Drücken Sie die Entriegelungstaste **D** und nehmen Sie den Edelstahl-Mixbehälter **E** von der Basis **C**.
15. Nehmen Sie nun die bearbeiteten Zutaten aus dem Edelstahl-Mixbehälter **E**.

### Beispiele:

#### Mahlen von 150 g Kaffeebohnen

30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10, danach Kaffeepulver durch leichtes Rütteln am Edelstahl-Mixbehälter gleichmäßig verteilen und nochmals bei Geschwindigkeitsstufe 10 etwa 10 Sekunden bearbeiten.

**Hinweis:** Verwenden Sie den mit diesem Gerät gemahlene Kaffee ausschließlich für Filter-Kaffeemaschinen oder für Kaffeebereiter mit Pressfilter System. Der gemahlene Kaffee ist nicht für Espressomaschinen oder ähnliche Geräte geeignet.

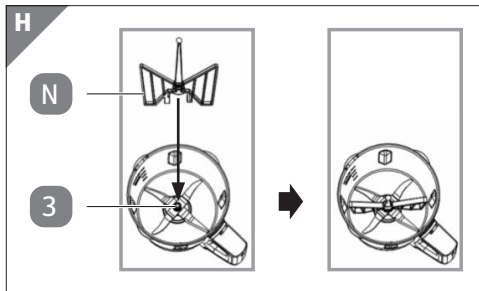
#### Hacken von 200 g Zwiebeln

Schneiden Sie die Zwiebeln vorher in grobe Stücke (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm). Bearbeitungszeit: 10 Sekunden, Geschwindigkeitsstufe 4

## Verwendung des Rührflügels **N**

Der im Lieferumfang enthaltene Rührflügel **N** eignet sich besonders gut zum Schlagen von Sahne, Eischnee oder zum Emulgieren, wie beispielsweise bei der Zubereitung von Mayonnaise oder Ähnlichem. Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht zu fest sind und bearbeiten Sie keine zu großen Mengen. Verwenden Sie den Rührflügel **N** ausschließlich bei niedrigen Geschwindigkeitsstufen.

**Hinweis: Der Rührflügel ist nicht zum Kneten von Teigen geeignet.**

**Anbringen des Rührflügels **N** im Edelstahl-Mixbehälter **E**:** (siehe **Abb. H**)

- Nehmen Sie den Rührflügel **N** an dessen mittig angebrachtem, kugelförmigen Ende zur Hand.
- Setzen Sie ihn nun von oben auf den im Edelstahl-Mixbehälter **E** angebrachten Klingen-Einsatz **2**. Dort befindet sich in der Mitte eine metallische Erhebung, die die Fixierung für den Rührflügel **3** darstellt. Setzen Sie den Rührflügel **N** auf die Fixierung **3** und drücken ihn nach unten, bis er dort hör- und spürbar einrastet. Überprüfen Sie den festen Sitz.
- Zum Abnehmen des Rührflügels **N** ziehen Sie ihn am kugelförmigen Ende nach oben von der Fixierung **3** ab.

**Beispiele:**Schlagen von 600 g Sahne

Bearbeitungszeit: ca. 5-6 Minuten

Geschwindigkeitsstufe: 2

TIPP: Achten Sie beim Schlagen von Sahne darauf, dass sie Kühlschranktemperatur hat. Ist die Sahne zu warm, lässt sie sich nicht einwandfrei verarbeiten.

Schlagen von 300 g Eischnee

Bearbeitungszeit: ca. 5 Minuten

Geschwindigkeitsstufe: 3

TIPP: Achten Sie beim Schlagen von Eischnee unbedingt darauf, dass der Edelstahl-Mixbehälter **E**, der Klingen-Einsatz **2** und der Rührflügel **N** absolut sauber und frei von Fettrückständen sind. Befinden sich dort noch Fettrückstände, wird der Eischnee nicht steif.

## **Verwendung des Gerätes mit der integrierten Heizfunktion**

**⚠️ WARNUNG!**

**Vorsicht! Bei der Benutzung der Heizfunktion tritt heißer Dampf aus. Verbrühungsgefahr!**

**⚠️ WARNUNG!**

**Beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus. Verbrühungsgefahr!**

**⚠️ WARNUNG!**

**Der Edelstahl-Mixbehälter und die beiden Deckel können während der Nutzung der Heizfunktion sehr heiß werden und auch nach dem Abschalten des Gerätes noch sehr heiß sein. Verletzungsgefahr.**

Ihre Küchenmaschine ist mit einer Heizfunktion ausgestattet, die es Ihnen ermöglicht, Ihre Zutaten in Kombination mit der Mix-/Rühfunktion zu erhitzen bzw. zu kochen. Beachten Sie bitte die folgenden Eigenschaften des Gerätes in Verbindung mit der Heizfunktion.

