



Z 09747

DE

Gebrauchsanleitung

ab Seite 3

EN

Instruction manual

starting on page 34

FR

Mode d'emploi

à partir de la page 64

NL

Handleiding

vanaf pagina 95

Z 09747_V4_01_2016



Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch _____	3
Sicherheitshinweise _____	4
Lieferumfang und Geräteübersicht _____	7
Vor dem ersten Gebrauch _____	8
Zubehör richtig verwenden _____	8
Mit dem Gerät arbeiten _____	15
Reinigung _____	21
Fehlerbehebung _____	23
Technische Daten _____	24
Entsorgung _____	24
Rezeptideen _____	25

Symbolerklärung



Sicherheitshinweise:
Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an sie, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Warnung vor heißen Oberflächen!



Ergänzende Informationen



Für Lebensmittel geeignet.

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 die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden.

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät ist zum Mixen, Zerkleinern, Pürieren, Erwärmen, Kochen und Dünsten von Lebensmitteln geeignet.
- Dieses Gerät ist keine Fritteuse. Versuchen Sie nicht, Lebensmittel mit dem Gerät zu frittieren.
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung, Verkalkung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise



Verletzungsgefahren

- **Erstickungsgefahr!** Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.
- **Verletzungsgefahr durch das Gerät!** Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Auch das Netzkabel darf für Kinder nicht erreichbar sein. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- 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.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen! Teile des Gerätes können während bzw. unmittelbar nach dem Gebrauch sehr heiß sein. Benutzen Sie immer Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie den Deckel öffnen, die Dampfgareinheit abnehmen, den Korbeinsatz oder Lebensmittel entnehmen bzw. hinzufügen. Fassen Sie den Mixtopf ausschließlich am Griff an!
- Verbrühungsgefahr durch Dampfaustritt! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel öffnen oder die Dampfgareinheit abnehmen.
- Verbrühungsgefahr! Seien Sie besonders vorsichtig im Umgang mit dem Gerät, wenn der Mixtopf heiße Flüssigkeit enthält.
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Dampfgareinheit! Heißes Wasser kann sich im Zwischenboden und Dampfgaraufsatz sammeln! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie diese Teile abnehmen!
- **Verletzungsgefahr durch herausspritzende Lebensmittel!** Halten Sie den Messbecher fest, wenn Sie Mixgut (z. B. Eiswür-

fel) auf höheren Drehzahlstufen (ab 7) oder bei gedrückter Puls-
taste zerkleinern.

- **Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen!** Halten Sie den Kreuzklingenaufsatz niemals an den Klingen fest. Halten Sie ihn beim Einsetzen, Herausnehmen und Reinigen am oberen Ende.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängen bleiben und das Gerät herunterziehen.



Für Ihre Gesundheit

- Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie es gründlich vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung. Lesen Sie dazu die Hinweise im Kapitel „Reinigung“.



Stromschlag- und Brandgefahr

- Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals mit feuchten Händen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie das Gerät immer mit Freiraum auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem weder das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten fallen bzw. damit in Berührung kommen kann.
- Stellen Sie das Gerät nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) auf.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.

- Legen Sie keine leicht entflammaren Gegenstände, z. B. Papier, Pappe oder Kunststoff, in oder auf das Gerät.

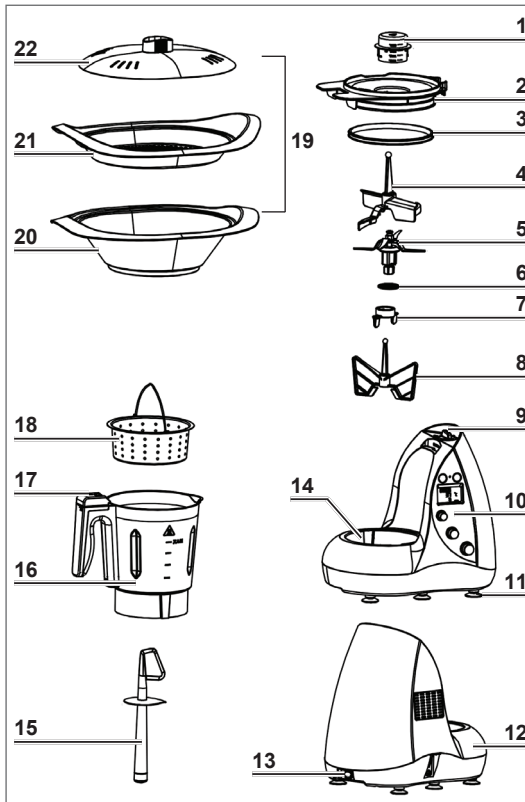


Vorsicht vor Geräteschäden

- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, Zubehör, das Netzkabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig zu reparieren oder das Kabel bzw. den Stecker zu ersetzen. Kontaktieren Sie in Schadensfällen umgehend den Kundenservice.
- Überprüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob das Gerät sauber, trocken sowie korrekt zusammengesetzt und verschlossen ist.
- Verwenden Sie kein zusätzliches Zubehör. Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehöerteile vom Hersteller.
- Das Gerät darf in leerem Zustand nicht erhitzt werden. Lassen Sie den Motor nicht laufen, wenn das Gerät leer ist.
- Achten Sie darauf, dass die maximale Füllmenge (**MAX**-Markierung im Mixtopf) nicht überschritten wird!
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
- Transportieren Sie das Gerät nicht während des Gebrauchs.
- Setzen Sie den Messbecher nicht beim Kochen (insbesondere von Sahne oder Milch) und beim Dampfgaren in die Deckelöffnung, um ein Überkochen zu vermeiden. Setzen Sie ihn nur ein, wenn Sie Lebensmittel auf hoher Stufe pürieren, um ein Herauspritzen der Lebensmittel zu vermeiden, oder bei niedrigen Gartemperaturen!
- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit oder direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Wenn Sie den Korbeinsatz aus dem Mixtopf herausnehmen oder den Dampfgaraufsatz abnehmen, stellen Sie ihn unbedingt auf eine hitzeunempfindliche Oberfläche.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen möchten, ziehen Sie immer am Stecker und nie am Kabel.

Lieferumfang und Geräteübersicht



- 1 Messbecher** (max. 90 ml) zum Abmessen von Zutaten dient auch als Verschlusskappe für die Deckelöffnung.
- 2 Mixtopfdeckel**
- 3 Dichtungsring** des Deckels (bereits montiert)
- 4 Klingenschutz** zum Rühren ohne zu zerkleinern
- 5 Kreuzklinaufsatz** zum Zerkleinern, Rühren und Mischen (bereits montiert)
- 6 Dichtungsring** des Kreuzklinaufsatzes (bereits montiert)
- 7 Flügelmutter** zur Befestigung des Kreuzklinaufsatzes am Mixtopf (bereits montiert)
- 8 Rühraufsatz** (Schmetterling) z.B. zum Sahne- oder Eischneeslagen
- 9 Riegelknopf** zum Fixieren des Mixtopfes
- 10 Bedienfeld**
- 11 Saugfüße**
- 12 Motoreinheit**
- 13 I / 0 Ein-/Ausschalter**
- 14 Mixtopf-Aufnahme**

15 Spatel

16 Mixtopf

17 Schieber zum Verriegeln des Mixtopfdeckels

18 Korbeinsatz zum Dünsten von Lebensmitteln im Mixtopf und Sieben von Frucht- bzw. Gemüsesaft

19 Dampfgareinheit besteht aus dem Dampfgaraufsatz, Zwischenboden und Deckel

20 Dampfgaraufsatz zum Dampfgaren von größeren Mengen an Lebensmitteln

21 Zwischenboden der Dampfgareinheit

22 Deckel der Dampfgareinheit

Vor dem ersten Gebrauch



ACHTUNG!

- **Vorsicht Erstickungsgefahr!** Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.
-
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 im Kapitel „Reinigung“.
 4. Machen Sie sich mit dem Zubehör vertraut. Lesen Sie hierzu das nachfolgende Kapitel.

Zubehör richtig verwenden



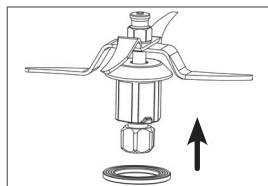
ACHTUNG!

- **Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen!** Halten Sie den Kreuzklingenaufsatz niemals an den Klingen fest. Halten Sie ihn beim Einsetzen und Herausnehmen am oberen Ende.
- Lassen Sie den Kreuzklingenaufsatz nicht fallen und nicht länger als 2 Stunden im Wasser oder in anderen Flüssigkeiten stehen, um Beschädigungen zu vermeiden.

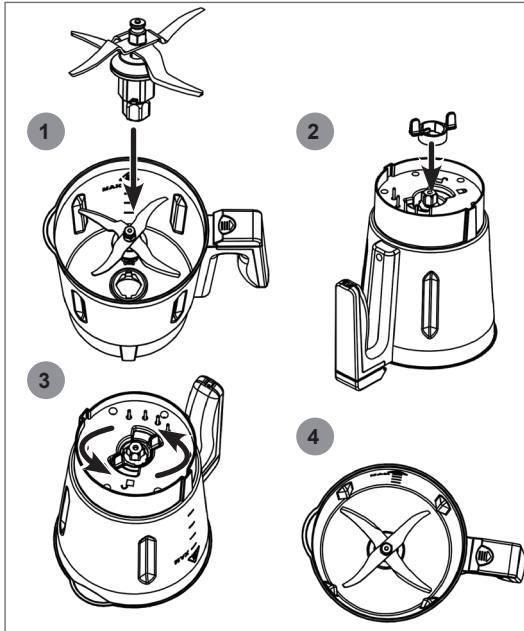
Mit dem Kreuzklingenaufsatz werden die Zutaten im Mixtopf zerkleinert, gerührt und gemischt. Er eignet sich auch zur Zubereitung von Teig.

Ohne den Kreuzklingenaufsatz kann das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.

Einsetzen



Stellen Sie vor dem Einsetzen des Kreuzklingenaufsatzes sicher, dass der Dichtungsring (6) am Schaft des Aufsatzes angebracht ist. Ansonsten läuft man Gefahr, dass Flüssigkeit aus dem Mixtopf in die Motoreinheit gelangt und das Gerät beschädigt wird.



1. Stecken Sie den Kreuzklingenaufsatz durch die Öffnung im Mixtopf.
2. Halten Sie ihn fest, drehen Sie den Mixtopf auf den Kopf und setzen Sie die Flügelmutter an das Schaftende.
3. Drehen Sie die Flügelmutter im Uhrzeigersinn fest.
4. Überprüfen Sie den Kreuzklingenaufsatz auf festen Sitz.

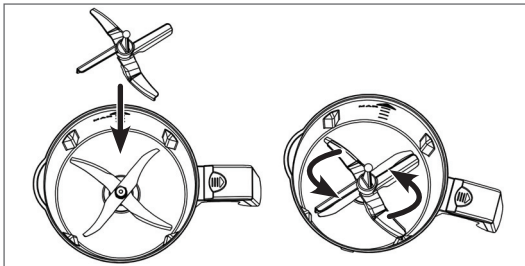
Herausnehmen

Folgen Sie den Schritten zum Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge:

1. Halten Sie den Kreuzklingenaufsatz am oberen Ende mit einer Hand fest.
2. Drehen Sie den Mixtopf auf den Kopf, lockern Sie die Flügelmutter gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
3. Ziehen Sie den Kreuzklingenaufsatz aus dem Mixtopf heraus.

Klingenschutz

Der Klingenschutz verhindert, dass die Lebensmittel beim Rühren zerkleinert werden.



- Der Klingenschutz wird auf den Kreuzklingenaufsatz gesteckt. Halten Sie auf der Unterseite des Mixtopfes das Schaftende des Kreuzklingenaufsatzes fest. Drehen Sie dabei den Klingenschutz bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
- Um den Klingenschutz wieder abzunehmen, drehen Sie ihn leicht hin und her während Sie ihn nach oben abziehen.

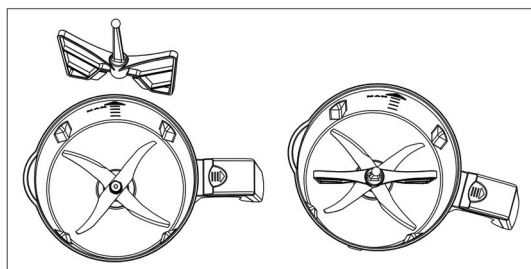
Rühraufsatz (Schmetterling)



ACHTUNG!

- Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht benutzt werden.
- Fügen Sie bei laufendem Gerät keine Lebensmittel hinzu, die den Rühraufsatz beschädigen oder blockieren könnten. Zum Teigkneten ist der Rühraufsatz nicht geeignet.
- Überschreiten Sie bei montiertem Rühraufsatz nicht die Drehzahlstufe **5**, sonst könnte er beschädigt werden.

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



- Der Rühraufsatz wird auf den Kreuzklinaufsatz gesteckt.
- Um ihn wieder abzunehmen, drehen Sie ihn leicht hin und her während Sie ihn nach oben abziehen.

Mixtopfdeckel

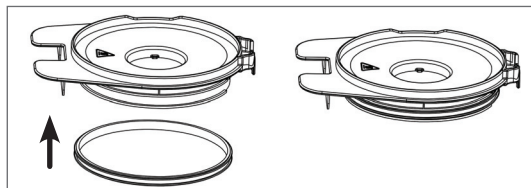
Der Mixtopfdeckel verschließt den Mixtopf. Damit das Mix- bzw. Gargut nicht herausspritzt, kann das Gerät nur in Betrieb genommen werden, wenn der Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt und verriegelt ist.

Aufsetzen

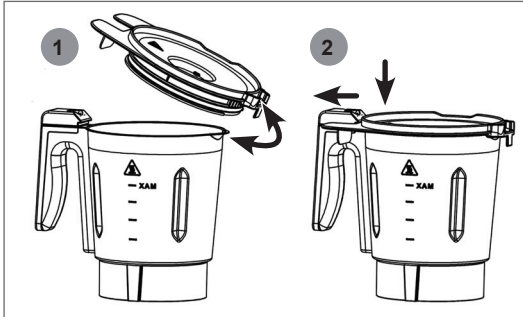


ACHTUNG!

- **Verbrühungsgefahr durch das Herausspritzen von heißem Mixgut!** Stellen Sie vor dem Einsetzen des Deckels sicher, dass der Dichtungsring (3) ordnungsgemäß angebracht, sauber und unbeschädigt ist, damit der Deckel dicht ist. Sollte der Dichtungsring beschädigt sein, tauschen Sie ihn umgehend aus, in jedem Fall spätestens nach jeweils 2 Jahren.



- Legen Sie den Dichtungsring (3) in die Nut am Deckelrand ein.



1. Legen Sie den Mixtopfdeckel zuerst an der Ausgusstülle des Mixtopfes an. Stecken Sie die Ausgusstülle durch den Schlitz im Deckel.
2. Drücken Sie den Deckel hinunter, bis er hörbar unter dem Schieber am Mixtopfgriff einrastet.

Abnehmen



ACHTUNG!

- Versuchen Sie nie, den Deckel bei verriegeltem Mixtopf gewaltsam zu öffnen! Nehmen Sie den Mixtopfdeckel erst ab, nachdem Sie den Mixtopf aus der Motoreinheit herausgenommen haben.

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

1. Ziehen Sie den Schieber mit dem Daumen vom Deckel weg, um diesen zu entriegeln.
2. Halten Sie den Schieber fest und nehmen Sie den Deckel vom Mixtopf.

Messbecher

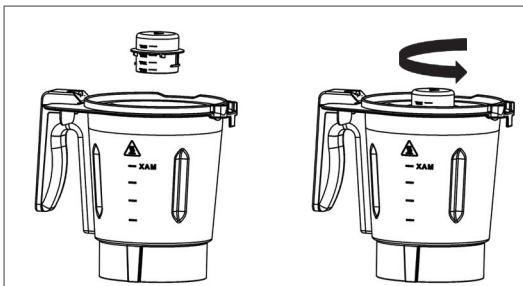


ACHTUNG!

- Setzen Sie den Messbecher nicht beim Dampfgaren sowie beim Kochen (insbesondere von Sahne oder Milch) in die Deckelöffnung, um ein Überkochen zu vermeiden. Setzen Sie ihn nur ein, wenn Sie Lebensmittel auf hoher Stufe pürieren, um ein Herausspritzen der Lebensmittel zu vermeiden, oder bei niedrigen Gartemperaturen!

Mit dem Messbecher können Sie die Deckelöffnung verschließen. Dadurch wird ein Wärmeverlust sowie ein Herausspritzen des Mix- und Gargutes vermieden.

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



- **Einsetzen:** Setzen Sie den Messbecher mit seiner Öffnung nach unten in die Deckelöffnung ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.
- **Abnehmen:** Drehen Sie den Messbecher gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn aus der Deckelöffnung heraus.

Mixtopf

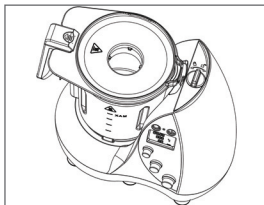
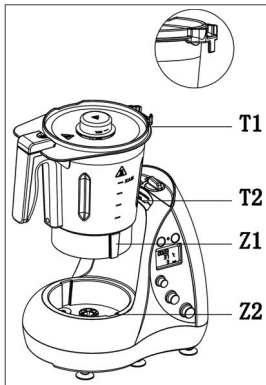
Im Mixtopf wird das Mix- bzw. Gargut verarbeitet und erhitzt. Aus Sicherheitsgründen lässt sich das Gerät nur dann einschalten, wenn der Mixtopf ordnungsgemäß in der Motoreinheit sitzt und der Deckel verriegelt ist.



