

Originele
bedieningshandleiding
Mode d'emploi original
Originalbedienungsanleitung

AMBIANO[®]

Keukenmachine met wififunctie

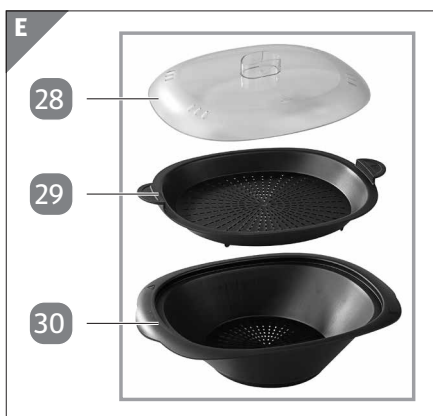
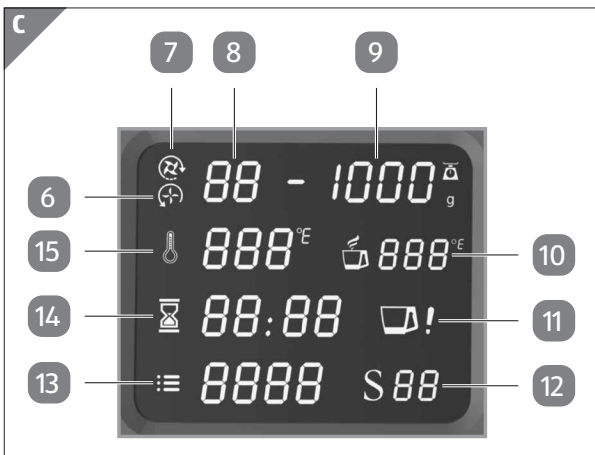
Robot ménager avec fonction wi-fi |
Küchenmaschine mit WLAN-Funktion



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

Originele handleiding
Mode d'emploi original | Originalbetriebsanleitung

A**B**



Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen

Belangrijkste onderdelen (zie afb. A)

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

Overzicht.....	2	Bediening.....	28
Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen	4	Gebruik van de keukenmachine.....	28
Algemeen	7	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
Veiligheid	8	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
Opbouw en montage	16	Onderhoud, reiniging en verzorging.....	48
Voor het eerste gebruik	16	Reiniging van de RVS mixbeker	48
Inleiding.....	16	Reiniging van de overige accessoires	50
Vorbereiding van het apparaat	18	Opbergen	50
Display	18	Storing en oplossing.....	51
Bedieningspaneel	21	Technische gegevens	52
Aanbrengen/wegnemen van de RVS mixbeker.....	22	Conformiteitsverklaring	53
Wegnemen/aanbrengen van de mesinzet	23	Verwijdering	53
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.

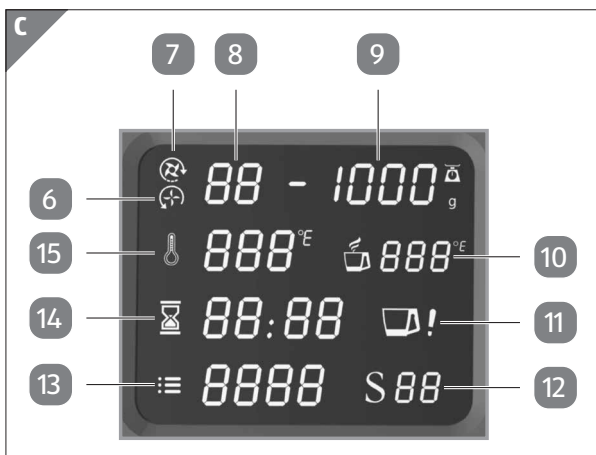
Plaats het apparaat in de buurt van een geaard stopcontact. Zorg daarbij voor een vlakke, droge, hittebestendige en antislip ondergrond. Het oppervlak moet ongevoelig zijn voor vet en gemakkelijk schoon te maken zijn, omdat spatten niet altijd voorkomen kunnen worden.

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!

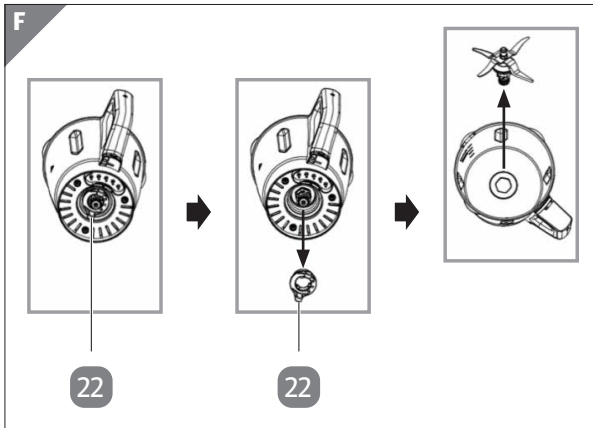
Uiterste voorzichtigheid is geboden bij de omgang met de mesinzet. De messen zijn heel scherp. Er bestaat gevaar voor ernstige verwondingen! Houd de mesinzet uitsluitend aan het bovineinde (fixatie voor roerbladen) vast, wanneer u de mesinzet uit de RVS mixbeker wegneemt of daar aanbrengt.

