



00052

DE

Gebrauchsanleitung

ab Seite 3

EN

Instruction manual

starting on page 27

FR

Mode d'emploi

à partir de la page 51

NL

Handleiding

vanaf pagina 77

Z 00052 M DS V3.1 0418



Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang und Geräteübersicht	7
Vor dem ersten Gebrauch	8
Zubehör richtig verwenden	8
Mit dem Gerät arbeiten	13
Reinigung	19
Technische Daten	20
Fehlerbehebung	20
Entsorgung	21
Basisrezepte und Zubereitungshinweise	22
Rezeptideen: Mixen & Hacken	24

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für diesen **Thermo-Multikocher** entschieden haben.
Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für spätere Fragen und weitere Nutzer auf.
Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.
Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehöerteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite: **www.service-shopping.de**

Erklärung der Symbole



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen Verletzungsgefahren an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam durchlesen und befolgen.



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Bedienungsanleitung vor Gebrauch lesen!



Für Lebensmittel geeignet.



Ergänzende Informationen

Erklärung der Signalwörter

GEFAHR warnt vor schweren Verletzungen und Lebensgefahr

WARNUNG warnt vor *möglichen* schweren Verletzungen und Lebensgefahr

VORSICHT warnt vor leichten bis mittelschweren Verletzungen

HINWEIS warnt vor Sachschäden

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät ist zum Mixen, Zerkleinern, Pürieren, Erwärmen, Kochen und Dünsten von Lebensmitteln geeignet.
- Dieses Gerät ist keine Fritteuse. Nicht versuchen, Lebensmittel mit dem Gerät zu frittieren.
- Das Gerät ist für den privaten Hausgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf **nicht** von Kindern benutzt werden. Kinder und Tiere sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten!
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des **sicheren Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- **Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen!** Den Kreuzklingenaufsatz niemals an den Klingen festhalten!



- **VORSICHT – Heiße Oberfläche!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich die Griffe und die Regler berühren während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert bzw. verstaut wird. Geeignete Küchenhandschuhe im Umgang mit dem Gerät benutzen.
- **VORSICHT:** Es ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor der Mixtopf von der Motoreinheit abgenommen wird.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen sowie vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch das Netzkabel nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, das Netzkabel, der Netzstecker oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung“ beachten!



GEFAHR – Stromschlaggefahr durch Wasser

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern. Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit betreiben.
- Die Motoreinheit, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte die Motoreinheit ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. Nicht versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist! Vor erneuter Inbetriebnahme das Gerät von einer Fachwerkstatt prüfen lassen.
- Das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit feuchten Händen berühren, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in Räumen benutzen, in denen sich leichtentzündliche oder explosive Substanzen befinden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden. Nichts in die Lüftungsöffnungen des Gerätes stecken und darauf achten, dass diese nicht verstopft sind.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.



VORSICHT – Verletzungsgefahr

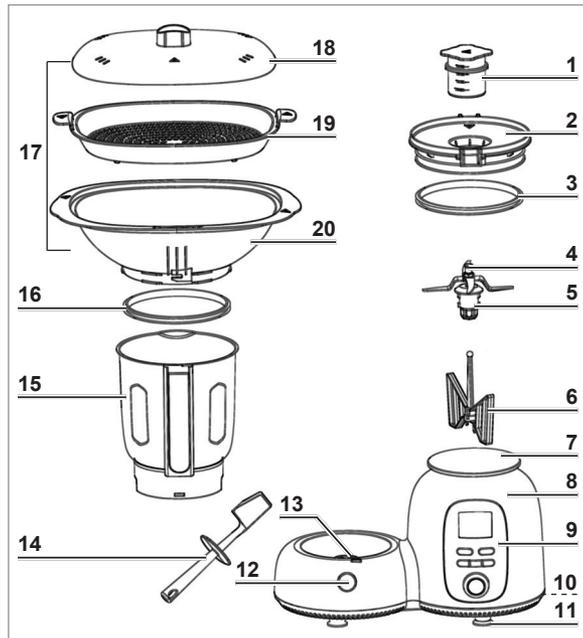
- **Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf!** Beim Öffnen des Deckels oder Abnehmen des Dampfgaraufsatzes vorsichtig sein.
- **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit!** Im Umgang mit dem Gerät vorsichtig sein, wenn der Mixtopf heiße Flüssigkeit enthält.

- **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit!** Im Umgang mit dem Dampfgaraufsatz vorsichtig sein! Heißes Wasser kann sich im Zwischenboden und Dampfgaraufsatz sammeln! Vorsicht beim Abnehmen dieser Teile!
- **Sturzgefahr!** Darauf achten, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt.
- Das Netzkabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Das Gerät nicht bewegen bzw. transportieren, wenn es in Betrieb oder an das Stromnetz angeschlossen ist, um Verbrennungen durch den heißen Mixtopf und dessen Inhalt oder eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme zu vermeiden.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten anschließen. Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel verwenden, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Das Netzkabel vor dem Anschließen des Gerätes vollständig auseinanderwickeln.
- Das Gerät muss ausgeschaltet sein, wenn der Netzstecker gezogen oder in die Steckdose gesteckt wird.
- Den Netzstecker ziehen, wenn während des Gebrauchs ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Nur benutzen, wenn das Gerät vollständig zusammengebaut, unbeschädigt und funktionsfähig ist!
- Das Gerät immer auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzebeständigen Untergrund stellen. Nicht unter Küchenoberflächen o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Das Gerät nicht auf oder neben Wärmequellen wie Herdplatten oder Öfen stellen. Offenes Feuer, z. B. brennende Kerzen, vom Gerät, Netzkabel und Netzstecker fernhalten.
- Das Gerät keinen extremen Temperaturen, lang anhaltender Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Stößen aussetzen.
- Das Gerät darf in leerem Zustand nicht erhitzt werden. Den Motor nicht laufen lassen, wenn das Gerät leer ist.
- Darauf achten, dass die maximale Füllmenge (**MAX**-Markierung im Mixtopf) nicht überschritten wird!
- Darauf achten, dass das Netzkabel nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Gerätes) in Berührung kommt.
- Wenn der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen. Das Gerät nicht am Netzkabel ziehen oder tragen.
- Niemals schwere Gegenstände auf das Gerät stellen.
- Nur Original-Zubehöreile des Herstellers verwenden. Bei Benutzung von nicht durch den Hersteller autorisierten Zubehöreile entfällt jeglicher Gewährleistungs- und Garantieanspruch.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist. Vor erneuter Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.

Lieferumfang und Geräteübersicht



- | | |
|---|--|
| <p>1 Messbecher (max. 100 ml) zum Abmessen von Zutaten dient auch als Verschlusskappe für die Deckelöffnung.</p> <p>2 Mixtopfdeckel</p> <p>3 Dichtungsring des Deckels (bereits montiert)</p> <p>4 Kreuzklinaufsatz zum Zerkleinern, Rühren und Mischen</p> <p>5 Schaft mit Dichtungsring</p> <p>6 Rühraufsatz (Schmetterling) z. B. zum Sahne- oder Eischneeschiagen</p> <p>7 Waage</p> <p>8 Motoreinheit</p> <p>9 Bedienfeld</p> <p>10 I / 0 Ein-/Ausschalter</p> <p>11 Saugfüße</p> | <p>12 Entriegelungstaste zum Lösen des Mixtopfes aus der Motoreinheit</p> <p>13 Mixtopf-Aufnahme</p> <p>14 Spatel</p> <p>15 Mixtopf</p> <p>16 Dichtungsring des Dampfaraufsatzes (bereits montiert)</p> <p>17 Dampfaraufsatz besteht aus dem Dampfaraufsatz, Zwischenboden und Deckel</p> <p>18 Deckel der Dampfaraufsatz</p> <p>19 Zwischenboden der Dampfaraufsatz</p> <p>20 Dampfaraufsatz zum Dampfaraufsetzen von größeren Mengen an Lebensmitteln</p> <p>Nicht abgebildet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2x Reinigungspads • 1x Gebrauchsanleitung |
|---|--|

Vor dem ersten Gebrauch



BEACHTEN!

- **WARNUNG – Erstickungsgefahr!** Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten.
 - Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!
-
1. Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang und Geräteübersicht“) und Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht (!), sondern kontaktieren Sie unseren Kundenservice.
 2. Entfernen Sie evtl. vorhandene Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.
 3. Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch, da es mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein kann. Befolgen Sie hierzu die Anweisungen in Kapitel „Reinigung“.
 4. Machen Sie sich mit dem Zubehör vertraut. Lesen Sie hierzu das nachfolgende Kapitel.

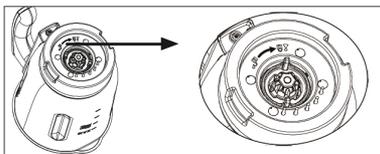
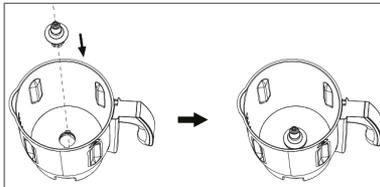
Zubehör richtig verwenden

Schaft

Auf den Schaft werden der Kreuzklingenaufsatz und der Rühraufsatz (Schmetterling) gesteckt. Ohne den Schaft kann das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.

Einsetzen

1. **Stellen Sie vor dem Einsetzen des Schafts sicher, dass sein Dichtungsring richtig sitzt.** Ansonsten läuft man Gefahr, dass Flüssigkeit aus dem Mixtopf in die Motoreinheit gelangt und das Gerät beschädigt wird.
Sollte der Dichtungsring nicht richtig angebracht sein, schieben Sie ihn auf dem Schaft ganz hoch, bis er hinter den beiden Arretierungen am Schaft festsitzt.



2. Halten Sie den Schaft am schmalen Ende fest und stecken Sie ihn durch die Öffnung im Mixtopfboden. Achten Sie darauf, dass er komplett auf dem Boden des Mixtopfes aufliegt. Die beiden Rastnasen am Schaft müssen durch die Aussparungen im Mixtopf gesteckt werden.
3. Halten Sie den Schaft fest und drehen Sie den Mixtopf auf den Kopf. Drehen Sie die Flügelmutter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest.
4. Überprüfen Sie den Schaft auf festen Sitz.

Herausnehmen

Befolgen Sie die Schritte zum Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge:

1. Halten Sie den Schaft mit einer Hand fest.

2. Drehen Sie den Mixtopf auf den Kopf und lockern Sie die Flügelmutter gegen den Uhrzeigersinn.
3. Ziehen Sie den Schaft aus dem Mixtopf heraus.

Kreuzklingenaufsatz

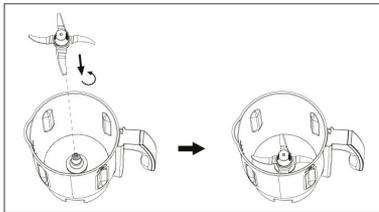


BEACHTEN!

- **VORSICHT – Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen!** Den Kreuzklingenaufsatz niemals an den Klingen festhalten. Beim Einsetzen und Herausnehmen am oberen Ende halten.

Mit dem Kreuzklingenaufsatz werden die Zutaten im Mixtopf zerkleinert, gerührt und gemischt. Er eignet sich auch zur Zubereitung von Teig.

1. Setzen Sie den Schaft in den Mixtopf ein (s. o.).



2. Halten Sie den Kreuzklingenaufsatz am oberen Ende fest und stecken Sie ihn auf den Schaft im Mixtopf.
 - Um ihn wieder abzunehmen, halten Sie ihn am oberen Ende fest und drehen Sie ihn leicht hin und her während Sie ihn nach oben abziehen.

Rühraufsatz (Schmetterling)



BEACHTEN!

Beschädigungsgefahr des Rühraufsatzes!

- Bei aufgesetztem Rühraufsatz die Drehzahlstufe **4** nicht überschreiten!
- Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht benutzt werden.
- Bei laufendem Gerät keine Lebensmittel hinzufügen, die den Rühraufsatz beschädigen bzw. blockieren könnten. Zum Teigkneten ist der Rühraufsatz nicht geeignet.

Der Rühraufsatz (ohne Reinigungspads) eignet sich zum Schlagen von Sahne oder Eischnee sowie zum Rühren von Suppen, Pudding, Saucen, Milchreis etc.

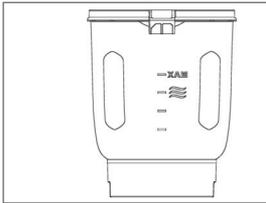
- Der Rühraufsatz wird mit den Flügeln nach unten auf den Schaft gesteckt. Die Bügel müssen geschlossen sein (s. u.).
- Um ihn wieder abzunehmen, drehen Sie ihn leicht hin und her während Sie ihn nach oben abziehen.

Wenn am Rühraufsatz die beiden mitgelieferten Reinigungspads angebracht werden, kann er zum Reinigen des Mixtopfes verwendet werden:

1. Unterhalb der Flügel hat der Rühraufsatz Bügel mit je einem Verschluss. Ziehen Sie den Verschluss vom Bügel weg. Nun lässt sich der Bügel etwas aufklappen.
2. Wickeln Sie ein Pad mit der groben Seite nach außen um den Bügel, klappen Sie den Bügel zu und drücken Sie den Verschluss in die Aussparung.
3. Wiederholen Sie dies beim zweiten Bügel.
4. Zum Abnehmen der Reinigungspads öffnen Sie die Bügel.

Mixtopf

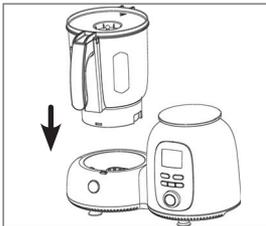
Im Mixtopf wird das Mix- bzw. Gargut verarbeitet und erhitzt.



Die Markierungen im Mixtopf zeigen die Füllmengen in 0,5 Liter-Schritten an.

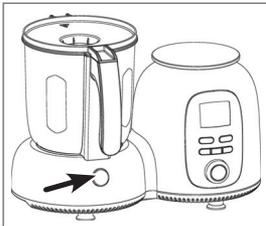
Die maximale Füllmenge des Mixtopfes beträgt 2 Liter. Überschreiten Sie diese nicht! Es besteht Verbrühungsgefahr durch das Herausspritzen von heißem Mixgut. Außerdem könnte der Mixtopf im Betrieb überlaufen.

Mixtopf in die Motoreinheit einsetzen



1. Stellen Sie den Mixtopf mit nach vorne (zur Entriegelungstaste) gerichtetem Handgriff in die Mixtopf-Aufnahme der Motoreinheit.
2. Drücken Sie ihn mit leichtem Druck hinunter, bis er hörbar einrastet.

Mixtopf aus der Motoreinheit herausnehmen



- Drücken Sie die Entriegelungstaste und ziehen Sie den Mixtopf gleichzeitig aus der Motoreinheit heraus.

Mixtopfdeckel

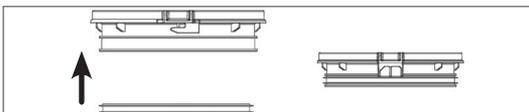
Der Mixtopfdeckel verschließt den Mixtopf. Damit das Mix- bzw. Gargut nicht herausspritzt, kann das Gerät nur in Betrieb genommen werden, wenn der Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt und verriegelt ist.

Aufsetzen

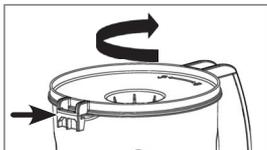
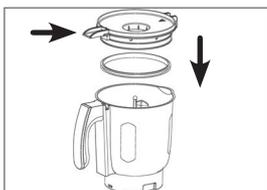


BEACHTEN!

- **VORSICHT – Verbrühungsgefahr durch das Herausspritzen von heißem Mixgut!** Vor dem Einsetzen des Deckels sicherstellen, dass der Dichtungsring ordnungsgemäß angebracht, sauber und unbeschädigt ist, damit der Deckel dicht ist und weder Flüssigkeiten noch Gargut zwischen Mixtopf und Deckel herausspritzen können. Sollte der Dichtungsring beschädigt sein, diesen umgehend austauschen, jedoch spätestens nach jeweils 2 Jahren.



- Der Dichtungsring muss in der Nut des Deckelrandes liegen. Sollte dies nicht der Fall sein, setzen Sie ihn ein.



1. Drehen Sie den Handgriff des Mixtopfes zu Ihnen. Setzen Sie den Deckel so in den Mixtopf ein, dass sich der Deckelgriff rechts neben dem Handgriff des Mixtopfes befindet.
2. Drücken Sie den Deckel bis zum Anschlag hinunter.
3. Halten Sie den Deckel an seinem Griff und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Griff eine Linie mit dem Handgriff des Mixtopfes bildet. Auf der gegenüberliegenden Seite muss die Ausgusstülle in die Arretierung des Deckels geschoben sein.

Abnehmen



BEACHTEN!

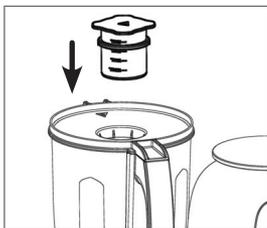
- **VORSICHT – Verletzungsgefahr durch herauspritzende Lebensmittel!** Den Deckel erst abnehmen, wenn der Kreuzklinaufsatz zum Stillstand gekommen ist.

Um den Mixtopfdeckel abzunehmen, folgen Sie den Schritten zum Aufsetzen in umgekehrter Reihenfolge:

1. Halten Sie den Deckel am Griff und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.
2. Heben Sie den Deckel vom Mixtopf.

Messbecher

Der Messbecher dient zum Abmessen von Zutaten.



Außerdem können Sie mit dem Messbecher die Deckelöffnung verschließen. Dadurch wird ein Wärmeverlust sowie ein Herauspritzen des Mix- und Gargutes vermieden.

- Stecken Sie ihn hierzu mit seiner Öffnung nach unten in die Deckelöffnung.

Um weitere Zutaten bzw. Flüssigkeit hinzuzufügen, können Sie den Messbecher während des Betriebes abnehmen.

- Dazu ziehen Sie ihn einfach aus der Deckelöffnung heraus.

Spatel



BEACHTEN!

- **VORSICHT – Verletzungsgefahr bei Verwendung nicht vorgesehener Utensilien!** Zum zusätzlichen Umrühren im Mixtopf ausschließlich den mitgelieferten Spatel mit dem Sicherheitskragen benutzen. Niemals andere Gegenstände (z. B. Löffel, Kochlöffel) in den Mixtopf stecken. Diese könnten in den drehenden Kreuzklinaufsatz geraten und Verletzungen verursachen.
- **Beschädigungsgefahr des Rühraufsatzes!** Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht benutzt werden.

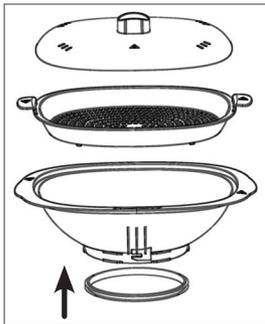
Der Spatel eignet sich zum Ausschaben des Mixtopfes. Außerdem ist er das einzige Hilfsmittel, mit dem Sie während des Betriebes den Mixtopfinhalt umrühren dürfen, wenn der Rühraufsatz nicht montiert ist. Stecken Sie ihn durch die Deckelöffnung in den Mixtopf. Der Sicherheitskragen verhindert, dass der Spatel von den Kreuzklingen erfasst wird.

Dampfgareinheit

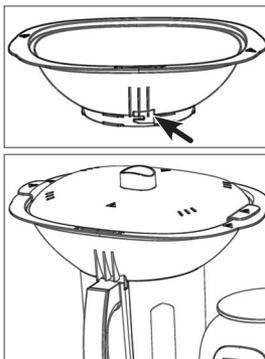


BEACHTEN!

- **VORSICHT – Verbrühungsgefahr durch das Herausspritzen von heißem Mixgut!** Vor dem Einsetzen des Dampfgaraufsatzes sicherstellen, dass der Dichtungsring ordnungsgemäß angebracht, sauber und unbeschädigt ist, damit der Dampfgaraufsatz dicht auf dem Mixtopf sitzt. Sollte der Dichtungsring beschädigt sein, umgehend austauschen, in jedem Fall spätestens nach jeweils 2 Jahren.
- Bei der Verwendung der Dampfgareinheit darf der Mixtopfdeckel nicht eingesetzt werden.
- Die Dampfgareinheit ausschließlich mit diesem Gerät verwenden. Sie darf nicht in der Mikrowelle, dem Backofen oder mit anderen Geräten benutzt werden.



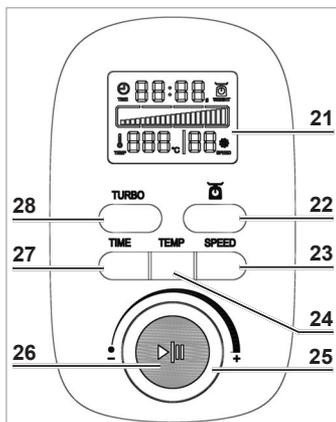
Die Dampfgareinheit besteht aus einem Dampfgaraufsatz, Zwischenboden und Deckel. Sie eignet sich zum schonenden Garen von Lebensmitteln durch heißen Dampf.



- Der Dichtungsring muss in der Nut des Dampfgaraufsatzes liegen. Sollte dies nicht der Fall sein, setzen Sie ihn ein.
- Verwenden Sie den Dampfgaraufsatz ohne Zwischenboden, um eine größere Menge gleicher Lebensmittel zu dünsten.
- Legen Sie den Zwischenboden in den Dampfgaraufsatz ein, um eine größere Menge gleicher Lebensmittel zu garen, die nicht aufeinander liegen sollen (z. B. Hefeklöße), oder um unterschiedliche Lebensmittel gleichzeitig zu garen (z.B. Gemüse und Fleisch). Achten Sie darauf, dass Lebensmittel mit einer längeren Garzeit unten liegen und Lebensmittel mit kürzerer Garzeit oben.
- Der Dampfgaraufsatz wird auf dem offenen Mixtopf anstelle des Mixtopfdeckels befestigt: Setzen Sie den Dampfgaraufsatz so auf den Mixtopf, dass sich die Arretierung des Dampfgaraufsatzes rechts neben dem Handgriff des Mixtopfes befindet, und drehen Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Auf der gegenüberliegenden Seite muss die Ausgusstülle in die zweite Arretierung des Dampfgaraufsatzes geschoben sein.
Um den Dampfgaraufsatz vom Mixtopf abzunehmen, drehen Sie ihn ein Stück gegen den Uhrzeigersinn.
- Setzen Sie stets den Deckel auf den Dampfgaraufsatz.

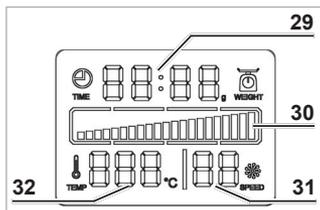
Mit dem Gerät arbeiten

Bedienfeld



- 21 Display
- 22  Waagetaste kurz drücken: Umschalten zwischen der Wiegefunktion und den übrigen Gerätefunktionen
Gedrückt halten: Zuwiegefunktion (Tara) aktivieren
- 23 **SPEED**-Taste drücken und mit dem Drehknopf (25) die Drehzahlstufe des Kreuzklingenaufsatzes zwischen **0L** (Low) und **10** einstellen. Die maximale Drehzahlstufe ist **4**, wenn der Mixtopfinhalt warm ist oder erwärmt wird.
- 24 **TEMP**-Taste drücken und mit dem Drehknopf (25) die Temperatur (zwischen 30 °C und 120 °C) einstellen, auf die das Gargut erwärmt werden soll. **HINWEIS**: Funktioniert nur bei voreingestellter Zubereitungsdauer (s. u. **TIME**-Taste)
- 25 Drehknopf zum Erhöhen (+ Richtung) und Verringern (- Richtung) der Drehzahlstufe, Temperatur und Zubereitungsdauer, nachdem die entsprechende Taste gedrückt wurde
- 26  Taste zum Ein- und Ausschalten der Heizfunktion und des Kreuzklingenaufsatzes
- 27 **TIME**-Taste drücken und mit dem Drehknopf (25) die Zubereitungsdauer in Minuten (max. 60 Minuten) einstellen; Durch erneutes Drücken der **TIME**-Taste wird zur Sekundeneinstellung gewechselt. Nach Ablauf der Zubereitungsdauer stoppt das Gerät automatisch und alle Anzeigen auf dem Display werden auf 0 gesetzt.
- 28 **TURBO** Solange die **TURBO**-Taste gedrückt wird, erhöht sich die Drehgeschwindigkeit des Kreuzklingenaufsatzes auf **10** (maximale Geschwindigkeit). **Diese Funktion ist aus Sicherheitsgründen deaktiviert, wenn der Mixtopfinhalt warm ist oder erwärmt wird.**

Display



- 29 Anzeige der verbleibenden Zubereitungsdauer; Beim Wiegen: Gewichtsanzeige in Gramm
- 30 Anzeige der Drehzahl des Kreuzklingenaufsatzes
- 31 Numerische Anzeige der Drehzahlstufe des Kreuzklingenaufsatzes (**0L** bis **10**)
- 32 Anzeige der eingestellten Temperatur in °C und Anzeige von Fehlermeldungen (siehe Kapitel „Fehlerbehebung“).

Grundlegende Benutzung des Gerätes



BEACHTEN!