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

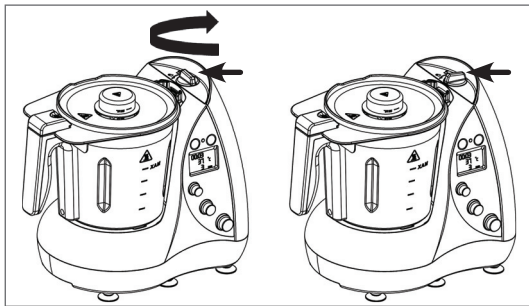


Die maximale Füllmenge des Mixtopfes beträgt 2 Liter. Überschreiten Sie diese nicht! Es besteht Verbrühungsgefahr durch das Herausspritzen von heißem Mixgut. Außerdem könnte der Mixtopf im Betrieb überlaufen.



Mixtopf in die Motoreinheit einsetzen

1. Stellen Sie den Mixtopf in die Mixtopf-Aufnahme der Motoreinheit. Achten Sie darauf, dass die in der Abbildung mit T und Z markierten Teile entsprechend ineinander greifen.



2. Drehen Sie den Riegelknopf bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Dadurch wird der Riegel über den Rand des Mixtopfdeckels geschoben.

Danach ist das Gerät Betriebsbereit.



Sollte sich der Riegelknopf nicht drehen lassen, sitzt der Deckel wahrscheinlich nicht richtig. Die Ausgusstülle muss sich im Schlitz des Deckels befinden (siehe Abschnitt „Mixtopfdeckel“).

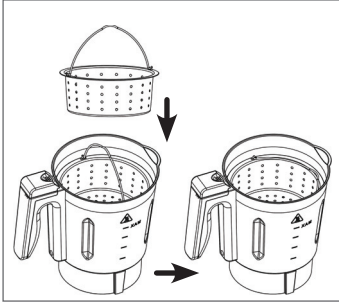
Mixtopf aus der Motoreinheit herausnehmen



ACHTUNG!

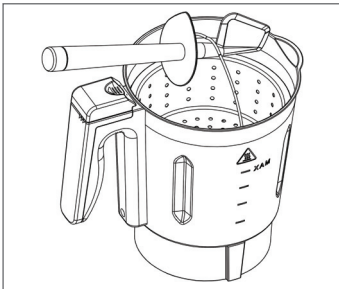
- **Verbrennungsgefahr!** Die Metalloberfläche des Mixtopfes wird im Betrieb heiß. Fassen Sie sie nicht an oder verwenden Sie Küchenhandschuhe.
- Drehen Sie den Riegelknopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Danach lässt sich der Mixtopf herausnehmen.

Korbeinsatz



Der Korbeinsatz wird in den Mixtopf eingesetzt und eignet sich zum:

- Filtern von Obst- und Gemüsesäften. Wenn Sie im Mixtopf Obst oder Gemüse zerkleinert haben, setzen Sie den Korbeinsatz ein und benutzen ihn beim Ausgießen als Sieb. Mit dem Spatel (s. u.) können Sie den Korbeinsatz dabei festhalten.
- Dampfgaren von Gemüse, Beilagen (z. B. Reis oder Kartoffeln) und empfindlichen Zutaten (z. B. Fischklößchen).
- Zum Herausnehmen des heißen Korbeinsatzes benutzen Sie den Spatel (s. u.).



Spatel



ACHTUNG!

- **Verletzungsgefahr bei Verwendung nicht vorgesehener Utensilien!** Benutzen Sie zum zusätzlichen Umrühren im Mixtopf ausschließlich den mitgelieferten Spatel mit dem Sicherheitskragen. Stecken Sie niemals andere Gegenstände (z. B. Löffel, Kochlöffel) in den Mixtopf. Diese könnten in den drehenden Kreuzklingenaufsatz geraten und Verletzungen verursachen.
- Bei Verwendung des Rührsatzes darf der Spatel nicht benutzt werden.

Der Spatel hat verschiedene Funktionen:

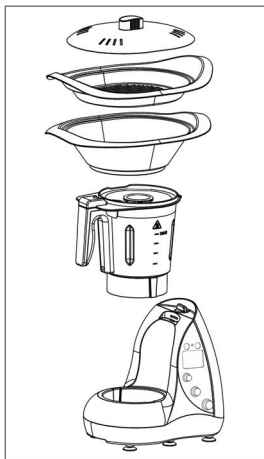
- Er eignet sich zum Ausschaben des Mixtopfes.
- Er ist das einzige Hilfsmittel, mit dem Sie während des Betriebes den Mixtopfinhalt umrühren dürfen, wenn der Rührsatz nicht montiert ist. Stecken Sie ihn durch die Deckelöffnung in den Mixtopf. Der Sicherheitskragen verhindert, dass der Spatel von den Kreuzklingen erfasst wird.
- Beim Sieben von Frucht- und Gemüsesaft kann der Spatel dazu verwendet werden, den Korbeinsatz zu fixieren, der Frucht- sowie Gemüsestücke beim Ausgießen zurückhält (siehe Abschnitt „Korbeinsatz“).
- Mit dem Spatel können Sie den heißen Korbeinsatz aus dem Mixtopf herausnehmen.

Dampfgareinheit



ACHTUNG!

- **Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser!** Verwenden Sie den Dampfgaraufsatz niemals ohne seinen Deckel.
- Verwenden Sie die Dampfgareinheit ausschließlich mit diesem Gerät. Sie darf nicht in der Mikrowelle, dem Backofen oder anderen Geräten benutzt werden.
- Bei Verwendung der Dampfgareinheit darf der Messbecher nicht in den Deckel eingesetzt werden.



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

Der Dampfgaraufsatz wird auf den Mixtopfdeckel (**ohne** den Messbecher!) gesetzt.

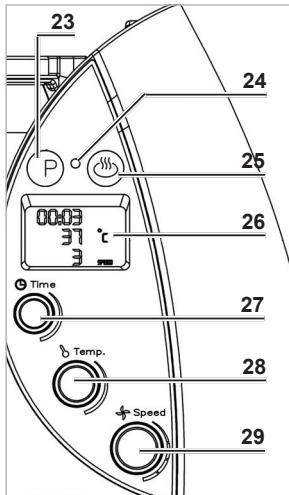
- Verwenden Sie den Dampfgareinsatz ohne Zwischenboden, um eine größere Menge gleicher Lebensmittel zu garen.
- Legen Sie den Zwischenboden in den Dampfgaraufsatz ein, um eine größere Menge gleicher Lebensmittel zu garen, die nicht aufeinander liegen sollen (z. B. Hefeklöße), oder um unterschiedliche 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.
- Setzen Sie immer den Deckel auf den Dampfgaraufsatz.

Mit dem Gerät arbeiten



Das Gerät lässt sich nur dann einschalten, wenn der Mixtopf ordnungsgemäß in der Motoreinheit sitzt und der Deckel verriegelt ist.

Bedienfeld



- 23 P** Pulstaste: Solange die Pulstaste gedrückt wird, erhöht sich die Drehgeschwindigkeit des Kreuzklingenaufsatzes auf **12** (maximale Geschwindigkeit). **Ab einer Temperatur des Mixtopfenthaltes von 60 °C ist diese Funktion aus Sicherheitsgründen deaktiviert.**
- 24** Heizkontrollleuchte blinkt, wenn der Mixtopf aufgeheizt wird. Ist die voreingestellte Temperatur erreicht, leuchtet sie konstant.
- 25** Heiztaste: Drücken Sie die Taste, wenn der Inhalt des Mixtopfes nur erhitzt werden soll (z. B. Wasser beim Dampfgaren). Der Kreuzklingenaufsatz ist dann deaktiviert. Ist keine Zeit voreingestellt, heizt das Gerät bis auf maximal 120 °C (je nach Siedepunkt des Gargutes). Zum Ausschalten der Heizfunktion, drücken Sie die Taste erneut.
- 26** Display

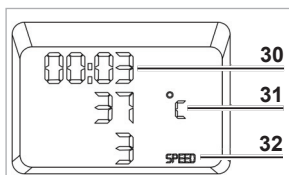
- 27 Time** Drehknopf zum Einstellen der Betriebsdauer (max. 60 Minuten). Nach Ablauf der Betriebsdauer stoppt das Gerät automatisch. Die Einstellung erfolgt
- bis zu 1 Minute in Sekunden-Schritten,
 - zwischen 1 und 10 Minuten in 30-Sekunden-Schritten,
 - ab 10 Minuten in 60-Sekunden-Schritten
- 5 Sekunden vor Ablauf der eingestellten Dauer ertönt ein Signal.



Wird keine Betriebsdauer eingestellt, schaltet das Gerät nach 60 Minuten automatisch ab.

- 28 Temp** Drehknopf zum Einstellen der Temperatur (20 °C bis 120 °C), auf die das Gargut erwärmt werden soll.
- 29 Speed** Drehknopf zum Einschalten und Ausschalten des Kreuzklingenaufsatzes sowie zum Einstellen seiner Drehzahlstufe zwischen **1** und **12**. Ab einer Temperatur des Mixtopfenthaltes von 60 °C ist die maximale Drehzahlstufe **5**.

Display



- 30** Anzeige der abgelaufenen Betriebsdauer, wenn keine Betriebsdauer voreingestellt ist. Wurde eine Betriebsdauer mit dem **Time**-Drehknopf eingestellt, wird die verbleibende Zeit bis zum automatischen Stopp angezeigt.
- 31** Anzeige der Temperatur des Mixtopfenthaltes oder Anzeige von Fehlermeldungen
- 32** Anzeige der Drehzahlstufe des Kreuzklingenaufsatzes (**1** bis **12**)

Grundlegende Benutzung des Gerätes



ACHTUNG!

- **Verbrennungsgefahr!** Die Metalloberfläche des Mixtopfes wird im Betrieb heiß. Fassen Sie sie nicht an oder verwenden Sie Küchenhandschuhe.
- **Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser!** Beachten Sie, dass beim Betrieb aus dem Mixtopfdeckel heißer Dampf austritt. Seien Sie besonders beim Abnehmen des Deckels sowie bei der Benutzung der Dampfgareinheit vorsichtig.
- **Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen!** Berühren Sie den Kreuzklingenaufsatz niemals an den Klingen. Halten Sie ihn beim Einsetzen und Herausnehmen am oberen Ende.
- **Beschädigungsgefahr durch ungenügende Kühlung!** Stellen Sie die Motoreinheit niemals auf einen weichen Untergrund. Die Lüftungsschlitze auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein. Das Gerät könnte ansonsten beschädigt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass alle Geräteteile richtig sitzen.
- Achten Sie darauf, dass Sie die maximale Füllmenge (**MAX**-Markierung im Mixtopf) nicht überschreiten!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Beachten Sie, dass es bei der Zubereitung von Teigen und Zerkleinerung von Lebensmitteln durch die im Mixtopf entstehende Unwucht unter Umständen zu einer Bewegung des gesamten Gerätes kommen kann.
- Überlasten Sie das Gerät nicht! Bereiten Sie in dem Gerät keinen festen Teig (z. B. Hefeteig) und nicht mehr als 500 g Teig zu. Zerkleinern Sie harte Lebensmittel (z. B. Eiswürfel) nur durch Drücken der Pulstaste.
- Heizen Sie niemals den leeren Mixtopf auf!
- Lesen Sie vor der Benutzung des Gerätes das Kapitel „Zubehör richtig verwenden“.

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 am Untergrund 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! Ein paar Rezeptideen finden Sie am Ende dieser Anleitung.

6. Befestigen Sie den Deckel am Mixtopf und setzen Sie diesen in die Motoreinheit. Verschließen Sie die Deckelöffnung ggf. mit dem mitgelieferten Messbecher. Beachten Sie hierzu die Anweisungen im Kapitel „Zubehör richtig verwenden“.
7. Schalten Sie die Motoreinheit ein, indem Sie den Ein-/Aus schalter auf Position **I** kippen.
8. Soll das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch abschalten, so stellen Sie diese mit dem **Time**-Drehknopf ein. Ansonsten fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
9. Möchten Sie die Zutaten erwärmen bzw. garen, stellen Sie mit dem **Temp**-Drehknopf die gewünschte Temperatur ein.
Wenn Sie die Heiztaste drücken, wird der Mixtopfinhalt lediglich erhitzt. Der Kreuzklingenaufsatz ist dann deaktiviert.
10. Zum Ein- und Ausschalten des Kreuzklingenaufsatzes, drehen Sie den **Speed**-Knopf. Wählen Sie eine für die Speise, die Sie zubereiten, geeignete Geschwindigkeit. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam. HINWEIS: Ab einer Temperatur des Mixtopfinhaltes von 60 °C ist die maximale Drehzahlstufe **5**.



Die vorgewählte Betriebsdauer, Heiztemperatur und Drehzahlstufe kann während der Zubereitung jederzeit geändert werden. Drehen Sie hierzu den entsprechenden Knopf.

Wird der Zubereitungsprozess vor Ablauf der eingestellten Zeit durch Zurückdrehen des **Speed**-Drehknopfes beendet, um z. B. eine Zutat hinzuzufügen, bleibt auch die aktuelle Zeit auf dem Display so lange stehen, bis das Gerät wieder eingeschaltet wird.

11. Wenn die Zutaten verarbeitet bzw. gar sind, schalten Sie das Gerät aus (Ein-/Aus schalter auf Position **0** kippen) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
12. Möchten Sie nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer die Zutaten weiter verarbeiten, drehen Sie den **Speed**-Knopf zuerst auf **0** und dann wieder auf die gewünschte Geschwindigkeit.
13. Nehmen Sie den Mixtopf vorsichtig aus der Motoreinheit, öffnen Sie ihn und entnehmen Sie das Mix- bzw. Gargut.

Zerkleinern und mixen



Ab einer Temperatur des Mixtopfinhaltes von 60 °C sind die Drehzahlstufen auf **1** bis **5** begrenzt. Daher sind zum Mixen und Zerkleinern kalte Zutaten geeignet. Die Aufheizfunktion sollte ausgeschaltet sein.

- Verwenden Sie lediglich den Kreuzklingenaufsatz ohne zusätzliches Zubehör und befolgen Sie die Anweisungen im vorigen Abschnitt „Grundlegende Benutzung des Gerätes“.
- Wählen Sie die Drehzahlstufen **6** bis **12** für grobe, feine und sehr feine Zerkleinerungs- und Mixergebnisse. Bringen Sie den **Speed**-Drehknopf langsam in die gewünschte Position.

Für kurzzeitige Höchstgeschwindigkeit (**12**), z. B. zum Zerkleinern von Eiswürfeln, drücken Sie die Pulstaste **P**.

Rühren, pürieren, kochen und erhitzen



ACHTUNG!

- **Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser!** Beachten Sie, dass beim Betrieb aus dem Mixtopfdeckel heißer Dampf austritt. Seien Sie besonders beim Abnehmen des Deckels vorsichtig.
- **Verbrennungsgefahr!** Die Metalloberfläche des Mixtopfes wird im Betrieb heiß. Fassen Sie ihn ausschließlich am Griff an oder verwenden Sie Küchenhandschuhe.
- Erhitzen Sie den Mixtopf niemals ohne Inhalt.
- Setzen Sie den Messbecher nicht beim Kochen (insbesondere von Sahne oder Milch) in die Deckelöffnung, um ein Überkochen zu vermeiden. Decken Sie die Deckelöffnung auch nicht mit anderen Gegenständen ab!
- Überschreiten Sie bei montiertem Rühraufsatz nicht die Drehzahlstufe **5**, sonst könnte er beschädigt werden.
- Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht eingesetzt werden.
- Fügen Sie bei laufendem Gerät keine Lebensmittel hinzu, die den Rühraufsatz beschädigen oder blockieren könnten.
- Der Rühraufsatz darf nicht zum Teigkneten verwendet werden, damit er nicht beschädigt wird.
- Verarbeiten Sie in dem Gerät nicht mehr als 500g Teig, um es nicht zu überlasten. Bereiten Sie in dem Gerät keinen festen Teig (z. B. Hefeteig) zu.



Ab einer Temperatur des Mixtopfinhaltes von 60 °C sind die Drehzahlstufen auf **1 bis 5** begrenzt.

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 Suppen, Pudding, Saucen, Milchreis, Eintöpfen, Teig etc. Auf Drehzahlstufe **5** können Sie **ohne** den Rühraufsatz Breie pürieren.

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

Sahne und Eischnee schlagen



ACHTUNG!

- Überschreiten Sie bei montiertem Rühraufsatz nicht die Drehzahlstufe **5**, damit der Rühraufsatz nicht beschädigt wird.
- 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 im Mixbehälter



ACHTUNG!

- Beim Dampfgaren darf der Messbecher nicht im Deckel eingesetzt sein.

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser!

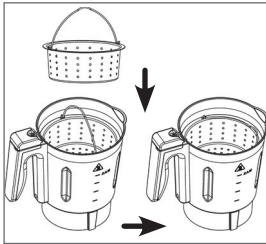
- Beachten Sie, dass beim Erhitzen aus dem Mixtopfdeckel heißer Dampf austritt.
- Halten Sie Kinder beim Dampfgaren vom Gerät fern und warnen Sie sie vor der Dampfentwicklung und dem heißen Kondenswasser.

Verbrennungsgefahr!

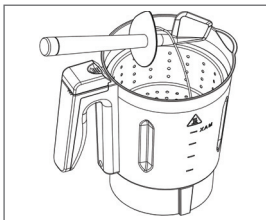
- Entnehmen Sie den heißen Korbeinsatz nur mit dem Spatel bzw. Küchenhandschuhen.

Kleinere Mengen von Gemüse, Beilagen (z. B. Reis, Kartoffeln) oder empfindlichen Zutaten (z. B. Fischklößchen) können Sie schonend im Korbeinsatz dampfgaren.

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 1200 ml, damit der Korbeinsatz nicht unter Wasser steht!** Zum Aromatisieren der Speisen kann beispielsweise auch Brühe oder eine Wasser-Wein-Mischung statt Wasser verwendet werden.