**Hinweis:** Da Wasser in Abhängigkeit vom Luftdruck bei ca. 100°C verdampft, kann die Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter nicht wesentlich höher werden als diese 100°C, wenn der Behälter mit Wasser bzw. flüssigen Zutaten befüllt ist. Auch eine Einstellung auf 120°C kann daran aus physikalischen Gründen nichts ändern. Beim Kochen von Wasser wird daher die Anzeige der aktuellen Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter 100°C nicht oder nicht wesentlich überschreiten.



Ihr Gerät verfügt über eine schnelle Aufheizfunktion und damit über eine relativ kurze Aufheizzeit. Diese Aufheizfunktion wurde insbesondere für mittlere bis höhere Füllmengen optimiert. Abhängig von der Beschaffenheit der jeweiligen Zutaten und insbesondere der Menge kann es bei relativ geringen Füllmengen während des Aufheizvorganges daher unter Umständen dazu kommen, dass der Boden des Edelstahl-Mixbehälters eine etwas höhere als die eingestellte Temperatur erreicht. Bei empfindlichen Zutaten oder Zutaten, die leicht zum Ansetzen oder Stocken neigen, empfehlen wir Ihnen daher, zunächst eine etwas geringere Temperatureinstellung zu wählen und diese später nötigenfalls anzupassen. Sie vermeiden so ein Ansetzen oder gar die Schädigung empfindlicher Zutaten. Die Temperaturanzeige der aktuellen Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter kann Ihnen dabei helfen, eventuell auftretende Abweichungen zu erkennen und nötige Anpassungen vorzunehmen.

- Sie können mit dem Drehregler für Temperatureinstellung **19** eine Temperatur von 30°C-120°C in 5°C-Schritten einstellen. Die ausgewählte Temperatur wird Ihnen kontinuierlich im Display **11** von der Anzeige eingestellte Temperatur **15** angezeigt. Die gegenwärtige Temperatur im Mixbehälter können Sie an der Anzeige der aktuellen Temperatur **10** ablesen. Dieser Wert steigt während des Aufheizvorganges an und kann den eingestellten Wert in Abhängigkeit von der verwendeten Menge und Konsistenz der Zutaten auch kurzzeitig marginal überschreiten. Ein leichtes Schwanken des Wertes ist aufgrund der stattfindenden Heizzyklen ebenso völlig normal und kein Grund zur Beunruhigung.
- Wenn Sie die Heizfunktion nutzen (bzw. wenn die Zutaten im Edelstahl-Mixbehälter eine Temperatur von 60°C erreichen oder überschreiten), ist die höchste einstellbare Geschwindigkeitsstufe für die Mix-/Rührfunktion die Geschwindigkeitsstufe 4.
- Die Nutzung der Heizfunktion ohne die Mix-/Rührfunktion ist nicht möglich. Es muss mindestens die Geschwindigkeitsstufe „SL“ gewählt werden.

**Wichtiger Hinweis für die Zubereitung von Babynahrung:** Achten Sie bei der Zubereitung von Babynahrung unbedingt darauf, dass die Zutaten die hierfür geeignete Qualität haben. Die Zutaten müssen frei von Kernen, Stängeln oder Stielen sein. Fleisch muss absolut frei von Sehnen und Knochen sein, da es sich sonst nicht ausreichend zerkleinern lässt. Zerkleinern Sie die festen Zutaten, die Sie für die Babynahrung verwenden möchten, zunächst für ca. 20-30 Sekunden mit der Geschwindigkeitsstufe 9, bevor Sie die Heizfunktion zur Zubereitung benutzen.

**TIPP:** Bei manchen Zutaten kann es nötig sein, die zerkleinerte Masse vor der weiteren Bearbeitung mit der Heizfunktion zunächst mit dem Spatel **M** vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters **E** zu schaben.

Um das Gerät mit der Heizfunktion zu verwenden, gehen Sie wie folgt vor:

1. Setzen Sie die den Edelstahl-Mixbehälter **E** korrekt auf die Basis **C**.
2. Geben Sie die zu bearbeitenden Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter **E**.
3. Setzen Sie nun den Deckel **F** auf und verriegeln ihn vorschriftsgemäß. Achten Sie darauf, dass der Deckel der Einfüllöffnung **G** korrekt angebracht ist.
4. Schließen Sie das Gerät an einer vorschriftsgemäß installierten Schutzkontakt-Steckdose an.
5. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **B** an. Ein akustisches Signal ertönt und das Display **I** leuchtet auf.
6. Nehmen Sie nun mit Hilfe der Drehregler für Geschwindigkeits- **18**, Temperatur- **19** und Zeiteinstellung **21** die gewünschten Einstellungen vor und starten den Vorgang durch Drücken der Start-Taste **20**.