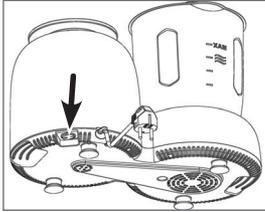
- **VORSICHT – Verbrennungsgefahr!** Die Metalloberfläche des Mixtopfes wird durch den erhitzten Inhalt auch heiß. Den Mixtopf ausschließlich am Griff anfassen oder Küchenhandschuhe verwenden.
- **VORSICHT – Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser!** Beachten, dass beim Kochen aus dem Deckel des Mixtopfes heißer Dampf austritt. Besondere Vorsicht ist beim Abnehmen des Deckels sowie bei der Benutzung des Dampfgaraufsatzes geboten.
- **VORSICHT – Verletzungsgefahr durch herausspritzende Lebensmittel!** Den Messbecher festhalten, wenn Mixgut (z.B. Eiswürfel) auf höheren Drehzahlstufen (ab **6**) oder bei gedrückter **TURBO**-Taste zerkleinert wird.
- **Risiko von Geräteschäden durch Überhitzung!** Die Motoreinheit niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsschlitze auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein. Das Gerät könnte ansonsten beschädigt werden.
- **Risiko von Geräteschäden durch Herunterfallen!** Beachten, dass es bei der Zerkleinerung von Lebensmitteln durch die im Mixtopf entstehende Unwucht unter Umständen zu einer Bewegung des gesamten Gerätes kommen kann. Daher das Gerät so aufstellen, dass es nicht von der Arbeitsfläche herunterfallen kann.
- **Überlasten Sie das Gerät nicht!** In dem Gerät keinen festen Teig (z.B. Hefeteig) und nicht mehr als 500g Teig zubereiten. Harte Lebensmittel (z.B. Eiswürfel) nur durch Drücken der **TURBO**-Taste mit kurzen Unterbrechungen zerkleinern.
- **Vorsicht vor Keimbildung!** Den Mixtopf und Zubehör sofort nach dem Gebrauch reinigen, um Keimbildung vorzubeugen (siehe Kapitel „Reinigung“).



Aus Sicherheitsgründen lässt sich das Gerät nur dann einschalten, wenn der Mixtopf richtig in der Motoreinheit sitzt und der Deckel bzw. Dampfgaraufsatz verriegelt ist.

1. Stellen Sie die Motoreinheit auf eine Arbeitsfläche:
 - Diese muss trocken, sauber, eben und nicht heizbar sein.
 - Achten Sie auf ausreichenden Abstand zum Rand der Arbeitsfläche, damit das Gerät im Betrieb nicht herunterfällt, sowie zu anderen Hitzequellen, z. B. Herdplatten.
 - Außerdem sollte Freiraum nach oben (zu Hängeschränken und Regalen) und zu den Seiten vorhanden sein, um eine eventuelle Beschädigung durch austretenden heißen Dampf zu vermeiden.
 - Wählen Sie auch einen Platz, an dem Sie das Gerät bequem bedienen können.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Saugfüße richtig an der Arbeitsfläche haften.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose.
4. Stellen Sie sicher, dass der Kreuzklingenaufsatz korrekt im Mixtopf befestigt ist. Möchten Sie zusätzliches Zubehör, z. B. zum Rühren oder Dampfgaren, verwenden, so befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel „Zubehör richtig verwenden“.
5. Geben Sie nach Belieben Zutaten in den Mixtopf. Überschreiten Sie nicht die **MAX**-Markierung im Mixtopf!

6. Befestigen Sie den Deckel am Mixtopf und setzen Sie diesen in die Motoreinheit. Wenn Sie **nicht** dünsten wollen, verschließen Sie die Deckelöffnung mit dem mitgelieferten Messbecher.



7. Schalten Sie die Motoreinheit ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf der Unterseite der Motoreinheit auf Position I kippen.
8. Stellen Sie die Zubereitungsdauer (max. 60 Minuten) ein: Durch Drücken der **TIME**-Taste wechseln Sie zwischen der Minuten- und Sekundeneinstellung. Wählen Sie nach dem Drücken der **TIME**-Taste die Zubereitungsdauer mit dem Drehknopf.

HINWEIS: Möchten Sie die Zutaten lediglich kurz zerkleinern oder mixen und nicht erwärmen, können Sie diesen Schritt überspringen. Lassen Sie das Gerät jedoch dabei nicht unbeaufsichtigt!

9. Um die Zutaten zu erwärmen bzw. zu garen, drücken Sie die **TEMP**-Taste und wählen Sie mit dem Drehknopf eine Temperatur zwischen 30 °C und 120 °C. **HINWEIS:** Die Temperatur kann nur bei vorgewählter Zubereitungsdauer (s. o.) eingestellt werden.
10. Zum Einstellen des Kreuzklingenaufsatzes zum Mixen und Zerkleinern, drücken Sie die **SPEED**-Taste und wählen Sie dann mit dem Drehknopf eine niedrige Geschwindigkeit. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit später während des Betriebs langsam auf eine geeignete Stufe. **HINWEIS:** Die maximale Drehzahlstufe ist **4**, wenn der Mixtopfinhalt warm ist oder erwärmt wird.

Sollen die Zutaten nur umgerührt und nicht zerkleinert werden, wählen Sie **0L**.

11. Drücken Sie die ►||| Taste und das Gerät beginnt zu arbeiten.



- Die vorgewählte Zubereitungsdauer, Temperatur und Drehzahlstufe kann während des Betriebes jederzeit geändert werden. Drücken Sie hierzu die entsprechende Taste und verändern Sie die Einstellung mit dem Drehknopf.
- Durch die Deckelöffnung können Sie Zutaten während der Zubereitung hinzufügen.
- Möchten Sie den Zubereitungsprozess unterbrechen, drücken Sie die ►||| Taste. Der Timer sowie die übrigen Einstellungen bleiben dann so lange bestehen, bis die ►||| Taste wieder gedrückt wird.

12. Nach Ablauf der eingestellten Zubereitungsdauer stoppt das Gerät automatisch und alle Anzeigen auf dem Display werden auf 0 gesetzt. Möchten Sie die Zutaten weiter verarbeiten, wiederholen Sie die Schritte 8 bis 11.
13. Schalten Sie das Gerät aus (Ein-/Ausschalter auf Position 0 kippen) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
14. Nehmen Sie den Mixtopf aus der Motoreinheit, öffnen Sie ihn und entnehmen Sie das Mix- bzw. Gargut.

Zerkleinern und mixen



BEACHTEN!

- **Überhitzung des Gerätes!** Das Gerät auf maximaler Drehzahlstufe (**10**) nicht länger als 2 Minuten ohne Unterbrechung laufen lassen. Das Gerät vor erneutem Einschalten eine kurze Zeit abkühlen lassen.



Die maximale Drehzahlstufe ist **4**, wenn der Mixtopfinhalt warm ist oder erwärmt wird. Daher sind zum schnellen Mixen und Zerkleinern kalte Zutaten geeignet. Die Heizfunktion sollte ausgeschaltet sein.

- Verwenden Sie lediglich den Kreuzklingenaufsatz ohne zusätzliches Zubehör und befolgen Sie die Anweisungen im vorigen Abschnitt „Grundlegende Benutzung des Gerätes“.
- Damit keine Lebensmittel herauspritzen, verschließen Sie die Deckelöffnung mit dem Messbecher und halten Sie diesen bei hohen Drehzahlstufen fest.
- Wählen Sie die Drehzahlstufen **4** bis **10** für grobe, feine und sehr feine Zerkleinerungs- und Mixergebnisse. Bringen Sie den Drehknopf langsam in die gewünschte Position.
- Für kurzzeitige Höchstgeschwindigkeit (**10**), z. B. zum Zerkleinern von Eiswürfeln, drücken Sie die **TURBO**-Taste. Diese Taste eignet sich auch für den Pulsbetrieb: Größere Lebensmittel(-mengen) werden gleichmäßig zerkleinert, wenn Sie die **TURBO**-Taste einige Male hintereinander drücken.

Rühren, pürieren, kochen und erwärmen



Die maximale Drehzahlstufe ist **4**, wenn der Mixtopfinhalt warm ist oder erwärmt wird.

Auf niedrigen Drehzahlstufen werden die Zutaten konstant schonend (um-) gerührt, so dass ein Ansetzen und Anbrennen verhindert wird. Besonders geeignet ist diese Funktion für die Zubereitung von Brei, Suppen, Pudding, Saucen, Milchreis, Eintöpfen, Teig etc.

- Zum Pürieren verwenden Sie nur den Kreuzklingenaufsatz.
- Zum Rühren von Teig oder Speisen mit großen Stücken, die den Rühraufsatz blockieren könnten, verwenden Sie nur den Kreuzklingenaufsatz.
- Ansonsten stecken Sie den Rühraufsatz auf den Kreuzklingenaufsatz (siehe Kapitel „Zubehör richtig verwenden“, Abschnitt „Rühraufsatz (Schmetterling)“) und befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Grundsätzliche Benutzung des Gerätes“.

Sahne und Eischnee schlagen

- Zum Schlagen von Sahne und Eischnee stecken Sie den Rühraufsatz auf den Kreuzklingenaufsatz (siehe Kapitel „Zubehör richtig verwenden“, Abschnitt „Rühraufsatz (Schmetterling)“) und befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Grundsätzliche Benutzung des Gerätes“.

Dampfgaren



BEACHTEN!

- **VORSICHT – Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißer Flüssigkeit!** Beim Dampfgaren nicht die Drehzahlstufe **2** überschreiten.

VORSICHT – Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser!

- Die Dampfgareinheit nie ohne den zugehörigen Deckel verwenden!
- Beachten, dass im Betrieb seitlich und oben aus dem Deckel des Dampfgaraufsatzes heißer Dampf austritt.
- Den Dampfgaraufsatz nur an seinen beiden Griffen anfassen.
- Den Deckel des Dampfgaraufsatzes beim Abnehmen stets so halten, dass man nicht mit dem aufsteigenden Dampf oder der abtropfenden heißen Flüssigkeit in Berührung kommt.
- Den heißen Dampfgaraufsatz nach dem Abnehmen vom Mixtopf auf einer feuchtigkeits- und hitzeunempfindlichen Oberfläche abstellen.

Die Anweisungen im Kapitel „Zubehör richtig verwenden“ – „Dampfgareinheit“ beachten.

Benutzen Sie die Dampfgareinheit zum schonenden Garen von Lebensmitteln durch heißen Dampf, der aus dem Mixtopf in den Dampfgaraufsatz steigt.

- Verwenden Sie den Dampfgaraufsatz ohne Zwischenboden, um eine größere Menge gleicher Lebensmittel zu garen.
 - Legen Sie den Zwischenboden in den Dampfgaraufsatz ein, um eine größere Menge gleicher Lebensmittel zu garen, die nicht aufeinander liegen sollen (z.B. Hefeklöße) oder um unterschiedliche Lebensmittel gleichzeitig zu garen (z.B. Gemüse und Fleisch). Achten Sie darauf, dass Lebensmittel mit einer längeren Garzeit unten liegen und Lebensmittel mit kürzerer Garzeit oben.
1. Schließen Sie die Motoreinheit wie im Abschnitt „Grundsätzliche Benutzung des Gerätes“ beschrieben an und stellen Sie sicher, dass der Kreuzklingenaufsatz korrekt im Mixtopf befestigt ist.
 2. Füllen Sie mindestens 0,5 Liter Wasser in den Mixtopf für eine Garzeit von 30 Minuten. Bei einer längeren Garzeit erhöht sich die benötigte Wassermenge um 250 ml je 15 Minuten. Überschreiten Sie jedoch nicht die **MAX**-Markierung. Zum Aromatisieren der Speisen kann beispielsweise auch Brühe oder eine Wasser-Wein-Mischung statt Wasser verwendet werden.
 3. Setzen Sie den Mixtopf in die Motoreinheit.
 4. Setzen Sie den Dampfgaraufsatz auf den Mixtopf. Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel „Zubehör richtig verwenden“, Abschnitt „Dampfgareinheit“. Achten Sie dabei auf den richtigen Sitz des Aufsatzes.
 5. Füllen Sie die gewünschten Lebensmittel locker hinein. Vergewissern Sie sich, dass einige Schlitze frei bleiben, sodass Dampf aufsteigen kann. Legen Sie bei Bedarf den Zwischenboden in den Dampfgaraufsatz ein.
 6. Setzen Sie den Deckel auf den Dampfgaraufsatz. Achten Sie darauf, dass er richtig aufliegt, damit nicht unerwünscht zu viel Dampf entweicht und die Lebensmittel nicht richtig gegart werden.

7. Schalten Sie die Motoreinheit ein (Ein-/Ausschalter auf Position **I** kippen).
8. Stellen Sie die Zubereitungsdauer und die Temperatur ein, auf die die Flüssigkeit im Mixtopf erhitzt werden soll.
9. Drücken Sie die ►|III Taste und das Gerät beginnt zu arbeiten. Zusätzlich können Sie den Kreuzklingenaufsatz auf Drehzahlstufe **1** bis **2** einschalten.
10. Wenn Sie vor Ablauf der eingestellten Zubereitungsdauer überprüfen wollen, ob die Lebensmittel gar sind, drücken Sie die ►|III Taste, um das Gerät und den Timer anzuhalten.
11. Kippen Sie den Deckel leicht nach vorne, sodass der Dampf nach hinten entweichen kann. Achten Sie darauf, dass das Kondenswasser in den Dampfgaraufsatz tropft, indem Sie ihn mittig darüber halten. Dann können Sie den Deckel vorsichtig entfernen.
12. Zum Abnehmen des Dampfgaraufsatzes, drehen Sie diesen ein Stück gegen den Uhrzeigersinn. Heben Sie ihn an, warten Sie ein paar Sekunden, bis der Dampf kondensiert und in den Mixtopf getropft ist, bevor Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.
13. Möchten Sie mit dem Dampfgaren fortfahren, bringen Sie die Dampfgareinheit wieder am Mixtopf an und drücken Sie die ►|III Taste. Der Timer läuft weiter.
14. Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den An/Aus-Schalter auf Position **0** und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
15. Nehmen Sie die Dampfgareinheit wie bei Schritt 12 beschrieben vom Mixtopf ab. Anschließend heben Sie den Mixtopf vorsichtig aus der Motoreinheit heraus und schütten das heiße Wasser weg.

Wiegen



BEACHTEN!

- Sicherstellen, dass das Gerät stabil auf einer ebenen Arbeitsfläche steht und die Saugfüße richtig an dieser haften, damit die Waage möglichst genaue Messergebnisse anzeigen kann.

Auf der Waage können Sie Lebensmittel bis 2,5kg wiegen. Sie verfügt auch über eine Zuwiegefunktion (Tara). Mit der  Waagetaste schalten Sie die Waage ein sowie aus und aktivieren die Tara-Funktion.

1. Schalten Sie die Motoreinheit ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf der Unterseite der Motoreinheit auf Position **I** kippen.
2. Legen Sie das, was Sie wiegen möchten, auf die Waage.
3. Drücken Sie die  Waagetaste und das Gewicht wird in Gramm angezeigt.
4. Wenn Sie die  Waagetaste gedrückt halten, wird die Zuwiegefunktion (Tara) aktiviert und die Gewichtsanzeige auf **0** zurückgesetzt. Nun können Sie Lebensmittel hinzufügen, um sie zu wiegen.
5. Drücken Sie die  Waagetaste erneut kurz, wird die Waage ausgeschaltet.



Sollte nach dem erneuten Einschalten die Gewichtsanzeige auf nicht auf **0** stehen, halten Sie die  Waagetaste gedrückt, bis die Anzeige zurückgesetzt wird.

Reinigung



BEACHTEN!

- **Vor der Reinigung das Kapitel „Sicherheitshinweise“ lesen!**
- Die Motoreinheit, Mixtopf, Schaft, Kreuzklinaufsatz und die Reinigungspads sind **nicht** spülmaschineneeignet!
- **Risiko von Geräteschäden! Den Mixtopf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen!** Die Kontakte könnten Schaden nehmen. In den Sockel des Mixtopfes darf keine Flüssigkeit eindringen, da dort Heizelemente und andere elektronische Bauteile angebracht sind.
- **Beschädigungsgefahr des Kreuzklinaufsatzes!** Den Kreuzklinaufsatz nicht fallen lassen und nicht länger als 2 Stunden im Wasser oder in anderen Flüssigkeiten stehen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- **Oberflächen können beschädigt werden!** Zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel und Scheuerschwämme verwenden.



Sind der Mixtopf und Kreuzklinaufsatz nur leicht verschmutzt, reicht es, sie durch kurzes Mixen mit Wasser zu reinigen. Geben Sie dazu 1 Liter Wasser und einige Tropfen Spülmittel in den Mixtopf. Verschließen Sie diesen, wählen Sie die Drehzahlstufe **4** oder **5** und drücken Sie einige Male die **TURBO**-Taste. Spülen Sie den Mixtopf anschließend mit klarem Wasser gründlich aus.

Um den Mixtopfboden gründlicher zu reinigen, befestigen Sie am Rührsaufsatz die beiden mitgelieferten Reinigungspads und setzen Sie diesen in den Mixtopf ein (siehe Kapitel „Zubehör richtig verwenden“, Abschnitt „Rührsaufsatz (Schmetterling)“). Geben Sie 1 Liter Wasser sowie einige Tropfen Spülmittel in den Mixtopf und verschließen Sie diesen. Lassen Sie das Gerät wenige Minuten laufen. Spülen Sie den Mixtopf danach mit klarem Wasser gründlich aus. Reinigen Sie den Rührsaufsatz und die Reinigungspads mit klarem Wasser.

Reinigen Sie den Mixtopf und Zubehör sofort nach dem Gebrauch, um Keimbildung vorzubeugen:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist!
2. Nachdem Sie den Mixtopf geleert haben, spülen Sie ihn kurz unter fließendem Wasser ab.
3. Nehmen Sie den Aufsatz und Schaft heraus. Befolgen Sie hierzu die Anweisungen im Kapitel „Zubehör richtig verwenden“.
4. Spülen Sie den Mixtopf, Schaft, Kreuzklinaufsatz und die Reinigungspads gründlich unter fließendem Wasser ab. Sie können mildes Spülmittel verwenden. Nehmen Sie ggf. den Dichtungsring vom Schaft ab.
5. Bei Bedarf wischen Sie die Motoreinheit mit einem leicht feuchten Tuch ab. Trocknen Sie mit einem weichen Tuch nach.
6. Das übrige Zubehör können Sie in der Spülmaschine reinigen. Reinigen Sie die Dichtungsringe des Deckels und Dampfgaraufsatzes gesondert.
7. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen. Bringen Sie alle Dichtungsringe wieder an.

8. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort auf.

HINWEIS: Die Kunststoffteile können mit der Zeit verfärben. Dies beeinträchtigt jedoch weder Ihre Gesundheit noch die Funktionsweise der Geräteteile.

Technische Daten

Artikelnummer:	00052
Modell:	HB-FPC-01
Spannungsversorgung:	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistung:	max. 1500 W (Heizelement: 1000 W; Motor: 500 W)
Schutzklasse	I
Mixtopf:	Edelstahl rostfrei, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler, maximale Füllmenge 2 Liter
Timer:	bis 60 Minuten
Drehzahl der Klinge:	11 Stufen (ca. 80 – 6000/min)
Temperatureinstellung:	30 °C bis 120 °C
Waage:	Messbereich 5 – 2500 g in 1 g-Schritten
Kurzzeitbetrieb (KB):	2 Minuten



Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können.



Versuchen Sie nicht, ein defektes elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache/Lösung/Tipps
Das Gerät funktioniert nicht. Keine Anzeigen auf dem Display.	<ul style="list-style-type: none"> • Steckt der Netzstecker nicht korrekt in der Steckdose? Korrigieren Sie den Sitz des Netzsteckers. • Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses.
Nach dem Einschalten der Waage erscheint „0--0“ auf dem Display.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät zeigt kein Gewicht an, wenn es nicht eben und mit allen Füßen stabil auf einer Fläche steht. Überprüfen Sie den Stand des Gerätes.
Fehlermeldung „E01“ auf dem Display	<ul style="list-style-type: none"> • Der Mixtopf ist nicht richtig eingesetzt. Setzen Sie ihn in die Mixtopfaufnahme und drücken Sie ihn hinunter, bis er hörbar einrastet.

Problem	Mögliche Ursache / Lösung / Tipps
Fehlermeldung „E02“ bzw. „E05“ auf dem Display	<p>Der Aufsatz ist blockiert, z. B. durch zu große Stücke oder zu große Füllmenge.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät mit dem I/O Ein-/Ausschalter aus. 2. Nehmen Sie den Mixtopf ab und öffnen Sie ihn. 3. Entfernen Sie zu große Stücke mit dem Spatel, reduzieren Sie die Füllmenge und/oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. 4. Verschließen Sie den Mixtopf, setzen Sie ihn wieder ein und schalten Sie das Gerät ein.
Fehlermeldung „E03“ auf dem Display	<ul style="list-style-type: none"> • Der Mixtopf ist offen oder der Deckel bzw. Dampfgaraufsatz ist nicht richtig verriegelt. Korrigieren Sie den Sitz des Mixtopfdeckels/Dampfgaraufsatzes.
Fehlermeldung „E04“ auf dem Display	<ul style="list-style-type: none"> • Die Lüftung ist defekt. Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Das Gerät schaltet ab und lässt sich nicht einschalten.	<p>Der Motor ist überhitzt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät mit dem I/O Ein-/Ausschalter aus. 2. Nehmen Sie den Mixtopf ab und öffnen Sie ihn. 3. Reduzieren Sie die Füllmenge und/oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. 4. Warten Sie ca. 5 Minuten (Abkühlzeit). 5. Verschließen Sie den Mixtopf und setzen Sie ihn wieder ein. 6. Schalten Sie das Gerät ein. Lässt sich das Gerät nach der Abkühlzeit immer noch nicht einschalten, kontaktieren Sie den Kundenservice.
Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.	<ul style="list-style-type: none"> • Wird das Gerät zum ersten Mal benutzt? Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem Sie das Gerät mehrmals benutzt haben. • Wird der Motor zu stark beansprucht, kann es neben einer Abschaltung des Gerätes durch den elektronischen Schutzschalter auch zu einer Geruchsentwicklung wegen des erwärmten Motors kommen. Dies ist jedoch völlig unbedenklich. Das Gerät ist nach der Abkühlzeit wieder voll funktionsfähig.

Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Es gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Basisrezepte und Zubereitungshinweise

Im Folgenden führen wir auf, wie Grundlebensmittel in diesem Gerät zubereitet werden können. Scheuen Sie sich nicht, selbst kreativ zu werden und Ihre eignen Kreationen zu erfinden!

Ausführliche Rezepte zu zahlreichen Gerichten finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch.

BITTE BEACHTEN SIE:

- Beim Kochen von Milch, Kartoffeln oder Pasta besteht immer die Gefahr des Überkochens. Lassen Sie daher das Gerät nicht unbeaufsichtigt und reduzieren Sie ggf. rechtzeitig die Temperatur.

Gemüse dünsten

Zutaten

mindestens 500 ml Wasser oder Brühe
Gemüse (nach Belieben)

Zubereitung

1. Wasser bzw. Brühe in den Mixtopf geben.
2. Dampfaraufsatz am Mixtopf anbringen und Gemüse hineingeben, ggf. Zwischenboden verwenden (Gemüse mit einer längeren Garzeit in den Dampfaraufsatz und Gemüse mit kürzerer Garzeit in den Zwischenboden) und Deckel aufsetzen.
3. Bei 120 °C auf Stufe 0 dünsten.
Die Garzeit hängt von dem Gemüse ab. Kartoffeln benötigen ca. 30 Minuten Garzeit, Gemüse wie Brokkoli oder Blumenkohl ca. 10 Minuten. Prüfen Sie daher das Gemüse regelmäßig während der Zubereitung, ob es gar ist.

HINWEIS: Pro 15 Minuten Garzeit werden 250 ml Wasser/Brühe benötigt.

Kartoffelpüree

Menge: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten

1000 g Kartoffeln (mehligkochend) geschält und in Stücke geschnitten
150 ml Wasser
30 g Butter
150 ml Milch
Salz, Muskat (nach Belieben)

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und für ca. 20 – 25 Minuten bei 90 – 100 °C auf Stufe 0L kochen. Messbecher einsetzen.

2. Zum Schluss Temperaturzufuhr ausstellen und kurz auf höherer Stufe pürieren. Hierzu Geschwindigkeit langsam erhöhen.

Kartoffeln

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

Kartoffeln (nach Belieben), geschält und in Stücke geschnitten

Wasser

Salz (nach Belieben)

Zubereitung

1. Kartoffeln in den Mixtopf geben, mit Wasser bedecken, leicht salzen.
2. Für ca. 20 – 25 Minuten bei 100 °C auf Stufe 0 kochen.

Pasta

Zubereitungszeit: ca. 12 – 15 Minuten

Zutaten

Pasta (nach Belieben)

Wasser (Menge entsprechend der Packungsanweisung)

Salz (nach Belieben)

Zubereitung

1. Pasta, Wasser und etwas Salz in den Mixtopf geben.
2. Zeit entsprechen der Packungsanweisung plus 2 – 5 Minuten einstellen.
3. Bei 100 °C auf Stufe 0 kochen. Gelegentlich kurz auf Stufe 0L umrühren.
4. Überprüfen, ob die gewünschte Bissfestigkeit erreicht ist.
5. Pasta durch den Dampfgaraufsatz abschütten.

Reis

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten

Reis (nach Belieben)

Wasser (2-fache Menge des Reises); HINWEIS: Beachten Sie auch die Packungsanweisung zum Verhältnis von Reis und Wasser

Salz (nach Belieben)

Zubereitung

1. Gewünschte Reismenge, die 2-fache Menge an Wasser und etwas Salz in den Mixtopf geben.
2. Messbecher einsetzen und für ca. 3 Minuten bei 100 °C auf Stufe 0 aufkochen.
3. Messbecher abnehmen, Temperatur auf 80 °C reduzieren und ca. 20 – 25 Minuten auf Stufe 0 köcheln lassen. Gelegentlich kurz auf Stufe 0L umrühren. Danach prüfen, ob der Reis gar ist und ggf. Zeit verlängern.
4. Wenn der Reis gar ist, den Reis durch einen Sieb abschütten.

Fleisch

Kleine Fleischstücke oder Schinkenwürfel können Sie mit etwas Öl im Mixtopf anbraten und gelegentlich kurz auf Stufe 0L umrühren.

Große Fleischstücke werden in der Dampfgareinheit gegart.

Fisch

Fisch wird in der Dampfgareinheit gedämpft. Dazu den Dampfgaraufsatz bzw. Zwischenboden etwas einfetten und wie Gemüse dünsten (siehe Abschnitt „Gemüse dünsten“).