3. Setzen Sie den Korbeinsatz in den Mixtopf ein und klappen Sie den Griff um.
4. Füllen Sie die gewünschten Lebensmittel in den Korbeinsatz. Überfüllen Sie ihn nicht!
5. Bringen Sie den Deckel **ohne** Messbecher am Mixtopf an und setzen Sie diesen in die Motoreinheit.
6. Schalten Sie die Motoreinheit ein.
7. Stellen Sie die Betriebsdauer und Temperatur ein, auf die die Flüssigkeit im Mixtopf erhitzt werden soll.
8. Drücken Sie die Heiztaste und das Gerät beginnt zu arbeiten. Alternativ können Sie anstelle der Heiztaste mit dem **Speed**-Drehknopf den Kreuzklingenaufsatz einschalten.
9. Nach Ablauf der Betriebsdauer schalten Sie das Gerät aus (Ein-/Ausschalter auf Position **0** kippen) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
10. Nehmen Sie den Mixtopf aus der Motoreinheit und öffnen Sie ihn vorsichtig.



11. Zum Herausnehmen des heißen Korbeinsatzes benutzen Sie den Spatel.
12. Stellen Sie den Korbeinsatz auf einer hitzebeständigen Unterlage (z. B. auf einem Teller) ab.

Dampfgaren mit der Dampfgareinheit



ACHTUNG!

- Beim Dampfgaren darf der Messbecher nicht im Deckel eingesetzt sein.

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser!

- Verwenden Sie die Dampfgareinheit nie ohne den zugehörigen Deckel!
- Beachten Sie, dass beim Betrieb seitlich und oben aus dem Deckel der Dampfgareinheit heißer Dampf austritt.
- Halten Sie Kinder beim Arbeiten mit der Dampfgareinheit vom Gerät fern und warnen Sie sie vor der Dampfentwicklung und dem heißen Kondenswasser.
- Fassen Sie den Dampfgaraufsatz nur an den beiden seitlichen Griffen an.
- Halten Sie beim Öffnen den Deckel stets so, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Dampf oder der abtropfenden heißen Flüssigkeit in Berührung kommen.
- Beachten Sie, dass beim Abnehmen des Dampfgaraufsatzes weiterhin heißer Dampf aus der Deckelöffnung des Mixtopfes aufsteigt.

Benutzen Sie die Dampfgareinheit zum schonenden Garen von größeren Lebensmittel-mengen durch Dampf.

- Verwenden Sie den Dampfgareinsatz ohne Zwischenboden, um eine größere Men-ge gleicher Lebensmittel zu garen.
- Legen Sie den Zwischenboden in den Dampfgaraufsatz ein, um eine größere Men-ge gleicher Lebensmittel zu garen, die nicht aufeinander liegen sollen (z. B. Hefe-klöÙe) 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 kor-rekt im Mixtopf befestigt ist.
2. Füllen Sie mindestens 0,5 Liter Wasser in den Mixtopf für eine Garzeit von 30 Minu-ten. Bei einer längeren Garzeit erhöht sich die benötigte Wassermenge um 250 ml je 15 Minuten. Überschreiten Sie jedoch nicht die **MAX**-Markierung. Zum Aromatisie-ren der Speisen kann beispielsweise auch Brühe oder eine Wasser-Wein-Mischung statt Wasser verwendet werden.
3. Bringen Sie den Deckel **ohne** Messbecher am Mixtopf an und setzen Sie diesen in die Motoreinheit.



4. Setzen Sie den Dampfgaraufsatz auf den Mixtopfdeckel. Achten Sie dabei auf stabilen 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.
7. Schalten Sie die Motoreinheit ein.
8. Stellen Sie die Betriebsdauer und Temperatur ein, auf die die Flüssigkeit im Mixtopf erhitzt werden soll.

9. Drücken Sie die Heiztaste und das Gerät beginnt zu arbeiten. Alternativ können Sie anstelle der Heiztaste mit dem **Speed**-Drehknopf den Kreuzklingenaufsatz einschalten.
10. Wenn Sie vor Ablauf der eingestellten Betriebsdauer überprüfen wollen, ob die Lebensmittel gar sind, drücken Sie die Heiztaste, um die Heizfunktion auszuschalten, bzw. drehen Sie den **Speed**-Knopf auf **0**. Der Timer wird angehalten.
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. Heben Sie den Dampfgaraufsatz an, warten Sie ein paar Sekunden, bis der Dampf kondensiert und auf den Mixtopfdeckel getropft ist, bevor Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.
13. Möchten Sie mit dem Dampfgaren fortfahren, setzen Sie den Dampfgaraufsatz auf den Mixtopfdeckel, drücken Sie die Heiztaste erneut bzw. drehen Sie den **Speed**-Knopf und 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.

Reinigung



ACHTUNG!

- **Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- **Stromschlaggefahr!** Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- **Stromschlaggefahr!** Halten Sie die Motoreinheit, das Netzkabel und den Stecker von Wasser oder andere Flüssigkeiten fern! Berühren Sie diese niemals mit feuchten Händen. Die Motoreinheit ist nicht spülmaschinengeeignet.
- **Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen!** Seien Sie äußerst vorsichtig beim Umgang mit dem Kreuzklingenaufsatz. Die Klingen sind sehr scharf. Berühren Sie die Klingen niemals mit bloßen Händen. Halten Sie den Kreuzklingenaufsatz stets am oberen Ende oder Schaft fest, wenn Sie ihn entnehmen, einsetzen oder reinigen. Entnehmen Sie ihn, bevor Sie den Mixtopf reinigen!
- Lassen Sie den Kreuzklingenaufsatz nicht länger als 2 Stunden im Wasser oder in anderen Flüssigkeiten stehen, um Beschädigungen zu vermeiden. Er ist nicht spülmaschinengeeignet.
- **Geräteschaden!** Tauchen Sie den Mixtopf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. In den unteren Bereich des Mixtopfes darf keine Flüssigkeit eindringen, da dort Heizelemente und andere elektronische Bauteile angebracht sind. Reinigen Sie ihn daher auch nicht in der Spülmaschine. Spülen Sie ihn kurz unter fließendem Wasser ab.
- **Oberflächen können beschädigt werden!** Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel und Scheuerschwämme. Diese können die Oberfläche beschädigen.

- 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 Kreuzklingenaufsatz und ggf. den Rühraufsatz bzw. Klingenschutz heraus. Befolgen Sie hierzu die Anweisungen im Kapitel „Zubehör richtig verwenden“, Abschnitt „Kreuzklingenaufsatz“.
 4. Spülen Sie den Mixtopf und Kreuzklingenaufsatz gründlich unter fließendem Wasser ab. Sie können mildes Spülmittel verwenden. Nehmen Sie ggf. den Dichtungsring vom Kreuzklingenaufsatz 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 den Dichtungsring des Deckels gesondert.
 7. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.
 8. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort auf.



Sind der Mixtopf und Kreuzklingenaufsatz 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 Drehzahlstufe **5** oder **6** und drücken Sie einige Male die Pulstaste. Spülen Sie anschließend mit klarem Wasser gründlich aus.

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

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. Das Display leuchtet nicht.	<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.
Fehlermeldung „E01“ auf dem Display	<ul style="list-style-type: none"> • Der Temperaturfühler ist defekt. Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Fehlermeldung „E02“ auf dem Display	<ul style="list-style-type: none"> • Der Mixtopf ist nicht in der Motoreinheit verriegelt. Drehen Sie den Riegelknopf bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Dadurch wird der Riegel über den Rand des Mixtopfdeckels geschoben. Sollte das nicht funktionieren, sitzt möglicherweise der Mixtopfdeckel nicht richtig. Die Ausgusstülle muss im Deckelschlitz stecken.
Fehlermeldung „E03“ auf dem Display	<ul style="list-style-type: none"> • Der Mixtopf ist offen oder sitzt nicht richtig in der Motoreinheit. Verschließen Sie ihn mit dem Mixtopfdeckel, setzen Sie ihn in die Motoreinheit ein und verriegeln Sie ihn.
Fehlermeldung „E04“ auf dem Display	<p>Der Motor ist überhitzt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät 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.
Fehlermeldung „E05“ auf dem Display	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät ist defekt. Kontaktieren Sie den Kundenservice.

Technische Daten

Artikelnummer:	Z 09747
Modell:	SF501M
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:	60 Minuten
Drehzahlstufen:	12
Temperatureinstellung:	20 °C bis 120 °C



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.)

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.

Alle Rechte vorbehalten.

Rezeptideen

Paprika-Zwiebel-Dip

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zutaten

½ rote Paprika
1 Zwiebel
150 g Crème fraîche
175 g 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 5 zerkleinern.
4. Die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und für ca. 20 Sekunden auf Stufe 4 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!

Bananen-Curry-Dip

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zutaten

2 reife Bananen
200 g Schmand
100 g 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 8 zerkleinern.
2. Restliche Zutaten in den Mixtopf geben und für ca. 40 Sekunden auf Stufe 4 vermengen.

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 5 zerkleinern.
4. Restliche Zutaten in den Mixtopf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Stufe 4 vermengen.

Kartoffelpüree

Menge: 4 Portionen (Beilage)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

1000g Kartoffeln (mehligkochend) geschält und in Stücke geschnitten

250ml Wasser

30g Butter

150ml Milch

Gewürze: Salz, Muskat (nach Belieben)

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und für ca. 20 – 25 Minuten bei 90 – 100 °C auf Stufe 1 kochen.
2. Zum Schluss Temperaturzufuhr ausstellen, Messbecher einsetzen und kurz auf höherer Stufe pürieren.

Tipp:

Beim Kochen von Milch besteht immer die Gefahr des Überkochens. Kochen Sie daher ohne Messbecher in der Deckelöffnung und reduzieren Sie ggf. rechtzeitig die Temperatur.

Reis

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

1 L Wasser

250g Langkornreis

Zubereitung

1. Wasser in den Mixtopf geben.
2. Reis gründlich abspülen und nass in den Korbeinsatz geben.
3. Korbeinsatz in den Mixtopf einsetzen.
4. Den Messbecher in den Deckel einsetzen.
5. Zeit auf 30 Minuten einstellen und Reis bei 110 °C auf Stufe 1 garen.

Wichtiger Hinweis:

Damit der Reis locker und luftig quellen kann, **muss** der Reis vor der Zubereitung gründlich mit Wasser gespült werden! Dieser Schritt ist besonders wichtig und sollte unter keinen Umständen ausgelassen werden!

Milchreis

Portionen: ca. 6

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

1 L Milch

250 g Milchreis (Rundkornreis)

2 – 3 TL Zucker

Zum Garnieren: Zimt, Zucker (nach Belieben)

Zubereitung

1. Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen.
2. Milch, Zucker und Milchreis in den Mixtopf geben und für ca. 30 Minuten bei ca. 90 – 100 °C auf Stufe 1 kochen. Der Messbecher darf nicht im Deckel eingesetzt sein!
3. Milchreis in separates Gefäß umfüllen, ausquellen und erkalten lassen.
4. Mit Zimt und Zucker garnieren.

Tipps für leckeren Milchreis und Grießbrei:

Wer es süßer mag, kann natürlich mehr Zucker beim Kochen hinzugeben.

Beim Kochen von Milch besteht immer die Gefahr des Überkochens. Kochen Sie daher ohne Messbecher in der Deckelöffnung und reduzieren Sie ggf. rechtzeitig die Temperatur.

Grießbrei kochen

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

1 L Milch

130 g Grieß (Hartweizen)

2 – 3 TL Zucker

Zubereitung

1. Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen.
2. Geben Sie alle Zutaten in den Mixtopf.
3. Zutaten für 15 Minuten bei 100 °C auf Stufe 2 aufkochen. Dann die Temperatur auf 90 °C reduzieren und für weitere 15 Minuten kochen.
4. Anschließend Grießbrei in eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen.

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 5 zerkleinern.
6. Öl und Tomaten (mit Saft!) in den Mixtopf geben und für ca. 40 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern.
7. Anschließend für 15 Sekunden auf Stufe 7 mixen.
8. Geflügelfond, Essig und Gewürze in den Mixtopf geben und für 1 Minute auf Stufe 5 untermengen.

Tipp:

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

Grünes Thai-Curry

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 2,5 Stunden

Zutaten

Gemüse:

200 g Brokkoli-Röschen
150 g Zucchini
150 g Zuckerschoten
150 g rote Paprika
150 g Champignons
1 große Gemüsezwiebel

Thai-Curry:

4 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer
¼ rote Chilischote
2 EL Öl
1 Dose Kokosmilch
2 EL grüne Currypaste
1 TL Gemüsebrühe
200 ml Wasser
1 Stängel Zitronengras
einige Kaffir-Limettenblätter
2 TL Agavendicksaft
Saft einer ½ Limette
400 g Hühnchenbrust
Zucker, Salz (nach Belieben)

Zubereitung

1. Gemüse in Stücke bzw. Scheiben schneiden, mischen und in der Dampfgareinheit aufschichten. Mit dem Deckel zudecken und beiseitestellen.
2. Hühnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und im Mixtopf im heißen Wasser für ca. 10 Minuten bei 100 °C (Stufe 0) blanchieren.
3. Stücke in eine Schale geben und ebenfalls beiseitestellen. Wasser wegschütten.
4. Knoblauch, Ingwer schälen und mit fein gehackten Chilischoten in den Mixtopf geben. Den Messbecher in den Deckel einsetzen und 4 Sekunden auf Stufe 5 mixen. Danach den Messbecher abnehmen.
5. Ggf. Masse mit dem Spatel nach unten schieben.
6. Currypaste, Öl, Kokosmilch, Wasser, Gemüsebrühe, Zucker, Kaffir-Limettenblätter, eingeschnittenes Zitronengras, Agavendicksaft und Limettensaft hinzugeben und bei 100 °C auf Stufe 1 kochen. Betriebsdauer auf 24 Minuten einstellen.
7. Nach ca. 4 Minuten Dampfgareinheit mit dem Gemüse aufsetzen und 15 Minuten dünsten. Dann durchmischen und weitere 5 Minuten dünsten.
8. Dampfgareinheit abnehmen, das Gemüse mit Salz würzen und abgedeckt beiseitestellen.
9. Kaffir-Limettenblätter und Zitronengras aus dem Mixtopf nehmen und entsorgen.
10. Das Curry kurz bei 95 °C auf Stufe 5 erhitzen. Dazu den Messbecher in den Deckel einsetzen. Wenn es zu flüssig ist, mit Mehl bestäuben und dann aufkochen.
11. Zuletzt das Hühnchenfleisch und das gedünstete Gemüse in den Mixtopf geben, alles bei 100 °C auf Stufe 1 durchmischen.

Grünes Thai-Curry auf einem Bett von Reis servieren.

Hühnerfrikassee

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten

4 Hähnchenkeulen
1 Zwiebel
3 Lorbeerblätter
½ TL schwarze Pfefferkörner
5 Wacholderbeeren
3 Nelken
100 ml Weißwein
500 g weißer Spargel
400 g grüner Spargel
150 g kleine Champignons
30 g Butter
2 EL Mehl
50 ml Schlagsahne
4 Stiele Estragon
1 Spritzer frischer Zitronensaft
Cayennepfeffer, Salz, Zucker

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne dunkelbraun rösten.
2. Zusammen mit den Hähnchenkeulen, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Nelken, Salz, Weißwein und 1,5l Wasser in den Mixtopf geben und bei 110°C zum Kochen bringen. Den Kreuzklingenaufsatz nicht einschalten (!), nur die Heize Taste betätigen. Dann 30 Minuten bei 95°C kochen lassen.
3. Inzwischen den weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden.
4. Vom grünen Spargel nur die Enden abschneiden.
5. Spargel in 2 cm große Stücke schneiden. In einem Topf in kochendem, mit Zucker und Salz gewürztem Wasser 5 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.
6. Champignons putzen.
7. Hähnchenkeulen aus der Brühe nehmen und etwas abkühlen lassen.
8. Hähnchenkeulen häuten, das Fleisch von den Knochen lösen und grob würfeln.
9. Die Brühe durch den Korbeinsatz gießen und in einem Topf beiseitestellen.
10. Butter im Mixtopf bei 60°C schmelzen. Den Kreuzklingenaufsatz nicht einschalten (!), nur die Heize Taste betätigen.
11. Betriebsdauer auf 5 Minuten einstellen. Bei 100°C auf Stufe 1 Mehl unterrühren und aufschäumen.
12. 600ml Brühe zugießen und aufkochen lassen.
13. Kreuzklingenaufsatz ausschalten, Sahne und Champignons zugeben und 5 Minuten kochen lassen.

14. Spargel und Hähnchenfleisch zugeben und weitere 5 Minuten garen.
 15. Mit Salz, 1 Prise Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen.
 16. Estragonblätter fein hacken und kurz vor dem Servieren untermischen.
- Hühnerfrikassee mit Reis servieren.

Möhren-Orangen-Cremesuppe

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten

500 g Möhren

2 EL Öl

½ TL Zucker

1 TL Currypulver

500 ml Gemüsebrühe

100 ml Orangensaft

100 ml Kokosmilch

50 g Kürbiskerne

Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Ingwerpulver (nach Belieben)

Zubereitung

1. Möhren schälen, in Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. Messbecher in den Deckel einsetzen. Für ca. 1 Minute auf Stufe 1 und anschließend ca. 1 Minute auf Stufe 5 zerkleinern.
2. Die zerkleinerten Möhren mit dem Spatel zum Boden verteilen.
3. Öl, Zucker und Currypulver in den Mixtopf geben und Möhren für 5 Minuten bei 120 °C auf Stufe 1 braten. Messbecher nicht einsetzen!
4. Gemüsebrühe in den Mixtopf geben und für 8 Minuten bei 120 °C auf Stufe 1 kochen.
5. Anschließend 6 Minuten auf Stufe 5 pürieren. Dazu den Messbecher in den Deckel einsetzen.
6. Orangensaft, Kokosmilch, Salz, Cayenne-Pfeffer und Ingwerpulver in den Mixtopf geben und für 10 Sekunden auf Stufe 4 untermengen.
7. Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne rösten und in die Suppe geben.