**Hinweis:** Während der Nutzung der Heizfunktion (bzw. wenn die Zutaten im Edelstahl-Mixbehälter eine Temperatur von 60°C erreichen oder überschreiten) ist die Geschwindigkeitseinstellung aus Sicherheitsgründen auf die Stufe 4 begrenzt.

7. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
8. 5 Sekunden vor Ablauf der eingestellten Bearbeitungszeit ertönt ein akustisches Signal und zeigt so an, dass die Bearbeitung in Kürze beendet ist.
9. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät die Bearbeitung ab und die Werte im Display werden blinkend dargestellt. Der Lüfter für die interne Kühlung des Gerätes läuft noch kurze Zeit nach. Wenn Sie es wünschen, können Sie nun noch weitere Zutaten zufügen und verarbeiten.
10. Schalten Sie das Gerät danach ab und trennen es vom Netz.
11. Entriegeln Sie den Deckel **F** und nehmen Sie ihn vom Edelstahl-Mixbehälter **E** ab.
12. Drücken Sie die Entriegelungstaste **D** und entnehmen Sie nun den Edelstahl-Mixbehälter **E** vorsichtig von der Basis **C**.  
**Achtung!** Bei ruckartiger Entnahme des Edelstahl-Mixbehälters **E** besteht die Gefahr, dass heiße Zutaten über den Behälterrand fließen. **Verbrühungsgefahr!**
13. Nehmen Sie nun die bearbeiteten Zutaten aus dem Edelstahl-Mixbehälter **E**.

**⚠️ WARNUNG!**

**Vorsicht! Der Edelstahl-Mixbehälter und die Zutaten können sehr heiß sein. Verletzungsgefahr!**

## Verwendung des Dampfgaraufsatzes **K**

Die Heizfunktion eignet sich nicht nur zur Zubereitung Ihrer Speisen im Edelstahl-Mixbehälter **E**, sondern auch zum schonenden Dämpfen mit dem im Lieferumfang enthaltenen Dampfgaraufsatz **K**.

### **WARNUNG!**

**Vorsicht! Aus den Dampföffnungen des Deckels tritt während des Betriebs heißer Dampf aus. Verbrühungsgefahr!**

### **WARNUNG!**

**Beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus. Verbrühungsgefahr!**

### **WARNUNG!**

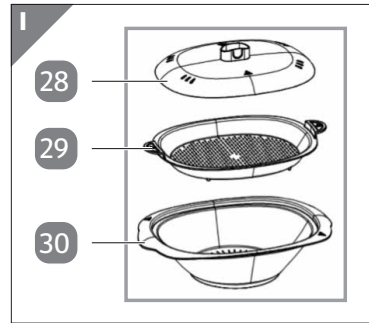
**Achten Sie darauf, dass Sie den Dampfgaraufsatz korrekt auf dem Mixbehälter platzieren. Beachten Sie zudem, dass Sie nicht sämtliche Dampföffnungen am Boden der Dampfwanne, des Dampfkorbess oder des Deckels mit Nahrungsmitteln abdecken. Der Dampf muss ungehindert durch die Öffnungen entweichen können. Sie vermeiden so den unkontrollierten Dampfaustritt aus dem Gerät!**

### **HINWEIS!**

**Benutzen Sie den Dampfgaraufsatz nicht, wenn Sie nicht ausreichend Wasser (oder ggf. Brühe) in den Edelstahl-Mixbehälter eingefüllt haben.**

Der Dampfgaraufsatz eignet sich hervorragend zum Dämpfen von Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch etc. Bitte beachten Sie folgende Hinweise bei der Verwendung des Dampfgaraufsatzes.

- Der Dampfgaraufsatz **K** besteht aus 3 Teilen, dem Deckel **28**, dem Dampfkorb **29** und der Dampfwanne **30**. (siehe **Abb. I**)
- Je nach Menge und Art Ihrer Zutaten können Sie auswählen, ob Sie diese zur Zubereitung in die Dampfwanne **30** oder in den Dampfkorb **29** geben. Beachten Sie bitte bei der Befüllung von beiden Teilen, dass unter Umständen der Saft (z. B. Fleischsaft) der Zutaten, die sich im Dampfkorb **29** befinden, auf die Zutaten in der Dampfwanne **30** tropfen kann.



- Geben Sie vorzugsweise die Zutaten mit einer längeren Garzeit in die Dampfwanne **30**.
- Statt ausschließlich Wasser für den Dampfgarvorgang zu benutzen, können Sie auch Brühe oder Fond in den Edelstahl-Mixbehälter **E** geben und zum Dämpfen der Zutaten verwenden. Achten Sie aber in jedem Fall darauf, dass Sie ausreichend Flüssigkeit in den Edelstahl-Mixbehälter **E** geben. Als Richtwert lässt sich sagen, dass ca. 0,5 Liter Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) für ca. 30 Minuten Dämpfen ausreichend sind. Wir empfehlen Ihnen aber, stets etwas mehr hinzuzugeben um einen eventuellen Trockenbetrieb zu vermeiden.