Suppen und Eintöpfe

Das Gerät ist für die Zubereitung von Suppen und Eintöpfen gut geeignet. Die Zutaten werden im Mixtopf zerkleinert und, wie in einem Topf, gekocht. Gleichzeitig kann man in der Dampfgareinheit dünsten.

Rezeptideen: Mixen & Hacken

Gazpacho

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zutaten

- 1 Salatgurke
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Scheiben Toastbrot
- 1 Dose geschälte Tomaten (500 g)
- 100 ml Öl
- 400 ml Geflügelfond
- 100 ml Weinessig
- Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer (nach Belieben)

Zubereitung

1. Salatgurke schälen, in der Länge halbieren und entkernen, in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben.
2. Paprika waschen, entkernen, in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben.
3. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben.
4. Toastbrot in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben.
5. Zutaten für ca. 40 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern.
6. Öl und Tomaten (mit Saft!) in den Mixtopf geben und für ca. 40 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern.
7. Anschließend für 15 Sekunden auf Stufe 6 mixen.
8. Geflügelfond, Essig und Gewürze in den Mixtopf geben und für 1 Minute auf Stufe 4 untermengen.

Tipp:

Behalten Sie für die spätere Garnitur der Suppe von jedem Gemüse einen kleinen Teil zurück.

Paprika-Zwiebel-Dip

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zutaten

½ rote Paprika
1 Zwiebel
150g Crème fraîche
175g Frischkäse
Sweet Chilisoße, Tomatenmark (nach Belieben)

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, vierteln und in den Mixtopf geben.
2. Paprika waschen, in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben.
3. Paprika und Zwiebel für ca. 40 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern.
4. Die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und für ca. 20 Sekunden auf Stufe 3 vermengen.

Bananen-Curry-Dip

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zutaten

2 reife Bananen
200g Schmand
100g Mayonnaise
1 geh. TL Currypulver
Salz, Pfeffer, Paprikapulver (nach Belieben)

Zubereitung

1. Bananen schälen, in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. Für 10 Sekunden auf Stufe 7 zerkleinern.
2. Restliche Zutaten in den Mixtopf geben und für ca. 40 Sekunden auf Stufe 3 vermengen.

Tipp:

Dieser Dip passt nicht nur besonders gut zu Rohkost, sondern auch zu Chips und Nachos! Außerdem eignet sich der Dip auch als leckerer, vegetarischer Brotaufstrich!

Frischkäseaufstrich

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zutaten

200 g Frischkäse

200 g Schmand

1 Knoblauchzehe

1 kleine Zwiebel

30 – 50 g TK-Kräuter oder frische Kräuter (z. B. glatte Petersilie)

Salz, Pfeffer (nach Belieben)

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, vierteln und in den Mixtopf geben.
2. Knoblauch schälen und in den Mixtopf geben.
3. Für ca. 5 – 10 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern.
4. Restliche Zutaten in den Mixtopf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Stufe 3 vermengen.

Kundenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Deutschland

Tel.: +49 38851 314650

(0 – 30 Ct./Min. in das dt. Festnetz.
Kosten variieren je nach Anbieter.)

Alle Rechte vorbehalten.

Content

Proper use	28
Safety notes	28
Product contents and device overview	31
Before first use	32
Using the accessories properly	32
Working with the device	37
Cleaning	42
Technical data	43
Troubleshooting	44
Disposal	45
Basic recipes and preparation instructions	46
Recipe ideas: Blending and chopping	48

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **thermal multi cooker**.

Before using the device for the first time, please read these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users.

The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website: **www.service-shopping.de**

Explanation of the Symbols



Danger symbols: These symbols indicate risks of injury. Read through the associated safety notices carefully and follow them.



Caution: hot surfaces!



Read operating instructions before use!



Suitable for use with food.



Supplementary information

Explanation of the Signal Words

DANGER warns of serious injuries and danger to life

WARNING warns of *possible* serious injuries and danger to life

CAUTION warns of slight to moderate injuries

NOTE warns of damage to property

Proper use

- This device is suitable for mixing, chopping, pureeing, heating, cooking and steaming food.
- This device is not a deep-fryer. Do not attempt to deep fry foods with the device.
- The device is intended for domestic, not commercial use.
- Only use the device as described in this instruction manual. Any other use is deemed improper.
- Defects arising due to improper handling, damage, calcification or attempts at repair are excluded from the guarantee. This also applies to normal wear and tear.

Safety notes

- This device must **not** be used by children. Children and animals must be kept away from the device and the mains cable!
- This device may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on **how to use the device safely** and have understood the dangers resulting from this.
- Children must **not** play with the device.
- **Danger of injury due to sharp blades!** Never hold the cross-blade attachment by the blades!



- **CAUTION – Hot surface!** The device will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only touch the handles and control knobs while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported or stored away. Use suitable oven gloves when handling the device.
- **CAUTION:** It must be ensured that the device has been switched off before the mixing bowl is taken off the motor unit.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before assembling, disassembling and cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the mains cable yourself. If the device, the mains cable, the plug or the accessories of the device is damaged, they must

be replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.

- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Note cleaning instructions in chapter "Cleaning"!



DANGER – Danger of Electric Shock from Water

- Use and store the device only in closed rooms. Do not operate the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the motor unit, mains cable or mains plug in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- Should the motor unit fall into water, switch off the power supply immediately. Do not attempt to pull the device out of the water while it is still connected to the mains power! Have the device checked in a specialist workshop before using it again.
- Never touch the device, mains cable or mains plug with wet hands when these components are connected to the mains power.



WARNING – Danger of Fire

- Do not use the device in rooms containing easily ignitable or explosive substances.
- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper or plastic) on or in the device.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire. Do not insert anything into the ventilation openings of the device and make sure that these do not become clogged.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fire blanket or a suitable fire extinguisher.



CAUTION – Danger of Injury

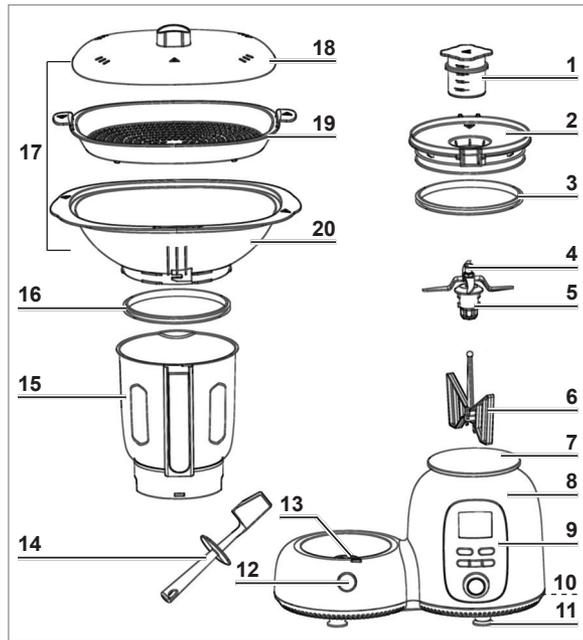
- **Danger of scalding from hot steam!** Be careful when opening the lid or taking off the steaming attachment.
- **Danger of scalding from hot liquid!** Be careful handling the device if the mixing bowl contains hot liquid.
- **Danger of scalding from hot liquid!** Be careful when handling the steaming attachment! Hot water may accumulate in the intermediate base and steaming attachment! Be careful when removing these parts!
- **Danger of tripping!** Make sure that the connected mains cable does not present a trip hazard.
- The mains cable must not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.

- Do not move or transport the device when it is in operation or connected to the mains power in order to avoid burns caused by the hot mixing bowl and its contents or accidental start-up.

NOTE – Risk of Damage to Material and Property

- The device should only be connected to a properly installed socket with safety contacts. The socket must be readily accessible so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device. Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device.
- Unwind the mains cable fully before connecting up the device.
- The device must be switched off when inserting or removing the mains plug.
- Remove the mains plug if a fault occurs during operation or before a thunderstorm.
- Always check the device for damage before putting it into operation. The device should only be used when it is fully assembled, undamaged, and in working order!
- Always place the device on a dry, even, firm and heat-resistant surface. Do not place it below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Do not place the device on or next to heat sources such as hobs or ovens. Keep naked flames, e.g. burning candles, away from the device, the mains cable and the mains plug.
- Do not expose the device to extreme temperatures, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
- The device may not be heated up when it is empty. Do not allow the motor to run when the device is empty.
- Make sure that the maximum fill level (**MAX** marking in the mixing bowl) is not exceeded!
- Make sure that the mains cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).
- When the mains plug is removed from the plug socket, always pull on the mains plug and never the mains cable. Do not pull or carry the device by the mains cable.
- Never place heavy objects on the device.
- Use only original spare parts from the manufacturer. If accessory parts which are not authorised by the manufacturer are used, all warranty and guarantee claims are void.
- Do not use the device if it has malfunctioned, fallen or been dropped in water. Have it checked in a specialist workshop before using it again.

Product contents and device overview



- | | |
|---|---|
| <p>1 Measuring cup (max. 100 ml) for measuring ingredients, also serves as a closure cap for the lid opening.</p> <p>2 Mixing bowl lid</p> <p>3 Sealing ring of the lid (prefitted)</p> <p>4 Cross-blade adapter for chopping, stirring and blending</p> <p>5 Shank with Sealing ring</p> <p>6 Stirring adapter (butterfly) e.g. for whipping cream or egg whites</p> <p>7 Scale</p> <p>8 Motor unit</p> <p>9 Control panel</p> <p>10 I / 0 On/off switch</p> <p>11 Suction feet</p> | <p>12 Release button for releasing the mixing bowl out of the motor unit</p> <p>13 Mixing bowl receptacle</p> <p>14 Spatula</p> <p>15 Mixing bowl</p> <p>16 Sealing ring of the steamer adapter (prefitted)</p> <p>17 Steamer unit consisting of the steamer adapter, intermediate panel and lid</p> <p>18 Lid of the steamer unit</p> <p>19 Intermediate panel of the steamer unit</p> <p>20 Steamer adapter for steaming larger quantities of food</p> <p>Not shown:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2x Cleaning pads • 1x Instruction manual |
|---|---|

Before first use



PLEASE NOTE!

- **WARNING – Danger of Suffocation!** Keep children and animals away from the packaging material.
 - Never remove the rating plate and any possible warnings!
-
1. Unpack all parts and make sure that the product contents are complete (see chapter “Product contents and device overview”) and check for any damages from transport. If you identify damages to the components, do not use them (!), instead contact our customer service centre.
 2. Remove any existing protective foils and stickers from the device.
 3. Clean the accessories before first use as there may be some production residue stuck to them. Follow the instructions in the chapter “Cleaning” to do so.
 4. Familiarise yourself with the accessories. Please read the following chapter to this end.

Using the accessories properly

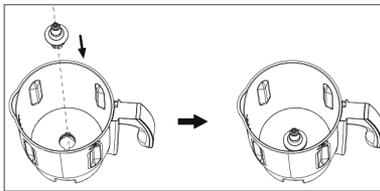
Shank

The cross-blade adapter and the stirring adapter (butterfly) are placed on the shank. The device cannot be operated without the shank.

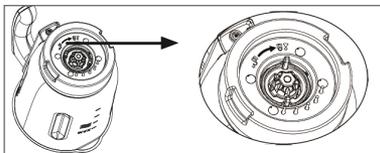
Insertion

1. **Before inserting the shank, make sure that the sealing ring is properly fitted on in it.** Otherwise, there is a risk of the liquid running out of the mixing bowl into the motor unit and damaging the device.

If the sealing ring is not properly mounted, push it all the way up the shank until it is secure behind the two catches on the shank.



2. Hold the narrow end of shank and insert it through the opening in the mixing bowl bottom. Make sure that the shank is completely resting on the bottom of the mixing bowl. The two catches on the shank must be inserted through the recesses in the mixing bowl.



3. Hold the shank and turn the mixing bowl up-side down. Tighten the wing nut by turning it clockwise up to the stop point.
4. Make sure that the shank is securely seated.

Removal

Follow the steps on insertion in reverse order:

1. Hold the shank tight with one hand.

2. Turn the mixing bowl upside down and loosen the wing nut by turning it counterclockwise.
3. Pull the shank out of the mixing bowl.

Cross-blade adapter

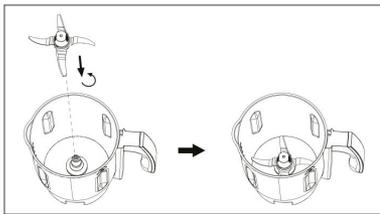


PLEASE NOTE!

- **CAUTION – Risk of injury associated with sharp blades!** Never hold the cross-blade adapter by the blades. Hold it on the top end when inserting and removing it.

The cross-blade adapter chops, stirs and blends the ingredients in the mixing bowl. It is also suitable for preparing dough.

1. Insert the shank into the mixing bowl (see above).



2. Hold the top end of the cross-blade adapter and put it on the shank in the mixing bowl.
 - To take the cross-blade adapter back off, hold its top end and turn it gently back and forth while pulling it up and off.

Stirring adapter (butterfly)



PLEASE NOTE!

Risk of damage to the stirring adapter!

- With the stirring adapter on, do not exceed the speed level **4**.
- The spatula must not be used when the stirring adapter is in use.
- Do not add any food that could damage or block the stirring adapter when the device is running. The stirring adapter is not suitable for kneading dough.

The stirring adapter (without the cleaning pads) is suitable for whipping cream or egg whites and stirring soups, pudding, sauces, milk rice etc.

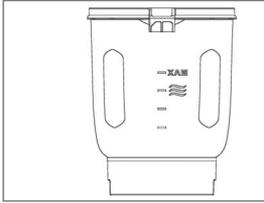
- The stirring adapter is fitted on the shank with the wings facing down. The brackets have to be closed (see below).
- To take it back off, turn it gently back and forth while pulling it up and off.

If the two supplied cleaning pads are fitted to the stirring adapter it can be used to clean the mixing bowl.

1. Below the wings, the stirring adapter has brackets, each with a locking cap. Pull the cap away from the bracket. Now the bracket can be opened a little.
2. Wrap a pad around the bracket with the coarse side outwards, close the bracket and press the cap back into the recess.
3. Repeat the process with the second bracket.
4. To remove the cleaning pads, open the brackets.

Mixing bowl

The food being blended or cooked is processed and heated in the mixing bowl.

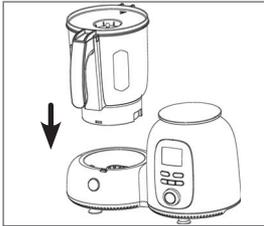


The marks in the mixing bowl indicate the fill quantities in increments of 0.5 litres.



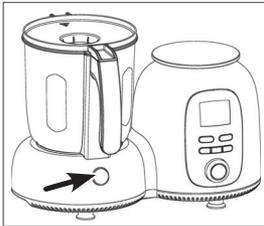
The maximum fill quantity of the mixing bowl amounts to 2 litres. Do not exceed it! There is a scalding hazard due to spraying of hot food being mixed. The mixing bowl could also overflow during operation.

Fitting the mixing bowl in the motor unit



1. Place the mixing bowl with the handle forward (towards the release button) in the mixing bowl receptacle on the motor unit.
2. Push it down applying gentle pressure until it audibly locks into place.

Taking the mixing bowl out of the motor unit



- Depress the release button and at the same time, pull the mixing bowl out of the motor unit.

Mixing bowl lid

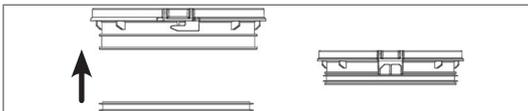
The mixing bowl lid seals the mixing bowl. To prevent the food being processed or cooked from spraying out, only operate the device once the lid has been properly fitted and locked.

Putting the lid on

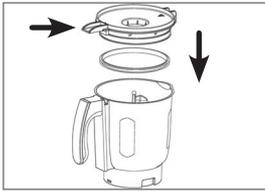


PLEASE NOTE!

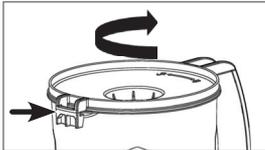
- **CAUTION – There is a danger of scalding from hot items that are being mixed splashing out!** Before putting on the lid, make sure that the sealing ring is properly fitted, is clean and not damaged to ensure that the lid is properly sealed and that liquids or foods being cooked are not able to spray out between the mixing bowl and lid. If the sealing ring is damaged, quickly replace it – however, no later than every two years in any case.



- The sealing ring must be seated in the groove along the edge of the lid. Put it in if this is not the case.



1. Turn the handle of the mixing bowl towards you. Put the lid on the mixing bowl so that the lid handle is to the right of the handle of the mixing bowl.
2. Push the lid all the way down.



3. Hold the lid by its handle and turn it clockwise until the handle is in line with the handle of the mixing bowl. On the opposite side, the spout must be pushed into the catch of the lid.

Removal



PLEASE NOTE!

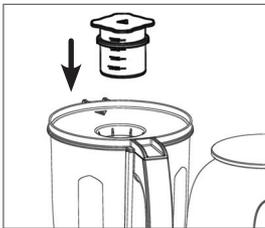
- **CAUTION – Risk of injury associated with food spraying out of the device!** Only take the mixing bowl lid off once the cross-blade adapter has come to a stop.

To remove the mixing bowl lid, follow the steps for putting it on in reverse order:

1. Hold the lid by the handle and turn it counterclockwise.
2. Take the lid off of the mixing bowl.

Measuring cup

The measuring cup serves to measure ingredients.



You can also close the lid opening with the measuring cup. This will prevent heat loss and the food being blended and cooked from spraying out.

- For this, insert it in the lid opening with its opening down. During operation, you can remove the measuring cup to add other ingredients or liquid.
- For this, simply pull it out of the lid opening.

Spatula



PLEASE NOTE!

- **CAUTION – Risk of injury when using unsuitable utensils!** Only use the enclosed spatula with the safety disc for further stirring in the mixing bowl. Never insert other objects (e.g. spoons, wooden spoons) in the mixing bowl. They could get caught by the rotating cross-blade adapter and cause injury.
- **Risk of damage to the stirring adapter!** The spatula must not be used when the stirring adapter is in use.

The spatula is suitable for scraping out the mixing bowl. Furthermore, it is the only utensil you can use to stir the contents of the mixing bowl during operation when the stirring

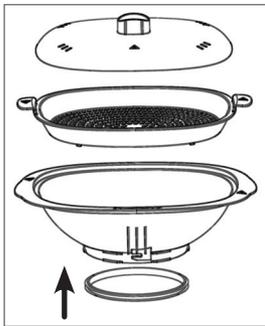
adapter is not mounted. Insert it into the mixing bowl through the lid opening. The safety disc prevents the spatula from getting caught by the cross-blades.

Steamer unit

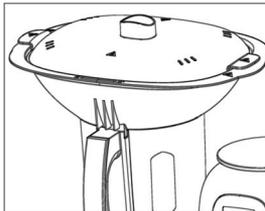
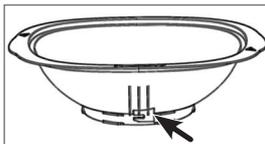


PLEASE NOTE!

- **CAUTION – Scalding hazard due to spraying of hot food being mixed!** Before fitting the steamer adapter, make sure that the sealing ring is properly fitted, is clean and not damaged to ensure that the steamer adapter is fitted on the mixing bowl so as to provide a proper seal. If the sealing ring is damaged, quickly replace it, however, no later than every two years in any case.
- The mixing bowl lid must not be inserted when using the steamer unit.
- Only use the steamer unit with this device. It must not be used in the microwave, oven or with other devices.



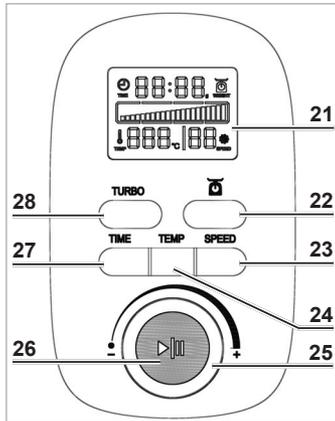
The steamer unit consists of a steamer adapter, intermediate panel and lid. It is suitable for gently cooking food with hot steam.



- The sealing ring must be seated in the groove along the edge of the steamer adapter. Put it in if this is not the case. Use the steamer adapter without the intermediate panel to steam a larger quantity of the same food.
- Insert the intermediate panel in the steamer adapter to cook a larger quantity of the same food and prevent it from heaping (e.g. yeast dumplings) or to cook different foods at the same time (e.g. vegetables and meat). Make sure that the food with a longer cooking time is at the bottom and food with a shorter cooking time is at the top.
- The steamer adapter is fitted on the open mixing bowl instead of the mixing bowl lid: Place the steamer adapter on the mixing bowl so that the catch of the steamer adapter is located on the right next to the handle of the mixing bowl, then turn it clockwise all the way to the stop point. On the opposite side, the spout must be pushed into the second catch in the steamer adapter. Turn the steamer adapter slightly counterclockwise to take it off of the mixing bowl.
- Always place the lid on the steamer adapter.

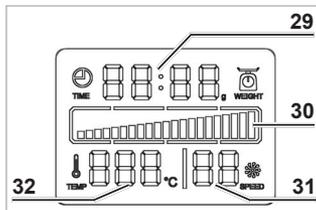
Working with the device

Control panel



- 21 Display
- 22  Tap the scale button: Switch between the weighing function and the other device functions
Hold it down: to activate the tara function
- 23 Push the **SPEED** button and set the speed of the cross-blade adapter to a value between **0L** (Low) and **10** with the rotary knob (25). The maximum speed level is **4** when the contents of the mixing bowl are warm or when the heating function is on.
- 24 Push the **TEMP** button and with the rotary knob (25), set the temperature (between 30 °C and 120 °C) that the food will be heated to. NOTE: Only works with a preset cooking time (see below **TIME** button)
- 25 Rotary knob for increasing (+ direction) and decreasing (- direction) the speed level, temperature and cooking time after the corresponding button has been pushed
- 26  Button for activating and deactivating the heating function and the cross-blade adapter
- 27 Push the **TIME** button and, with the rotary knob (25), set the cooking time in minutes (max. 60 minutes); pushing the **TIME** button again will switch to the second setting. Once the cooking time has elapsed, the device will automatically stop and all indicators on the display will be set to 0.
- 28 **TURBO** The speed of the cross-blade adapter will increase to **10** (maximum speed) as long as the **TURBO** button is pushed. **For reasons of safety, this function disengages when the contents of the mixing bowl are warm or when the heating function is on.**

Display



- 29 Display of the current cooking time;
When weighing: Weight indicator in grams
- 30 Display showing the speed of the cross-blade adapter
- 31 Numerical indicator showing the speed level of the cross-blade adapter (**0L** to **10**)
- 32 Indicator for the set temperature in °C and indicator showing error messages (see chapter “Troubleshooting”).

Basic use of the device



PLEASE NOTE!

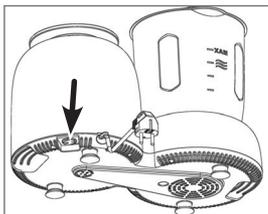
- **CAUTION – Danger of burns!** The metal surface of the mixing bowl also becomes hot from the heated contents. Only ever touch the mixing bowl by the handle or use kitchen gloves.
- **CAUTION – Danger of scalding from hot steam and condensation!** Be aware that hot steam will emerge from the lid of the mixing bowl during cooking. Particular care should be taken when removing the lid and when using the steaming attachment.
- **CAUTION – Danger of injury associated with food spraying out of the device!** Hold the measuring cup firmly when chopping up ingredients (e.g. ice cubes) at elevated speeds (**6** and higher) or when holding down the **TURBO** button.
- **Risk of damage to the device from overheating!** Never place the motor unit on a soft surface. The ventilation slots on the bottom of the device must not be covered. Otherwise, the device could be damaged.
- **Risk of damage to the device from falling!** Note that when chopping up food the imbalance which is created in the mixing bowl may cause the whole device to move in some circumstances. The device should therefore be set up so that it cannot fall off the work surface.
- **Do not overload the device!** Do not prepare a solid dough in the device (e.g. yeast dough) and do not prepare more than 500g of dough. Only use the **TURBO** button with brief interruptions to chop hard foods (e.g. ice cubes).
- **Do not overfill the device!** Make sure that you do not exceed the maximum filling capacity (**MAX** mark in the mixing bowl) so that the mixing bowl does not spill over!
- **Caution: build-up of germs!** Immediately clean the mixing bowl and accessories after use to prevent the formation of germs (see chapter “Cleaning”).



- For reasons of safety, the device can only be switched on when the mixing bowl is properly seated in the motor unit and the lid or steamer adapter is locked.

1. Place the motor unit on a work surface:
 - It must be dry, clean, level and not heatable.
 - Make sure that there is enough distance to the edge of the work surface so that the device does not fall down when in operation; also make sure that there is adequate distance to other heat sources such as stovetops.
 - There should also be clearance over the device (to cupboards and cabinets) and on the sides in order to prevent any damage from any hot steam that is emitted.
 - Also select a place where you can conveniently operate the device.
2. Make sure that the suction feet properly stick to the work surface.
3. Insert the mains plug in a properly installed socket that is easily accessible.
4. Make sure that the cross-blade adapter is properly fixed in the mixing bowl. If you would like to use additional accessories, e.g. for stirring or steaming, follow the instructions in the chapter “Using the accessories properly”.
5. Add the ingredients to the mixing bowl as desired. Do not exceed the **MAX** mark in the mixing bowl!

6. Secure the lid on the mixing bowl and insert it in the motor unit. If you do **not** want to steam, close the opening in the lid with the enclosed measuring cup.



7. Turn on the motor unit by flipping the On/Off switch on the bottom of the motor unit to position **I**.
8. Set the cooking time (max. 60 minutes): By pushing the **TIME** button, you switch between the minute and second setting. After pushing the **TIME** button, select the cooking time with the rotary knob.