Käse-Schinken-Nudeln

Menge: 2 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten

100 ml Wasser
200 ml Sahne
100 g Frischkäse
1 Knoblauchzehe (durch Knoblauchpresse gepresst)
200 g Suppen-Muschel-Nudeln
100 g gekochten Schinken (in feine Streifen geschnitten)
Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprikagewürz (nach Belieben)

Zubereitung

1. Klingenschutz in den Mixtopf einsetzen.
2. Wasser, Sahne und Frischkäse in den Mixtopf geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikagewürz würzen.
3. Sauce für ca. 5 Minuten bei 100 °C auf Stufe 3 aufkochen.
4. Nudeln, Schinken und Knoblauch hinzufügen und bei 80 °C auf Stufe 1 ca. 8 – 9 Minuten kochen, bis die Nudeln gar sind (siehe Packungsanweisung).

Tipp:

Beim Kochen von Milch besteht immer die Gefahr des Überkochens. Kochen Sie daher ohne Messbecher in der Deckelöffnung und reduzieren Sie ggf. rechtzeitig die Temperatur.

Königsberger Klopse

Portionen: ca. 4
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten

40 g Paniermehl
100 g Zwiebeln
1 Ei
½ 1 TL Salz
¼ TL Pfeffer
400 g Hackfleisch, gemischt
700 g Kartoffeln, in Stücken
800 ml Wasser
1 Würfel Fleischbrühe

Kapernsauce:

500 ml Brühe (von den Klopsen)
200 ml Sahne
5 ml Zitronensaft
50 g Mehl
1 TL Salz
¼ TL Pfeffer
60 g Kapern, abgetropft

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben und 3 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern.
2. Paniermehl, Ei, Salz, Pfeffer und Hackfleisch zugeben und 50 Sekunden auf Stufe 4 vermischen.
3. Masse aus dem Mixtopf herausnehmen, Klößchen formen und in Zwischenboden der Dampfgareinheit legen.
4. Kartoffeln schälen, schneiden und in den Dampfgaraufsatz geben.
5. Wasser und Brühwürfel in den Mixtopf geben.
6. Mixtopf verschließen.
7. Dampfgaraufsatz und Zwischenboden aufsetzen, mit Deckel verschließen und alles 25 – 30 Minuten lang garen lassen.
8. Kartoffeln und Fleischbällchen warm stellen und Brühe im Mixtopf lassen.

Kapernsauce:

9. Alle Sauce-Zutaten, außer Kapern, in den Mixtopf zur Brühe hinzugeben und 5 Minuten bei 100 °C auf Drehzahlstufe 3 erhitzen.
10. Kapern zugeben und 10 Sekunden auf Stufe 2 unterrühren.

Die Königsberger Klopse mit den Kartoffeln und einem grünen Salat servieren.

Brot

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten

- 400g Weizenmehl
- 40g Hefe
- 1 TL Zucker
- 350ml Buttermilch
- 3 EL Öl
- 1½ TL Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten nacheinander in den Mixtopf geben und 90 Sekunden auf Stufe 3 rühren.
2. Den Teig in eine eingefettete Kastenform geben und ca 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Den Teig mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen 35 Minuten bei 190 °C backen.

Tipp:

Stellen Sie ein feuerfestes Gefäß mit Wasser in den Backofen. So bekommt das Brot eine schöne Kruste.

Content

Proper use _____	34
Safety notes _____	35
Product contents and device overview _____	38
Before first use _____	39
Using the accessories properly _____	39
Working with the device _____	46
Cleaning _____	52
Troubleshooting _____	53
Technical data _____	54
Disposal _____	54
Recipe ideas _____	55

Explanation of symbols



Safety notes:
Please carefully read through and obey the safety notes in order to avoid injury to persons and damage to property.



Warning of hot surfaces!



Supplementary information



Suitable for use with food.

Dear customer,

We are delighted that you have decided to purchase this **thermal multi cooker**.

Before using the device for the first time, please carefully read through the instructions and store them for future reference. These instructions are to accompany the device when passed on to others.

The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions have not been observed!

If you have questions about the device or spare parts/accessories, contact customer service via our website:

www.service-shopping.de

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.
- The device is not intended to be operated with an external timer or a separate tele-control system.
- 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



Risks of injury

- **Risk of suffocation!** Keep children and animals away from the packaging material.
- **Risk of injury associated with the device!** This device must not be used by children. The device and its connection line must be kept away from children. The mains cord must also not be accessible for children. They could pull the device down with it.
- This device may be used by persons with impaired physical, sensory or mental abilities or who lack experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed on how to **use the device** safely and have understood risks arising from using the device.
- Children must not play with the device.
- If the device is not supervised, before assembling, disassembling or cleaning the device, it must always be disconnected from the power supply.
- **Burn hazard associated with hot surfaces!** Parts of the device may become very hot during or directly after use. Always use potholders or kitchen gloves when opening the lid, removing the steamer unit, the basket insert and when adding or removing food. Only take hold of the mixing bowl by the handle!
- **Scalding hazard due to steam emission!** Be careful when opening the lid or removing the steamer unit.
- **Scalding hazard!** Be particularly careful when handling the device if there is hot liquid in the mixing bowl.
- Be careful when handling the steamer unit! Hot water may collect in the intermediate panel and steamer adapter! Be careful when removing them!
- **Risk of injury associated with food spraying out of the device!** Hold the measuring cup firmly when chopping up food (e.g. ice cubes) at elevated speeds (**7** and higher) or when holding down the pulse button.

- **Risk of injury associated with sharp blades!** Never hold the cross-blade adapter by the blades. Hold the top of it when inserting, removing and cleaning it.
- Ensure that the connected mains cord does not pose a tripping hazard. Do not allow the cable to hang over the edge of a table or kitchen worktop. Someone could catch him/herself and pull down the device.



For your health

- There may be some production residue stuck to the device. In order to prevent risks to one's health, clean the device thoroughly before using it for the first time and each time after using it. For this, please read the notes in the chapter "Cleaning".



Risk of electric shock and fire

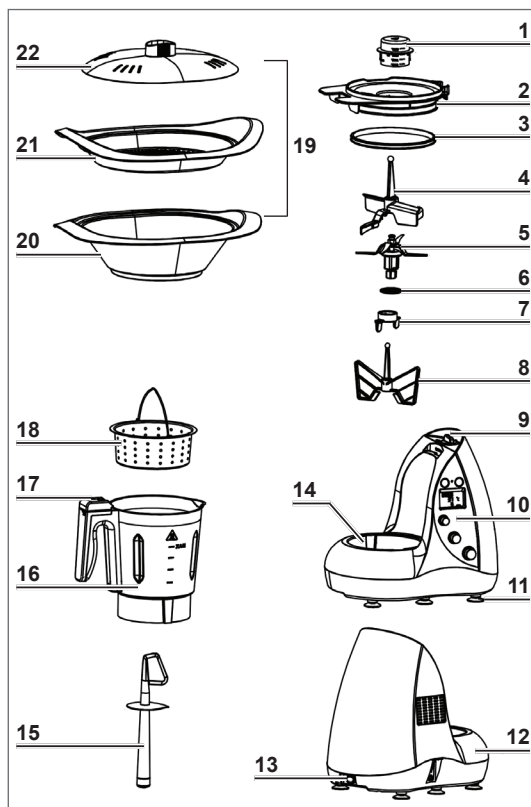
- Never touch the device, the cable or the plug with wet hands.
- Only use the device in enclosed areas.
- Always place the device on a dry, level, solid and heat-resistant surface with adequate space on all sides.
- Maintain adequate distance to other heat sources such as stovetops or ovens in order to prevent damage to the device.
- Set up the device in a location so that there is no risk of the device, the mains cord or the plug falling in or coming into contact with water or other liquids.
- The device should never be set up when highly flammable materials are nearby (curtains, textiles, etc.).
- Only connect the device to a properly installed socket with protective earth contacts. The socket must also be easily accessible after the device has been connected. The mains voltage must correspond to the technical data of the device. Only use proper extension cords, whose technical data correspond to those of the device.
- Lay the cord such that it is not crushed or creased and such that it does not come into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials such as paper, cardboard or plastic in or on the device.



Beware of damage to the device

- Check the device for damages prior to each use. The device must not be used if it, the accessories, mains cord or plug exhibit visible damages. Do not attempt to repair the device or replace the cable and/or plug yourself. In the event of damage, promptly contact the customer service department.
- Each time before using the device, check whether the device is clean, dry and whether it has been correctly assembled and closed.
- Do not use any additional accessories. Only use the enclosed accessories from the manufacturer.
- The device must not be heated when empty. Do not let the motor run if the device is empty.
- Make sure that the maximum filling capacity (**MAX** mark in the mixing bowl) is not exceeded!
- Do not leave the device unattended when in operation.
- Do not transport the device when in use.
- To prevent boiling over, do not insert the measuring cup in the lid opening when cooking food (especially cream or milk) and steaming. Only insert it when puréeing food at a high setting to prevent food from spraying out or if you cook at low cooking temperatures!
- Do not allow the device to fall and do not subject it to strong percussions.
- Do not subject the device to extreme temperatures, severe changes in temperature, direct sunlight or moisture.
- If you take the basket insert out of the mixing bowl or remove the steamer adapter, be absolutely sure to place it on a heat-resistant surface.
- Remove the mains plug from the socket if a fault occurs during operation.
- If you wish to remove the mains plug from the socket, never pull on the cable, but always on the plug.

Product contents and device overview



- 1** **Measuring cup** (max. 90 ml) for measuring ingredients, also serves as a closure cap for the lid opening.
- 2** **Mixing bowl lid**
- 3** **Sealing ring** of the lid (prefitted)
- 4** **Blade guard** for stirring without slicing
- 5** **Cross-blade adapter** for chopping, stirring and blending (prefitted)
- 6** **Sealing ring** of the cross-blade adapter (prefitted)
- 7** **Wing nut** for securing the cross-blade adapter on the mixing bowl (prefitted)
- 8** **Stirring adapter** (butterfly) e.g. for whipping cream or egg whites
- 9** **Latch knob** for securing the mixing bowl
- 10** **Control panel**
- 11** **Suction feet**
- 12** **Motor assembly**
- 13** **I / O On/Off switch**
- 14** **Mixing bowl receptacle**
- 15** **Spatula**
- 16** **Mixing bowl**

17 **Slider** for locking the mixing bowl lid

18 **Basket insert** for steaming food in the mixing bowl and straining fruit and vegetable juice

19 **Steamer unit** consisting of the steamer adapter, intermediate panel and lid

20 **Steamer adapter** for steaming larger quantities of food

21 **Intermediate panel** of the steamer unit

22 **Lid** of the steamer unit

Before first use



ATTENTION!

- **Caution! Danger of suffocation!** Keep children and animals away from the packaging material.
-
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

Cross-blade adapter



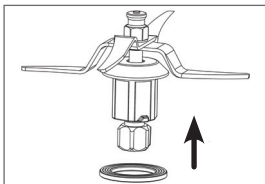
ATTENTION!

- **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.
- 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.

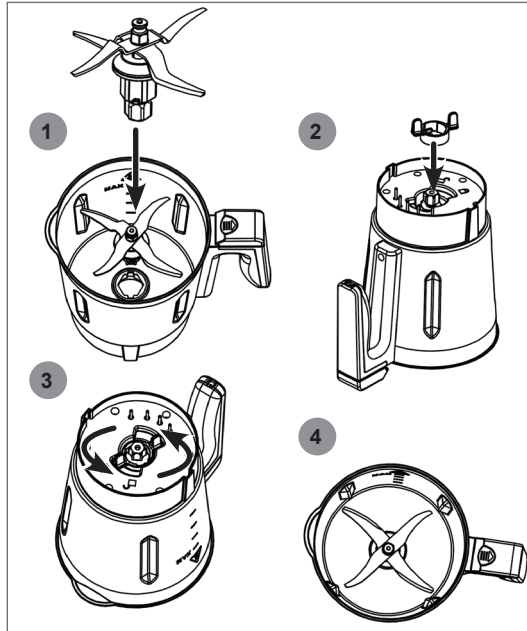
The cross-blade adapter chops, stirs and blends the ingredients in the mixing bowl. It is also suitable for preparing dough.

The device cannot be operated without the cross-blade adapter.

Insertion



Before inserting the cross-blade adapter, make sure that the sealing ring (6) is fitted on the adapter shaft. Otherwise, there is a risk of the liquid running out of the mixing bowl into the motor assembly and damaging the device.



1. Insert the cross-blade shaft through the opening in the mixing bowl.
2. Hold it tight, turn the mixing bowl upside down and fit the wing nut on the end of the shaft.
3. Turn the wing nut clockwise until tight.
4. Make sure that the cross-blade adapter is securely seated.

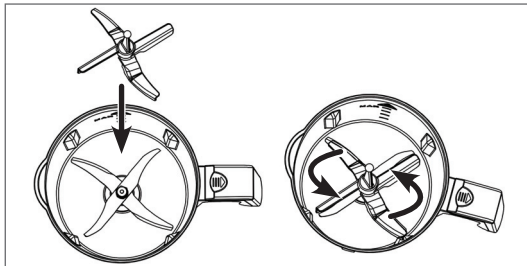
Removal

Follow the steps on how to insert the cross-blade adapter in reverse order:

1. Hold the top end of the cross-blade adapter tight with one hand.
2. Turn the mixing bowl upside down, loosen the wing nut by turning it counterclockwise and remove it.
3. Pull the cross-blade adapter out of the mixing bowl.

Blade guard

The blade guard prevents food from being sliced whilst stirring.



- The blade guard is fitted on the cross-blade adapter. Hold the end of the cross-blade adapter shaft (located on the bottom of the mixing bowl). At the same time, turn the blade guard counterclockwise up to the stop point.
- To take the blade guard back off, turn it gently back and forth while pulling it up and off.

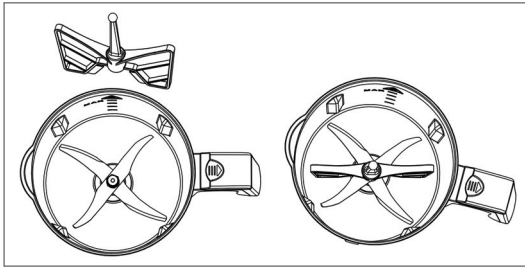
Stirring adapter (butterfly)



ATTENTION!

- The spatula must not be used when using the stirring adapter.
- 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.
- Do not exceed speed level **5** when the stirring adapter is mounted. Otherwise, it could be damaged.

The stirring adapter is suitable for whipping cream or egg whites and stirring soups, pudding, sauces, milk rice etc.



- The stirring adapter is fitted on the cross-blade adapter.
- To take it back off, turn it gently back and forth while pulling it up and off.

Mixing bowl lid

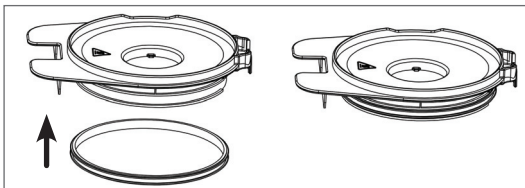
The mixing bowl lid seals the mixing bowl. To prevent the food being processed or cooked from spraying out, only operate the device once the lid has been properly fitted and locked.

Putting the lid on

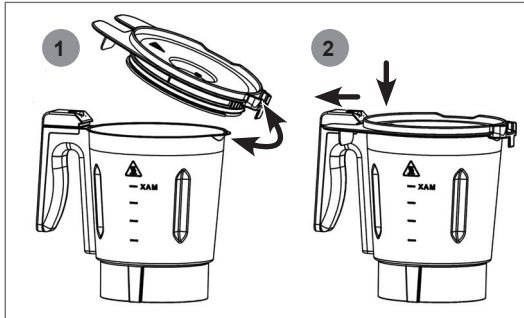


ATTENTION!

- **Scalding hazard due to spraying of hot food being blended!** Before putting on the lid, make sure that the sealing ring (3) is properly fitted, is clean and not damaged to ensure that the lid is properly sealed. If sealing ring is damaged, quickly replace it – however, no later than every two years in any case.



- Fit the sealing ring (3) in the groove along the edge of the lid.



1. First place the mixing bowl lid at the spout of the mixing bowl. Insert the spout through the slot in the lid.
2. Push the lid down until it audibly locks into place under the slider on the mixing bowl handle.

Removal



ATTENTION!

- Never use force to open the lid when the mixing bowl is locked! Only remove the mixing bowl lid after taking the mixing bowl out of the motor assembly.

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

1. Use your thumb to pull the slider off away from the lid to unlock it.
2. Hold the slider tight and take the lid off of the mixing bowl.

Measuring cup

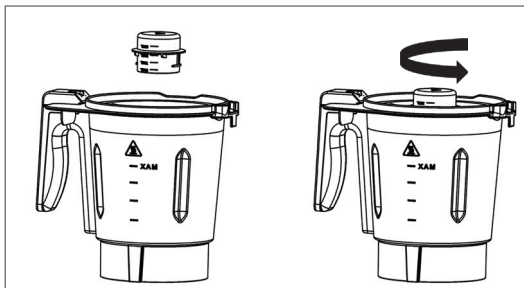


ATTENTION!

- To prevent boiling over, do not insert the measuring cup in the lid opening when steaming and cooking food (especially cream or milk). Only insert it when puréeing food at a high setting to prevent food from spraying out or if you cook at low cooking temperatures!

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

During operation, you can remove the measuring cup to add other ingredients or larger quantities of liquid.



- **Insertion:** Place the measuring cup with its opening facing down in the lid opening and turn it clockwise until tight.
- **Removal:** Turn the measuring cup counterclockwise and take it out of the lid opening.