Um das Gerät mit dem Dampfgaraufsatz **K** zu verwenden, gehen Sie wie folgt vor:

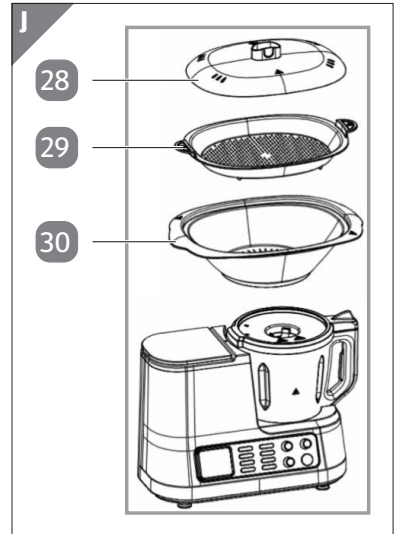
1. Setzen Sie die den Edelstahl-Mixbehälter **E** korrekt auf die Basis **C**.
2. Geben Sie die zum Dampfgaren benötigte Menge Flüssigkeit in den Edelstahl-Mixbehälter **E**.
3. Setzen Sie nun den Deckel **F** auf und verriegeln ihn vorschriftsgemäß.

**ACHTUNG: Der Deckel der Einfüllöffnung **G** darf bei der Verwendung des Dampfgaraufsatzes **K** nicht auf dem Deckel **F** angebracht sein, sonst kann der Dampfgaraufsatz **K** nicht ordnungsgemäß angebracht werden und der Dampf kann nicht aus der Deckelöffnung in die Dampfwanne **30** strömen.**

4. Setzen Sie nun die Dampfwanne **30** auf den Deckel **F** des Edelstahl-Mixbehälters **E** und befüllen sie ggf. mit ihren Zutaten.
5. Geben Sie nun den Dampfkorb **29** auf die Dampfwanne **30**. Wenn Sie es wünschen, können Sie nun weitere Zutaten in den Dampfkorb **29** geben.



6. Setzen Sie danach den Deckel **28** auf den Dampfkorb **29**. (siehe **Abb. J**)
7. Schließen Sie das Gerät an einer vorschrittsgemäß installierten Schutzkontakt-Steckdose an.
8. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausshalter **B** ein. Ein akustisches Signal ertönt und das Display **I** leuchtet auf.
9. Wählen Sie mit dem Drehregler für Temperatureinstellung **19** die gewünschte Temperatur aus. Wir empfehlen zum Dampfgaren die Einstellung 120°C. Die gewählte Temperatur sollte aber mindestens 100°C betragen.



**Hinweis:** Da Wasser in Abhängigkeit vom Luftdruck bei ca. 100°C verdampft, kann die Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter nicht wesentlich höher werden als diese 100°C, wenn der Behälter mit Wasser bzw. flüssigen Zutaten befüllt ist. Auch eine Einstellung auf 120°C kann daran aus physikalischen Gründen nichts ändern. Wir empfehlen Ihnen dennoch eine Temperatureinstellung von 120°C vorzunehmen, da das Wasser hierdurch heftiger kocht und somit schneller verdampft und Ihre Zutaten dadurch in kürzerer Zeit und gleichmäßiger gegart werden.

10. Stellen Sie nun am Drehregler **21** die gewünschte Zeit für die Bearbeitung Ihrer Zutaten ein.
11. Stellen Sie am Drehregler für Geschwindigkeitseinstellung **18** die Geschwindigkeitsstufe „SL“ ein und drücken Sie die Start-Taste (20).
12. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
13. 5 Sekunden vor Ablauf der eingestellten Bearbeitungszeit ertönt ein akustisches Signal und zeigt so an, dass die Bearbeitung in Kürze beendet ist.
14. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät die Bearbeitung ab und die Werte im Display werden blinkend dargestellt. Der Lüfter für die interne Kühlung des Gerätes läuft noch kurze Zeit nach.
15. Schalten Sie das Gerät danach ab und trennen Sie es vom Netz.

**⚠ WARNUNG!**

**Die Zubehörteile sind nach dem Dampfgaren heiß, auch wenn das Gerät bereits abgeschaltet ist. Zudem besteht Verbrühungsgefahr durch austretenden heißen Dampf oder heißes Kondenswasser. Verwenden Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe.**

16. Nehmen Sie vorsichtig den Dampfgaraufsatz **(K)** vom Deckel **(F)** des Edelstahl-Mixbehälters **(E)** ab. Stellen Sie den Dampfgaraufsatz **(K)** auf einer geeigneten Unterlage ab.
17. Nehmen Sie den Deckel **(28)** des Dampfgaraufsatzes **(K)** ab.
18. Entnehmen Sie vorsichtig Ihre Speisen aus dem Dampfkorb **(29)** und der Dampfwanne **(30)**.
19. Warten Sie mit der Entnahme von weiteren Zubehörteilen bis diese auf Raumtemperatur abgekühlt sind.