NOTE: You can skip this step if you just want to chop up the ingredients or mix them and not heat them. However, do not leave the device unattended in the process!

9. To heat up or cook the ingredients, push the **TEMP** button and select a temperature between 30 °C and 120 °C with the rotary knob. NOTE: The temperature can only be set with a preselected cooking time (see above).
10. To set the cross-blade adapter for blending and chopping, push the **SPEED** button and then select a low speed with the rotary knob. Later, during operation, slowly increase the speed to the desired level. NOTE: The maximum speed level is **4** when the contents of the mixing bowl are warm or when the heating function is on.

If you only want to stir and not chop the ingredients, select **0L**.

11. Push the ►||| button and the device will start working.



- The preselected cooking time, temperature and speed level can be changed at any time while preparing food. For this, push the corresponding button and change the setting with the rotary knob.
- You can add ingredients through the opening in the lid while cooking.
- Push the ►||| button to interrupt the cooking process. The timer and the other settings will then remain in effect until the ►||| button is pushed again.

12. Once the set cooking time has elapsed, the device will stop automatically and all indicators on the display will be set to 0. Repeat steps 8 to 11 if you would like to continue processing the ingredients.

13. Switch the device off (flip the On/Off switch to position **0**) and pull the mains plug out of the socket.

14. Carefully take the mixing bowl out of the motor unit, open it and remove the food you are mixing or cooking.

Chopping and blending



PLEASE NOTE!

- **Overheating of the device!** At maximum speed (**10**) use the device continuously for no more than 2 minutes without stopping. Then, let the device cool off for a short time before using it again.



The maximum speed level is **4** when the contents of the mixing bowl are warm or when the heating function is on. Cold ingredients are therefore suitable for fast mixing and chopping. The heat function should be switched off.

- Only use the cross-blade adapter without any additional accessories and follow the instructions in the previous section “Basic use of the device”.

- To prevent foods from spraying out, close the opening in the lid with the measuring cup and hold it tight at high speeds levels.
- Select the speed levels **4** to **10** for coarse, fine and very fine results when chopping and mixing. Slowly move the rotary knob to the desired position.
- Push the **TURBO** button for short bursts at high speed (**10**), e.g. for chopping ice cubes. This button is also suitable for pulse operation: Larger (quantities of) food are chopped into uniform pieces by pushing the **TURBO** button a few times in a row.

Stirring, puréeing, cooking and heating



The maximum speed level is **4** when the contents of the mixing bowl are warm or when the heating function is on.

At low speed levels, the ingredients are stirred constantly and gently to prevent them from sticking and burning on. This function is particularly suitable for preparing mash, soups, pudding, sauces, rice pudding, stews, dough etc.

- Only use the cross-blade adapter for puréeing.
- Only use the cross-blade adapter to stir dough or meals with large pieces that could jam the stirring adapter.
- Otherwise fit the stirring adapter on the cross-blade adapter (see chapter “Using the accessories correctly”, section “Stirring adapter (butterfly)”) and follow the instructions in the section “Basic use of the device”.

Whipping cream and egg whites

- To whip cream and egg whites, fit the stirring adapter on the cross-blade adapter (see section “Using the accessories properly”, section “Stirring adapter (butterfly)”) and follow the instructions in the section “Basic use of the device”.

Steaming



PLEASE NOTE!

- **CAUTION – Scalding hazard due to spraying of hot liquid!** Do not exceed the speed level **2** when steaming.

CAUTION – Scalding hazard due to hot steam and hot condensation!

- Never use the steamer unit without the corresponding lid!
- Please note that hot steam is emitted along the sides and on top of the lid of the steamer unit during operation.
- Only hold the steamer adapter by the two handles on the side.
- When opening the steamer adapter, always hold the lid so that you do not come into contact with the rising steam or the dripping hot liquid.
- After you remove the hot steamer adapter from the mixing bowl, place it down on a moisture-resistant and heat-resistant surface.

Follow the instructions in the “Using the accessories properly” chapter – “Steamer unit”.

Use the steamer unit to gently cook food using the hot steam that rises into the steamer adapter from the mixing bowl.

- Use the steamer adapter without intermediate panel to cook a larger quantity of the same food.
 - Insert the intermediate panel in the steamer adapter to cook a larger quantity of the same food and prevent it from being heaped (e.g. yeast dumplings) or to cook different foods at the same time (e.g. vegetables and meat). Make sure that the food with a longer cooking time is at the bottom and food with a shorter cooking time is at the top.
1. Connect the motor unit as described in the section “Basic use of the device” and make sure that the cross-blade adapter is correctly fitted in the mixing bowl.
 2. Fill the mixing bowl with at least 0.5 litres of water for a cooking time of 30 minutes. In case of a prolonged cooking time, the required amount of water increases by 250 ml for every 15 additional minutes. However, do not exceed the **MAX** mark. To enhance the flavour of food, e.g. broth or a mixture of water and wine can also be used instead of water.
 3. Place the mixing bowl in the motor unit.
 4. Place the steamer adapter on the mixing bowl. Follow the instructions in the chapter “Using the accessories properly”, section “Steamer unit”. In the process, make sure that the adapter is correctly seated.
 5. Fill it with the desired food that is not packed down. Make sure that some of the vents are not obstructed to allow the steam to rise. If necessary, insert the intermediate panel in the steamer adapter.
 6. Place the lid on the steamer adapter. Make sure that it is correctly fitted to prevent too much steam from being released and food from being improperly cooked.
 7. Turn on the motor unit (by flipping the On/Off switch to position **I**).
 8. Set the cooking time and temperature, which the liquid in the mixing bowl should be heated to.
 9. Push the ►|■ button and the device will start working. You can also switch on the cross-blade adapter to the speed level **1** to **2**.
 10. If, before the set cooking time has elapsed, you would like to check whether the food is done, push the ►|■ button to stop the device and the timer.
 11. Gently tip the lid forward so that the steam can escape to the back. Make sure that the condensation drips into the steamer adapter by holding it in the middle over it. You can then carefully remove the lid.
 12. To remove the steamer adapter, turn it slightly counterclockwise. Lift it, wait a few seconds until the steam condenses and has dripped into the mixing bowl before you place it on a heat-resistant base.
 13. If you would like to continue steaming, fit the steamer unit back on the mixing bowl and push the ►|■ button. The timer will continue to run.
 14. To turn off the device, set the On/Off switch to the **0** position and then pull the mains plug out of the socket.
 15. Take the steamer unit off of the mixing bowl as described with step 12. Then carefully lift the mixing bowl out of the motor unit and pour the hot water out.

Weighing



PLEASE NOTE!

- Make sure that the device is arranged in a stable position on a level work surface with the suction feet firmly attached to ensure the scale is able to display the measurement results as accurately as possible.

You can weigh up to 2.5 kg on the scale. It also has a tara function. With the  scale button, you can switch the scale on and off as well as activate the tara function.

1. Turn on the motor unit by flipping the On/Off switch on the bottom of the motor unit to position I.
2. Place what you would like to weigh on the scale.
3. Push the  scale button and the weight will appear in grams.
4. Holding down the  scale button will activate the tara function and the weight indicator will be reset to 0. You can now add the food you would like to weigh.
5. Tapping the  scale button again will switch the scale off.



If the weight indicator is not set to 0 after being switched on again, hold the  scale button down until the indicator resets.

Cleaning



PLEASE NOTE!

- **Before doing any cleaning, read the "Safety notes"!**
- The motor unit, mixing bowl, the shank, the adapter and the cleaning pads are **not** dishwasher-safe!
- **Risk of damage to the device! Do not immerse the mixing bowl in water or other liquids!** The contacts could be damaged. No liquid must get into the base of the mixing bowl as this is where heating elements and other electronic components are fitted.
- **Risk of damage to the cross-blade adapter!** Do not drop the cross-blade adapter and do not leave it in water or other liquids for more than 2 hours to prevent damage.
- **The surfaces could be damaged!** Do not use any scouring or abrasive cleaners or scouring sponges to clean the device.



If the mixing bowl and cross-blade adapter are only slightly dirty, it is sufficient to clean them by briefly mixing them with water. For this, add 1 litre of water and a few drops of detergent to the mixing bowl. Close it, select speed level **4** or **5** and push the **TURBO** button a few times. Then rinse the mixing bowl out thoroughly with clean water.

To clean the base of the mixing bowl more thoroughly, attach the two supplied cleaning pads to the stirring adapter and place it in the mixing bowl (see the "Using the accessories properly" chapter, section "Stirring adapter (butterfly)"). Add 1 litre of water and a few drops of detergent to the mixing bowl and close it. Let the device run for a few minutes.

Rinse the mixing bowl thoroughly with clean water. Clean the stirring adapter and the cleaning pads with clean water.

Immediately clean the mixing bowl and accessories after use to prevent the formation of germs:

1. Ensure that the product is disconnected from the mains supply!
2. After emptying the mixing bowl, rinse it briefly under running water.
3. Remove the adapter and shank. For this, follow the instructions in the chapter "Using the accessories properly".
4. Thoroughly rinse the mixing bowl, the shank, the cross-blade adapter and the cleaning pads under running water. You can use a mild detergent. If necessary, remove the sealing ring from the shank.
5. If necessary, wipe the motor unit off with a damp cloth. Dry it off with a soft cloth.
6. You can clean the other accessories in the dishwasher. Clean the sealing rings for the lid and steamer adapter separately.
7. Let all parts dry completely before reassembling them. Put all sealing rings back in.
8. Store the device in a clean, dry area that is not accessible to children and animals.

NOTE: The plastic parts may discolour with time. However, this is of no concern with respect to health or the functioning of the device parts.

Technical data

Product number:	00052
Model:	HB-FPC-01
Voltage supply:	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Output:	max. 1500 W (heating element: 1000 W; motor: 500 W)
Safety class	I
Mixing bowl:	Non-rusting stainless steel with integrated heater and temperature sensor, maximum filling capacity of 2 litres
Timer:	up to 60 minutes
Speed of the blade:	11 levels (80 – 6000 rpm)
Temperature setting:	30 °C to 120 °C
Scale:	Measurement range 5 – 2500 g in 1 g increments
Short-time operation:	2 minutes



Troubleshooting

If the device is not working properly, please check whether you are able to rectify the problem yourself first.



Do not attempt to repair a defective device yourself!

Problem	Potential cause / solution / tips
The device is not working. No indicators on the display.	<ul style="list-style-type: none"> • Has the mains plug been correctly inserted in the socket? Correct the position of the mains plug. • Is the socket defective? Try another socket. • Check the fuse for your mains connection.
Error message "E01" appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> • The mixing bowl has not been inserted properly. Insert it in the receptacle for the mixing bowl and push it down until it audibly locks into place.
Error message "E02" or "E05" appears on the display.	<p>The adapter is blocked, e.g. by too large pieces or fill quantity.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the device off with the I / 0 on/off switch. 2. Remove the mixing bowl and open it. 3. Remove the obstacle with the spatula, reduce the fill quantity and/or add some more liquid. 4. Close the mixing bowl, reinsert it and switch the device on.
Error message "E03" appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> • The mixing bowl is open or the lid or steamer adapter is not locked properly. Correct the position of the mixing bowl lid/steamer adapter.
Error message "E04" appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> • The fan is defective. Contact customer service.
The device has switched off and is not working.	<p>The motor is overheated.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the device off with the I / 0 on/off switch. 2. Remove the mixing bowl and open it. 3. Reduce the fill quantity and/or add some more liquid. 4. Wait approx. 5 minutes (cool down period). 5. Close the mixing bowl and reinsert it. 6. Switch the device on. If it is still not possible to switch the device on after the cool down period, contact customer service.
An unpleasant odour arises during use.	<ul style="list-style-type: none"> • Are you using the device for the first time? An odour often develops when using new devices for the first time. The odour should disappear once you have used the device a few times. • Overloading the motor may, apart from causing the device to be deactivated by the electronic safety switch, also produce an odour due to the hot motor. However, this is absolutely no cause for concern. The device will be fully operational after the cool down period.

Problem	Potential cause / solution / tips
"0--0" will appear on the display once the scale is switched on.	<ul style="list-style-type: none">• The device will not display a weight if it is not in a level position with all feet in a stable position on a surface. Check the position of the device.

Disposal



The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available to the collection service for recyclable materials.



Dispose of the device in an environmentally-friendly manner. It does not belong in the household garbage. Dispose of it at a recycling centre for old electrical and electronic equipment. For more information, please contact the administration in your community.

Basic recipes and preparation instructions

PLEASE KEEP IN MIND:

- When boiling milk, potatoes or pasta, there is always a risk of boiling over. Therefore, do not leave the device unattended and, if necessary, reduce the temperature in time.

Steaming vegetables

Ingredients

at least 500 ml of water or stock

Vegetables (as desired)

Preparation

1. Add water or stock to the mixing bowl.
2. Mount the steamer adapter on the mixing bowl and add the vegetables. If necessary, use the intermediate panel (place vegetables with a longer cooking time in the steamer adapter and vegetables with a shorter cooking time in the intermediate panel) and put the lid on.
3. Steam at 120 °C with the level set to 0.

The cooking time depends on the vegetables. Potatoes need to be cooked for about 30 minutes, vegetables such as broccoli or cauliflower need to be cooked for about 10 minutes. Therefore, regularly check whether the vegetables are cooked through while preparing them.

NOTICE: 250 ml of water/stock are needed for every 15 minutes.

Mashed potatoes

Quantity: 4 servings

Preparation time: approx. 35 minutes

Ingredients

1000g potatoes (mealy), peeled and cut into pieces

150 ml water

30g butter

150 ml milk

Salt, nutmeg (to taste)

Preparation

1. Put all ingredients in the mixing bowl and cook them at 90 – 100 °C at level **0L** for about 20 – 25 minutes. Insert the measuring cup.
2. Finish by switching off the temperature supply and puréeing briefly at a higher level. Slowly increase the speed to do so.

Potatoes

Preparation time: about 30 minutes

Ingredients

Potatoes (as desired), peeled and cut into pieces

Water

Salt (to taste)

Preparation

1. Put the potatoes in the mixing bowl, cover them with water, salt lightly.
2. Boil for about 20–25 minutes at level 0 and 100 °C.

Pasta

Preparation time: about 12–15 minutes

Ingredients

Pasta (as desired)

Water (quantity corresponding to the package instructions)

Salt (to taste)

Preparation

1. Add pasta, water and a small amount of salt to the mixing bowl.
2. Set the time corresponding to the packaging instructions plus 2–5 minutes.
3. Cook at 100 °C with the level set to 0. Stir briefly at level **0L** from time to time.
4. Check whether the pasta has the desired firmness.
5. Pour the pasta through the steamer adapter.

Rice

Preparation time: about 20 minutes

Ingredients

Rice (as desired)

Water (twice the amount of rice); NOTICE: Please also follow the instructions on the packaging regarding the ratio of rice and water

Salt (to taste)

Preparation

1. Add the desired quantity of rice, twice the amount of water and a small amount of salt to the mixing bowl.
2. Insert the measuring cup and boil up for about 3 minutes at level 0 and 100 °C.
3. Remove the measuring cup, reduce the temperature to 80 °C and let simmer at level 0 for about 20–25 minutes. Stir briefly at level **0L** from time to time. Then check if the rice is done and increase the time if applicable.
4. Once the rice is done, drain it if necessary with a sieve.

Meat

You can fry small pieces of meat or diced ham in the mixing bowl with a small amount of oil and briefly stir them at level 0L from time to time.

Large pieces of meat are cooked in the steamer unit.

Fish

Fish is steamed in the steamer unit. To do so, grease the steamer adapter or intermediate panel slightly and steam it as you would vegetables (see section “Steaming vegetables”).

Soups and stews

The device is well suited to preparing soups and stews. The ingredients are chopped up in the mixing bowl and cooked as they would be in a pot. At the same time, you can use the steamer unit.

Recipe ideas: Blending and chopping

Gazpacho

Servings: approx. 4

Preparation time: approx. 10 minutes

Ingredients

1 cucumber
1 pepper
1 onion
2 cloves of garlic
4 slices of toast
1 large tin of peeled tomatoes (500 g)
100 ml oil
400 ml chicken stock
100 ml wine vinegar
Salt, pepper, cayenne pepper (to taste)

Preparation

1. Peel the cucumber, cut it in half lengthwise and remove seeds, cut into large pieces and put it in the mixing bowl.
2. Wash the pepper, remove the seeds, cut it into large pieces and put it in the mixing bowl.
3. Peel the onions and garlic cloves, cut them into large pieces and put them in the mixing bowl.
4. Cut the toast into large pieces and put it in the mixing bowl.
5. Chop up the ingredients for 40 seconds at speed level 4.
6. Add oil and tomatoes (with juice!) to the mixing bowl and chop for approx. 40 seconds at speed level 4.
7. Then blend at speed level 6 for 15 seconds.

Tip:

Keep a small portion of each type of vegetable used to garnish the soup afterwards.

8. Add the chicken stock, vinegar and spices to the mixing bowl and mix at level 4 for 1 minute.

Pepper onion dip

Preparation time: approx. 5 minutes

Ingredients

½ red pepper
1 onion
150 g crème fraîche
175 g cream cheese
Sweet chilli sauce, tomato paste (to taste)

Preparation

1. Peel the onion, cut it into quarters and add it to the mixing bowl.
2. Wash the pepper, cut it into large pieces and put it in the mixing bowl.
3. Chop the pepper and onion up for 40 seconds at speed level 4.
4. Add the other ingredients to the mixing bowl and mix them at speed level 3 for 20 seconds.

Banana curry dip

Preparation time: approx. 5 minutes

Ingredients

2 ripe bananas
200 g sour cream
100 g mayonnaise
1 heaped TSP of curry powder
Salt, pepper, paprika powder (to taste)

Preparation

1. Peel the bananas, cut them into large pieces and put them in the mixing bowl. Chop for 10 seconds at speed level 7.
2. Add the other ingredients to the mixing bowl and mix them at speed level 3 for about 40 seconds.

Tip:

This dip is not only perfect for raw food, but also for chips and nachos! The dip also makes a delicious vegetarian spread!

Cream cheese spread

Preparation time: approx. 5 minutes

Ingredients

200 g cream cheese

200 g sour cream

1 garlic clove

1 small onion

30 – 50 g of frozen or fresh herbs (e.g. smooth parsley)

Salt, pepper (to taste)

Preparation

1. Peel the onion, cut it into quarters and add it to the mixing bowl.
2. Peel the garlic and add it to the mixing bowl.
3. Chop for 5 – 10 seconds at speed level 4.
4. Add the other ingredients to the mixing bowl, season with salt and pepper and mix them at speed level 3.

Customer service / importer:

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Germany

Tel.: +49 38851 314650

(Calls to German landlines are subject to charges. The cost varies depending on the service provider.)

All rights reserved.

Contenu

Utilisation adéquate	52
Consignes de sécurité	52
Contenu de la livraison et vue générale de l'appareil	56
Avant la première utilisation	57
Utiliser correctement les accessoires	57
Travailler avec l'appareil	62
Nettoyage	68
Données techniques	69
Suppression des défauts	70
Élimination	71
Recettes de base et conseils de préparation	72
Idées de recettes : Mixer & hacher	74

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de ce **multi-cuiseur thermos**.

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient.

Pour toute question concernant l'appareil et ses pièces de rechange et accessoires, vous pouvez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.service-shopping.de

Explication des symboles



Mentions de danger : ces symboles signalent des risques de blessure. Lisez et observez attentivement la consigne de sécurité correspondante.



Attention : surfaces chaudes !



Veuillez lire le présent mode d'emploi avant l'utilisation !



Pour usage alimentaire.



Informations complémentaires

Explication des mentions d'avertissement

DANGER

Vous avertit d'un risque de blessures graves et mortelles

AVERTISSEMENT

Vous alerte devant le risque **potentiel** de blessures graves ou mortelles

ATTENTION

Vous avertit d'un risque de blessures bénignes ou de moyenne gravité

REMARQUE

Vous avertit d'un risque de dégâts matériels

Utilisation adéquate

- Cet appareil sert à mélanger, broyer, faire de la purée, réchauffer, cuire à l'étuvée des aliments.
- Cet appareil n'est pas une friteuse. N'essayez pas de frire des aliments avec l'appareil !
- L'appareil est destiné à un usage domestique en privé, pas pour une utilisation commerciale.
- Utilisez l'appareil uniquement comme la description du mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions.
- Sont exclus de la garantie tous les défauts causés par une manipulation non appropriée, un dommage, un entartrage ou des tentatives de réparation. Ceci est aussi valable pour l'usure normale.

Consignes de sécurité

- Cet appareil ne doit **pas** être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des animaux et des enfants !
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à **l'utilisation sécurisée de l'appareil** et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Les enfants ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- **Risques de blessure par les lames acérées !** Ne saisissez jamais l'embout à lames cruciformes par les lames !



- **ATTENTION, surface chaude !** À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. N'entrez pas en contact avec les parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et les boutons de réglage peuvent être saisis. Attendez que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le transporter ou de le ranger. Utilisez des gants de cuisine appropriés pour manipuler l'appareil.
- **ATTENTION :** Assurez-vous que l'appareil est bien arrêté avant de retirer le récipient mixeur du bloc-moteur.

- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être assemblé, démonté et nettoyé.
- Ne procédez à aucune modification sur l'appareil. De même, ne remplacez pas le cordon d'alimentation vous-même. Si l'appareil lui-même, son cordon d'alimentation, sa fiche ou les accessoires sont endommagés, il faut les faire remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un atelier spécialisé, afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Veuillez observer les consignes de nettoyage données au paragraphe « Nettoyage » !



DANGER – Risque d'électrocution au contact de l'eau

- Utilisez et entreposez l'appareil uniquement dans des pièces fermées. Ne faites pas fonctionner l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne plongez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation et la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide et assurez-vous qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si le bloc-moteur devait tomber à l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. N'essayez pas d'extraire l'appareil de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique ! Faites vérifier l'appareil dans un atelier spécialisé avant de le remettre en marche.
- Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche secteur à mains humides lorsque ces composants sont raccordés au réseau électrique.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des substances facilement inflammables ou explosives.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles. Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique) ni sur ni à l'intérieur de l'appareil.
- Ne branchez pas l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne le couvrez pas lorsqu'il est en cours de fonctionnement. N'introduisez aucun objet dans les orifices d'aération de l'appareil et assurez-vous que ces derniers ne sont pas obstrués.
- En cas d'incendie : n'éteignez pas avec de l'eau ! Étouffez les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.



ATTENTION – Risque de blessure

- **Risque de brûlures dues à la vapeur chaude !** Faites preuve de prudence à l'ouverture du couvercle ou lors de l'extraction du panier de cuisson à la vapeur.
- **Risque de brûlures au contact des liquides bouillants !** L'appareil doit être manipulé avec prudence lorsque le récipient de mixeur contient du liquide chaud.
- **Risque de brûlures au contact des liquides bouillants !** Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez le panier de cuisson à la vapeur ! De l'eau chaude peut s'accumuler entre le fond intermédiaire et le panier de cuisson à la vapeur ! Faites preuve de prudence lorsque vous retirez ces pièces !
- **Risque de chute !** Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon d'alimentation branché ne gêne pas le passage.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- Ne déplacez pas ou ne transportez pas l'appareil pendant son fonctionnement ou alors qu'il est encore raccordé au secteur, afin d'éviter tout risque de brûlure dû au récipient de mixeur ou à son contenu chaud, ou toute mise en service fortuite.

REMARQUE – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

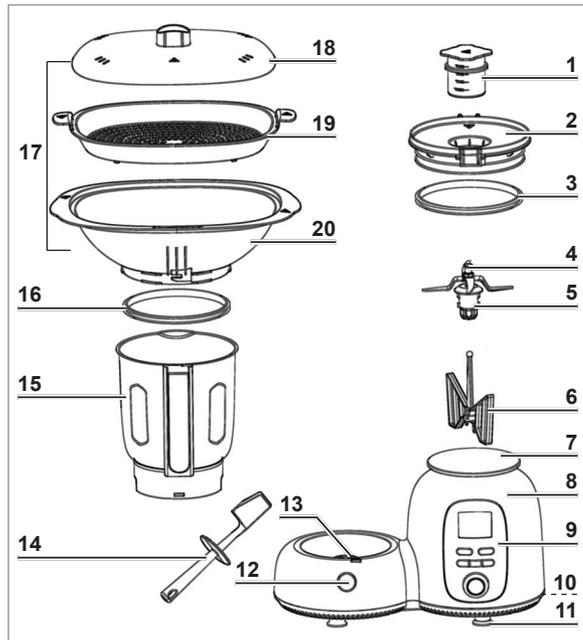
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- Déroulez intégralement le cordon d'alimentation avant de raccorder l'appareil.
- Avant de retirer la fiche de la prise de courant, ou de la brancher, veillez à ce que l'interrupteur de l'appareil se trouve en position d'arrêt.
- Retirez la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient au cours de l'utilisation ou avant un orage.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage. Utilisez seulement l'appareil s'il est intégralement assemblé, en bon état et en ordre de marche !
- Placez l'appareil sur une surface plane, sèche, solide et résistante à la chaleur. Ne le placez pas en dessous de placards suspendus ou d'autres volumes. Ils pourraient être endommagés par la vapeur ascendante !
- Ne placez pas l'appareil sur ni à côté de sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou un four. Tenez l'appareil, son cordon d'alimentation et sa fiche éloignés de toute flamme ouverte, comme par ex. des bougies allumées.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à une humidité prolongée ou au rayonnement direct du soleil et veillez à ce qu'il ne soit pas soumis à des chocs.
- L'appareil ne doit pas être mis en chauffe à vide. Ne faites pas tourner le moteur lorsque l'appareil est vide.
- Veillez à ne pas dépasser la quantité de remplissage maximale (repère **MAX** sur le récipient de mixeur) !



- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).
- Pour extraire la fiche de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation. Ne tirez pas et ne portez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- Ne posez jamais d'objets lourds sur l'appareil.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine du fabricant. L'utilisation d'accessoires non autorisés par le fabricant provoque l'extinction de toute prise en charge et fait perdre tout droit à la garantie.
- N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement, s'il est tombé par terre ou dans l'eau. Avant toute remise en service, faites-le contrôler dans un atelier spécialisé.