Mixing bowl

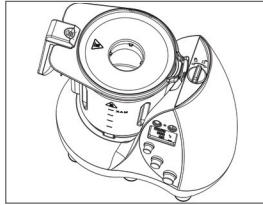
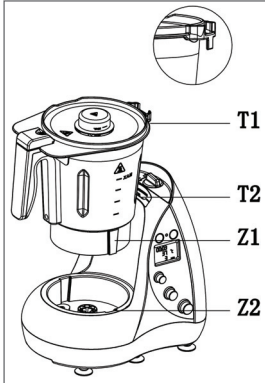
The food being blended or cooked is processed and heated in the mixing bowl. For reasons of safety, the device can only be switched on when the mixing bowl is properly seated in the motor assembly and the lid is locked.



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

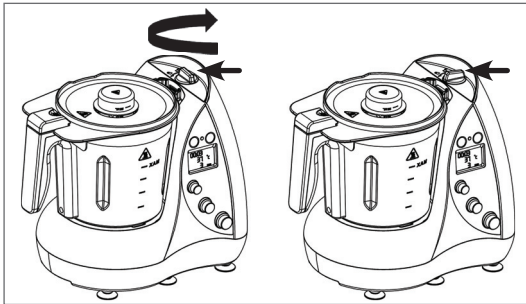


The maximum fill quantity of the mixing bowl amounts to 2 litres. Do not exceed it! There is a scalding hazard due to spraying of hot food being blended. The mixing bowl could also overflow during operation.



Fitting the mixing bowl in the motor assembly

1. Place the mixing bowl in the mixing bowl receptacle of the motor assembly. Make sure that the parts marked with T and Z in the figure extend into one another accordingly.



2. Turn the latch knob counter-clockwise up to the stop. This slides the latch over the edge of the mixing bowl lid.

The device is now operational.



If the latch knob cannot be turned, the lid is probably not positioned properly. The spout must be located in the slot of the lid (see section "Mixing bowl lid").

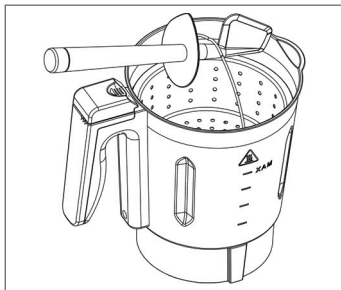
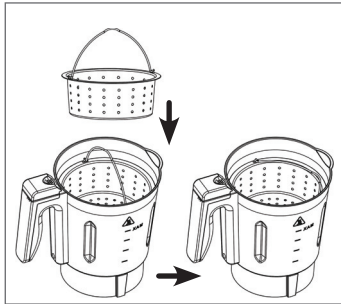
Taking the mixing bowl out of the motor assembly



ATTENTION!

- **Burn hazard!** The metallic surface of the mixing bowl becomes hot during operation. Do not touch it or use kitchen gloves.
-
- Turn the locking knob clockwise up to the stop. You can now remove the mixing bowl.

Basket insert



The basket insert is inserted in the mixing bowl and is suitable for:

- Filtering fruit and vegetable juices. If you have chopped fruits and vegetables in the mixing bowl, put the basket insert in and use it as a strainer when pouring the liquid out. With the spatula (see below), you can hold the basket insert tight in the process.
- Steaming vegetables, side dishes (e.g. rice or potatoes) and sensitive ingredients (e.g. fish balls).
- Use the spatula to remove the hot basket insert (see below).

Spatula



ATTENTION!

- **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.
- The spatula must not be used when the stirring adapter is in use.

The spatula has various functions:

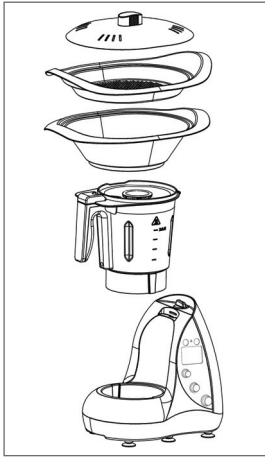
- It is suitable for scraping out the mixing bowl.
- It is the only utensil you can use to stir the contents of the mixing bowl during operation when the stirring adapter is not mounted. Insert it into the mixing bowl through the lid opening. The safety disc prevents the spatula from getting caught by the cross-blades.
- The spatula can be used to fix the basket insert in place to strain out pieces of fruits and vegetables when pouring out sieved fruit and vegetable juice (see section “Basket insert”).
- You can use the spatula to remove the hot basket insert from the mixing bowl.

Steamer unit



ATTENTION!

- **Scalding hazard due to hot steam and hot condensation!** Never use the steamer adapter without its lid.
- Only use the steamer unit with this device. It must not be used in the microwave, oven or other devices.
- The measuring cup must not be inserted in the lid opening when using the steamer unit.



The steamer unit consists of a steamer adapter, intermediate panel and lid. It is suitable for gently cooking food with steam. The steamer adapter is fitted on the mixing bowl lid (**without** the measuring cup!).

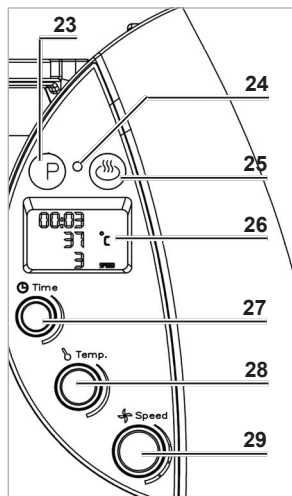
- Use the steamer insert without intermediate panel to cook a larger quantity of the same food.
- Insert the intermediate panel in the steamer adapter to cook a larger quantity of the same food and prevent it from heaping (e.g. yeast dumplings) or to cook different foods at the same time (e.g. vegetables 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.
- Always place the lid on the steamer adapter.

Working with the device



The device can only be switched on when the mixing bowl is properly seated in the motor assembly and the lid is locked.

Control panel



- 23 P Pulse button:** The speed of the cross-blade adapter will increase to **12** (maximum speed) as long as the pulse button is pushed. **For reasons of safety, this function disengages when the contents of the mixing bowl reach a temperature of 60 °C or more.**
- 24** The heating control light will blink when the mixing bowl heats up. Once the preset temperature has been reached, it will be continuously illuminated.
- 25** Heating button: Push the button only if the content of the mixing bowl is to be heated only (e.g. water when steaming). The cross-blade adapter is deactivated as a result. If no time has been preset, the device heats up to no more than 120 °C (depending on the boiling point of the food being cooked). Push the button again to switch off the heating function.
- 26** Display

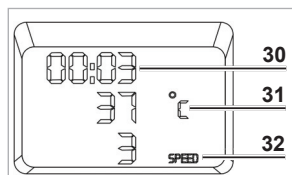
- 27 Time** Rotary knob for setting the operating time (max. 60 minutes). The device will automatically stop once the operating time has elapsed. The setting is performed
 - in increments of 1 second for up to 1 minute,
 - in increments of 30 seconds from 1 to 10 minutes,
 - in increments of 60 seconds from 10 minutes and over
 A signal will sound 5 seconds before the set time elapses.



If no operating time has been set, the device will automatically switch off after 60 minutes.

- 28 Temp** Rotary knob for setting the temperature (20 °C to 120 °C) which the food will be heated to.
- 29 Speed** Rotary knob for switching the cross-blade adapter on and off and for setting its speed to a level between **1** and **12**. Once the contents of the mixing bowl have reached a temperature of 60 °C or more, the maximum speed level is **5**.

Display




- 30** Display showing the elapsed operating time if no operating time is preset. If an operating time has been set with the **Time** rotary knob, the remaining time until the automatic stop is displayed.
- 31** Display showing the temperature of the contents of the mixing bowl or display of error messages
- 32** Display showing the speed level of the cross-blade adapter (**1** to **12**)

Basic use of the device




ATTENTION!

- **Burn hazard!** The metallic surface of the mixing bowl becomes hot during operation. Do not touch it or use kitchen gloves.
 - **Scalding hazard due to hot steam and hot condensation!** Please note that hot steam is emitted from the mixing bowl lid during operation. Be particularly careful when removing the lid and when using the steamer unit.
 - **Risk of injury associated with sharp blades!** Never touch the blades of the cross-blade adapter. Hold it on the top end when inserting and removing it.
 - **Risk of damage due to insufficient cooling!** Never place the motor assembly on a soft base. The vents on the bottom of the device must not be covered. Otherwise, the device could be damaged.
 - Before you use the device, make sure that all parts of the device are properly seated.
 - Make sure that you do not exceed the maximum filling capacity (**MAX** mark in the mixing bowl)!
 - Never leave the device running when unattended.
 - Please note that the entire device may, under certain circumstances, move when preparing doughs and chopping foods due to a resulting imbalance in the mixing bowl.
 - Do not overload the device! Do not prepare a solid dough in the device (e.g. yeast dough) and do not prepare more than 500 g of dough. Only use the pulse button to chop hard foods (e.g. ice cubes).
 - Never heat the empty mixing bowl!
 - Before you use the device, read the chapter "Using the accessories properly".
-
1. Place the motor assembly on a work area:
 - Choose an area which is dry, clean and level work area that cannot be heated up.
 - Be sure to maintain sufficient distance to the edge of the work area to ensure that the device does not fall during operation, and to other heat sources, e.g. 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 underlying 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 and 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! You will find some ideas for recipes at the end of this instruction manual.
 6. Secure the lid on the mixing bowl and insert it in the motor assembly. If necessary, close the lid opening with the enclosed measuring cup. For this, follow the instructions in the chapter "Using the accessories properly".
 7. Turn on the motor assembly by flipping the On/Off switch to position **I**.
 8. If you want the device to switch off automatically after a certain period of time, set the time with the **Time** rotary knob. Otherwise, you should proceed with the next step.

9. If you would like to heat up or cook ingredients, set the desired temperature with the **Temp** rotary knob.
If you push the heat button, only the contents of the mixing bowl will be heated only. The cross-blade adapter is deactivated as a result.
 10. Turn the **Speed** rotary knob to switch the cross-blade adapter on and off. Select a speed that suits the meal you are preparing. Slowly increase the speed when setting it. NOTE: Once the contents of the mixing bowl have reached a temperature of 60 °C or more, the maximum speed level is **5**.
-  The preselected operating time, heating temperature and speed level can be changed at any time while preparing food. Turn the corresponding knob to do so. If the preparation process ends before the set time elapsed as the result of the **Speed** rotary knob being turned back in order to e.g. add an ingredient, the current time will remain on the display until the device is switched back on.
11. Once the ingredients have been processed or cooked, switch the device off (flip the On/Off switch to position **0**) and pull the mains plug out of the socket.
 12. If you would like to continue processing the ingredients after the set operating time has elapsed, first turn the **Speed** knob to **0** and then back to the desired speed.
 13. Carefully take the mixing bowl out of the motor assembly, open it and remove the food you are blending or cooking.

Chopping and blending

 Once the contents of the mixing bowl have reached a temperature of 60 °C or more, the speed levels are limited to **1** to **5**. For this reason, cold ingredients are suited for blending 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”.
- Select the speed levels **6** to **12** for coarse, fine and very fine results when chopping and blending. Slowly move the **Speed** rotary knob to the desired position.

Push the pulse button **P** for short bursts at high speed (**12**), e.g. for chopping ice cubes.

Stirring, puréeing, cooking and heating



ATTENTION!

- **Scalding hazard due to hot steam and hot condensation!** Please note that hot steam is emitted from the mixing bowl lid during operation. Be particularly careful when removing the lid.
- **Burn hazard!** The metallic surface of the mixing bowl becomes hot during operation. Only grasp it by the handle or use kitchen gloves.
- Never heat up the mixing bowl without any contents.
- To prevent boiling over, do not insert the measuring cup in the lid opening when boiling ingredients (especially cream or milk). Also do not use other objects to cover the lid opening!
- Do not exceed speed level **5** when the stirring attachment is mounted to prevent the stirring adapter from being damaged.
- The spatula must not be inserted when using the stirring adapter.

- Do not add any food that could damage or block the stirring adapter when the device is running.
- The stirring adapter must not be used for kneading dough to prevent damage to it.
- Do not process more than 500 g of dough in the device to prevent overloading it. Do not prepare a solid dough in the device (e.g. yeast dough).



If the contents of the mixing bowl have reached a temperature of 60 °C or more, the possible speed levels are limited to **1 to 5**.

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 soups, pudding, sauces, milk rice, stews, dough etc. With speed level **5** you can purée mash **without** the stirring adapter.

- Only use the cross-blade adapter for puréeing.
- Do not use the stirring adapter to stir dough or meals with large pieces that could jam the stirring adapter.
- Otherwise fit the stirring adapter or the blade guard 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”.
- Select a low speed level.

Whipping cream and egg whites



ATTENTION!

- Do not exceed speed level **5** when the stirring attachment is mounted to prevent the stirring adapter from being damaged.
- 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 in the mixing container



ATTENTION!

- The measuring cup must not be inserted in the lid opening when steaming.

Scalding hazard due to hot steam and hot condensation!

- Please note that hot steam is emitted from the mixing bowl lid during heating.
- When steaming, keep children away from the device and warn them about the steam that is produced and the hot condensation.

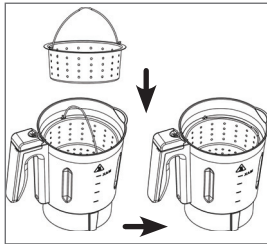
Burn hazard!

- Only remove the hot basket insert with the spatula or kitchen gloves.

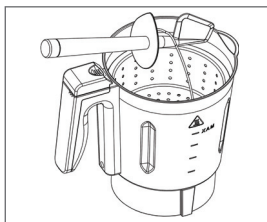
You can gently steam smaller quantities of vegetables, side dishes (e.g. rice, potatoes) or sensitive ingredients (e.g. fish balls) in the basket insert.

1. Connect the motor assembly 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.

- 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. **Do not, however, exceed 1200 ml so that the basket insert is not underwater!** To enhance the flavour of food, e.g. broth or a mixture of water and wine can also be used instead of water.



- Place the basket insert in the mixing bowl and flip the handle over.
- Fill the basket insert with the desired food. Do not overfill it!
- Fit the lid on the mixing bowl **without** the measuring cup and place it in the motor assembly.
- Switch the motor assembly on.
- Set the operating time and temperature, which the liquid in the mixing bowl should be heated to.
- Push the heat button and the device will start to work. Alternatively, you can switch on the cross-blade adapter with the **Speed** rotary knob instead of the heat button.
- Once the operating time has elapsed, switch the device off (flip the On/Off switch to position **0**) and pull the mains plug out of the socket.
- Remove the mixing bowl from the motor assembly and carefully open it.



- Use the spatula to remove the hot basket insert.
- Place the basket insert on a heat-resistant base (e.g. on a plate).

Steaming with the steamer unit



ATTENTION!

- The measuring cup must not be inserted in the lid opening when steaming.
- 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.
 - When working with the steamer unit, keep children away from the device and warn them about the steam that is produced and the hot condensation.
 - 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.
 - Please note that hot steam will continue to rise out of the opening in the lid of the mixing bowl when you remove the steamer adapter.

Use the steamer unit to gently cook larger quantities of food with steam.

- Use the steamer unit 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 assembly 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. Fit the lid on the mixing bowl **without** the measuring cup and place it in the motor assembly.



4. Place the steamer adapter on the mixing bowl lid. In the process, make sure that the adapter is securely 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.
7. Switch the motor assembly on.
 8. Set the operating time and temperature, which the liquid in the mixing bowl should be heated to.
 9. Push the heat button and the device will start to work. Alternatively, you can switch on the cross-blade adapter with the **Speed** rotary knob instead of the heat button.
 10. If you would like to check whether it is cooked before the set operating time has elapsed, push the heat button to switch off the heat function or rotate the **Speed** knob to the **0** position. The timer will stop.
 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. Lift the steamer adapter, wait a few seconds until the steam condenses and has dripped onto the mixing bowl lid before you place it on a heat-resistant base.
 13. If you would like to continue steaming, place the steamer adapter on the mixing bowl lid, push the heat button again or rotate the **Speed** knob and the timer will continue to run.
 14. To turn off the device, set the On/Off switch to the **0** position and pull the mains plug out of the socket.

Cleaning



ATTENTION!

- **Burn hazard!** Allow the device to cool off completely before you clean it.
- **Danger of electrocution!** Prior to each cleaning, pull the mains plug out of the socket.
- **Danger of electrocution!** Keep the motor assembly, mains cord and plug away from water or other liquids! Never touch them with wet hands. The motor assembly is not suitable for cleaning in the dishwasher.
- **Risk of injury associated with sharp blades!** Be very careful when handling the cross-blade adapter. The cutting blades are extremely sharp. Never touch the blades with your bare hands. Always hold the cross-blade adapter firmly by the top end or shaft when removing, inserting or cleaning it. Remove it before you clean the mixing bowl!
- Do not leave the cross-blade adapter in water or other liquids for more than 2 hours to prevent damage. It is not suitable for cleaning in the dishwasher.
- **Damage to the device!** Do not submerge the mixing bowl in water or other liquids. No liquid may penetrate the bottom part of the mixing bowl as heating elements and other electronic components are installed there. Therefore, also do not clean it in the dishwasher. Briefly rinse it off under running water.
- **The surfaces could be damaged!** Do not use any scouring or abrasive cleaners or scouring sponges to clean the device. They could damage the surface.

- 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, briefly rinse it under running water.
 3. Take the cross-blade adapter and, if used, the stirring adapter or the blade guard out. For this, follow the instructions in the chapter “Using the accessories properly”, section “Cross-blade adapter”.
 4. Thoroughly rinse the mixing bowl and cross-blade adapter under running water. You can use a mild detergent. If necessary, remove the sealing ring from the cross-blade adapter.
 5. If necessary, wipe the motor assembly 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 ring for the lid separately.
 7. Let all parts dry completely before reassembling them.
 8. Store the device in a clean, dry area that is not accessible to children and animals.



If the mixing bowl and cross-blade adapter are only slightly dirty, it is sufficient to clean them by briefly blending them with water. To do so, add 1 litre of water and a few drops of detergent to the mixing bowl, close it, select speed level **5** or **6** and push the pulse button a few times. Then rinse it out thoroughly with clean water.