## Vorinstallierte Programme

Ihre Küchenmaschine ist mit fünf voreingestellten Programmen ausgestattet, die Sie über die zugehörigen Programmtasten (MARMELADE **(27)**; DAMPFGAREN **(26)**; SUPPE **(25)** und KNETEN 1/2 **(24)**) auswählen können. Bitte beachten Sie die nachfolgend aufgeführten Hinweise zu den voreingestellten Programmen.

Bitte beachten Sie sämtliche Sicherheitshinweise auch bei der Verwendung der vorinstallierten Programme.

### **MARMELADE**

Dieses Programm ist für die Zubereitung von Marmelade aus etwa 500 g Früchten und der zugehörigen Menge an Gelierzucker (wir empfehlen ein Verhältnis von 2:1 für die Menge an Früchten und Gelierzucker) vorgesehen. Der Programmablauf dauert etwa 10 Minuten und 17 Sekunden, dabei werden die Zutaten zunächst zerkleinert und dann gekocht und gerührt. Sobald das Programm mit der Rührstufe „SL“ arbeitet, können Sie auch die Temperatur nach Ihren Wünschen ändern.

Abhängig von der Menge Ihrer Zutaten können Sie die Bearbeitungszeit nach dem Start des jeweiligen Programmschrittes anpassen.

Um das Programm zu verwenden, geben Sie Ihre Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter **E**, schließen die Deckel **F** + **G** und wählen das Programm durch Drücken der Programmtaste „MARMELADE“ **27** aus.

Sobald das Programm ausgewählt wurde, erscheint im Display bei der Anzeige vorinstalliertes Programm der Wert „P1“ und die zugehörigen Einstellungen für Geschwindigkeit, Zeit, Temperatur etc.

Starten Sie das Programm mit Hilfe der Start-Taste **20**.

Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät die Bearbeitung ab.

## **DAMPFGAREN**

Beachten Sie hierzu auch die Hinweise im Abschnitt „Verwendung des Dampfgaraufsatzes **K**“.

Das Programm „DAMPFGAREN“ ist für eine Menge von 500-600 ml Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) ausgelegt, mit der Sie Ihre Zutaten im Dampfgaraufsatz dämpfen können. Bei dem Programm ist die Geschwindigkeitsstufe „S1“, die Temperaturstufe von 120°C und eine Dauer von 17 Minuten voreingestellt. Die Dauer können Sie jederzeit an Ihre Bedürfnisse und die Mengen der Zutaten anpassen.

Um das Programm zu verwenden, geben Sie die Flüssigkeit in den Edelstahl-Mixbehälter **E**, schließen den Deckel **F** und setzen den Dampfgaraufsatz **K** mit Ihren Zutaten auf den Edelstahl-Mixbehälter **E**. Wählen Sie das Programm durch Drücken der Programmtaste „DAMPFGAREN“ **26** aus und starten Sie es dann mit Hilfe der Start-Taste **20**.

Sobald das Programm ausgewählt wurde, erscheint im Display bei der Anzeige vorinstalliertes Programm **13** der Wert „P2“ und die zugehörigen Einstellungen für Geschwindigkeit, Zeit, Temperatur etc.

Starten Sie das Programm dann mit Hilfe der Start-Taste **20**.

Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät die Bearbeitung ab.

## **SUPPE**

Dieses Programm ist für eine Menge von ca. einem Liter Gemüsesuppe ausgelegt. Dabei sollten Sie eine Menge von etwa 500 ml Wasser und 400-500 g Suppengemüse verwenden. Die Gesamtmenge sollte einen Liter nicht überschreiten. Gewürze wie Salz und Pfeffer etc. fügen Sie je nach Geschmack bei.

Die Programmdauer beträgt 30 Minuten und 04 Sekunden. Hierbei ist ein fester Ablauf (inkl. Linkslauffunktion, verschiedene Geschwindigkeitsstufen und die Temperatureinstellung 100°C) vorgegeben und kann nicht geändert werden.

Um das Programm zu verwenden, geben Sie Ihre Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter **E**, schließen den Deckel und wählen das Programm durch Drücken der Programmtaste „SUPPE“ **25** aus.

Sobald das Programm ausgewählt wurde, erscheint im Display bei der Anzeige vorinstalliertes Programm **13** der Wert „P3“ und die zugehörigen Einstellungen für Geschwindigkeit, Zeit, Temperatur etc.