Contenu de la livraison et vue générale de l'appareil



- | | |
|--|---|
| <p>1 Verre doseur (maxi 100 ml) pour mesurer les ingrédients, sert aussi comme capuchon de fermeture pour l'ouverture du couvercle.</p> <p>2 Couvercle du récipient de mixeur</p> <p>3 Joint du couvercle (déjà en place)</p> <p>4 Lames en croix pour broyer, remuer et mélanger</p> <p>5 Axe avec joint</p> <p>6 Malaxeur (papillon) p. ex. pour battre de la crème et des œufs en neige</p> <p>7 Balance</p> <p>8 Bloc-moteur</p> <p>9 Panneau de commande</p> <p>10 Interrupteur marche/arrêt I / 0</p> <p>11 Pieds ventouses</p> <p>12 Touche de déverrouillage pour retirer le récipient de mixeur du bloc-moteur</p> <p>13 Logement du récipient de mixeur</p> | <p>14 Spatule</p> <p>15 Récipient de mixeur</p> <p>16 Joint de la passoire de cuisson à la vapeur (déjà installé)</p> <p>17 Unité de cuisson à la vapeur se composant d'une passoire de cuisson à la vapeur, d'un fond intermédiaire et d'un couvercle</p> <p>18 Couvercle de l'unité de cuisson à la vapeur</p> <p>19 Fond intermédiaire de l'unité de cuisson à la vapeur</p> <p>20 Passoire de cuisson à la vapeur pour cuire à la vapeur de grandes quantités d'aliments</p> <p>Sans illustration:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2x Tampons de nettoyage • 1x Mode d'emploi |
|--|---|

Avant la première utilisation



À OBSERVER !

- **AVERTISSEMENT – Risque de suffocation !** Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
 - N'ôtez jamais la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées !
-
1. Déballez toutes les pièces et vérifiez l'intégralité de la livraison (voir chapitre « Contenu de la livraison et vue générale de l'appareil ») ainsi que les éventuels dommages de transport. Si les composants comportaient des dommages, ne les utilisez pas (!) mais contactez notre service après-vente.
 2. Supprimez les éventuels films protecteurs ou autocollants de l'appareil.
 3. Nettoyez les accessoires avant la première utilisation car ils peuvent comporter d'éventuels résidus de production. Respectez les instructions du chapitre « Nettoyage ».
 4. Familiarisez-vous avec les accessoires. Lisez à ce sujet le chapitre suivant.

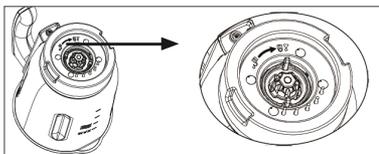
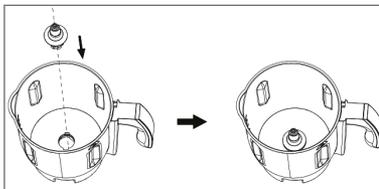
Utiliser correctement les accessoires

Axe

Les lames en croix et le malaxeur (papillon) se placent sur l'axe. Sans l'axe, l'appareil ne peut pas être mis en marche.

Mettre en place

1. **Avant de mettre l'axe en place, assurez-vous que le joint est bien fixé.** Sinon, vous courez le risque que du liquide s'échappe du récipient de mixeur et s'écoule dans le bloc-moteur et endommage l'appareil.
Si le joint n'est pas correctement placé, poussez-le sur l'axe jusqu'en haut, jusqu'à ce qu'il soit fixé derrière les deux taquets de blocage sur l'axe.



2. Maintenez l'axe sur l'extrémité effilée et introduisez-la dans l'ouverture dans le fond du récipient de mixeur. Veillez à ce que l'axe repose complètement sur le fond du récipient de mixeur. Les deux tétons sur l'axe doivent être introduits à travers les logements dans le récipient de mixeur.
3. Maintenez l'axe et retournez le récipient de mixeur. Tournez la vis-papillon dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
4. Vérifiez que l'axe soit bien fixée.

Retirer

Suivez les étapes de mise en place dans le sens inverse :

1. Maintenez fermement d'une main l'axe.
2. Retournez le récipient de mixeur et desserrez la vis-papillon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Sortez l'axe du récipient de mixeur.

Lames en croix

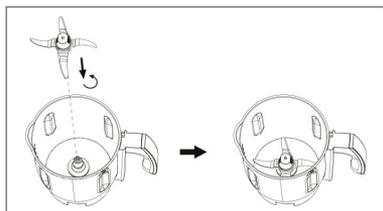


À OBSERVER !

- **ATTENTION - Risque de blessure avec les lames coupantes !** Ne saisissez jamais les lames en croix à mains nues. Lorsque vous les placez et les enlevez, saisissez-les toujours par l'extrémité supérieure.

Avec les lames en croix, les aliments sont broyés, remués et mélangés dans le récipient de mixeur. Elles sont adaptées pour préparer de la pâte.

1. Insérez l'axe dans le récipient de mixeur (cf. ci-dessus).



2. Maintenez les lames en croix sur l'extrémité supérieure et mettez-les sur l'axe dans le récipient de mixeur.
 - Pour retirez les lames en croix, maintenez-les par l'extrémité supérieure et tournez légèrement d'un côté et de l'autre pendant que vous tirez vers le haut.

Malaxeur (papillon)



À OBSERVER !

Risque de dommage du malaxeur !

- Lorsque le malaxeur est en place, ne dépassez pas le niveau de vitesse de rotation **4**.
- En utilisant le malaxeur, il est interdit d'utiliser la spatule.
- Pendant que l'appareil fonctionne, n'ajoutez pas d'aliments qui pourraient endommager le malaxeur ou le bloquer. Le malaxeur ne convient pas pour pétrir de la pâte.

Le malaxeur (sans des tampons de nettoyage) est destiné à battre de la crème ou des œufs en neige ou à remuer des soupes, des puddings, des sauces, du riz au lait etc.

- Le malaxeur est introduit avec les ailettes vers le bas sur l'axe. Les étriers doivent être fermés (voir ci-dessous).
- Pour le retirez, tournez légèrement d'un côté et de l'autre pendant que vous tirez vers le haut.

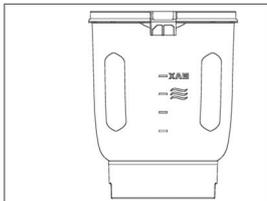
Lorsque le malaxeur est garni des deux tampons de nettoyage fournis, il permet de nettoyer le récipient de mixeur :

1. Le malaxeur est doté sous chaque aile d'un étrier verrouillable. Ôtez le verrou en l'écartant de l'étrier. Ceci permet de déployer légèrement l'étrier.
2. Enveloppez l'étrier d'un tampon, face rugueuse orientée vers l'extérieur, rabattez l'étrier et pressez le verrou dans l'évidement.

3. Répétez l'opération pour le deuxième étrier.
4. Pour retirer les tampons, ouvrez les étriers.

Récipient de mixeur

Dans le récipient de mixeur vous préparez et chauffez des aliments mixés ou cuits.

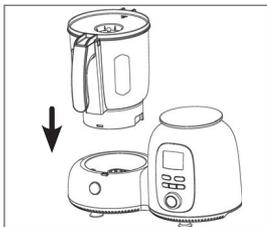


Les marques dans le récipient de mixeur indiquent les quantités de remplissage par pas de 0,5 litre.



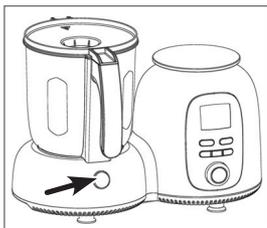
La quantité maximum de remplissage dans le récipient de mixeur est de 2 litres. Ne la dépassez pas !
Risque d'ébouillement par projection de l'aliment mixé brûlant. Sinon, le récipient de mixeur pourrait déborder pendant le fonctionnement.

Placer le récipient de mixeur dans le bloc-moteur



1. Placez le récipient de mixeur avec la poignée orientée vers l'avant (vers la touche de déverrouillage) dans le logement du récipient de mixeur du bloc-moteur.
2. Enfoncez-le avec une légère pression, il faut entendre un clic.

Retirer le récipient de mixeur du bloc-moteur



- Appuyez sur la touche de déverrouillage et tirez en même temps vers le haut le récipient de mixeur pour le sortir du bloc-moteur.

Couvercle du récipient de mixeur

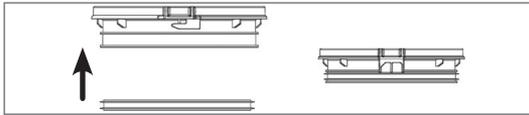
Le couvercle du récipient de mixeur ferme le récipient de mixeur. Pour que les aliments mixés ou cuits ne giclent pas, l'appareil ne peut être mis en marche que si le couvercle est correctement en place et verrouillé.

Poser

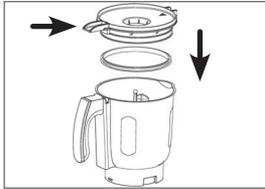


À OBSERVER !

- **ATTENTION - Risque de brûlure par projection de denrées malaxées chaudes !**
Avant de placer le couvercle, assurez-vous que le joint soit correctement mis en place, propre et sans dommage pour que le couvercle soit étanche et que ni du liquide ni des aliments ne puissent gicler entre le récipient de mixeur et le couvercle. Si le joint est endommagé, remplacez-le immédiatement, dans tous les cas au plus tard à chaque fois au bout de 2 ans.

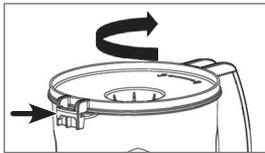


- Le joint doit être placé dans la gorge du bord du couvercle. Si ce ne devait être le cas, mettez-le en place.



1. Tirez la poignée du récipient de mixeur vers vous. Placez le couvercle dans le récipient de mixeur pour que la poignée du couvercle se trouve à droite à côté de la poignée du récipient de mixeur.

2. Enfoncez le couvercle jusqu'à la butée.



3. Maintenez le couvercle par sa poignée et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée forme une ligne avec la poignée du récipient de mixeur. Sur le côté opposé, il faut pousser le bec verseur dans le taquet de blocage du couvercle.

Retirer



À OBSERVER !

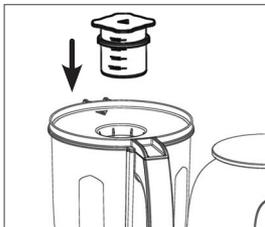
- **ATTENTION - Risque de blessure par des aliments qui giclent !** Ne retirez le couvercle du récipient de mixeur que lorsque la lame en croix est immobilisée.

Pour retirer le couvercle du récipient de mixeur, suivez les étapes de mise en place dans le sens inverse :

1. Maintenez le couvercle par la poignée et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Soulevez le couvercle du récipient de mixeur.

Verre doseur

Le verre doseur sert à doser les ingrédients.



De plus, avec le verre doseur, vous pouvez fermer l'ouverture du couvercle. Ainsi, vous évitez toute perte de chaleur et toute projection des aliments mixés ou cuits.

- Introduisez-le avec son ouverture vers le bas dans l'ouverture du couvercle.

Afin d'ajouter d'autres ingrédients ou de liquide, vous pouvez retirer le verre doseur pendant le fonctionnement.

- Pour ce faire, retirez-le tout simplement de l'ouverture du couvercle.

Spatule



À OBSERVER !

- **ATTENTION - Risque de blessure en utilisant des ustensiles non prévus !** Pour poursuivre le mélange dans le récipient de mixeur, utilisez exclusivement la spatule avec collerette de sécurité qui a été fournie. N'introduisez aucun autre objet (p. ex. cuillère, cuillère de cuisine) dans le récipient de mixeur. Ces ustensiles peuvent se prendre dans les lames en croix qui tournent et causer des blessures.
- **ATTENTION - Risque de dommage du malaxeur !** En utilisant le malaxeur, il est interdit d'utiliser la spatule.

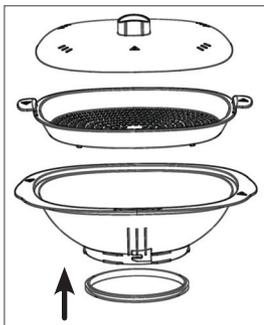
La spatule sert à racler le récipient de mixeur. De plus, c'est le seul ustensile avec lequel il est autorisé de mélanger le contenu du récipient de mixeur pendant son fonctionnement, lorsque le malaxeur n'est pas installé. Introduisez-la par l'ouverture du couvercle dans le récipient de mixeur. La collerette de sécurité empêche que la spatule soit prise par les lames en croix.

Unité de cuisson à la vapeur



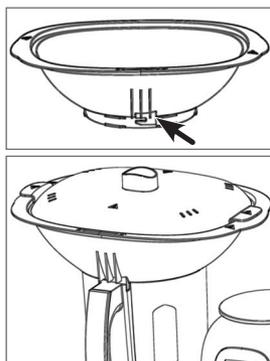
À OBSERVER !

- **Risque d'ébouillantage par projection de l'aliment mixé brûlant !** Avant de poser la passoire de cuisson à la vapeur, assurez-vous que le joint est correctement en place, propre et sans dommage pour que la passoire de cuisson à la vapeur est étanche sur le récipient de mixeur. Si le joint est endommagé, remplacez-le immédiatement, dans tous les cas au plus tard à chaque fois au bout de 2 ans.
- En utilisant l'unité de cuisson à la vapeur, il ne faut pas utiliser le couvercle du récipient de mixeur.
- Utilisez l'unité de cuisson à la vapeur uniquement avec cet appareil. Il ne peut être utilisé ni dans un four à micro-ondes, dans le four ou d'autres appareils.



L'unité de cuisson à la vapeur se compose d'une passoire de cuisson à la vapeur, d'un fond intermédiaire et d'un couvercle. Il sert à faire cuire délicatement des aliments à la vapeur brûlante.

- Le joint doit être placé dans la gorge de la passoire de cuisson à la vapeur. Si ce ne devait être le cas, mettez-le en place. Utilisez la passoire de cuisson à la vapeur sans fond intermédiaire pour faire cuire en même temps de plus grandes quantités d'aliments identiques.
- Posez le fond intermédiaire dans la passoire de cuisson à la vapeur pour faire cuire de grandes quantité d'aliments identiques qui ne doivent pas être l'un sur l'autre (p. ex. quenelles) ou pour faire cuire en même temps différents aliments (p. ex. des légumes et de la viande). Veillez à ce que les aliments de longue durée de cuisson soient en bas et les aliments de courte durée de cuisson soient en haut.



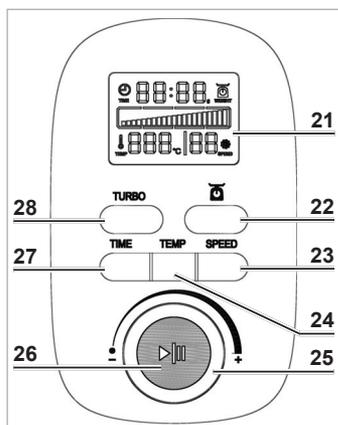
- La passoire de cuisson à la vapeur est fixé sur le récipient de mixeur ouvert à la place du couvercle du récipient de mixeur : Placez la passoire de cuisson à la vapeur sur le récipient de mixeur de telle manière que le taquet de blocage de la passoire de cuisson à la vapeur se trouve à droite à côté de la poignée du récipient de mixeur et tournez-la jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre. Sur le côté opposé, il faut pousser le bec verseur dans le deuxième taquet de blocage de la passoire de cuisson à la vapeur.

Pour retirer la passoire de cuisson à la vapeur du récipient de mixeur, tournez-la un peu dans les sens inverse des aiguilles d'une montre.

- Mettez toujours le couvercle sur la passoire de cuisson à la vapeur.

Travailler avec l'appareil

Panneau de commande



21 Écran

22  Appui court sur la touche de la balance : Commutation entre la fonction de pesage et les autres fonctions de l'appareil

Maintenir appuyé : Activer la fonction de pesage (tare)

23 Appuyer sur la touche **SPEED** et avec le bouton rotatif (25) régler le niveau de vitesse de rotation de la lame en croix entre **0L** (Low) et **10**. Lorsque la fonction de chauffe est activée ou le contenu du récipient de mixeur est chaud, le niveau maximum de vitesse de rotation est **4**.

24 Appuyer sur la touche **TEMP** et avec le bouton rotatif (25) régler la température (entre 30 °C et 120 °C) sur laquelle les aliments doivent être réchauffés. **REMARQUE** : Fonctionne uniquement avec une durée de préparation programmée (voir ci-dessous touche **TIME**)

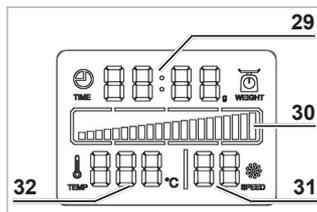
25 Bouton rotatif pour augmenter (vers le +) et diminuer (vers le -) le niveau de vitesse de rotation, la température et la durée de préparation après avoir appuyé sur la touche correspondante

26  Touche pour activer et désactiver la fonction de chauffe et la lame en croix

27 Appuyer sur la touche **TIME** et avec le bouton rotatif (25), régler la durée de la préparation en minutes (maxi 60 minutes) ; en appuyant de nouveau sur la touche **TIME**, on commute sur le réglage en secondes. Après écoulement de la durée de préparation, l'appareil s'arrête automatiquement et tous les affichages sur l'écran sont mis sur 0.

28 **TURBO** Tant que la touche **TURBO** est appuyée, la vitesse de rotation de la lame en croix augmente à **10** (vitesse maximum). **Lorsque la fonction de chauffe est activée ou le contenu du récipient de mixeur est chaud, cette fonction est désactivée pour des raisons de sécurité.**

Écran



- 29 Affichage de la durée de préparation restante ;
En pesant : Affichage du poids en gramme
- 30 Affichage de la vitesse de rotation de la lame en croix
- 31 Affichage numérique du niveau de vitesse de rotation des lames en croix (**0L** à **10**)
- 32 Affichage de la température réglée en °C et affichage des messages d'erreur (voir chapitre « Suppression des défauts »).

Utilisation de base de l'appareil



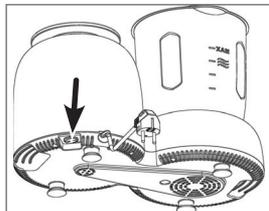
À OBSERVER !

- **ATTENTION – Risque de brûlure !** La surface en métal du récipient de mixeur devient également chaude au contact du contenu chaud. Saisissez le récipient de mixeur uniquement par sa poignée ou utilisez des maniques.
- **ATTENTION - Risque de brûlures au contact de la vapeur chaude et de l'eau de condensation chaude !** Notez que de la vapeur chaude s'échappe du couvercle du récipient de mixeur durant la cuisson. Une prudence particulière est de rigueur à l'ouverture du couvercle ainsi que lors de l'utilisation du panier de cuisson à la vapeur.
- **ATTENTION - Risque de blessure par des aliments qui giclent !** Maintenez le verre doseur lorsque vous broyez des aliments (p. ex. glaçons) sur les plus hauts niveaux de vitesse de rotation (à partir de **6**) ou avec la touche **TURBO** appuyée.
- **Risque d'endommagement de l'appareil suite à une surchauffe !** Ne placez jamais le bloc-moteur sur une surface molle. Les fentes d'aération en face inférieure de l'appareil ne doivent pas être recouvertes. L'appareil pourrait sinon être endommagé.
- **Risque d'endommagement de l'appareil suite à une chute !** Notez que le déséquilibre au sein du récipient de mixeur que cause l'éminçage de denrées peut entraîner selon les circonstances un déplacement de tout l'appareil. Il convient de ce fait de poser l'appareil de sorte qu'il ne puisse pas tomber de la surface de travail.
- **Ne surchargez pas l'appareil !** Dans l'appareil, ne préparez pas de pâte solide (p. ex. de la pâte à gâteau) et pas plus de 500 g de pâte. Broyez les aliments durs (p. ex. des glaçons) uniquement en appuyant sur la touche **TURBO** avec de courtes interruptions.
- **Ne faites pas déborder l'appareil !** Veillez à ce que la quantité maximum de remplissage (marque **MAX** dans le récipient de mixeur) ne soit pas dépassée pour que le récipient ne déborde pas !
- **Attention à la formation de microbes !** Nettoyez le récipient de mixeur et les accessoires immédiatement après utilisation pour prévenir contre la formation de microbes (voir chapitre « Nettoyage »).



- Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut être mis en marche que si le récipient de mixeur est correctement placé dans le bloc-moteur et que le couvercle ou la passoire de cuisson à la vapeur sont verrouillés.

1. Placez le bloc-moteur sur un plan de travail :
 - Celui-ci doit être sec, propre, plat et ne pas chauffer.
 - Veillez à avoir suffisamment de distance par rapport au bord du plan de travail pour que l'appareil ne tombe pas pendant qu'il fonctionne ainsi que par rapport aux autres sources de chaleur, p. ex. des plaques chauffantes.
 - De plus, il faut respecter un espace au-dessus de l'appareil (par rapport aux armoires suspendues et aux étagères) et par rapport aux côtés pour éviter tout dommage causé par la vapeur brûlante qui s'échappe.
 - Choisissez un endroit où vous pouvez manipuler l'appareil sans gêne.
2. Assurez-vous que les pieds ventouses adhèrent sur le plan de travail.
3. Branchez la fiche de secteur dans une prise électrique correctement installée et bien accessible.
4. Assurez-vous que les lames en croix sont correctement fixées dans le récipient de mixeur. Si vous souhaitez utiliser des accessoires supplémentaires, p. ex. pour mélanger ou cuire à la vapeur, suivez les instructions du chapitre « Utiliser correctement les accessoires ».
5. Versez les ingrédients souhaités dans le récipient de mixeur. Ne dépassez pas la marque **MAX** dans le récipient de mixeur !
6. Fixez le couvercle sur le récipient de mixeur et placez celui-ci dans le bloc-moteur. Si vous **ne souhaitez pas** cuire à la vapeur, fermez l'ouverture du couvercle avec le verre doseur fourni.



7. Mettez le bloc-moteur en marche en basculant l'interrupteur marche/arrêt sous le bloc-moteur sur la position I.
8. Réglez la durée de préparation (maxi 60 minutes) : En appuyant sur la touche **TIME**, vous commutez entre le réglage en minutes et celui en secondes. En appuyant sur la touche **TIME**, sélectionnez la durée de la préparation avec le bouton rotatif.

REMARQUE : Si vous ne souhaitez que broyer ou mixer les ingrédients et pas les réchauffer, vous pouvez sauter cette étape. Pendant cette opération, ne laissez pas l'appareil sans surveillance !

9. Pour réchauffer ou cuire les ingrédients, appuyez sur la touche **TEMP** et sélectionnez avec le bouton rotatif une température entre 30 °C et 120 °C. **REMARQUE** : La température ne peut être réglée sur si la durée de préparation (voir ci-dessus) a été réglée.
 10. Pour régler la lame en croix pour mixer et broyer, appuyez sur la touche **SPEED** et sélectionnez ensuite, avec le bouton rotatif, une basse vitesse. Ensuite, augmentez lentement la vitesse à un niveau adéquate pendant le fonctionnement. **REMARQUE** : Lorsque la fonction de chauffe est activée ou le contenu du récipient de mixeur est chaud, le niveau maximum de vitesse de rotation est **4**.
- Si les ingrédients ne doivent être que mélangés et non pas broyés, sélectionnez **OL**.
11. Appuyez sur la touche ► **III** et l'appareil commence à travailler.



- La durée de préparation programmée, la température et le niveau de vitesse de rotation peuvent être modifiés à tout moment pendant le fonctionnement. Pour ce faire, appuyez sur la touche correspondant et modifiez le réglage avec le bouton rotatif.

- À travers l'ouverture du couvercle, vous pouvez ajouter des ingrédients pendant la préparation.
 - Si vous souhaitez interrompre le processus de préparation, appuyez sur la touche ►III. La minuterie ainsi que les autres réglages restent conservés jusqu'à ce que la touche ►III soit de nouveau appuyée.
12. Après écoulement de la durée de préparation programmée, l'appareil s'arrête automatiquement et tous les affichages sur l'écran se mettent sur 0. Si vous souhaitez continuer de traiter les ingrédients, répétez les étapes de 8 à 11.
 13. Éteignez l'appareil (basculer l'interrupteur marche/arrêt sur la position 0) et débrancher la fiche de la prise électrique.
 14. Retirez le récipient de mixeur du bloc-moteur, ouvrez-le et retirez l'aliment mixé ou cuit.

Broyer ou mixer



À OBSERVER !

- **Surchauffe de l'appareil !** À vitesse maximum utilisez l'appareil au maximum durant 2 minutes sans interruption. Ensuite, laissez refroidir l'appareil un court instant avant de le réutiliser.



Lorsque la fonction de chauffe est activée ou le contenu du récipient de mixeur est chaud, le niveau maximum de vitesse de rotation est de **4**. Pour cette raison, pour mixer ou broyer rapidement, il faut que les aliments soient froids. La fonction de chauffe doit être éteinte.

- Utilisez uniquement les lames en croix sans autre accessoire et suivez les instructions du paragraphe précédent « Utilisation de base de l'appareil ».
- Pour qu'aucun aliment ne gicle, fermez l'ouverture du couvercle avec le verre doseur et maintenez-le fermement pendant les hauts niveaux de vitesse de rotation.
- Sélectionnez les niveaux de vitesse de rotation **4 à 10** pour des résultats de broyage et de mixage allant de grossiers, fins et très fins. Tournez lentement le bouton rotatif sur la position souhaitée.
- Pour la vitesse maximum de courte durée (**10**), p. ex. pour broyer des glaçons, appuyez sur la touche **TURBO**. Cette touche convient aussi pour le fonctionnement par pulsions : Les (quantités d') aliments plus gros sont broyés uniformément lorsque vous appuyez quelques fois successivement sur la touche **TURBO**.