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.

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. The display does not light up.	<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 temperature sensor is defective. Contact customer service.
Error message "E02" appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> • The mixing bowl is not locked into the motor assembly. Turn the latch knob counterclockwise up to the stop. This slides the latch over the edge of the mixing bowl lid. If that does not work, the mixing bowl lid may not be properly seated. The spout must extend into the slot in the lid.
Error message "E03" appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> • The mixing bowl is open or is not properly seated in the motor assembly. Close it with the mixing bowl lid, fit it in the motor assembly and lock it.
Error message "E04" appears on the display.	<p>The motor is overheated.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the device off. 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.
Error message "E05" appears on the display.	<ul style="list-style-type: none"> • The device is defective. Contact customer service.

Technical data

Product number:	Z 09747
Model:	SF501M
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:	60 minutes
Speed levels:	12
Temperature setting:	20 °C to 120 °C



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.)

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.

All rights reserved.

Recipe ideas

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 5.
4. Add the other ingredients to the mixing bowl and mix them at speed level 4 for 20 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!

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 8.
2. Add the other ingredients to the mixing bowl and mix them at speed level 4 for about 40 seconds.

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 5.
4. Add the other ingredients to the mixing bowl, season with salt and pepper and mix them at speed level 4.

Mashed potatoes

Quantity: 4 servings (side dish)

Preparation time: approx. 30 minutes

Ingredients

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

250 ml water

30 g butter

150 ml milk

Spices: Salt, nutmeg (to taste)

Preparation

1. Put all ingredients in the mixing bowl and cook them at 90 – 100 °C at level 1 for approx. 20 – 25 minutes.
2. Finish by switching off the temperature supply, inserting the measuring cup and puréeing briefly at a higher level.

Tip:

When boiling milk, there is always a risk of it boiling over. Therefore, boil it without the measuring cup in the lid opening and if necessary, reduce the temperature in time.

Rice

Servings: approx. 4

Preparation time: approx. 30 minutes

Ingredients

1 L water

250 g long grain rice

Preparation

1. Add water to the mixing bowl.
2. Rinse the rice thoroughly and put it in the basket insert while still wet.
3. Put the basket insert in the mixing bowl.
4. Insert the measuring cup in the lid.
5. Set the timer to 30 minutes and cook the rice at level 1 and 110 °C.

Important note:

In order for the rice to swell so that it is light and fluffy, it **must** be thoroughly rinsed with water before being cooked! This step is particularly important and should not be left out under any circumstances!

Rice pudding

Servings: approx. 6

Preparation time: approx. 30 minutes

Ingredients

1 L milk
 250 g rice pudding (round grain rice)
 2 – 3 TSP sugar
 Garnishing: Cinnamon, sugar (to taste)

Preparation

1. Fit the stirring adapter in the mixing bowl.
2. Add milk, sugar and rice pudding to the mixing bowl and cook at level 1 and approx. 90 – 100 °C for about 30 minutes. The measuring cup must not be inserted in the lid!
3. Add the rice pudding to a separate container, let it swell and cool off.
4. Garnish with cinnamon and sugar.

Cooking semolina pudding

Servings: approx. 4

Preparation time: approx. 30 minutes

Ingredients

1 L milk
 130 g semolina (durum wheat)
 2 – 3 TSP sugar

Preparation

1. Fit the stirring adapter in the mixing bowl.
2. Add all ingredients to the mixing bowl.
3. Cook the ingredients for 15 minutes at level 2 and 100 °C. Then reduce the temperature to 90 °C and cook for another 15 minutes.
4. Then fill a bowl with the semolina pudding and let it cool down.

Tips for tasty rice pudding and semolina pudding:

If you have a sweet tooth, you can of course add more sugar whilst cooking.

When boiling milk, there is always a risk of it boiling over. Therefore, boil it without the measuring cup in the lid opening and if necessary, reduce the temperature in time.

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 5.
6. Add oil and tomatoes (with juice!) to the mixing bowl and chop for approx. 40 seconds at speed level 5.
7. Then blend at speed level 7 for 15 seconds.
8. Add the chicken stock, vinegar and spices to the mixing bowl and mix at level 5 for 1 minute.

Tip:

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

Green thai curry

Servings: approx. 4

Preparation time: approx. 2.5 hours

Ingredients

Vegetables:

200 g broccoli florets
150 g zucchini
150 g snap peas
150 g red pepper
150 g mushrooms
1 large Spanish onion

Thai curry:

4 cloves of garlic
1 piece of ginger
¼ red chilli pepper
2 TBSP oil
1 tin of coconut milk
2 TBSP green curry paste
1 TSP vegetable broth
200 ml water
1 sprig of lemon grass
A few Kaffir lime leaves
2 TL agave syrup
Juice of ½ lime
400 g chicken breast
Sugar, salt (to taste)

Preparation

1. Cut vegetables into pieces or slices, blend and pile in the steamer unit. Cover with the lid and set aside.
2. Cut chicken breast into bite-size pieces; blanch in hot water in the mixing bowl for approx. 10 minutes at 100 °C (speed level 0).
3. Put the pieces in a bowl and set aside as well. Pour the water away.
4. Peel the garlic, ginger and put in the mixing bowl with the minced chilli peppers. Put the measuring cup in the lid and mix at speed level 5 for 4 seconds. Then remove the measuring cup.
5. If necessary, push the ingredients down with a spatula.
6. Add the curry paste, oil, coconut milk, water, vegetable broth, sugar, kaffir lime leaves, cut in lemon grass, agave syrup, lime juice and boil at speed level 1 at 100 °C. Set the operating time to 24 minutes.
7. After approx. 4 minutes, put on the steamer unit with the vegetables and steam for 15 minutes. Then mix and steam for another 5 minutes.
8. Remove the steamer unit, season the vegetables with salt and set aside with the lid on.
9. Take the kaffir lime leaves and lemon grass out of the mixing bowl and dispose of them.
10. Heat up the curry briefly at level 5 and 95 °C. For this, put the measuring cup in the lid. If it is too thin, sprinkle with flour and boil.
11. Then add the chicken and the steamed vegetables to the mixing bowl, mix everything at 100 °C at speed level 1.

Serve the green thai curry on a bed of rice.

Chicken fricassee

Servings: approx. 4

Preparation time: approx. 1 hour

Ingredients

4 chicken legs

1 onion

3 bay leaves

½ TBSP black peppercorns

5 juniper berries

3 cloves

100 ml white wine

500 g white asparagus

400 g green asparagus

150 g small mushrooms

30 g butter

2 TBSP flour

50 ml whipping cream

4 sprigs of tarragon

1 squirt of fresh lemon juice

cayenne pepper, salt, sugar

Preparation

1. Peel onions, cut them in half and roast the cut surfaces in a pan until dark brown.
 2. Put them in the mixing bowl with chicken legs, bay leaves, pepper corns, juniper berries, cloves, salt, white wine and 1.5l water and bring to a boil at 110°C. Do not switch on the cross-blade adapter (!), just push the heat button. Then let simmer at 95°C for 30 minutes.
 3. In the mean time, peel the white asparagus and cut off the ends.
 4. Only cut the ends off of the green asparagus.
 5. Cut the asparagus into pieces 2 cm in size. Blanch in a pot in boiling water for 5 minutes with sugar and salt. Pour it out, quench and let drain.
 6. Clean the mushrooms.
 7. Take the chicken legs out of the broth and let them cool off a bit.
 8. Skin the chicken legs, take the meat off the bone and cut into rough cubes.
 9. Pour the brew through the basket insert and put it in a pot.
 10. Melt the butter in the mixing bowl at 60°C. Do not switch on the cross-blade adapter (!), only push the heat button.
 11. Set the operating time to 5 minutes. Stir flour in at 100°C and level 1 and froth.
 12. Add 600ml of brew and let boil.
 13. Switch off the cross-blade adapter, add cream and mushrooms and let boil for 5 minutes.
 14. Add asparagus and chicken. Cook for another 5 minutes.
 15. Season with salt, 1 punch of cayenne pepper and lemon juice.
 16. Mince the tarragon leaves and mix them in just before you serve.
- Serve the chicken fricassee with rice.

Carrot-orange cream soup

Servings: approx. 4

Preparation time: approx. 20 minutes

Ingredients

500 g carrots

2 TBSP oil

½ TSP sugar

1 TSP curry powder

500 ml vegetable stock

100 ml orange juice

100 ml coconut milk

50 g pumpkin seeds

Salt, pepper, cayenne pepper, ginger powder (to taste)

Preparation

1. Peel the carrots, cut them into pieces and put them in the mixing bowl. Insert the measuring cup in the lid. Mince for approx. 1 minute at speed level 1 and then for approx. 1 minute at speed level 5.
2. If necessary, push the ingredients down with a spatula.
3. Put the oil, sugar, curry powder in the mixing bowl and steam the carrots for 5 minutes at speed level 1 and 120 °C. Do not insert the measuring cup!
4. Add the vegetable stock to the mixing bowl and sear for 8 minutes at level 1 and 120 °C.
5. Then purée for 6 minutes at speed level 5. For this, put the measuring cup in the lid.
6. Add the orange juice, coconut milk, cayenne pepper and ginger powder to the mixing bowl and mix at speed level 4 for 10 seconds.
7. Roast the pumpkin seeds in a pan without fat and add to the soup.

Cheese and ham pasta

Quantity: 2 servings

Preparation time: approx. 15 minutes

Ingredients

100 ml water

200 ml cream

100 g cream cheese

1 clove of garlic (pressed through the garlic press)

200 g soup mussel pasta

100 g of cooked ham (cut into fine strips)

Spices: Salt, pepper, paprika powder (to taste)

Preparation

1. Fit the blade guard in the mixing bowl.
2. Add water, cream and cream cheese to the mixing bowl and season with salt, pepper and paprika powder.
3. Bring the sauce to a boil for about 5 minutes at level 3 and 100 °C.
4. Add the pasta, ham and garlic. Cook at speed level 1 and 80 °C for about 8 – 9 minutes until the pasta is done (see instructions on package).

Tip:

When boiling milk, there is always a risk of it boiling over. Therefore, boil it without the measuring cup in the lid opening and if necessary, reduce the temperature in time.

Königsberger meatballs

Servings: approx. 4

Preparation time: approx. 40 minutes

Ingredients

40 g breadcrumbs

100 g onions

1 egg

½ TSP of salt

¼ TSP of pepper

400 g mixed ground meat

700 g potatoes cut into pieces

800 ml water

1 cube of meat broth

Caper sauce:

500 g broth (from the meatballs)

200 ml cream

5 ml lemon juice

50 g flour

1 TSP salt

¼ TSP pepper

60 g drained capers

Preparation

1. Peel the onions, cut into large pieces and put in the mixing bowl. Chop at speed level 5 for 3 seconds.
2. Add the breadcrumbs, egg, salt, pepper and ground meat and mix for 50 seconds at speed level 4.
3. Take the mixture out of the mixing bowl, form into balls and put them on the intermediate panel of the steamer unit.
4. Peel the potatoes, cut them and put them in the steamer adapter.
5. Add water and the stock cube to the mixing bowl.
6. Close the mixing bowl.
7. Put the steamer adapter and intermediate panel on, then put the lid on and let everything cook for 25 – 30 minutes.
8. Keep the potatoes and meatballs warm and leave the broth in the mixing bowl.

Caper sauce:

9. Add all sauce ingredients except for the capers to the broth in the mixing bowl and heat for 5 minutes at speed level 3 and 100 °C.
10. Add the capers and stir them in at level 2 for 10 seconds.

Serve the Königsberger meatballs with the potatoes and a green salad.

Bread

Preparation time: approx. 1 hour

Ingredients

- 400g wheat flour
- 40g yeast
- 1 TSP sugar
- 350ml buttermilk
- 3 TBSP oil
- 1½ TSP salt

Preparation

1. Add all ingredients to the mixing bowl one after another and stir at level 3 for 90 seconds.
2. Add the dough to a greased loaf pan and let it rise in a warm place for about 20 minutes.
3. Brush the dough with water and bake in the oven preheated to 190 °C for 35 minutes.

Tip:

Place a fire-proof container with water in the oven. This will ensure that your bread has a nice crust.

Contenu

Utilisation adéquate _____	64
Consignes de sécurité _____	65
Contenu de la livraison et vue générale de l'appareil _____	68
Avant la première utilisation _____	69
Utiliser correctement les accessoires _____	69
Travailler avec l'appareil _____	76
Nettoyage _____	83
Suppression des défauts _____	84
Données techniques _____	85
Élimination _____	85
Idées de recettes _____	86

Explication des symboles



Consignes de sécurité :
Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes et tenez-vous en a celles-ci pour éviter les dommages corporels et matériels.



Avertissement, surfaces brûlantes !



Informations complémentaires



Convient aux aliments.

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter ce **multi-cuiseur thermos**. Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement pour le consulter ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées.

Si vous avez des questions sur l'appareil ainsi que sur les pièces de rechange/accessoires, veuillez vous adresser au service après-vente sur notre site Internet :

www.service-shopping.de

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 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.
- L'appareil n'est destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou avec un système de télécommande séparé.
- 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



Risques de blessure

- **Risque d'asphyxie !** Tenez les enfants et les animaux éloignés du matériel d'emballage.
- **Risque de blessure avec l'appareil !** Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus éloignés des enfants. Même le câble d'alimentation ne doit pas être accessible aux enfants. Ceux-ci pourraient sinon tirer l'appareil et le faire tomber.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions pour **utiliser l'appareil en toute sécurité** et qu'elles ont compris les dangers en résultant.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil.
- En l'absence de surveillance, avant l'assemblage, avant le démontage ou le nettoyage, il faut toujours débrancher la prise électrique de l'appareil.
- **Risque de brûlure par des surfaces brûlantes !** Des parties de l'appareil peuvent être très brûlantes pendant ou immédiatement après l'utilisation. Utilisez toujours des chiffons de cuisine ou des maniques lorsque vous ouvrez le couvercle, lorsque vous retirez l'unité de cuisson à la vapeur, le panier ou lorsque vous retirez ou ajoutez des aliments. Saisissez le récipient de mixeur uniquement par la poignée.
- **Risque d'ébouillement par jet de vapeur !** Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle ou que vous retirez l'unité de cuisson à la vapeur.
- **Risque d'ébouillement !** Soyez particulièrement prudent en manipulant l'appareil, lorsque le récipient de mixeur contient du liquide brûlant.
- Soyez prudent en manipulant l'unité de cuisson à la vapeur ! De l'eau brûlante peut s'accumuler dans le fond intermédiaire et la passoire de cuisson à la vapeur ! Soyez prudent lorsque vous les retirez !

- **Risque de blessure par des aliments qui giclent !** Maintenez le verre doseur fermement lorsque vous broyez des aliments aux plus grandes vitesses de rotation (à partir de 7) ou lorsque la touche de pulsions est appuyée (p. ex. pour des glaçons).
- **Risque de blessure avec les lames coupantes !** Ne saisissez jamais les lames en croix à mains nues. Lorsque vous les placez, les sortez et les nettoyez, saisissez-les toujours par l'extrémité supérieure.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation branché ne soit pas une cause de trébuchement. Ne laissez pas pendre le câble par-dessus le bord de tables ou de plans de travail de cuisine. Quelqu'un pourrait y rester accroché et faire tomber l'appareil.



Pour votre santé

- L'appareil peut comporter des résidus de production. Afin d'éviter des gênes pour la santé, veuillez le nettoyer à fond avant la première utilisation et après chaque utilisation. Veuillez lire les remarques du chapitre « Nettoyage ».



Risque d'électrocution et d'incendie

- Ne touchez jamais l'appareil, le câble ou la prise électrique lorsque vous avez les mains mouillées.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des locaux fermés.
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plate, solide et insensible à la chaleur en prévoyant beaucoup d'espace.
- Gardez suffisamment de distance par rapport aux autres sources de chaleur, comme par exemple les plaques de cuisson ou les fours afin d'éviter des dommages sur l'appareil.
- Placez l'appareil sur un endroit où ni l'appareil, ni le câble d'alimentation ni la fiche ne peuvent tomber dans de l'eau ou d'autres liquides ou entrer en contact avec ceux-ci.
- Ne posez pas l'appareil à proximité de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles etc.).
- Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique installée selon les règles en vigueur et comportant des contacts protégés. Après le branchement, la prise doit aussi être bien accessible. La tension du secteur doit correspondre aux données techniques

de l'appareil. Utilisez uniquement des câbles de rallonge corrects dont les données techniques correspondent à celles de l'appareil.

- Veuillez disposer le câble de sorte que celui-ci ne soit pas plié, écrasé ou ne soit pas en contact avec des surfaces brûlantes.
- Ne posez aucun objet facilement inflammable comme p. ex. du papier, du carton ou du plastique dans ou sur l'appareil.