Starten Sie das Programm dann mit Hilfe der Start-Taste **20**.

Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät die Bearbeitung ab.

### **KNETEN 1/2**

Bei der Programmtaste „KNETEN 1/2“ **24** sind zwei Programme, das Programm „KNETEN 1“ und das Programm „KNETEN 2“ hinterlegt.

Das Programm „Kneten 1“ ist dabei zum Kneten etwas festerer Teige geeignet. Die Menge der Zutaten sollte hierbei 800 g nicht überschreiten.

Das Programm „Kneten 2“ ist für das Kneten von weniger festen Teigen oder geringerer Mengen vorgesehen. Hierbei sollten 500 g nicht überschritten werden.

Beide Programme laufen abwechselnd mit Rechts- und Linkslauf sowie mit kurzen Pausen während der Bearbeitung. Die Einstellungen können nicht verändert werden.

Zur Verwendung des Programmes „KNETEN 1“, drücken Sie nach der Zugabe der Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter **E** und dem korrekten Aufsetzen der Deckel **F** + **G** die Programmtaste „KNETEN 1/2“ einmal. Die Anzeige vorinstalliertes Programm **13** zeigt den Wert „P4-1“ und die zugehörigen Einstellungen für Geschwindigkeit und Zeit etc. erscheinen im Display. Um das Programm zu starten, drücken Sie die Start-Taste **20**.

Zur Verwendung des Programmes „KNETEN 2“, drücken Sie nach der Zugabe der Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter **E** und dem korrekten Aufsetzen der Deckel **F** + **G** die Programmtaste „KNETEN 1/2“ zweimal. Die Anzeige vorinstalliertes Programm **13** zeigt den Wert „P4-2“ und die zugehörigen Einstellungen für Geschwindigkeit und Zeit etc. erscheinen im Display. Um das Programm zu starten, drücken Sie die Start-Taste **20**.

Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät die Bearbeitung ab.

## **Verwendung des Gar-Korbes **P****

### **WARNUNG!**

**Der Gar-Korb und dessen Griff können während der Benutzung sehr heiß werden und auch noch einige Zeit nach der Verwendung sehr heiß sein. Verletzungsgefahr! Verwenden Sie zur Entnahme oder zum Hantieren mit**

**dem heißen Gar-Korb geeignete Schutzmaßnahmen, wie beispielsweise wärmeisolierende Kochhandschuhe.**

**⚠️ WARNUNG!**

**Äußerste Vorsicht wenn Sie den Gar-Korb in den bereits erwärmten Edelstahl-Mixbehälter einsetzen. Verletzungsgefahr durch den heißen Behälter und/oder heiße Zutaten, die sich im Behälter befinden.**

**⚠️ WARNUNG!**

**Entnehmen Sie immer erst den Gar-Korb, bevor Sie heiße Zutaten aus dem Edelstahl-Mixbehälter ausgießen. Verbrühungsgefahr.**

**⚠️ WARNUNG!**

**Achten Sie bei der Verwendung des Gar-Korbes unbedingt auf die korrekte Auswahl Ihrer Zutaten sowie deren Menge. Feste oder zähe Zutaten dürfen durch den Gar-Korb nicht verdrängt werden. Die maximalen Füllmengen dürfen auch nach dem Einsetzen und Befüllen des Gar-Korbes nicht überschritten werden.**

**HINWEIS!**

**Benutzen Sie den Gar-Korb nicht, wenn Sie nicht ausreichend Wasser (oder ggf. Brühe, Fond etc.) in den Edelstahl-Mixbehälter eingefüllt haben, um einen Trockenbetrieb zu vermeiden.**

**⚠️ WARNUNG!**

**Bei Verwendung des Gar-Korbes darf das Gerät ausschließlich mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe („SL“) betrieben werden.**



Der Gar-Korb bietet Ihnen die Möglichkeit, Zutaten, die nicht zerkleinert oder gerührt werden sollen, im Edelstahl-Mixbehälter zu garen. Er eignet sich daher besonders gut zur Zubereitung von Beilagen, wie Nudeln, Kartoffeln oder Gemüse. Dabei können Sie anhand der eingefüllten Flüssigkeitsmenge entscheiden, ob die Zutaten gedämpft werden sollen oder ob Sie komplett von der Flüssigkeit bedeckt sein sollen, wie beispielsweise beim Kochen von Nudeln. Auch Zutaten wie Fleisch oder Klößchen, die während des Garvorganges zwar in der jeweiligen Suppe oder Sauce etc. gegart, aber nicht mit dem sich bewegenden Klingen-Einsatz in Berührung kommen sollen, können hervorragend durch die Verwendung des Gar-Korbes zubereitet werden. Dies ermöglicht Ihnen auch die gleichzeitige Zubereitung von Zutaten, die während des Garvorganges zerkleinert werden dürfen und von Zutaten, die im Ganzen gegart werden. Wichtig ist jedoch die richtige Auswahl der Zutaten und insbesondere der korrekten Menge (verwenden Sie keinesfalls eine zu große Menge an Zutaten) und dass sich stets ausreichend Flüssigkeit im Edelstahl-Mixbehälter befindet und das Gerät mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe betrieben wird.