Remuer, faire de la purée, cuire et réchauffer



Lorsque la fonction de chauffe est activée ou le contenu du récipient de mixeur est chaud, le niveau maximum de vitesse de rotation est de **4**.

Avec les bas niveaux de vitesse de rotation, les ingrédients sont constamment mélangés, si bien qu'ils ne brûlent ni n'attachent. Cette fonction convient particulièrement bien à la préparation de purée, soupes, pouding, sauces, riz au lait, potages, pâtes, etc.

- Pour faire de la purée, utilisez uniquement la lame en croix.
- Pour mélanger de la pâte ou des aliments avec de gros morceaux pouvant bloquer le malaxeur, utilisez uniquement les lames en croix.

- Sinon, le malaxeur se bloque sur les lames en croix (voir chapitre « Utiliser correctement les accessoires », paragraphe « Malaxeur (papillon) ») et suivez les instructions dans le paragraphe « Utilisation de base de l'appareil ».

Battre de la crème et des œufs en neige

- Pour battre de la crème et des œufs en neige, placez le malaxeur sur les lames en croix (voir chapitre « Utiliser correctement les accessoires », paragraphe « Malaxeur (papillon) ») et suivez les instructions dans le paragraphe « Utilisation de base de l'appareil ».

Cuisson à la vapeur



À OBSERVER !

- **ATTENTION – Risque d'ébouillantage par projection du liquide brûlant !** Pendant la cuisson à la vapeur, ne dépassez pas le niveau de vitesse de rotation **2**.

ATTENTION – Risque d'ébouillantage par de la vapeur brûlante ou de l'eau de condensation brûlante !

- N'utilisez jamais l'unité de cuisson à la vapeur sans le couvercle en faisant partie !
- Attention, pendant le fonctionnement, de la vapeur brûlante s'échappe sur le côté du couvercle de l'unité de cuisson à la vapeur.
- Saisissez la passoire de cuisson à la vapeur uniquement par les deux poignées !
- En ouvrant, maintenez le couvercle de telle manière que vous n'entriez pas en contact avec la vapeur montante ou avec le liquide brûlant qui goutte.
- Après le retrait du récipient de mixeur, placez la passoire de cuisson à la vapeur chaud sur une surface résistant à la chaleur et à l'humidité.

Respectez les instructions au paragraphe « Utiliser correctement les accessoires » - « Unité de cuisson à la vapeur ».

Utilisez l'unité de cuisson à la vapeur pour une cuisson délicate d'aliments avec de la vapeur brûlante qui sort du récipient de mixeur pour monter dans la passoire de cuisson à la vapeur.

- Utilisez la passoire de cuisson à la vapeur sans fond intermédiaire pour faire cuire de plus grandes quantités d'aliments identiques.
 - Posez le fond intermédiaire dans la passoire de cuisson à la vapeur pour faire cuire de grandes quantités d'aliments identiques qui ne doivent pas être l'un sur l'autre (p. ex. quenelles) ou pour faire cuire en même temps différents aliments (p. ex. des légumes et de la viande). Veillez à ce que les aliments de longue durée de cuisson soient en bas et les aliments de courte durée de cuisson soient en haut.
1. Branchez le bloc-moteur comme indiqué dans le paragraphe « Utilisation de base de l'appareil » et assurez-vous que les lames en croix sont correctement fixées dans le récipient de mixeur.
 2. Versez au moins 0,5 litre d'eau dans le récipient de mixeur pour un temps de cuisson de 30 minutes. Pour un temps de cuisson plus long, la quantité d'eau nécessaire augmente de 250 ml par 15 minutes. Cependant, ne dépassez pas la marque **MAX**. Pour aromatiser les aliments, il est possible, par exemple, d'utiliser un bouillon ou un mélange eau-vin au lieu de l'eau.

3. Placez le récipient de mixeur dans le bloc-moteur.
4. Mettez la passoire de cuisson à la vapeur sur le récipient de mixeur. Suivez les instructions du chapitre « Utiliser correctement les accessoires », paragraphe « Unité de cuisson à la vapeur ». Veillez à ce que la passoire soit bien stable.
5. Versez les aliments souhaités sans les tasser. Assurez-vous que quelques fentes restent libres pour que la vapeur puisse monter. Si nécessaire, posez le fond intermédiaire dans la passoire de cuisson à la vapeur.
6. Mettez le couvercle sur la passoire de cuisson à la vapeur. Veillez à ce qu'il soit bien en place pour réduire la quantité de vapeur qui s'échappe et que les aliments puissent bien cuire.
7. Mettez le bloc-moteur en marche (en basculant l'interrupteur marche/arrêt sur la position I).
8. Réglez la durée de préparation et la température à laquelle le liquide dans le récipient de mixeur doit chauffer.
9. Appuyez sur la touche ►|III et l'appareil commence à travailler. De plus, vous pouvez activer la lame en croix sur le niveau de vitesse de rotation 1 à 2.
10. Si, avant écoulement de la durée de préparation, vous souhaitez vérifier si les aliments sont cuits, appuyez sur la touche ►|III pour arrêter l'appareil et la minuterie.
11. Basculez le couvercle légèrement vers l'avant pour que la vapeur ne puisse pas s'échapper vers l'arrière. Veillez à ce que l'eau de condensation goutte dans la passoire de cuisson à la vapeur en le plaçant au centre. Ensuite, vous pouvez retirer prudemment le couvercle.
12. Pour retirer la passoire de cuisson à la vapeur, tournez celle-ci un peu dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez-la, attendez quelques secondes que la vapeur se condense et goutte sur le couvercle du récipient de mixeur avant de la déposer sur une surface résistant à la chaleur.
13. Si vous souhaitez poursuivre la cuisson à la vapeur, remettez l'unité de cuisson à la vapeur sur le récipient de mixeur et appuyez sur la touche ►|III. La minuterie continue de tourner.
14. Pour arrêter l'appareil, mettez l'interrupteur marche/arrêt sur la position 0 et débranchez la fiche de la prise électrique.
15. Retirez l'unité de cuisson à la vapeur du récipient de mixeur comme indiqué dans l'étape 12. Ensuite, soulevez prudemment le récipient de mixeur du bloc-moteur pour le sortir et versez l'eau bouillante.

Pesage



À OBSERVER !

- Assurez-vous que l'appareil est stable sur un plan de travail plat et que les pieds ventouses adhèrent correctement pour que la balance puisse afficher des résultats le plus précis possible.

Sur la balance, vous pouvez peser des aliments jusqu'à 2,5 kg. Elle dispose aussi d'une fonction de tare. Avec la touche de la balance , mettez en marche et arrêtez la balance et activez la fonction de tare.

1. Mettez le bloc-moteur en marche en basculant l'interrupteur marche/arrêt sous le bloc-moteur sur la position I.
2. Posez sur la balance ce que vous souhaitez peser.
3. Appuyez sur la touche de la balance  et le poids s'affiche en grammes.
4. Si vous maintenez appuyée la touche de la balance , la fonction de tare est activée et l'affichage du poids est réinitialisé sur 0. Maintenant, vous pouvez ajouter des aliments pour les peser.
5. Appuyez de nouveau sur la touche de la balance  et la balance s'éteint.



Si, après l'avoir remis en marche, l'indication de poids devait ne pas être sur 0, alors maintenez la touche de la balance  appuyée jusqu'à ce que l'affichage soit réinitialisé.

Nettoyage



À OBSERVER !

- **Avant le nettoyage, veuillez lire les consignes du paragraphe « Consignes de sécurité » !**
- Le bloc-moteur, le récipient de mixeur, l'axe, la lame en croix et les tampons de nettoyage ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle !
- **Risque d'endommagement de l'appareil ! Ne plongez pas le bol mixeur dans l'eau ou tout autre liquide !** Cela pourrait endommager les contacts. Aucun liquide ne doit pénétrer dans le socle du bol mixeur car celle-ci héberge les résistances et d'autres composants électroniques.
- **Risque de dommage de la lame en croix !** Ne laissez pas tomber les lames en croix et ne les laissez pas plus de 2 heures dans de l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout dommage.
- **Ceci pourrait endommager les surfaces.** Pour le nettoyage, n'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif ni éponges grattantes.



Si le récipient de mixeur et les lames en croix ne sont que légèrement sales, il suffit de les nettoyer en mixant rapidement de l'eau. Pour ce faire, versez 1 litre d'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le récipient de mixeur. Fermez-le et sélectionnez le niveau de vitesse de rotation **4** ou **5** et appuyez quelques fois sur la touche **TURBO**. Rincez ensuite à fond le récipient de mixeur avec de l'eau claire.

Afin de nettoyer le fond du récipient de mixeur plus en profondeur, fixez les deux tampons de nettoyage fournis sur le malaxeur que vous placez ensuite dans le récipient de mixeur (voir paragraphe « Utiliser correctement les accessoires », section « Malaxeur (papillon) »). Versez 1 litre d'eau avec quelques gouttes de produit vaisselle dans le récipient de puis fermez-le. Laissez tourner l'appareil quelques minutes. Rincez ensuite soigneusement le récipient de mixeur à l'eau claire. Nettoyez le malaxeur et les tampons de nettoyage à l'eau claire.

Nettoyez le récipient de mixeur et les accessoires immédiatement après utilisation pour éviter la formation de microbes :

1. Assurez-vous que l'appareil est coupé de l'électricité !
2. Après avoir vidé le récipient de mixeur, rincez-le rapidement sous de l'eau courante.
3. Retirez les lames en croix / le malaxeur et l'axe. Suivez les instructions du chapitre « Utiliser correctement les accessoires ».
4. Rincez le récipient de mixeur, l'axe, les lames en croix et les tampons de nettoyage à fond sous l'eau courante. Vous pouvez aussi utiliser un peu de liquide vaisselle doux. Retirez éventuellement le joint des lames en croix.
5. Si nécessaire, essuyez le bloc-moteur avec un chiffon légèrement humide. Séchez-le avec un chiffon doux.
6. Tous les autres accessoires peuvent être lavés en lave-vaisselle. Nettoyez séparément le joint du couvercle et de la passoire de cuisson à la vapeur.
7. Laissez sécher entièrement toutes les pièces avant de les remonter. Remettez les joints en place.
8. Rangez l'appareil dans un endroit sec, propre et inaccessible pour les enfants et les animaux.

REMARQUE : Les pièces en plastiques peuvent se décolorer avec le temps. Ceci ne perturbe en rien ni votre santé ni le fonctionnement des pièces de l'appareil.

Données techniques

Numéro de référence :	00052
Modèle :	HB-FPC-01
Alimentation électrique :	220–240 V~, 50/60 Hz
Puissance :	maxi 1500 W (élément de chauffe : 1000 W ; moteur : 500 W)
Catégorie de protection	I
Récipient de mixeur :	Acier inoxydable, avec chauffage intégré et sonde de température, quantité maximum de remplissage de 2 litres
Minuterie :	jusqu'à 60 minutes
Vitesse de rotation de la lame :	11 niveaux (80 à 6000 tr/min)
Réglage de la température :	30 °C à 120 °C
Balance :	Plage de mesure 5 à 2500 g par pas d'1 g
Courte durée :	2 minutes



Suppression des défauts

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier d'abord si vous pouvez supprimer vous-même le problème.



N'essayez pas de réparer vous-même un appareil électrique défectueux !

Problème	Cause possible/Solutions/Conseils
L'appareil ne fonctionne pas. Aucun affichage sur l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> Est-ce que la fiche de secteur n'est pas bien branchée dans la prise électrique ? Corrigez l'emplacement de la fiche de secteur. Est-ce que la prise électrique est défectueuse ? Branchez dans une autre prise. Vérifiez le fusible de votre branchement au secteur.
Message d'erreur « E01 » sur l'écran	<ul style="list-style-type: none"> Le récipient de mixeur n'est pas correctement en place. Placez-le dans son logement et enfoncez-le jusqu'à entendre un clic.
Message d'erreur « E02 » ou « E05 » sur l'écran	<p>Les lames en croix / le malaxeur sont bloqués, par exemple par des morceaux trop grands ou trop de la quantité.</p> <ol style="list-style-type: none"> Éteignez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt I / 0. Retirez le récipient de mixeur et ouvrez-le. Retirez les morceaux trop grands avec la spatule, réduisez la quantité et/ou ajoutez un peu de liquide. Fermez le récipient de mixeur, remettez-le en place et allumez l'appareil.
Message d'erreur « E03 » sur l'écran	<ul style="list-style-type: none"> Le récipient de mixeur est ouvert ou le couvercle ou la passoire de cuisson à la vapeur ne sont pas correctement verrouillés. Corrigez la position du couvercle du récipient de mixeur/de la passoire de cuisson à la vapeur.
Message d'erreur « E04 » sur l'écran	<ul style="list-style-type: none"> La ventilation est défectueuse. Veuillez contacter le service après-vente.
L'appareil a éteint et ne fonctionne pas.	<p>Le moteur a surchauffé.</p> <ol style="list-style-type: none"> Éteignez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt I / 0. Retirez le récipient de mixeur et ouvrez-le. Réduisez la quantité et/ou ajoutez un peu de liquide. Attendez environ 5 minutes (temps de refroidissement). Fermez le récipient de mixeur et remettez-le en place. Allumez l'appareil. Après le temps de refroidissement, si l'appareil ne se met toujours pas en marche, alors contactez le service après-vente.

Problème	Cause possible/Solutions/Conseils
Pendant le fonctionnement, une odeur désagréable se dégage.	<ul style="list-style-type: none"> • Est-ce que l'appareil est utilisé pour la première fois ? Lors de la première utilisation d'appareils neufs, il se dégage souvent une odeur. L'odeur devra disparaître lorsque l'appareil aura été utilisé plusieurs fois. • Si le moteur est fortement utilisé, en plus d'un arrêt de l'appareil par l'interrupteur de protection électronique, une odeur peut provenir du moteur qui a chauffé. Ceci est absolument sans danger. Après refroidissement, l'appareil peut de nouveau correctement fonctionner.
Après la mise en marche de la balance, « 0--0 » apparaît sur l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'indique aucun poids s'il n'est pas à plat et que tous les pieds ne reposent pas sur une surface. Vérifiez la stabilité de l'appareil.

Élimination



Le matériel d'emballage est recyclable. Éliminez l'emballage en respectant l'environnement et apportez-le au service de recyclage.



Éliminez l'appareil en respectant l'environnement. Il ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Éliminez-le dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques usés. De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

Recettes de base et conseils de préparation

ATTENTION :

- En cuisant du lait, des pommes de terre ou des pâtes, il y a toujours un risque de débordement. Pour cette raison, ne laissez pas l'appareil sans surveillance et, si nécessaire, réduisez à temps la température.

Faire cuire des légumes à l'étuvée

Ingrédients

au moins 500 ml d'eau ou de bouillon

Légumes (à volonté)

Préparation

1. Verser l'eau ou le bouillon dans le récipient de mixeur.
2. Placer la passoire de cuisson à la vapeur sur le récipient de mixeur et verser les légumes, si nécessaire, utiliser le fond intermédiaire (les légumes avec un long temps de cuisson dans la passoire de cuisson à la vapeur et les légumes avec un court temps de cuisson dans le fond intermédiaire) et mettre le couvercle.
3. Faire cuire à l'étuvée à 120 °C sur le niveau 0.

Le temps de cuisson dépend des légumes. Les pommes de terre ont besoin de 30 minutes de temps de cuisson, les légumes comme les brocolis ou le chou-fleur, environ 10 minutes. Pour cette raison, vérifiez régulièrement pendant la préparation si les légumes sont cuits.

REMARQUE : Pour 15 minutes de cuisson il faut 250 ml d'eau/de bouillon.

Purée de pommes de terre

Quantité : 4 portions

Temps de préparation : env. 35 minutes

Ingrédients

1000 g de pommes de terre (cuite farineuses) épluchées et coupées en morceaux

150 ml de l'eau

30 g de beurre

150 ml de lait

Sel, noix muscade (à volonté)

Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans le récipient de mixeur et faire cuire pendant environ 20 à 25 minutes à 90 à 100 °C sur le niveau 0L. Placer le verre doseur.
2. Enfin, arrêter l'afflux de température et faire la purée avec le niveau le plus élevé pendant une courte durée. Pour ce faire, augmenter la vitesse lentement.

Pommes de terre

Temps de préparation : env. 30 minutes

Ingrédients

Pommes de terre (à volonté), épluchées et coupées en morceaux

Eau

Sel (à volonté)

Préparation

1. Verser les pommes de terre dans le récipient de mixeur, recouvrir d'eau, saler légèrement.
2. Faire cuire pendant env. 20 à 25 minutes à 100°C sur le niveau 0.

Pâtes

Temps de préparation : env. 12 à 15 minutes

Ingrédients

Pâtes (à volonté)

Eau (quantité en fonction des instructions sur l'emballage)

Sel (à volonté)

Préparation

1. Verser les pâtes, l'eau et un peu de sel dans le récipient de mixeur.
2. Régler le temps en fonction des instructions sur l'emballage plus 2 à 5 minutes.
3. Faire cuire à 100°C sur le niveau 0. Mélanger de temps en temps sur le niveau **0L** pendant une courte durée.
4. Vérifier si les pâtes sont « al dente » comme vous le souhaitez.
5. Égoutter les pâtes avec la passoire de cuisson à la vapeur.

Riz

Temps de préparation : env. 20 minutes

Ingrédients

Riz (à volonté)

Eau (le double de la quantité de riz) ; AVIS : Respectez aussi les instructions de l'emballage pour le rapport riz/eau

Sel (à volonté)

Préparation

1. Verser la quantité de riz souhaitée, la double quantité d'eau et un peu de sel dans le récipient de mixeur.
2. Placer le verre doseur et faire cuire pendant environ 3 minutes à 100° C sur le niveau 0.
3. Retirer le verre doseur, réduire la température à 80 °C et laisser cuire à petit feu pendant environ 20 à 25 minutes sur le niveau 0. Mélanger de temps en temps sur le niveau 0L pendant une courte durée. Ensuite, vérifier si le riz est cuit et, si nécessaire, prolonger la cuisson.
4. Lorsque le riz est cuit, l'égoutter dans une passoire si nécessaire.

Viande

De petits morceaux de viande ou des dés de jambon peuvent être cuits dans un peu d'huile dans le récipient de mixeur et mélangés de temps en temps sur le niveau **0L** pendant une courte durée.

Les gros morceaux de viande sont cuits dans l'unité de cuisson à la vapeur.

Poisson

Le poisson est cuit à la vapeur dans l'unité de cuisson à la vapeur. Pour ce faire, huiler légèrement la passoire de cuisson à la vapeur ou le fond intermédiaire et faire cuire à l'étuvée comme les légumes (voir paragraphe « Faire cuire des légumes à l'étuvée »).

Soupes et ragoûts

L'appareil convient bien à la préparation de soupes et de ragoûts. Les ingrédients sont broyés dans le récipient de mixeur et cuits, comme dans une casserole. En même temps, on peut faire cuire quelque chose dans l'unité de cuisson à la vapeur.

Idées de recettes : Mixer & hacher

Gaspacho

Portions : env. 4

Temps de préparation : env. 10 minutes

Ingrédients

1 concombre

1 poivron

1 oignon

2 gousses d'ail

4 toasts

1 boîte de tomates pelées (500 g)

100 ml d'huile

400 ml de fond de volaille

100 ml vinaigre de vin

Sel, poivre, poivre de Cayenne (à volonté)

Préparation

1. Éplucher le concombre, le couper en deux dans la longueur et enlever les pépins, le couper en gros morceaux et le passer au récipient de mixeur.
2. Laver le poivron, l'épépiner, le couper en gros morceaux et le passer au récipient de mixeur.
3. Éplucher l'oignon et les gousses d'ail, les couper en gros morceaux et les passer au récipient de mixeur.
4. Couper les toasts en gros morceaux et les passer au récipient de mixeur.
5. Broyer les ingrédients pendant 40 secondes au niveau 4.
6. Verser l'huile et les tomates (avec le jus !) dans le récipient de mixeur et broyer pendant 40 secondes sur le niveau 4.

Conseil :

Pour la présentation de la soupe, conservez un petit morceau de chaque légume.

7. Ensuite, mixer pendant 15 secondes au niveau 6.
8. Verser le fond de volaille, le vinaigre et les épices dans le récipient de mixeur et mélanger pendant 1 minute sur le niveau 4.

Sauce oignons-poivron

Temps de préparation : env. 5 minutes

Ingrédients

½ poivron rouge
1 oignon
150 g de crème fraîche
175 g de fromage blanc
Sauce Chili Sweet, concentré de tomate (à volonté)

Conseil :

Cette sauce convient non seulement avec des légumes crus mais aussi avec des chips et des nachos ! De plus, la sauce peut aussi être tartinée comme délicieuse pâte végétarienne !

Préparation

1. Éplucher l'oignon, le couper en quatre et le passer au récipient de mixeur.
2. Laver le poivron, le couper en morceaux grossiers et le passer au récipient de mixeur.
3. Broyer le poivron et l'oignon pendant 40 secondes sur le niveau 4.
4. Verser le reste des ingrédients dans le récipient de mixeur et mélanger pendant environ 20 secondes sur le niveau 3.

Sauce banane-curry

Temps de préparation : env. 5 minutes

Ingrédients

2 bananes mûres
200 g de smetana
100 g de mayonnaise
1 cuillère à café de poudre de curry non arasée
Sel, poivre, poudre de paprika (à volonté)

Préparation

1. Éplucher les bananes, les couper en gros morceaux et les passer au récipient de mixeur. Broyer pendant 10 secondes au niveau 7.
2. Verser les ingrédients restants dans le récipient de mixeur et mélanger pendant environ 40 secondes sur le niveau 3.

Pâte à tartiner au fromage blanc

Temps de préparation : env. 5 minutes

Ingrédients

200 g de fromage blanc
200 g de smetana
1 gousse d'ail
1 petit oignon
30 à 50 g d'herbes congelées ou d'herbes fraîches (p. ex. persil italien)
Sel, poivre (à volonté)

Préparation

1. Éplucher l'oignon, le couper en quatre et le passer au récipient de mixeur.
2. Éplucher l'ail et le passer au récipient de mixeur.
3. Broyer pendant 5 à 10 secondes au niveau 4.
4. Verser le reste des ingrédients dans le récipient de mixeur et mélanger sur le niveau 3 avec le sel et le poivre.

Service après-vente / Importateur :

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Allemagne

Tél. : +49 38851 314650

(Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand. Coût variable selon le prestataire.)

Tous droits réservés.

Inhoud

Reglementair gebruik _____	78
Veiligheidsinstructies _____	78
Leveringspakket en overzicht van het apparaat _____	82
Voor het eerste gebruik _____	83
Accessoires juist gebruiken _____	83
Met het apparaat werken _____	88
Reiniging _____	94
Technische gegevens _____	95
Oplossing van fouten _____	95
Verwijdering _____	97
Basisrecepten en bereidingstips _____	98
Receptideeën: Mixen & hakken _____	100

Geachte klant,

Wij danken u dat u hebt gekozen voor de aankoop van deze **thermische multikoker**. Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze voor latere vragen en andere gebruikers.

Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruiksaanwijzing niet in acht wordt genomen.

Neem bij vragen over het apparaat en over reserveonderdelen / toebehoren via onze website contact op met de klantenservice: **www.service-shopping.de**

Uitleg van de symbolen



Gevarensymbolen: deze symbolen geven verwondingsgevaaren aan. De bijbehorende veiligheidsinstructies aandachtig doorlezen en opvolgen.



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Bedieningshandleiding vóór gebruik lezen!



Geschikt voor levensmiddelen.



Aanvullende informatie

Uitleg van de signaalwoorden

GEVAAR

waarschuwt voor ernstig letsel en levensgevaar

WAARSCHUWING

waarschuwt voor **mogelijk** ernstig letsel en levensgevaar

VOORZICHTIG

waarschuwt voor licht tot gemiddeld letsel

AANWIJZING

waarschuwt voor materiële schade

Reglementair gebruik

- Dit apparaat is geschikt voor het mixen, fijn hakken, pureren, opwarmen, koken en stoven van voedingsmiddelen.
- Dit apparaat is geen frituurpan. Probeer niet de levensmiddelen met het apparaat te frituren.
- Het apparaat werd ontworpen voor het huishoudelijk gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat alleen volgens de beschrijvingen in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk gebruik.
- De garantie dekt geen gebreken die ontstaan door onvakkundige behandeling, beschadiging, verkalking of reparatiepogingen. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsinstructies

- Dit apparaat mag **niet** worden gebruikt door kinderen. Kinderen en huisdieren dienen buiten het bereik van het apparaat en het netsnoer te blijven!
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of kinderen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over hoe het **apparaat op veilige wijze kan worden gebruikt** en wanneer zij de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen **niet** met het apparaat spelen.
- **Gevaar voor verwondingen door scherpe messen!** Het opzetstuk met kruismes nooit beetpakken bij de mesjes!



- **VOORZICHTIG – heet oppervlak!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Tijdens en na gebruik van het apparaat niet in aanraking komen met opgewarmde delen! Raak uitsluitend de grepen en de regelaars aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het wordt getransporteerd resp. wordt opgeborgen. Gebruik geschikte keukenhandschoenen, wanneer u het apparaat gebruikt.
- **VOORZICHTIG:** er moet worden gewaarborgd dat het apparaat is uitgeschakeld, voordat de mengkom van de motoreenheid wordt genomen.

- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, en vóór het monteren, demonteren alsook vóór het reinigen moet het altijd van het stroomnet worden geïsoleerd.
- Geen veranderingen aanbrengen aan het apparaat. Ook het netsnoer niet zelf vervangen. Wanneer het apparaat, het netsnoer, de stekker of de accessoires van het apparaat zijn beschadigd, moeten deze door de fabrikant, klantenservice of een professionele werkplaats worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden ingezet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De reinigingsinstructies in het hoofdstuk "Reiniging" in acht nemen!