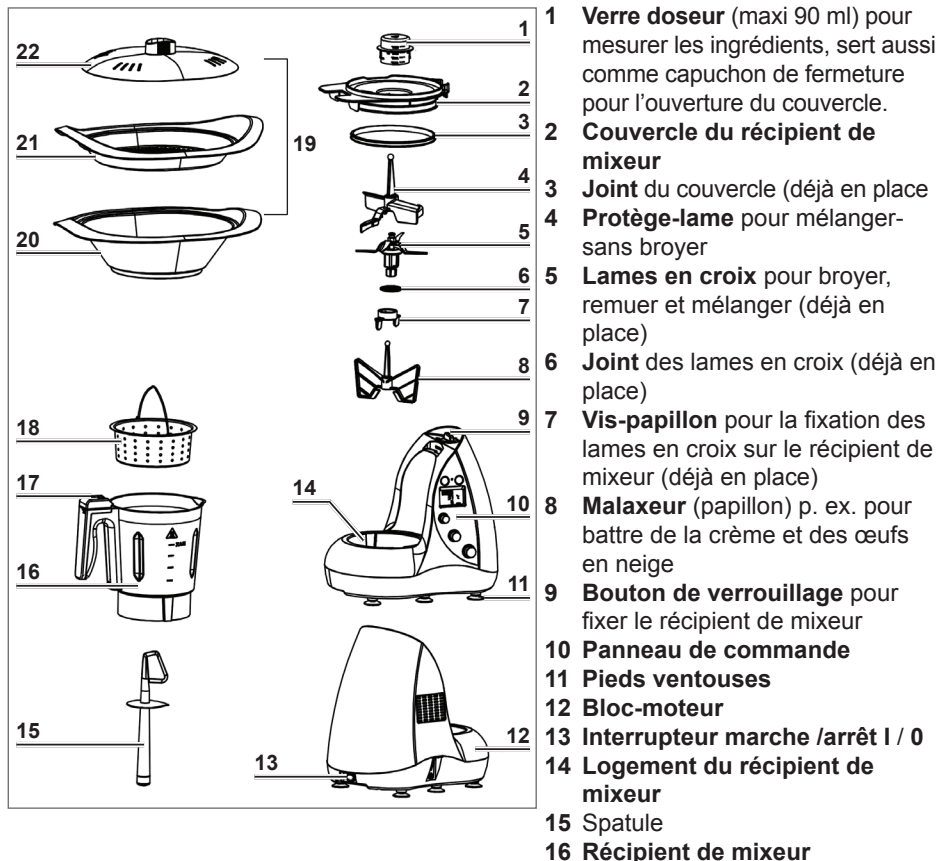


Attention aux dommages sur l'appareil

- Vérifiez avant chaque utilisation que l'appareil n'est pas endommagé. Lorsque l'appareil, les accessoires, le câble d'alimentation ou la fiche électrique présentent des dommages visibles, il est interdit d'utiliser l'appareil. N'essayez pas de réparer l'appareil par vos propres soins ni de remplacer le câble ou la fiche électrique. Contactez immédiatement le service après-vente en cas de dommages.
- Vérifiez, avant chaque mise en service, que l'appareil est propre, sec ainsi que correctement assemblé et fermé.
- N'utilisez aucun accessoire supplémentaire. Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant.
- L'appareil ne doit pas chauffer s'il est vide. Ne faites pas fonctionner le moteur lorsque l'appareil est vide.
- Veillez à ce que la quantité maximum de remplissage (marque **MAX** dans le récipient de mixeur) ne soit pas dépassée !
- Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne transportez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Ne placez pas le verre doseur dans l'ouverture du couvercle pendant la cuisson des aliments (particulièrement la crème ou le lait) et pendant la cuisson à la vapeur pour éviter un débordement. Utilisez-le uniquement lorsque vous voulez faire de la purée à grande vitesse avec des aliments pour éviter des éjections d'aliments ou lorsque vous cuisez à basses températures !
- Ne laissez pas tomber l'appareil et ne l'exposez pas à de forts chocs.
- Ne soumettez pas l'appareil à des températures extrêmes, à de fortes variations de température, à l'humidité ou aux rayons directs du soleil.

- Lorsque vous retirez le panier du récipient de mixeur ou que vous enlevez la passoire de cuisson à la vapeur, placez-les impérativement sur une surface insensible à la chaleur.
- Débranchez la fiche de secteur, si, pendant le fonctionnement, une erreur survient.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche de secteur de la prise électrique, tirez toujours la fiche et jamais le câble.

Contenu de la livraison et vue générale de l'appareil



22 Couvercle de l'unité de cuisson à la vapeur

Avant la première utilisation



ATTENTION !

- **Attention risque d'asphyxie !** Tenez les enfants et les animaux éloignés du matériel d'emballage.
-
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. Listez à ce sujet le chapitre suivant.

Utiliser correctement les accessoires

Lames en croix



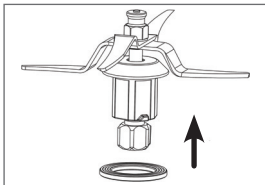
ATTENTION !

- **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.
- 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.

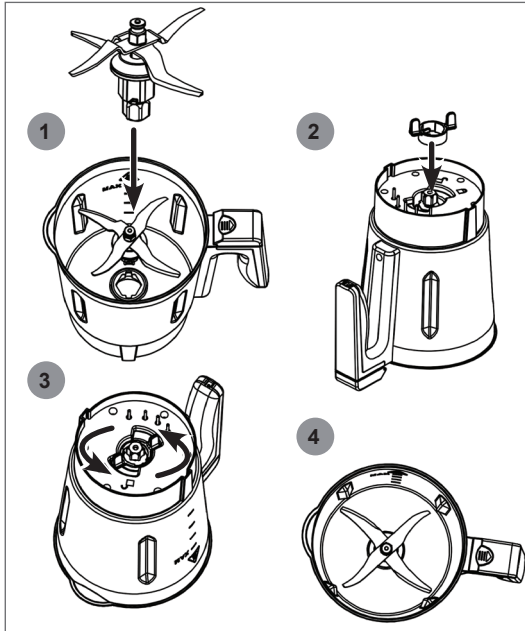
Avec les lames en croix, les aliments sont broyés, remués et mélangés dans le récipient de mixeur. Elles sont adaptées pour préparer de la pâte.

Sans les lames en croix, l'appareil ne peut pas être mis en marche.

Mettre en place



Avant de mettre les lames en croix en place, assurez-vous que le joint (6) est bien fixé sur la tige des lames en croix. 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.



1. Placez la tige des lames en croix dans l'ouverture du récipient de mixeur.
2. Maintenez-les fermement, retournez le récipient de mixeur et placez la vis-papillon sur l'extrémité de la tige.
3. Serrez la vis-papillon dans les sens des aiguilles d'une montre.
4. Vérifiez que les lames en croix sont bien fixées.

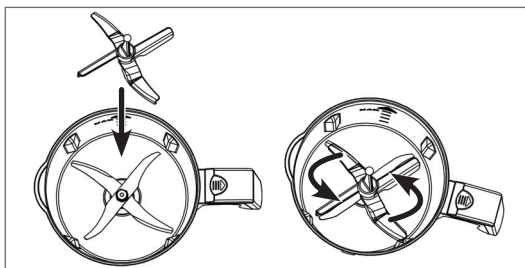
Retirer

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

1. Maintenez fermement d'une main les lames en croix par l'extrémité supérieure.
2. Retournez le récipient de mixeur, desserrez la vis-papillon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-la.
3. Sortez les lames en croix du récipient de mixeur.

Protège-lame

Le protège-lame empêche que les aliments ne soient broyés pendant le mélange.



- Le protège-lame est placé sur le support de lame en croix. Sous le bol de mélange, maintenez l'extrémité de la tige du support de lame en croix. Pour ce faire, faites tourner le protège-lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Pour le protège-lame retirez, tournez légèrement d'un côté et de l'autre pendant que vous tirez vers le haut.

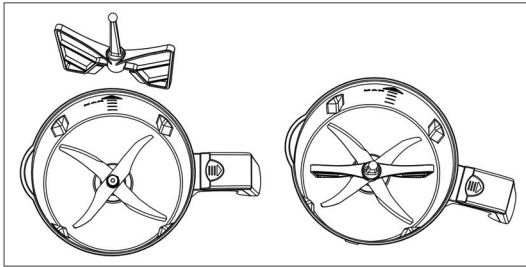
Malaxeur (papillon)



ATTENTION !

- En utilisant le malaxeur, il est interdit d'utiliser une 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.
- Lorsque le malaxeur est en place, ne dépassez pas le niveau de vitesse de rotation **5**, sinon vous pourriez endommager l'appareil.

Le malaxeur 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 se place sur les lames en croix.
- Pour le retirez, tournez légèrement d'un côté et de l'autre pendant que vous tirez vers le haut.

Couvercle du récipient de mixeur

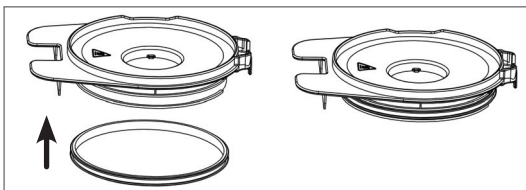
Le couvercle du récipient de mixeur ferme le récipient de mixeur. Pour que les aliments mixés ou cuits ne giclent pas, l'appareil ne peut être mis en marche que si le couvercle est correctement en place et verrouillé.

Poser le couvercle

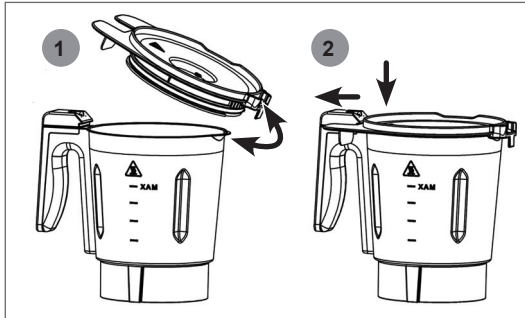


ATTENTION !

- **Risque d'ébouillement par projection de l'aliment mixé !** Avant de poser le couvercle, assurez-vous que le joint (**3**) est correctement en place, propre et sans dommage et que le couvercle est étanche. Si le joint est endommagé, remplacez-le immédiatement, dans tous les cas au plus tard à chaque fois au bout de 2 ans.



- Placez le joint (**3**) dans la rainure au bord du couvercle.



1. Posez le couvercle du récipient de mixeur d'abord sur le bec verseur du récipient de mixeur. Placez le bec verseur dans la fente dans le couvercle.
2. Enfoncez le couvercle jusqu'à entendre un clic sous le poussoir sur la poignée du récipient de mixeur.

Retirer



ATTENTION !

- N'essayez jamais d'ouvrir avec force le couvercle lorsque le récipient de mixeur est verrouillé ! Retirez le couvercle du récipient de mixeur après avoir retiré le récipient de mixeur du bloc-moteur.

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

1. Tirez le poussoir avec le pouce pour l'éloigner du couvercle, ce qui le déverrouille.
2. Maintenez fermement le poussoir et retirez le couvercle du récipient de mixeur.

Verre doseur

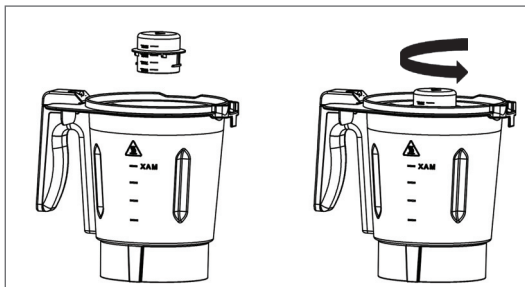


ATTENTION !

- Ne placez pas le verre doseur dans l'ouverture du couvercle pendant la cuisson à la vapeur et pendant la cuisson des aliments (particulièrement la crème ou le lait) pour éviter un débordement. Utilisez-le uniquement lorsque vous voulez faire de la purée à grande vitesse avec des aliments pour éviter des éjections d'aliments ou lorsque vous cuisez à basses températures !

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.

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



- **Mettre en place** : Placez le verre doseur avec l'ouverture vers le bas dans l'ouverture du couvercle et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- **Retirer** : Tournez le verre doseur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le de l'ouverture du couvercle.

Réceptif de mixeur

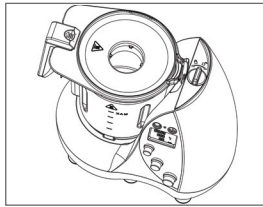
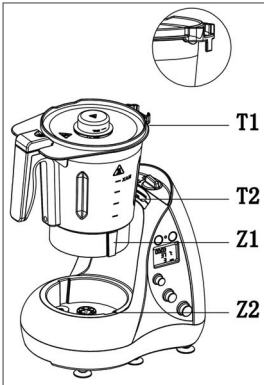
Dans le réceptif de mixeur vous préparez et chauffez des aliments mixés ou cuits. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut être mis en marche que si le réceptif de mixeur est correctement placé dans le bloc-moteur et que le couvercle est verrouillé.



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

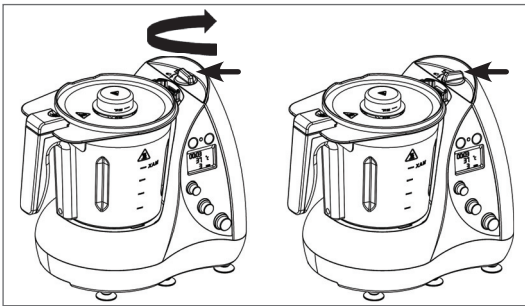
La quantité maximum de remplissage dans le réceptif de mixeur est de 2 litres. Ne la dépassez pas !

Risque d'ébouillantage par projection de l'aliment mixé brûlant ! Sinon, le réceptif de mixeur pourrait déborder pendant le fonctionnement.



Placer le réceptif de mixeur dans le bloc-moteur

1. Placez le réceptif de mixeur dans son logement prévu dans le bloc-moteur. Veillez ce que les parties marquées d'un T et d'un Z sur la figure rentrent l'une dans l'autre.



2. Tournez le bouton de verrouillage jusqu'à la butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ainsi, le verrou est poussé par dessus le bord du couvercle du réceptif de mixeur.

Ensuite l'appareil est prêt à fonctionner.



S'il est impossible de tourner le bouton de verrouillage, alors le couvercle n'est vraisemblablement pas correctement installé. Le bec verseur doit se trouver dans la fente du couvercle (voir paragraphe « Couvercle du réceptif de mixeur »).

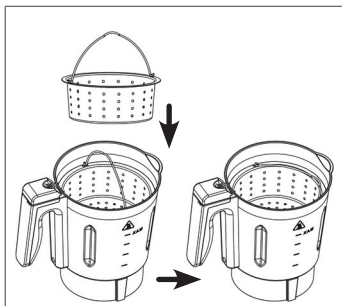
Retirer le récipient de mixeur du bloc-moteur



ATTENTION !

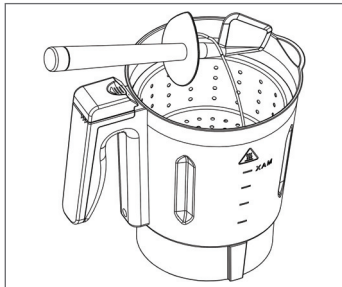
- **Risque de brûlure !** La surface métallique du récipient de mixeur devient brûlante pendant le fonctionnement. Ne les touchez pas ou bien utilisez des maniques.
- Tournez le bouton de verrouillage jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre. Ensuite, le récipient de mixeur peut être retiré.

Panier



Le panier est placé dans le récipient de mixeur et convient pour :

- filtrer des jus de fruits et de légumes. Si vous broyez des fruits ou légumes dans le récipient de mixeur, placez le panier et utilisez-le comme égouttoir. Avec la spatule (voir ci-dessous), vous pouvez tenir le panier.
- Cuisson à la vapeur de légumes, d'accompagnements (p. ex. du riz ou des pommes de terre) et d'ingrédients sensibles (p. ex. quenelles de poisson).
- Pour retirer le panier brûlant, utilisez la spatule (voir ci-dessous).



Spatule



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.
- En utilisant le malaxeur, il est interdit d'utiliser la spatule.

La spatule a différentes fonctions :

- Elle sert à racler le récipient de mixeur.
- 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. Intro-

duisez-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.

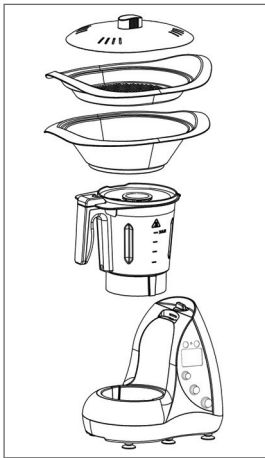
- En tamisant du jus de fruits et de légumes, la spatule peut être utilisée pour fixer le panier afin de retenir les morceaux de fruits et de légumes lorsque vous versez le jus (voir paragraphe « Panier »).
- Avec la spatule, vous pouvez retirer le panier brûlant du récipient de mixeur.

Unité de cuisson à la vapeur



ATTENTION !

- **Risque d'ébullition par de la vapeur brûlante ou de l'eau de condensation brûlante !** Mettez toujours le couvercle sur la passoire de cuisson à la vapeur.
- 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.
- Ne placez pas le verre doseur dans l'ouverture du couvercle pendant la cuisson à la vapeur.



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.

La passoire de cuisson à la vapeur est posée sur le couvercle du récipient de mixeur (**sans** verre doseur !).

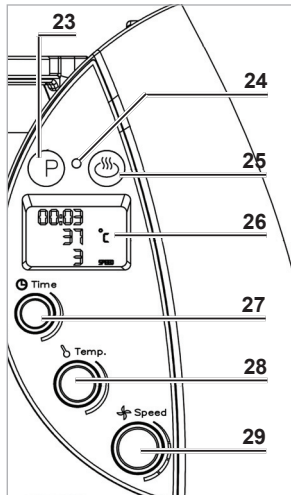
- Utilisez la passoire de cuisson à la vapeur sans fond intermédiaire pour faire cuire en même temps de plus grandes quantités d'aliments identiques.
- Posez le fond intermédiaire dans la passoire pour faire cuire de grandes quantités d'aliments identiques qui ne doivent pas être l'un sur l'autre (p. 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.
- Mettez toujours le couvercle sur la passoire de cuisson à la vapeur.

Travailler avec l'appareil



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 est verrouillé.

Panneau de commande



23 P Touche de pulsions : Tant que la touche de pulsions est appuyée, la vitesse de rotation des lames en croix augmente pour passer au niveau **12** (vitesse maximum). **À partir d'une température de 60 °C pour le contenu, cette fonction est désactivée pour des raisons de sécurité.**

24 Le voyant lumineux de chauffe clignote lorsque le récipient de mixeur chauffe. Lorsque la température prééglée est atteinte, le voyant reste allumé en permanence.