**TIPP:** Der Gar-Korb **P** kann auch als Sieb verwendet werden. Zudem ermöglichen es die kleinen Standfüßchen an der Unterseite des Gar-Korbes **P**, dass Zutaten wie Reis oder Nudeln nach der Entnahme und dem Abstellen des Gar-Korbes **P** auf einer geeigneten Unterlage abtropfen können.

Zur Verwendung des Gar-Korbes setzen Sie ihn so in den Edelstahl-Mixbehälter **E** ein, dass die Sieböffnungen an der Oberseite des Gar-Korbes **P** in Richtung der Ausgießtülle des Edelstahl-Mixbehälters **E** zeigen. Achten Sie darauf, dass der Gar-Korb **P** korrekt und gerade eingesetzt ist.

**TIPP:** Beim Kochen oder Einreduzieren von etwas dickflüssigeren Gerichten, Suppen oder Saucen in größeren Mengen empfehlen wir Ihnen, den Deckel der Einfüllöffnung **G** zu entnehmen und stattdessen den Gar-Korb **P** als Spritzschutz auf der Einfüllöffnung zu platzieren. So kann der Dampf in ausreichendem Maße ohne ein Herausspritzen/Austreten etwaiger Flüssigkeiten oder Zutaten entweichen. (siehe **Abb. K**)



**Hinweis:** Das Gerät muss nach jeder Benutzung abgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Lassen Sie das Gerät und sämtliche Zubehörteile vor der Reinigung oder dem Verstauen vollständig abkühlen.

# Wartung, Reinigung und Pflege

## **WARNUNG!**

**Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie es/sie reinigen und/oder verstauen! Stromschlaggefahr!**

## **WARNUNG!**

**Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere der Basis gelangt. Tauchen Sie die Basis nie in Wasser. Stromschlaggefahr!**

## **HINWEIS!**

**Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.**

- Zur Reinigung des Geräteäußeren (Basis **C**) verwenden Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

## **Reinigung des Edelstahl-Mixbehälters **E****

## **WARNUNG!**

**Äußerste Vorsicht beim Umgang mit dem Klingeneinsatz. Die Klingen sind sehr scharf. Berühren Sie die Klingen keinesfalls mit bloßen Händen. Es besteht Verletzungsgefahr!**

**⚠️ WARNUNG!**

## **Reinigen Sie den Edelstahl-Mixbehälter nicht in der Geschirrspülmaschine. Stromschlaggefahr!**

- Reinigen Sie den Edelstahl-Mixbehälter **E** in spülmittelhaltigem, warmen Wasser. Für die Reinigung des Behälterinneren empfehlen wir Ihnen die Verwendung einer Spülbürste.
- Anschließend gründlich mit klarem Wasser aus- und abspülen und vollständig trocknen lassen.

**TIPP:** Für eine einfachere Reinigung des Edelstahl-Mixbehälters **E** empfehlen wir Ihnen, nach der Benutzung etwas warmes, spülmittelhaltiges Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter **E** zu geben und dann mehrmals kurzzeitig die Turbo-Taste am Gerät zu betätigen. Lassen Sie das Gerät ggf. auch einige Sekunden im Linkslauf (Stufe 2) arbeiten. Spülen Sie den Edelstahl-Mixbehälter **E** danach mit klarem Wasser aus. Wiederholen Sie nötigenfalls den Vorgang.

- Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir Ihnen, den Klingen-Einsatz **2** vom Edelstahl-Mixbehälter **E** abzunehmen. Gehen Sie hierfür nach den Anweisungen im Abschnitt „Abnehmen/Anbringen des Klingen-Einsatzes“ vor und säubern Sie den Edelstahl-Mixbehälter **E** und den Klingen-Einsatz **2** getrennt voneinander in spülmittelhaltigem, warmen Wasser. Vorsicht! Die Klingen sind sehr scharf!

**Hinweis:** Die teils aggressiven Reinigungsmittel, die in Geschirrspülmaschinen zum Einsatz kommen, greifen häufig scharfe Schneiden von Messern oder Klingen an und lassen sie stumpf werden. Reinigen Sie daher den Klingen-Einsatz (2) nicht in der Geschirrspülmaschine. Wir weisen darauf hin, dass wir für Schäden und/oder Abnutzung am Klingen-Einsatz (2), die auf die Reinigung in der Geschirrspülmaschine zurückzuführen sind, jede Haftung/Gewährleistung ablehnen müssen.

- Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.
- Befestigen Sie den Klingen-Einsatz **2** nun wieder am Edelstahl-Mixbehälter **E** gemäß den Angaben im Abschnitt „Abnehmen/Anbringen des Klingen-Einsatzes“.



## Reinigung der weiteren Zubehörteile

- Den Spatel **M**, den Rührflügel **N**, die Einzelteile des Dampfgaraufsatzes **K** sowie den Deckel **F** und den Deckel der Einfüllöffnung **G** und den Gar-Korb **P** reinigen Sie in warmem, spülmittelhaltigem Wasser.
- Anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.
- Alternativ können Sie diese Zubehörteile auch in der Geschirrspülmaschine reinigen (ohne Dichtungsring).

**Hinweis:** Der Dichtungsring des Deckels **F** für den Edelstahl-Mixbehälter **E** ist für eine gründliche Reinigung abnehmbar. Wenn Sie es wünschen, ziehen Sie den Dichtungsring vom Deckel **F** ab und reinigen Sie ihn in warmem, spülmittelhaltigem Wasser und spülen ihn anschließend gründlich mit klarem Wasser ab und lassen ihn gut trocknen. Achten Sie beim Wiederaufsetzen des Dichtungsringes unbedingt auf den korrekten Sitz auf dem Deckel **F**.

## Aufbewahren

Wenn das Gerät länger nicht benutzt wird, sollten Sie die Küchenmaschine und alle Teile vorher sorgfältig reinigen und trocknen lassen. Wir empfehlen den Mixbehälter nicht komplett mit dem Deckel zu verschließen.

Verstauen Sie das Gerät und die Zubehörteile an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort.

# Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion. Das Gerät lässt sich nicht in Betrieb nehmen.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
	Ein-/Ausschalter auf der Rückseite nicht eingeschaltet.	Ein-/Ausschalter einschalten.
	Die Fehlermeldung E1 erscheint im Display.	Bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
	Der Edelstahl-Mixbehälter ist nicht richtig auf der Basis angebracht (Fehlermeldung „E2“). Zusätzlich blinkt sie zugehörige Anzeige.	Setzen Sie den Edelstahl-Mixbehälter gemäß den Angaben in dieser Bedienungsanleitung auf die Basis auf.
	Der Deckel ist nicht richtig auf dem Edelstahl-Mixbehälter angebracht (Fehlermeldung „E3“). Die zugehörige Anzeige erscheint mit Ausrufezeichen im Display.	Setzen Sie den Deckel korrekt auf den Edelstahl-Mixbehälter auf. Siehe Abschnitt „Anbringen/Abnehmen des Deckels“.
	Motor blockiert/Schneidmesser dreht sich nicht (Fehlermeldung „E4“).	Schalten Sie das Gerät ab und trennen es vom Stromnetz. Prüfen Sie, ob Zutaten das Messer blockieren (z.B. ungeeignete Lebensmittel oder zu zähe/harte Lebensmittel) und entfernen ggf. die Lebensmittel. Ist dies nicht die Ursache, kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Unsere Serviceadresse können Sie der Garantiekarte entnehmen. Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de) heruntergeladen werden.

# Technische Daten

Nennspannung: 220-240 V~  
Nennfrequenz: 50 Hz  
Schutzklasse: I

## **Leistung:**

Motor: 800 W  
MAX: 1200 W  
Wiegebereich: 1g - max. 5000 g

## **WLAN-Modul:**

Sendefrequenz: 2.400 GHz-2.4835 GHz  
Sendeleistung: 16 +/-2 dBm  
Software-Version: V 1.0  
Hardware-Version: XC-QIC120

# Konformitätserklärungen

**CE** Hiermit erklärt die Globaltronics GmbH & Co. KG, dass der Funkanlagentyp GT-SF-KMW-01 den nachfolgend genannten Richtlinien/Verordnungen entspricht.

- 2014/53/EU
- 1935/2004/EG
- 2009/125/EG
- 2011/65/EU

Das Gerät entspricht damit den CE-Vorschriften.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de)

## Entsorgung

### Verpackung entsorgen



Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.

### Gerät entsorgen



**Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!** Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

---

---

---

**BEL**

**IMPORTEUR | IMPORTATEUR | IMPORTEUR:**

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG  
BEI DEN MÜHREN 5  
20457 HAMBURG  
DUITSLAND | ALLEMAGNE | DEUTSCHLAND

**KLANTENSERVICE · SERVICE  
CLIENTS · KUNDENSERVICE**

3001267



**BEL**

**03 707 14 49**

**Fax: 03 60 55 043**



**gt-support@teknihall.be**

MODEL / MODÈLE / MODELL  
GT-SF-KMW-01

PO51030288  
AA42/21C

**3**

**JAAR / ANS / JAHRE  
GARANTIE**