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok door water

- Het apparaat uitsluitend gebruiken en bewaren in gesloten ruimten. Het apparaat niet gebruiken in ruimten met een hoge luchtvochtigheid.
- Dompel de motoreenheid, het netsnoer en de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Als de motoreenheid in het water valt, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer. Probeer niet om het apparaat uit het water te trekken, terwijl het is aangesloten op het stroomnet! Laat het apparaat in een gespecialiseerde werkplaats controleren, alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- Raak het apparaat, het netsnoer en de netstekker nooit aan met vochtige handen wanneer deze onderdelen zijn aangesloten op het stroomnet.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in ruimten met licht ontvlambare of explosieve substanties.
- Het apparaat niet gebruiken in de buurt van brandbaar materiaal. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, kunststof) op of in het apparaat.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een meervoudige contactdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen. Niets in de ventilatieopeningen van het apparaat steken en opletten dat deze niet zijn verstopt.
- Bij brand: blus niet met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



VOORZICHTIG – Gevaar voor verwondingen

- **Verbrandingsgevaar door hete stoom!** Tijdens het openen van het deksel of afnemen van het opzetstuk voor stoomgaren voorzichtig zijn.
- **Verbrandingsgevaar door hete vloeistoffen!** In de omgang met het apparaat voorzichtig zijn, wanneer de mengkom hete vloeistoffen bevat.
- **Verbrandingsgevaar door hete vloeistoffen!** In de omgang met het opzetstuk voor stoomgaren voorzichtig zijn! Er kan zich heet water in de tussenschijf en het opzetstuk voor stoomgaren verzamelen! Voorzichtig bij het afnemen van deze onderdelen!
- **Valgevaar!** Zorg ervoor dat niemand kan struikelen over het aangesloten netsnoer.
- Het netsnoer mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Het apparaat niet bewegen resp. transporteren wanneer het in bedrijf is of op het stroomnet is aangesloten, om verbrandingen door de hete mengkom en de inhoud ervan of een onbedoelde ingebruikname te voorkomen.

AANWIJZING – Risico op materiële schade

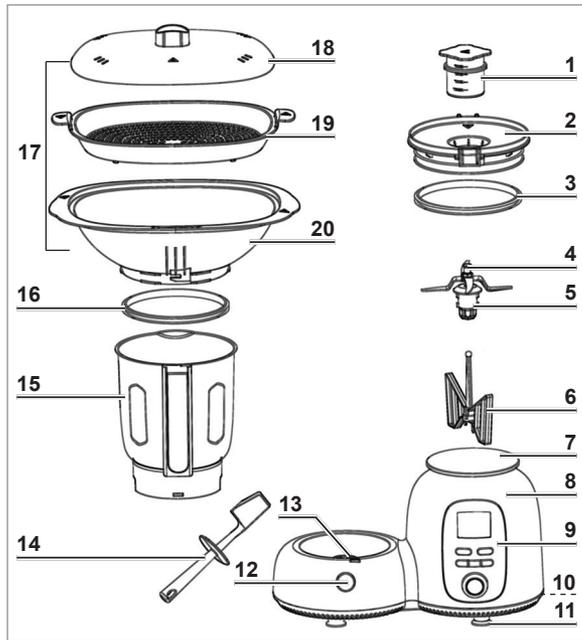
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaarde contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden geïsoleerd. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen correct werkende verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Wikkel het netsnoer vóór het aansluiten van het apparaat volledig af.
- Het apparaat moet zijn uitgeschakeld, wanneer u de netstekker uit de contactdoos trekt of erin steekt.
- Trek in geval van een storing tijdens de werking of vóór een onweersbui de netstekker uit de contactdoos.
- Controleer het apparaat op beschadigingen, elke keer voordat u het in gebruik neemt. Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het volledig is gemonteerd, onbeschadigd is en goed functioneert!
- Plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond. Niet onder keukenkastjes en dergelijke plaatsen. Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!
- Het apparaat niet op of naast warmtebronnen zoals kookplaten of ovens plaatsen. Open vuur, bijv. brandende kaarsen, uit de buurt houden van het apparaat, netsnoer en netstekker.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, lang aanhoudend vocht, direct zonlicht of schokken.
- Het apparaat mag in lege toestand niet worden verhit. Laat de motor niet lopen wanneer het apparaat leeg is.
- Erop letten dat de maximale vulhoeveelheid (**MAX**-markering in de mengkom) niet wordt overschreden!
- Let op dat het netsnoer niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).



- Wanneer de netstekker uit de contactdoos wordt getrokken, altijd aan de netstekker en nooit aan het netsnoer trekken. Het apparaat niet aan het netsnoer trekken of dragen.
- Zet nooit zware voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele toebehoren van de fabrikant. Bij gebruik van niet door de fabrikant toegelaten toebehoren vervalt elke aanspraak op garantie.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het niet goed functioneerde, op de grond of in het water is gevallen. Laat het vóór ingebruikname controleren in een gespecialiseerde werkplaats.



Leveringspakket en overzicht van het apparaat



- | | |
|--|---|
| <p>1 Maatbeker (max. 100 ml) voor het afmeten van ingrediënten, dient ook als afsluitkap voor de opening van het deksel.</p> <p>2 Deksel van mengkom</p> <p>3 Dichtingsring van het deksel (al gemonteerd)</p> <p>4 Accessoire met dwarse snijbladen voor het fijn hakken, het roeren en mengen</p> <p>5 Schacht met dichtingsring</p> <p>6 Roerelement (vlinder) bijv. om slagroom of eiwit op te kloppen</p> <p>7 Weegschaal</p> <p>8 Motoreenheid</p> <p>9 Bedieningspaneel</p> <p>10 I / O aan / uit schakelaar</p> <p>11 Zuigvoetjes</p> | <p>12 Ontgrendeltoets om de mengkom los te maken van de motoreenheid</p> <p>13 Mengkomaansluiting</p> <p>14 Spatel</p> <p>15 Mengkom</p> <p>16 Dichtingsring van het stoomaccessoire (al gemonteerd)</p> <p>17 Stoomeenheid bestaat uit het stoomaccessoire, een tussenbodem en een deksel</p> <p>18 Deksel van de stoomeenheid</p> <p>19 Tussenbodem van de stoomeenheid</p> <p>20 Stoomaccessoire voor het stomen van grotere hoeveelheden levensmiddelen</p> <p>Niet afgebeeld:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2x reinigingspads • 1x Handleiding |
|--|---|

Voor het eerste gebruik



LET OP!

- **WAARSCHUWING – Verstikkingsgevaar!** Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en dieren.
 - Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!
-
1. Pak alle onderdelen uit en controleer de levering op volledigheid (zie hoofdstuk “Leveringspakket en overzicht van het apparaat”) en transportbeschadigingen. Indien er onderdelen schade vertonen, gebruik deze dan niet(!), maar contacteer onze klantenservice.
 2. Verwijder eventuele beschermende folies en etiketten van het apparaat.
 3. Reinig de accessoires voor het eerste gebruik omdat er mogelijke productieresten op achtergebleven kunnen zijn. Respecteer hiervoor de instructies in het hoofdstuk “Reiniging”.
 4. Informeer u over de accessoires. Lees hiervoor het volgende hoofdstuk.

Accessoires juist gebruiken

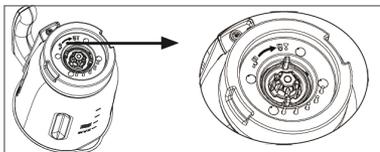
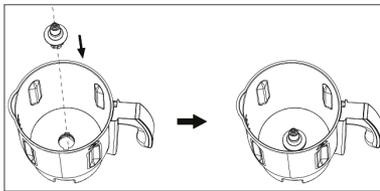
Schacht

Op de schacht worden het accessoire met dwarse snijbladen en het roerelement (vlieder) gestoken. Zonder de schacht kan het apparaat niet worden gebruikt.

Plaatsen

1. **Zorg er voor de plaatsing van de schacht voor dat de dichtingsring correct is aangebracht.** Anders loopt men het gevaar dat vloeistof uit de mengkom in de motoreenheid belandt en het apparaat wordt beschadigd.

Indien de dichtingsring niet correct is aangebracht, schuif hem dan op de schacht helemaal naar omhoog tot hij achter de beide vergrendelingen op de schacht vastzit.



2. Houd de schacht aan het dunne uiteinde vast en steek de schacht door de opening in de bodem van de mengkom. Zorg ervoor dat de schacht volledig op de bodem van de mengkom ligt. De beide vergrendelclips aan de schacht moeten door de openingen in de mengkom worden gestoken.
3. Houd de schacht vast en draai de mengkom op zijn kop. Draai de vleugelmoer volgens de wijzers van de klok vast tot aan de aanslag.
4. Kijk de schacht na op stevig houvast.

Verwijderen

Volg de stappen voor de plaatsing in omgekeerde volgorde:

1. Houd de schacht vast met een hand.

2. Draai de mengkom op zijn kop en maak de vleugelmoer los tegen de wijzers van de klok.
3. Trek de schacht uit de mengkom.

Accessoire met dwarse snijbladen

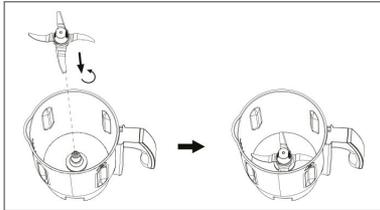


LET OP!

- **VOORZICHTIG – Gevaar voor verwondingen door scherpe snijbladen!** Houd het accessoire met dwarse snijbladen nooit vast aan de snijbladen. Houd het vast aan het bovenste uiteinde bij de plaatsing en verwijdering.

Met het accessoire met dwarse snijbladen worden de ingrediënten in de mengkom fijn gehakt, geroerd en gemengd. Het is ook geschikt voor de bereiding van deeg.

1. Plaats de schacht in de mengkom (zie bovenstaand).



2. Houd het accessoire met dwarse snijbladen aan het bovenste uiteinde vast en steek het op de schacht in de mengkom.
 - Om het accessoire met dwarse snijbladen er opnieuw af te halen, houd het aan het bovenste uiteinde vast en draait u het lichtjes weg en weer terwijl u het naar boven aftrekt.

Roerelement (vlinder)



LET OP!

Risico op beschadiging van het roerelement!

- Overschrijd de draaistand **4** niet wanneer het roerelement is geplaatst.
- Bij het gebruik van het roerelement mag de spatel niet worden gebruikt.
- Voeg geen levensmiddelen toe als het apparaat draait, omdat deze het roerelement kunnen beschadigen of blokkeren. Voor het kneden van deeg is het roerelement niet geschikt.

Het roerelement (zonder reinigingspads) is geschikt voor het opkloppen van room of eiwit en voor het roeren van soepen, pudding, sauzen, rijstpap enz.

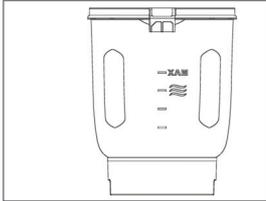
- Het roerelement wordt met de vleugels naar beneden op de schacht gestoken. De beugels moeten gesloten zijn (zie onderstaand).
- Om het roerelement er opnieuw af te halen, draait u het roerelement lichtjes weg en weer terwijl u het naar boven aftrekt.

Wanneer aan het roerelement de beide meegeleverde reinigingspads worden aangebracht, kan hij voor het reinigen van de mengkom worden gebruikt:

1. Onder de vleugels heeft het roerelement beugels met telkens een sluiting. Trek de sluiting weg van de beugel. Nu laat de beugel zich iets openklappen.
2. Wikkel een pad met de grove zijde naar buiten om de beugel, klap de beugel dicht en druk de sluiting in de uitsparing.
3. Herhaal dit bij de tweede beugel.
4. Voor het afnemen van de reinigingspads opent u de beugels.

Mengkom

In de mengkom worden levensmiddelen verwerkt en opgewarmd.

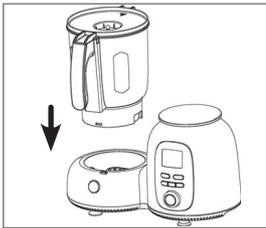


De aanduidingen op de mengkom geven de inhoud weer in stappen van 0,5 liter.



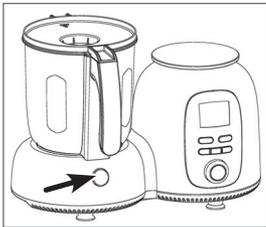
De maximale inhoud van de mengkom bedraagt 2 liter. Overschrijd deze niet! Er bestaat verbrandingsgevaar door opspatten van hete levensmiddelen die worden gemengd. Bovendien kunnen er bij gebruik levensmiddelen uit de mengkom lopen.

Mengkom in de motoreenheid plaatsen



1. Plaats de mengkom met naar voren (naar de ontgrendeltoets) gerichte handgreep in de mengkomaansluiting van de motoreenheid.
2. Duw de mengkom omlaag met lichte kracht tot het hoorbaar vast klikt.

Mengkom uit de motoreenheid verwijderen



- Duw op de ontgrendelknop en trek de mengkom tegelijk uit de motoreenheid.

Deksel van mengkom

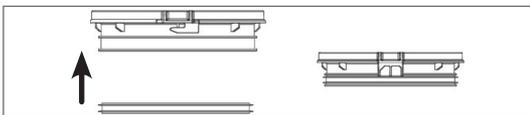
Met het deksel van de mengkom wordt de mengkom afgesloten. Het apparaat kan slechts worden gebruikt wanneer het deksel er behoorlijk is op geplaatst en vergrendeld zodat de levensmiddelen bij het mengen of garen er niet uitspatten.

Plaatsen

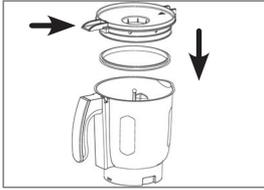


LET OP!

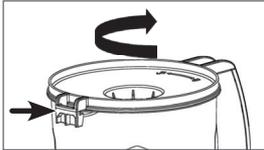
- **VOORZICHTIG – Verbrandingsgevaar door het uitspatten van hete ingrediënten!** Zorg er bij de plaatsing van het deksel voor dat de dichtingsring adequaat is aangebracht, schoon en onbeschadigd is zodat het deksel dicht is en er geen vloeistoffen of gegaarde levensmiddelen tussen mengkom en deksel kunnen uitspatten. Is de dichtingsring beschadigd, vervang hem dan meteen, in elk geval uiterlijk na 2 jaar.



- De dichtingsring moet in de gleuf van de rand van het deksel liggen. Is dit niet het geval, plaats hem er dan in.



1. Draai de handgreep van de mengkom naar u toe. Plaats het deksel zodanig in de mengkom dat de dekselgreep zich rechts naast de handgreep van de mengkom bevindt.
2. Duw het deksel omlaag tot aan de aanslag.



3. Houd het deksel vast aan de greep en draai het volgens de wijzers van de klok tot de greep op één lijn ligt met de handgreep van de mengkom. Op de tegenoverliggende kant moet de schenktuit in de vergrendeling van het deksel zijn geschoven.

Verwijderen



OPGELET!

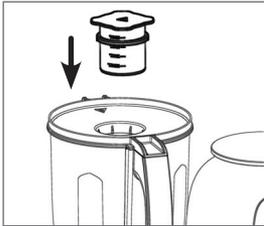
- **VOORZICHTIG – Verwondingsgevaar door opspattende levensmiddelen!** Verwijder het deksel pas van de mengkom wanneer het accessoire met dwarse snijbladen tot stilstand is gekomen.

Om het deksel van de mengkom te nemen, volgt u de stappen voor de plaatsing in omgekeerde volgorde:

1. Houd het deksel vast aan de greep en draai het tegen de wijzers van de klok.
2. Til het deksel van de mengkom.

Maatbeker

De maatbeker is bedoeld om ingrediënten af te meten.



Bovendien kunt u met de maatbeker de opening van het deksel afsluiten. Daardoor wordt vermeden dat warmte verloren gaat en levensmiddelen die worden gemengd en gegaard eruit spatten.

- Steek hem hiervoor met de opening naar beneden in de opening van het deksel.

U kunt de maatbeker tijdens het gebruik verwijderen om nog ingrediënten of vloeistof toe te voegen.

- Daarvoor trekt u hem gewoon uit de opening van het deksel.

Spatel



LET OP!

- **VOORZICHTIG – Verwondingsgevaar bij het gebruik van niet voorzien keukengerie!** Gebruik uitsluitend de meegeleverde spatel met de veiligheidskraag om nog extra te roeren in de mengkom. Steek nooit andere voorwerpen (bijv. lepel, houten lepel) in de mengkom. Deze kunnen belanden in het roterende accessoire met dwarse snijbladen en verwondingen veroorzaken.
- **Risico op beschadiging van het roerelement!** Bij het gebruik van het roerelement mag de spatel niet worden gebruikt.

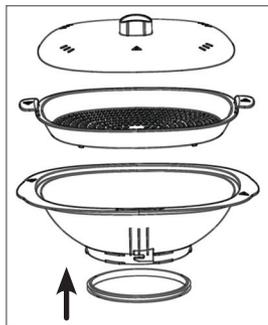
De spatel is geschikt voor het uitschrapen uit de mengkom. Het is het enige hulpmiddel waarmee u tijdens het gebruik de inhoud van de mengkom mag omroeren wanneer het roerelement niet is gemonteerd. Steek hem door de opening van het deksel in de mengkom. De veiligheidskraag zorgt ervoor dat de spatel niet wordt gegrepen door het accessoire met dwarse snijbladen.

Stoomeenheid



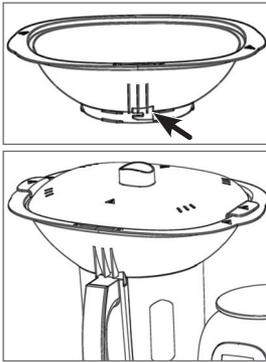
LET OP!

- **VOORZICHTIG – Verbrandingsgevaar door opspatten van hete levensmiddelen die worden gemengd!** Zorg ervoor dat de dichtingsring adequaat is aangebracht, schoon en onbeschadigd is zodat het stoomaccessoire dicht op de mengkom zit, vooraleer u het stoomaccessoire plaatst. Is de dichtingsring beschadigd, vervang hem dan meteen, in elk geval uiterlijk na 2 jaar.
- Bij het gebruik van de stoomeenheid mag het deksel van de mengkom niet worden geplaatst.
- Gebruik de stoomeenheid alleen met dit apparaat. Ze mag niet in de magnetron, de oven of met andere apparaten worden gebruikt.



De stoomeenheid bestaat uit een stoomaccessoire, een tussenbodem en een deksel. Ze is geschikt om levensmiddelen met hete stoom op delicate wijze te garen.

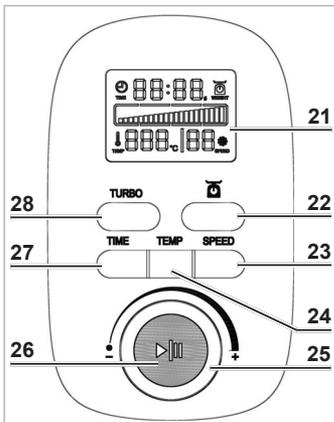
- De dichtingsring moet in de gleuf van het stoomaccessoire liggen. Is dit niet het geval, plaats hem er dan in. Gebruik het stoomaccessoire zonder tussenbodem om een grotere hoeveelheid van dezelfde voedingsmiddelen te garen.
- Leg de tussenbodem in het stoomaccessoire om een grotere hoeveelheid van dezelfde levensmiddelen te garen die niet op elkaar mogen liggen (bijv. knoedels) of om verschillende levensmiddelen tegelijk te garen (bijv. groente en vlees). Zorg ervoor dat voedingsmiddelen met een langere gaartijd onderaan liggen en voedingsmiddelen met kortere gaartijd bovenaan.



- Het stoomaccessoire wordt bevestigd op de open mengkom in de plaats van het deksel van de mengkom: Plaats het stoomaccessoire zodanig op de mengkom dat de vergrendeling van het stoomaccessoire zich rechts naast de handgreep van de mengkom bevindt en draai het volgens de wijzers van de klok tot aan de aanslag. Op de tegenoverliggende kant moet de schenktuit in de tweede vergrendeling van het stoomaccessoire zijn geschoven.
- Om het stoomaccessoire te verwijderen van de mengkom draait u het een beetje tegen de wijzers van de klok.
- Plaats steeds het deksel op het stoomaccessoire.

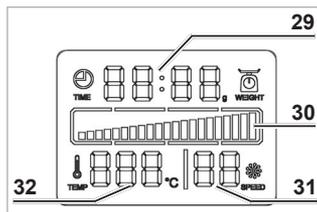
Met het apparaat werken

Bedieningspaneel



- 21 Display
- 22 Weegschaaltoets even indrukken: Overschakeling van weegfunctie naar de overige functies van het apparaat
Ingedrukt houden: Weegfunctie (Tara) activeren
- 23 **SPEED** toets indrukken en met de draaiknop (25) de draaistand van het accessoire met dwarse snijbladen tussen **0L** (Low) en **10** instellen. De maximale draaistand is **4** wanneer de opwarmingsfunctie is geactiveerd of vanaf de inhoud van de mengkom is warm.
- 24 **TEMP** toets indrukken en met de draaiknop (25) de temperatuur (tussen 30 °C en 120 °C) instellen waarop de voedingsmiddelen moeten worden verhit. **OPMERKING**: Functioneert alleen bij een vooraf ingestelde bereidingstijd (z. o. **TIME** toets)
- 25 Draaiknop om de draaistand, temperatuur en de bereidingstijd te verhogen (+ richting) en te verlagen (- richting) nadat de betreffende toets werd ingedrukt
- 26 Toets voor het in- en uitschakelen van de opwarmingsfunctie en het accessoire met dwarse snijbladen
- 27 **TIME** toets indrukken en met de draaiknop (25) de bereidingstijd in minuten (max. 60 minuten) instellen; wanneer nog eens op de **TIME** toets wordt gedrukt, wordt overgeschakeld op de instelling van de seconden. Na afloop van de bereidingstijd stopt het apparaat automatisch en alle weergaven op het display worden teruggezet naar 0.
- 28 **TURBO** Zolang op de **TURBO** toets wordt ingedrukt, verhoogt de draaisnelheid van het accessoire met dwarse snijbladen naar **10** (maximale snelheid). **Deze functie is omwille van veiligheidsredenen gedeactiveerd wanneer de opwarmingsfunctie is geactiveerd of vanaf de inhoud van de mengkom is warm.**

Display



- 29 Weergave van de resterende bereidingstijd; Bij het wegen: Aanduiding van gewicht in gram
- 30 Weergave van de draaisnelheid van het accessoire met dwarse snijbladen
- 31 Numerieke weergave van de draaistand van het accessoire met dwarse snijbladen (**0L** tot **10**)
- 32 Weergave van de ingestelde temperatuur in °C en weergave van foutmeldingen (zie hoofdstuk "Oplossing van fouten").

Basisgebruik van het apparaat



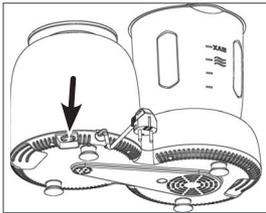
LET OP!

- **VOORZICHTIG – Verbrandingsgevaar!** Het metalen oppervlak van de mengbeker wordt door de verhitte inhoud ook heet. De mengbeker uitsluitend beetpakken bij de greep of keukenhandschoenen gebruiken.
- **VOORZICHTIG – Verbrandingsgevaar door hete stoom en heet condenswater!** Let op dat tijdens het koken uit het deksel van de mengbeker hete stoom uittreedt. Wees bijzonder voorzichtig bij het verwijderen van het deksel en bij het gebruik van het opzetstuk voor stoomgaren.
- **VOORZICHTIG – Verwondingsgevaar door opspattende levensmiddelen!** Houd de maatbeker vast wanneer u gemengde levensmiddelen (bijv. ijsblokjes) fijn maalt op een hogere draaistand (vanaf **6**) of wanneer u de **TURBO** toets indrukt.
- **Risico op schade aan het apparaat door oververhitting!** Plaats het motorblok nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieopeningen aan de onderkant van het apparaat mogen niet zijn afgedekt. Het apparaat zou anders beschadigd kunnen raken.
- **Risico op schade aan het apparaat door omlaag vallen!** Erop letten dat het tijdens het fijnmaken van levensmiddelen door de in de mengbeker opgetreden onbalans in bepaalde gevallen kan komen tot een beweging van het gehele apparaat. Daarom het apparaat zo plaatsen dat het niet van het werkblad kan vallen.
- **Overbelast het apparaat niet!** Bereid in het apparaat geen vast deeg (bijv. gistdeeg) en niet meer dan 500g deeg. Snijd harde levensmiddelen (bijv. ijsblokjes) alleen met de **TURBO** toets die u met korte onderbrekingen indrukt.
- **Doe het apparaat niet te vol!** Zorg ervoor dat de maximale hoeveelheid (**MAX** marking in de mengkom) niet wordt overschreden, zodat de mengkom niet overlopt!
- **Opgelet voor vorming van bacteriën!** Reinig de mengkom en accessoires meteen na elk gebruik om bacterievorming te vermijden (zie hoofdstuk "Reiniging").



- Om veiligheidsredenen kan het apparaat pas worden ingeschakeld als de mengkom naar behoren in de motoreenheid zit en het deksel of het stoomaccessoire is vergrendeld.
1. Plaats de motoreenheid op een werkvlak:
 - Dit moet droog, schoon, effen en warmtebestendig zijn.
 - Bewaar voldoende afstand tot de rand van het werkvlak zodat het apparaat tijdens de werking niet valt, en andere warmtebronnen zoals kookplaten.