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)

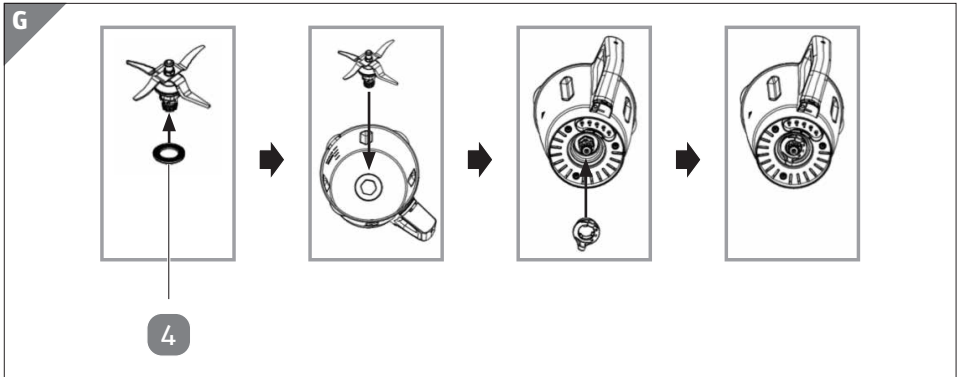


- Pak de RVS mixbeker **E**. De mesfixatie **5** bevindt zich aan de onderkant van de RVS mixbeker **E**.
- Om de mesfixatie **5** los te maken, draait u deze een stukje tegen de wijzers van de klok in en neemt u de mesfixatie van de mixbeker af.
- Haal de mesinzet **2** nu aan het bovineinde uit de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

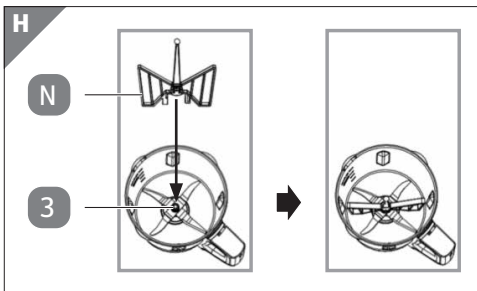
Snijd de uien van tevoren in grove stukken (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm). Bewerkingstijd: 10 seconden, snelheidsstand 4

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!

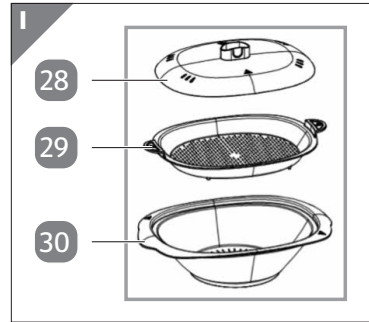
Zorg ervoor dat u de stoomopzet correct op de mixbeker plaatst. Let er bovendien op dat u niet alle stoomopeningen op de bodem van de stoompan, het stoommandje of het deksel met voedingsmiddelen afdekt. De stoom moet ongehinderd door de openingen kunnen ontsnappen. Op die manier voorkomt u dat er ongecontroleerd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



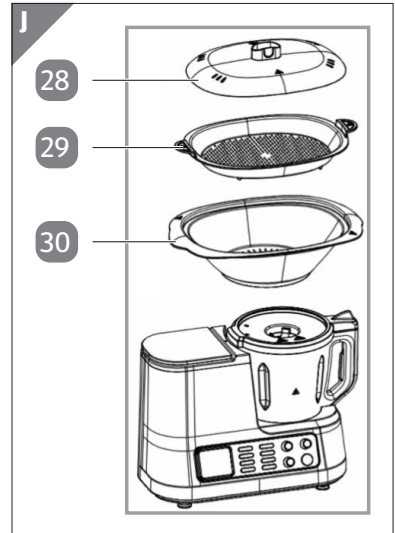
Om het apparaat met de stoomopzet **K** te gebruiken, gaat u als volgt te werk:

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 temperatuurstelling **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 schenktoot 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

Storing:	Oorzaak:	Oplossing:
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.

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

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.

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**