- Bovendien moet er een vrije ruimte zijn naar boven (bij hangkasten en rekken) en opzij om een eventuele beschadiging door ontsnappende hete stoom te vermijden.
 - Kies ook een plaats waar u het apparaat comfortabel kunt bedienen.
2. Zorg ervoor dat de zuigvoetjes goed aan het werkvlak hechten.
 3. Steek de stekker in een reglementair geïnstalleerd, goed bereikbaar stopcontact.
 4. Zorg ervoor dat het accessoire met dwarse snijbladen correct in de mengkom is bevestigd. Wilt u bijkomende accessoires gebruiken, bijv. voor het roeren of stomen, volg dan de instructies in het hoofdstuk “Accessoires juist gebruiken”.
 5. Doe naar eigen believen ingrediënten in de mengkom. Overschrijd de **MAX** markering in de mengkom niet!
 6. Bevestig het deksel van de mengkom en plaats het in de motoreenheid. Als u **niet** wilt stomen, sluit dan de opening van het deksel met de meegeleverde maatbeker.



7. Schakel de motoreenheid in met de aan/uit schakelaar die u onderaan de motoreenheid in positie **I** kantelt.
 8. Stel de bereidingstijd in (max. 60 minuten): Als u drukt op de **TIME** toets verandert u tussen de instelling voor de minuten en de seconden. Kies de bereidingstijd met de draaiknop nadat u op de **TIME** toets heeft gedrukt.
OPMERKING: Wilt u de ingrediënten slechts even fijn snijden of mengen en niet verhitten, dan kunt u deze stap overspringen. Laat het apparaat echter tijdens het gebruik niet onbewaakt achter!
9. Om de ingrediënten te verhitten of te garen, drukt u op de **TEMP** toets en kiest met de draaiknop een temperatuur tussen 30 °C en 120 °C. OPMERKING: De temperatuur kan slechts bij een vooraf gekozen bereidingstijd (zie hoger) worden ingesteld.
 10. Om het accessoire met dwarse snijbladen te instellen voor het mixen en fijn snijden, drukt u op de **SPEED** toets en dan kiest u met de draaiknop een lagere snelheid. Later verhoog de snelheid tijdens de werking langzaam tot een passend niveau. OPMERKING: De maximale draaistand is **4** wanneer de opwarmingsfunctie is geactiveerd of vanaf de inhoud van de mengkom is warm.
Moeten de ingrediënten alleen worden omgeroerd en niet fijn gesneden, kiest u met de draaiknop **0L**.
 11. Druk op de ►||| toets en het apparaat begint te werken.
 - De voorgeselecteerde bereidingstijd, temperatuur en de draaistand kunnen tijdens de bereiding op elk moment worden gewijzigd. Druk hiervoor op de passende toets en wijzig de instelling met de draaiknop.
 - Door de opening in het deksel kunt u ingrediënten tijdens de bereiding toevoegen.
 - Wilt u het bereidingsproces onderbreken, druk dan op de ►||| toets. De timer en ook de overige instellingen blijven dan bestaan totdat de ►||| toets opnieuw wordt ingedrukt.
 12. Na afloop van de ingestelde bereidingstijd stopt het apparaat automatisch en alle aanduidingen op het display worden op 0 teruggezet. Wilt u de ingrediënten verder verwerken, herhaal dan de stappen 8 tot 11.
 13. Schakel het apparaat uit (aan/uit schakelaar in de positie **0** kantelen) en trek de stekker uit het stopcontact.



14. Neem de mengkom uit de motoreenheid, open hem en verwijder het gemengde of geгаarde voedsel.

Fijn hakken en mixen



LET OP!

- **Oververhitting van het apparaat!** Gebruik het apparaat op de maximale draaistand (**10**) gedurende maximaal 2 minuten zonder onderbreking. Laat het apparaat daarna enige tijd afkoelen, alvorens het opnieuw te gebruiken.



De maximale draaistand is **4** wanneer de opwarmingsfunctie is geactiveerd of vanaf de inhoud van de mengkom is warm. Daarom zijn koude ingrediënten geschikt om snel te mixen en fijn te malen. De opwarmingsfunctie moet zijn uitgeschakeld.

- Gebruik uitsluitend het accessoire met dwarse snijbladen zonder bijkomende accessoires en volg de instructies in de vorige alinea “Basisgebruik van het apparaat”.
- Sluit de opening van het deksel met de maatbeker en houd deze vast bij hoge draaisnelheden zodat er geen voedingsmiddelen uitspatten.
- Kies de draaistanden **4** tot **10** voor grove, fijne en zeer fijne hak- en mengresultaten. Beweeg de draaiknop langzaam naar de gewenste positie.
- Voor een kortstondige maximale snelheid (**10**), bijv. voor het fijn hakken van ijsblokjes, drukt u op de **TURBO** toets. Deze toets is ook geschikt voor de pulserende werking: Grotere (hoeveelheden) voedingsmiddelen worden gelijkmatig fijn gehakt, wanneer u de **TURBO** toets enkele keren na elkaar indrukt.

Mengen, pureren, koken en opwarmen



De maximale draaistand is **4** wanneer de opwarmingsfunctie is geactiveerd of vanaf de inhoud van de mengkom is warm.

Op een lagere draaistand worden de ingrediënten constant zachtjes geroerd, zodat wordt vermeden dat ze vastkleven en aanbranden. Bijzonder geschikt is deze functie voor de bereiding van pap, soepen, pudding, sauzen, rijstpap, stoofpotjes, deeg enz.

- Voor het pureren gebruikt u slechts het accessoire met dwarse snijbladen.
- Om deeg of spijzen te mengen met grote stukken, die het roerelement kunnen blokkeren gebruikt u alleen het accessoire met dwarse snijbladen.
- Anders steekt u het roerelement op het accessoire met dwarse snijbladen (zie hoofdstuk “Accessoires juist gebruiken”, alinea “Roerelement (vlinder)”) en volg de instructies in alinea “Basisgebruik van het apparaat”.

Slagroom en eiwit opkloppen

- Om slagroom en eiwit op te kloppen steekt u het roerelement op het accessoire met dwarse snijbladen (zie hoofdstuk “Accessoires juist gebruiken”, alinea “Roerelement (vlinder)”) en dan volgt u de instructies in alinea “Basisgebruik van het apparaat”.

Stoomkoken



LET OP!

- **VOORZICHTIG – Verbrandingsgevaar door opspatten van hete vloeistoffen!**
Overschrijd de draaistand **2** niet tijdens het stomen.

VOORZICHTIG – Verbrandingsgevaar door hete stoom en heet condenswater!

- Gebruik de stoomeenheid nooit zonder bijbehorend deksel!
- Houd er rekening mee tijdens de werking zijdelings en vanboven uit het deksel van de stoomeenheid stoom wordt afgegeven.
- Raak het stoomaccessoire alleen aan de beide zijdelingse grepen aan.
- Houd het deksel bij het openen zodanig dat u niet in aanraking komt met opstijgende stoom of druipende hete vloeistof.
- Het hete stoomaccessoire na het afnemen van de mengkom op een oppervlak plaatsen dat ongevoelig is voor vocht en hitte.

De aanwijzingen in het hoofdstuk "Accessoires juist gebruiken" – "Stoomeenheid" opvolgen.

Gebruik de stoomeenheid om voedingsmiddelen op delicate wijze te garen met hete stoom die uit de mengkom naar het stoomaccessoire stijgt.

- Gebruik het stoomaccessoire zonder tussenbodem om een grotere hoeveelheid van dezelfde voedingsmiddelen te garen.
 - Leg de tussenbodem in het stoomaccessoire om een grotere hoeveelheid van dezelfde levensmiddelen te garen die niet op elkaar mogen liggen (bijv. knoedels) of om verschillende levensmiddelen tegelijk te garen (bijv. groente en vlees). Zorg ervoor dat voedingsmiddelen met een langere gaartijd onderaan liggen en voedingsmiddelen met kortere gaartijd bovenaan.
1. Sluit de motoreenheid aan zoals beschreven in de alinea "Basisgebruik van het apparaat" en zorg ervoor dat het accessoire met dwarse snijbladen correct is bevestigd in de mengkom.
 2. Giet minstens 0,5 liter water in de mengkom voor een kooktijd van 30 minuten. Bij een langere gaartijd wordt de benodigde hoeveelheid water verhoogd met 250 ml om de 15 minuten. Overschrijd echter niet de **MAX** markering. Voor het aromatiseren van het voedsel kan bijvoorbeeld ook een bouillon of een mengsel van water en wijn in de plaats van water worden gebruikt.
 3. Plaats de mengkom in de motoreenheid.
 4. Plaats het stoomaccessoire op de mengkom. Respecteer de instructies in het hoofdstuk "Accessoires juist gebruiken", alinea "Stoomeenheid". Zorg er daarbij voor dat het accessoire goed vastzit.
 5. Doe de gewenste levensmiddelen er losjes in. Zorg ervoor dat er enkele gleuven vrij blijven zodat de stoom kan opstijgen. Leg indien nodig de tussenbodem in het stoomaccessoire.
 6. Plaats het deksel op het stoomaccessoire. Zorg ervoor dat het er juist op ligt zodat niet toevallig teveel stoom ontsnapt en de levensmiddelen niet goed worden gegaard.
 7. Schakel de motoreenheid in (aan/uit schakelaar die u in positie I kantelt).

8. Stel de bereidingstijd en de temperatuur in waarop de vloeistof in de mengkom moet worden verhit.
9. Druk op de ►||| toets en het apparaat begint te werken. Ook kunt u het accessoire met dwarse snijbladen op draaistand **1** tot **2** inschakelen.
10. Als u voor afloop van de ingestelde bereidingstijd wilt nakijken of de voedingsmiddelen gaar zijn, druk dan op de ►||| toets om het apparaat en de timer te stoppen.
11. Kantel het deksel lichtjes naar voren zodat de stoom naar achteren kan ontsnappen. Zorg ervoor dat het condenswater in het stoomaccessoire druppelt doordat u het in het midden erboven houdt. Dan kunt u het deksel voorzichtig verwijderen.
12. Draai het stoomaccessoire een beetje tegen de wijzers van de klok om het eraf te nemen. Til het op, wacht een paar seconden tot de stoom is gecondenseerd en in de mengkom is gedruppeld alvorens het op een hittebestendige ondergrond neer te zetten.
13. Wilt u het stomen voortzetten, breng dan de stoomeenheid terug aan de mengkom aan en druk op de ►||| toets. De timer loopt verder.
14. Zet de aan/uit schakelaar in de positie **0** om het apparaat uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.
15. Neem de stoomeenheid van de mengkom af zoals beschreven in stap 12. Vervolgens tilt u de mengkom voorzichtig op uit de motoreenheid en giet het hete water weg.

Wegen



LET OP!

- Zorg ervoor dat het apparaat stabiel staat op een effen werkvlak en dat de zuigvoetjes zich er goed op hechten zodat de weegschaal zo precies mogelijke meetresultaten kan weergeven.

Met de weegschaal kunt u voedingsmiddelen tot een gewicht van 2,5 kg wegen. Ze beschikt ook over een tara-weegfunctie. Met de  weegtoets schakelt u de weegschaal in en ook uit en activeert u de tara-functie.

1. Schakel de motoreenheid in met de aan/uit schakelaar die u onderaan de motoreenheid in positie **I** kantelt.
2. Leg de voedingsmiddelen die u wilt wegen op de weegschaal.
3. Druk op de  weegtoets en het gewicht wordt weergegeven in gram.
4. Wanneer u de  weegtoets ingedrukt houdt, wordt de tara-weegfunctie geactiveerd en de weergave van het gewicht teruggezet op **0**. Nu kunt u voedingsmiddelen toevoegen om ze te wegen.
5. Drukt u opnieuw eventjes op de  weegtoets, dan wordt de weegschaal uitgeschakeld.



Indien na een nieuwe inschakeling de weergave van het gewicht niet op **0** staat, houd dan de  weegtoets ingedrukt tot de weergave wordt teruggezet.

Reiniging



LET OP!

- **Vóór de reiniging het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies" lezen!**
- De motoreenheid, de mengkom, de schacht, het accessoire en de reinigingspads zijn **niet** vaatwasserbestendig!
- **Risico op schade aan het apparaat! Dompel de mengbeker niet in water of andere vloeistoffen!** De contacten zouden kunnen worden beschadigd. In de sokkel van de mengbeker mag geen vloeistof binnendringen, omdat daar verwarmingselementen en andere elektronische componenten zijn aangebracht.
- **Risico op beschadiging van het accessoire met dwarse snijbladen!** Laat het accessoire met dwarse snijbladen niet vallen en laat het niet langer dan 2 uur in het water of in andere vloeistoffen staan zodat beschadigingen worden vermeden.
- **Oppervlakken kunnen worden beschadigd!** Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen en schuurspunten.



Zijn de mengkom en het accessoire met dwarse snijbladen slechts lichtjes vuil, dan volstaat het ze met water te reinigen terwijl u het apparaat eventjes op de mixstand zet. Giet daarvoor 1 liter water en enkele druppels detergent in de mengkom. Sluit deze, kies de draaistand **4** of **5** en druk enkele keren op de **TURBO** toets. Spoel de mengkom vervolgens grondig uit met helder water.

Om de bodem van de mengkom grondiger te reinigen, bevestigt u aan het roerelement de beide meegeleverde reinigingspads en plaatst u het roerelement in de mengkom (zie hoofdstuk 'Accessoires juist gebruiken', sectie 'Roerelement (vlin-der)'). Doe 1 liter water alsook enkele druppels afwasmiddel in de mengkom en sluit deze. Laat het apparaat enkele minuten lopen. Spoel de mengkom daarna grondig uit met schoon water. Reinig het roerelement en de reinigingspads met schoon water.

Reinig de mengkom en accessoires meteen na het gebruik om bacterievorming te vermijden:

1. Zorg ervoor dat het apparaat van het elektriciteitsnet is losgekoppeld!
2. Nadat u de mengkom leeg hebt gemaakt, dient u hem kort onder stromend water af te spoelen.
3. Neem het accessoire en de schacht eruit. Respecteer hiervoor de instructies in het hoofdstuk "Accessoires juist gebruiken".
4. Spoel de mengkom, de schacht, het accessoire met dwarse snijbladen en de reinigingspads grondig af onder stromend water. U kunt een mild detergent gebruiken. Neem eventueel de dichtingsring van het accessoire met dwarse snijbladen.
5. Indien nodig veegt u de motoreenheid af met een ietwat vochtige doek. Droog deze verder af met een zachte doek.
6. De andere onderdelen kunt u reinigen in de vaatwasmachine. Reinig de dichtingsringen van het deksel en het stoomaccessoire apart.
7. Laat alle onderdelen volledig drogen, alvorens ze opnieuw te monteren. Breng alle dichtingsringen opnieuw aan.

8. Bewaar het apparaat op een droge, schone en voor kinderen en dieren ontoegankelijke plaats.

OPMERKING: De plastic onderdelen kunnen na verloop van tijd verkleuren. Dit heeft echter geen negatieve invloed op uw gezondheid of de werking van de onderdelen van het apparaat.

Technische gegevens

Artikelnummer:	00052
Model:	HB-FPC-01
Stroomvoorziening:	220–240 V~, 50/60 Hz
Vermogen:	max. 1500 W (verwarmingselement: 1000 W; Motor: 500 W)
Veiligheidsklasse	I
Mengkom:	Roestvrij staal, met geïntegreerde verwarming en temperatuursensor, maximale inhoud 2 liter
Timer:	tot 60 minuten
Draaisnelheid van het snijblad:	11 standen (ca. 80 – 6000/min)
Temperatuurstelling:	30 °C tot 120 °C
Weegschaal:	Meetbereik 5 – 2500 g in stappen van 1 g
Korte looptijd:	2 minuten



Oplossing van fouten

Functioneert het apparaat niet naar behoren, controleer dan eerst of u het probleem zelf kunt oplossen.



Probeer niet een defect apparaat eigenhandig te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing/tips
Het apparaat functioneert niet. Geen weergaven op het display.	<ul style="list-style-type: none"> • Steekt de stekker niet goed in het stopcontact? Corrigeer de positie van de stekker. • Is het stopcontact defect? Probeer een ander stopcontact. • Kijk de zekering van uw elektrische aansluiting na.
Foutmelding "E01" op het display	<ul style="list-style-type: none"> • De mengkom is niet goed geplaatst. Plaats hem in de aansluiting voor de mengkom en duw hem omlaag tot de kom hoorbaar vast klikt.

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing/tips
Foutmelding "E02" of "E05" op het display	<p>Het accessoire is geblokkeerd, bijv. door grote stukken of teveel inhoud.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel het apparaat uit met de I / 0 aan/uit schakelaar. 2. Neem de mengkom eraf en open hem volledig. 3. Neem de grote stukken eraf met de spatel, reduceer de inhoud en/of voeg er wat vloeistof aan toe. 4. Sluit de mengkom, plaats hem terug en schakel het apparaat in.
Foutmelding "E03" op het display	<ul style="list-style-type: none"> • De mengkom is open of het deksel of het stoomaccessoire is niet goed vergrendeld. Corrigeer het houvast van het deksel van de mengkom/het stoomaccessoire.
Foutmelding "E04" op het display	<ul style="list-style-type: none"> • Het verluchtingssysteem is defect. Contacteer de klantenservice.
Het apparaat heeft afgezet en functioneert niet.	<p>De motor is oververhit.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel het apparaat uit met de I / 0 aan/uit schakelaar. 2. Neem de mengkom eraf en open hem volledig. 3. Reduceer de inhoud en/of voeg er wat vloeistof aan toe. 4. Wacht ca. 5 minuten (afkoeltijd). 5. Sluit de mengkom en plaats hem terug. 6. Schakel het apparaat in. Kan het apparaat na de afkoeltijd nog steeds niet worden ingeschakeld, contacteer dan de klantendienst.
Tijdens het gebruik kan een onaangename geur worden vastgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> • Wordt het apparaat voor de eerste keer gebruikt? Vaak wordt een geur verspreid bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur zou moeten verdwijnen als u het apparaat meerdere keren hebt gebruikt. • Wordt de motor te erg belast, dan kan niet alleen het apparaat worden uitgeschakeld door de elektronische beveiligingsschakelaar maar kan er ook rook worden ontwikkeld omwille van een verhitte motor. Hierover hoeft u zich totaal geen zorgen te maken. Het apparaat is opnieuw volledig bruikbaar nadat het is afgekoeld.
Na inschakeling van de weegschaal verschijnt "0--0" op het display.	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat geeft geen gewicht weer wanneer het niet effen en met alle voetjes stabiel op een oppervlak staat. Controleer de stand van het apparaat.

Verwijdering



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en geef ze mee met de inzameling van recycleerbare materialen.



Verwijder het apparaat op een milieuvriendelijke manier. Het behoort niet bij het huisvuil. Breng het naar een recyclagepark voor elektrische en elektronische oude apparaten. Meer informatie krijgt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.

Basisrecepten en bereidingstips

HOUD REKENING MET HET VOLGENDE:

- Als melk, aardappelen of pasta worden gekookt, bestaat het risico dat ze overkoken. Zorg er dus voor dat het apparaat niet onbewaakt achter blijft en verlaag eventueel tijdig de temperatuur.

Groente stomen

Ingrediënten

minstens 500 ml water of bouillon

Groente (naar believen)

Bereiding

1. Water of bouillon in de mengkom gieten.
2. Het stoomaccessoire op de mengkom aanbrengen en groente erbij voegen, eventueel een tussenbodem gebruiken (groenten met een langere gaartijd in het stoomaccessoire en groente met een kortere gaartijd in de tussenbodem) en het deksel erop plaatsen.
3. Op 120 °C op stand 0 laten garen.
De gaartijd hangt af van de groente. Aardappelen moeten ca. 30 minuten lang garen, groente zoals broccoli of bloemkool ca. 10 minuten. Ga daarom regelmatig na tijdens de bereiding of de groente gaar is.

OPMERKING: Per 15 minuten gaartijd is er 250 ml water/bouillon nodig.

Aardappelpuree

Hoeveelheid: 4 porties

Bereidingstijd: ca. 35 minuten

Ingrediënten

1000g aardappelen (bloemig kokend) geschild en in stukken gesneden

150 ml water

30 g boter

150 ml melk

Zout, muskaatnoot (naar believen)

Bereiding

1. Leg alle ingrediënten in de mengkom en laat ze gedurende ca. 20 – 25 minuten op 90 – 100 °C op stand 0L koken. Maatbeker plaatsen.
2. Tot slot de temperatuurtoevoer uitschakelen en gedurende een korte tijd op een hogere stand pureren. Hiervoor de snelheid langzaam verhogen.

Aardappelen

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Ingrediënten

Aardappelen (naar believen), geschild en in stukken gesneden

Water

Zout (naar wens)

Bereiding

1. Aardappelen aan de mengkom toevoegen, met water overgieten, lichtjes zouten.
2. Gedurende ca. 20–25 minuten op 100 °C op stand 0 laten koken.

Pasta

Bereidingstijd: ca. 12–45 minuten

Ingrediënten

Pasta (naar wens)

Water (hoeveelheid in overeenstemming met de instructie op de verpakking)

Zout (naar wens)

Bereiding

1. Pasta, water en wat zout in de mengkom gieten.
2. Tijd in overeenstemming met de instructie op de verpakking plus 2–5 minuten instellen.
3. Op 100 °C op stand 0 laten koken. Af en toe eventjes op stand 0L omroeren.
4. Controleren of ze al beetgaar zijn.
5. Pasta door het stoomaccessoire afgieten.

Rijst

Bereidingstijd: ca. 20 minuten

Ingrediënten

Rijst (naar believen)

Water (2-voudige hoeveelheid van de rijst); OPMERKING: Houd ook rekening met de instructie op de verpakking over de verhouding van rijst en water

Zout (naar wens)

Bereiding

1. Gewenste hoeveelheid rijst, de 2-voudige hoeveelheid water en wat zout in de mengkom gieten.
2. Maatbeker plaatsen en gedurende ca. 3 minuten op 100 °C op stand 0 laten opkoken.
3. Maatbeker verwijderen, temperatuur verlagen naar 80 °C en gedurende ca. 20–25 minuten op stand 0 zachtjes laten koken. Af en toe eventjes op stand 0L omroeren. Daarna controleren of de rijst gaar is en eventueel de tijd verlengen.
4. Wanneer de rijst gaar is, deze eventueel door een zeef afgieten.

Vlees

Kleine stukken vlees of blokjes ham kunt u met een beetje olie in de mengkom aanpakken en af en toe eventjes op stand 0L omroeren.

Grote stukken vlees worden in de stoomeenheid gegaard.

Vis

Vis wordt in de stoomeenheid gegaard. Daartoe het stoomaccessoire of de tussenbodem een beetje invetten en laten stomen zoals groenten (zie alinea "Groente stomen").

Soepen en stoofpotjes

Het apparaat is geschikt voor de bereiding van soepen en stoofpotjes. De ingrediënten worden in de mengkom fijn gesneden en, zoals in een pot, gekookt. Tegelijk kan men stomen in de stoomeenheid.

Receptideeën: Mixen & hakken

Gazpacho

Porties: ca. 4

Bereidingstijd: ca. 10 minuten

Ingrediënten

1 komkommer

1 paprika

1 ui

2 knoflookteentjes

2 sneden toastbrood

1 blik geschildte tomaten (500 g)

100 ml olie

400 ml gevogeltefond

100 ml wijnazijn

Zout, peper, cayennepeper (naar believen)

Bereiding

1. Komkommer schillen, in de lengte halveren en ontpitten, in grove stukken snijden en aan de mengkom toevoegen.
2. Paprika wassen, ontpitten, in grove stukken snijden en in de mengkom doen.
3. Ui en knoflookteentjes schillen, in grove stukken snijden en aan de mengkom toevoegen.
4. Toastbrood in grove stukken snijden en aan de mengkom toevoegen.
5. Ingrediënten gedurende ca. 40 seconden fijn hakken op stand 4.
6. Olie en tomaten (met sap!) in de mengkom gieten en gedurende ca. 40 seconden op stand 4 fijn hakken.
7. Vervolgens gedurende 15 seconden mixen op stand 6.
8. Gevogeltefond, azijn en specerijen aan de mengkom toevoegen en gedurende 1 minuut op stand 4 mengen.

Tip:

Bewaar van elke groente een klein gedeelte om de soep er later mee te garneren.

Paprika-uien-dip

Bereidingstijd: ca. 5 minuten

Ingrediënten

½ rode paprika

1 ui

150 g slagroom

175 g verse kaars

Sweet Chili saus, tomatenmoes (naar wens)

Bereiding

1. Uien schillen, in vier stukken snijden en aan de mengkom toevoegen.
2. Paprika wassen, in grove stukken snijden en in de mengkom doen.
3. Paprika en ui gedurende 40 seconden fijn hakken op stand 4.
4. De resterende ingrediënten in de mengkom doen en gedurende ca. 20 seconden op stand 3 mengen.

Bananen-kerrie-dip

Bereidingstijd: ca. 5 minuten

Ingrediënten

2 rijpe bananen

200 g zure room

100 g mayonaise

1 opgehoopte tl kerriepoeder

Zout, peper, paprikapoeder (naar believen)

Bereiding

1. Bananen schillen, in grove stukken snijden en in de mengkom doen. Gedurende 10 seconden fijn hakken op stand 7.
2. De resterende ingrediënten in de mengkom doen en gedurende ca. 40 seconden op stand 3 mengen.

Tip:
Deze dip past niet alleen uitstekend bij rauwe kost maar ook bij chips en nacho's! Bovendien is de dip ook geschikt als een lekker, vegetarisch smeersel!

Verse kaassmeersel

Bereidingstijd: ca. 5 minuten

Ingrediënten

200 g verse kaars

200 g zure room

1 knoflookteentje

1 kleine ui

30 – 50 g diepvrieskruiden of verse kruiden (bijv. gladde peterselie)

Zout, peper (naar believen)

Bereiding

1. Uien schillen, in vier stukken snijden en aan de mengkom toevoegen.
2. Knoflook pellen en aan de mengkom toevoegen.
3. Gedurende ca. 5 – 10 seconden fijn hakken op stand 4.
4. De resterende ingrediënten in de mengkom doen, met peper en zout kruiden en op stand 3 mengen.

Klantenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Duitsland

Tel.: +49 38851 314650

(Niet gratis voor Duitse vaste lijnen.
Kosten variëren per aanbieder.)

Alle rechten voorbehouden.