25 Touche de chauffe : Appuyez sur la touche lorsque le contenu du récipient de mixeur doit être seulement chauffé (p. ex. de l'eau pour la cuisson à la vapeur). Dans ce cas, les lames en croix sont désactivées. Si aucun temps n'est programmé, l'appareil chauffe au maximum sur 120 °C (selon le point d'ébullition de l'aliment). Pour arrêter la fonction de chauffe, appuyez de nouveau sur la touche.

26 Écran

27 Time Bouton rotatif pour régler la durée de fonctionnement (maxi 60 minutes). Après écoulement de la durée de fonctionnement, l'appareil s'arrête automatiquement. Le réglage se fait

- jusqu'à 1 minute par pas d'une seconde,
- entre 1 et 10 minutes par pas de 30 secondes,
- à partir de 10 minutes par pas de 60 secondes

5 secondes avant écoulement de la durée programmée, un signal sonore retentit.

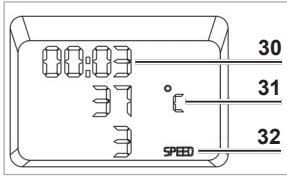


Si aucune durée de température n'est réglée, l'appareil s'arrête automatiquement au bout de 60 minutes.

28 Temp Bouton rotatif pour régler la température (20 °C à 120 °C) à laquelle l'aliment doit chauffer.

29 Speed Bouton rotatif pour activer et désactiver les lames en croix ainsi que pour régler leur niveau de vitesse de rotation entre **1** et **12**. À partir d'une température de 60 °C pour le contenu du récipient de mixeur, le niveau maximum de vitesse de rotation est **5**.

Écran



- 30** Affichage de la durée de fonctionnement écoulée lorsqu'aucune durée de fonctionnement n'est programmée. Si une durée de fonctionnement a été réglée avec le bouton rotatif **Time**, alors le temps qui s'affiche est celui qui reste jusqu'à l'arrêt automatique.
- 31** Affichage de la température du contenu du récipient de mixeur ou affichage des messages d'erreur

32 Affichage du niveau de vitesse de rotation des lames en croix (**1 à 12**)

Utilisation de base de l'appareil



ATTENTION !

- **Risque de brûlure !** La surface métallique du récipient de mixeur devient brûlante pendant le fonctionnement. Ne les touchez pas ou bien utilisez des maniques.
- **Risque d'ébullition par de la vapeur brûlante ou de l'eau de condensation brûlante !** Attention, pendant le fonctionnement, de la vapeur brûlante peut sortir par le couvercle du récipient de mixeur. Lorsque vous retirez le couvercle ou lors de l'utilisation de l'unité de cuisson à la vapeur, soyez particulièrement prudent.
- **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.
- **Risque de dommage par refroidissement insuffisant !** Ne posez jamais le bloc-moteur sur une surface souple. Les fentes d'aération sous l'appareil ne doivent jamais être obstruées. Sinon, l'appareil pourrait être endommagé.
- Avant utilisation, assurez-vous que toutes les parties de l'appareil sont bien en place.
- Veillez à ce que la quantité maximum de remplissage (marque **MAX** dans le récipient de mixeur) ne soit pas dépassée !
- Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Attention, lors de la préparation de pâtes et lors du broyage d'aliments, le balourd se produisant peut, dans certains cas, faire bouger tout l'appareil.
- 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 500g de pâte. Broyez des aliments durs (p. ex. des glaçons) uniquement en appuyant sur la touche de pulsions.
- Ne chauffez jamais le récipient de mixeur vide !
- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire le chapitre « Utiliser correctement les accessoires ».

1. Posez le bloc-moteur sur une surface sèche, plate et non chauffante:

- Veillez à garder suffisamment de distance par rapport aux autres sources de chaleur, p. ex. des plaques de cuissons, et au bord du plan de travail pour que l'appareil ne tombe pas pendant le fonctionnement.
- 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 ventouses adhèrent sur la surface.
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 remuer ou faire 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 ! À la fin de ce mode d'emploi, vous trouverez quelques idées de recettes.
6. Fixez le couvercle sur le récipient de mixeur et placez celui-ci dans le bloc-moteur. Fermez l'ouverture du couvercle si nécessaire avec le verre doseur fourni. Respectez les instructions du chapitre « Utiliser correctement les accessoires ».
7. Mettez le bloc-moteur en marche en basculant l'interrupteur marche/arrêt sur la position **I**.
8. Si l'appareil doit s'arrêter au bout d'un certain temps, alors réglez ce temps avec le bouton rotatif **Time**. Sinon, poursuivez avec la prochaine étape.
9. Si vous souhaitez faire chauffer ou cuire des ingrédients, alors réglez la température souhaitée avec le bouton rotatif **Temp**.
Si vous appuyez sur la touche de chauffe, le contenu du récipient de mixeur est seulement chauffé. Dans ce cas, les lames en croix sont désactivées.
10. Pour mettre en marche et arrêter les lames en croix, tournez le bouton **Speed**. Sélectionnez la vitesse adaptée aux aliments que vous préparez. Lors du réglage, augmentez la vitesse lentement. REMARQUE : À partir d'une température de contenu du récipient de mixeur de 60 °C, le niveau maximum de vitesse de rotation est **5**.



La durée de fonctionnement programmée, la température de chauffe et le niveau de vitesse de rotation peuvent être modifiés à tout moment pendant la préparation. Pour ce faire, tournez le bouton correspondant.

Si le processus de préparation est achevé avant écoulement du temps programmé en tournant dans l'autre sens le bouton rotatif **Speed** pour, p. ex. ajouter un ingrédient, alors le temps actuel s'arrête jusqu'à ce que l'appareil soit remis en marche.

11. Lorsque les ingrédients sont prêts ou cuits, arrêtez l'appareil (basculer l'interrupteur marche/arrêt sur la position **0**) et débranchez la fiche de secteur.
12. Si, après écoulement de la durée de fonctionnement programmée, vous souhaitez continuer de préparer les ingrédients, tournez d'abord le bouton **Speed** sur **0** et, ensuite, sur la vitesse souhaitée.
13. Retirez prudemment le récipient de mixeur du bloc-moteur, ouvrez-le et retirez l'aliment mixé ou cuit.

Broyer ou mixer



À partir d'une température de 60 °C pour le contenu du récipient de mixeur, les niveaux de vitesse de rotation sont limités de **1** à **5**. Pour cette raison, l'appareil convient au mixage et broyage d'ingrédients 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 ».

- Sélectionnez les niveaux de vitesse de rotation **6 à 12** pour des résultats de mixage, et broyage allant de fins à très fins. Tournez lentement le bouton rotatif **Speed** pour atteindre la vitesse souhaitée.

Pour la vitesse maximum de courte durée (**12**), p. ex. pour broyer des glaçons, appuyez sur la touche de pulsions **P**.

Remuer, faire de la purée, cuire et chauffer



ATTENTION !

- **Risque d'ébullitionnement par de la vapeur brûlante ou de l'eau de condensation brûlante !** Attention, pendant le fonctionnement, de la vapeur brûlante peut sortir par le couvercle du récipient de mixeur. Soyez particulièrement prudent en retirant le couvercle.
- **Risque de brûlure !** La surface métallique du récipient de mixeur devient brûlante pendant le fonctionnement. Saisissez-le uniquement par la poignée ou utilisez des maniques.
- Ne chauffez jamais le récipient de mixeur sans contenu.
- Ne placez pas le verre doseur dans l'ouverture du couvercle pendant la cuisson des aliments (particulièrement la crème ou le lait) pour éviter un débordement. Ne recouvrez pas l'ouverture du couvercle avec d'autres objets !
- Lorsque le malaxeur est en place, ne dépassez pas le niveau de vitesse de rotation **5** pour que le malaxeur ne soit pas endommagé.
- En utilisant le malaxeur, il est interdit d'utiliser une spatule.
- Pendant que l'appareil fonctionne, n'ajoutez pas d'aliments qui pourraient endommager le malaxeur ou le bloquer.
- Le malaxeur ne doit pas être utilisé pour pétrir de la pâte, sinon vous l'endommagez.
- Dans l'appareil, ne préparez pas plus de 500g de pâte pour ne pas le surcharger. Dans l'appareil, ne préparez pas de pâte solide (p. ex. de la pâte à gâteau).



À partir d'une température de 60 °C pour le contenu du récipient de mixeur, les niveaux de vitesse de rotation sont limités de **1 à 5**.

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 pour la préparation de soupes, puddings, sauces, riz au lait, soupes de légumes, pâte etc. Avec le niveau de vitesse de rotation **5** vous pouvez faire de la purée **sans** le malaxeur.

- Pour faire de la purée, utilisez uniquement les lames en croix.
- Pour mélanger de la pâte ou des aliments avec de gros morceaux pouvant bloquer le malaxeur, n'utilisez-le pas.
- Sinon, le malaxeur ou le protège-lame 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 ».
- Sélectionnez un bas niveau de vitesse de rotation.

Battre de la crème et des œufs en neige



ATTENTION !

- Lorsque le malaxeur est en place, ne dépassez pas le niveau de vitesse de rotation 5 pour que le malaxeur ne soit pas endommagé.
- 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 ».

Cuire à la vapeur dans le récipient de mixeur



ATTENTION !

- Ne placez pas le verre doseur dans l'ouverture du couvercle pendant la cuisson à la vapeur.

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

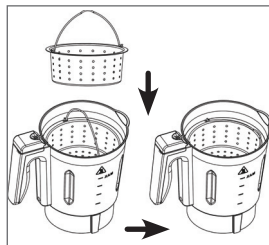
- Attention, en chauffant, de la vapeur brûlante peut sortir par le couvercle du récipient de mixeur.
- Éloignez les enfants de l'appareil pendant la cuisson à la vapeur et avertissez-les de la formation de vapeur et de l'eau de condensation brûlante.

Risque de brûlure !

- Enlevez le panier brûlant uniquement avec la spatule ou des maniques.

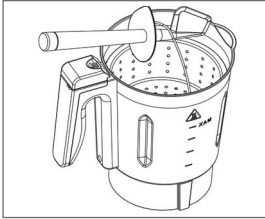
Les petites quantités de légumes, d'accompagnements (p. ex. du riz, des pommes de terre) ou des ingrédients délicats (p. ex. des quenelles au poisson) peuvent cuire délicatement à la vapeur dans le panier.

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 les 1200 ml pour que le panier ne soit pas noyé sous l'eau !** 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 panier dans le récipient de mixeur et rabattez la poignée.
4. Versez les aliments souhaités dans le panier. Ne le surchargez pas !
5. Placez le couvercle **sans** verre doseur sur le récipient de mixeur et placez le tout dans le bloc-moteur.
6. Mettez le bloc-moteur en marche.
7. Réglez la durée de fonctionnement et la température à laquelle le liquide dans le récipient de mixeur doit chauffer.

8. Appuyez sur la touche de chauffe et l'appareil commence à travailler. Comme autre solution, au lieu de la touche de chauffe, vous pouvez activer les lames en croix avec le bouton rotatif **Speed**.
9. Après écoulement de la durée de fonctionnement, arrêtez l'appareil (basculez l'interrupteur marche/arrêt sur la position **0**) et débranchez la fiche de secteur.
10. Retirez le récipient de mixeur du bloc-moteur et ouvrez-le prudemment.



11. Pour retirer le panier brûlant, utilisez la spatule.
12. Posez le panier sur une surface résistante à la chaleur (p. ex. une assiette).

Cuire à la vapeur avec l'unité de cuisson à la vapeur



ATTENTION !

- Ne placez pas le verre doseur dans l'ouverture du couvercle pendant la cuisson à la vapeur.

Risque d'ébouillement 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.
- Éloignez les enfants de l'unité de cuisson à la vapeur pendant qu'il fonctionne et avertissez-les de la formation de vapeur et de l'eau de condensation brûlante.
- 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.
- Attention, en retirant la passoire de cuisson à la vapeur, de la vapeur brûlante continue à monter de l'ouverture du couvercle du récipient de mixeur.

Utilisez l'unité de cuisson à la vapeur pour faire cuire délicatement des grandes quantités d'aliments.

- 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 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 couvercle **sans** verre doseur dans le récipient de mixeur et placez le tout dans le bloc-moteur.




4. Mettez la passoire de cuisson à la vapeur sur le couvercle du récipient de mixeur. 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.
7. Mettez le bloc-moteur en marche.
8. Réglez la durée de fonctionnement et la température à laquelle le liquide dans le récipient de mixeur doit chauffer.
9. Appuyez sur la touche de chauffe et l'appareil commence à travailler. Comme autre solution, au lieu de la touche de chauffe, vous pouvez activer les lames en croix avec le bouton rotatif **Speed**.
10. Si, avant l'écoulement de la curée de fonctionnement, vous souhaitez vérifier s'ils sont cuits, appuyez sur la touche de chauffe pour couper la fonction de chauffe ou tournez le bouton rotatif **Speed** sur la position **0**. La minuterie s'arrête.
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. Soulevez la passoire de cuisson à la vapeur, attendez quelques secondes que la vapeur se condense et goutte sur le couvercle du récipient de mixeur avant de le déposer sur une surface résistant à la chaleur.
13. Si vous souhaitez poursuivre la cuisson à la vapeur, mettez la passoire de cuisson à la vapeur sur le couvercle du récipient de mixeur, appuyez sur la touche de chauffe de nouveau ou tournez le bouton rotatif **Speed** et la minuterie redémarre.
14. Pour arrêter l'appareil, mettez le commutateur arrêt/marche sur la position **0** et débranchez la fiche de secteur de la prise électrique.

Nettoyage



ATTENTION !

- **Risque de brûlure !** Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.
 - **Risque d'électrocution !** Avant chaque nettoyage, débranchez la fiche de secteur de la prise électrique.
 - **Risque d'électrocution !** Gardez le bloc-moteur, le câble d'alimentation et la fiche de secteur éloignés de l'eau ou d'autres liquides ! Ne les touchez pas avec les mains mouillées. Le bloc-moteur ne peut pas être lavé en lave-vaisselle.
 - **Risque de blessure avec les lames coupantes !** Soyez prudent en manipulant les lames en croix. Les lames sont extrêmement coupantes. Ne touchez jamais les lames avec les mains nues. Saisissez les lames en croix toujours par l'extrémité supérieure ou la tige lorsque vous les retirez, mettez en place et nettoyez. Enlevez-les avant de nettoyer le récipient de mixeur !
 - Ne laissez pas les lames en croix plus de 2 heures dans de l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout dommage. Elles ne se lavent pas en lave-vaisselle.
 - **Dommages sur l'appareil !** Ne plongez pas le récipient de mixeur dans l'eau ni dans d'autres liquides. Aucun liquide ne doit pénétrer dans la partie inférieure du récipient de mixeur car c'est là que sont installés les éléments de chauffe et les autres composants électroniques. Pour cette raison, tout nettoyage en lave-vaisselle est interdit. Rincez-le rapidement sous l'eau courante.
 - **Ceci pourrait endommager les surfaces.** Pour le nettoyage, n'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif ni éponges grattantes. Ceux-ci pourraient endommager la surface.
-
- 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 l'eau courante.
 3. Retirez les lames en croix et, si utilisés, le malaxeur ou le protège-lame. Suivez les instructions du chapitre « Utiliser correctement les accessoires », paragraphe « Lames en croix ».
 4. Rincez le récipient de mixeur et les lames en croix profondément 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 le joint du couvercle séparément.
 7. Laissez sécher entièrement toutes les pièces avant de les remonter.
 8. Rangez l'appareil dans un endroit sec, propre et inaccessible pour les enfants et les animaux.
-  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, réglez le niveau de vitesse de rotation **5** ou **6** et appuyez quelques fois sur la touche de pulsions. Rincez ensuite avec de l'eau claire.

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.

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. L'écran ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • La sonde de température est défectueuse. Contactez le service après-vente.
Message d'erreur « E02 » sur l'écran	<ul style="list-style-type: none"> • Le récipient de mixeur n'est pas verrouillé sur le bloc-moteur. Tournez le bouton de verrouillage jusqu'à la butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ainsi, le verrou est poussé par dessus le bord du couvercle du récipient de mixeur. Si ceci ne fonctionne pas, alors il est possible que le couvercle du récipient de mixeur ne soit pas bien mis. Le bec verseur doit rentrer dans la fente du couvercle.
Message d'erreur « E03 » sur l'écran	<ul style="list-style-type: none"> • Le récipient de mixeur est ouvert ou n'est pas bien mis sur le bloc-moteur. Fermez-le avec le couvercle du récipient de mixeur, placez-le dans le bloc-moteur et verrouillez-le.
Message d'erreur « E04 » sur l'écran	<p>Le moteur a surchauffé.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. 2. Retirez le récipient de mixeur et ouvrez-le. 3. Réduisez la quantité et/ou ajoutez un peu de liquide. 4. Attendez environ 5 minutes (temps de refroidissement). 5. Fermez le récipient de mixeur et remettez-le en place. 6. 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
Message d'erreur « E05 » sur l'écran	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est défectueux. Contactez le service après-vente.

Données techniques

Numéro de référence :	Z 09747
Modèle :	SF501M
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 :	60 minutes
Niveaux de vitesse de rotation :	12
Réglage de la température :	20 °C à 120 °C



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.)

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.

Sous réserve de tous droits.

Idées de recettes

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)

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 5.
4. Verser le reste des ingrédients dans le récipient de mixeur et mélanger pendant environ 20 secondes sur le niveau 4.

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 8.
2. Verser les ingrédients restants dans le récipient de mixeur et mélanger pendant environ 40 secondes sur le niveau 4.

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)

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

Purée de pommes de terre

Quantité : 4 portions (accompagnement)
 Temps de préparation : env. 30 minutes

Ingrédients

1000g de pommes de terre (cuites farineuses) épluchées et coupées en morceaux
 250ml de l'eau
 30g de beurre
 150ml de lait
 Aromates : 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 1.
2. Enfin, arrêter l'afflux de température, placer le verre doseur et faire la purée en appuyant un court instant sur le plus haut niveau.

Conseil :

Le lait peut monter pendant la cuisson. Pour cette raison, cuisez sans le verre doseur dans l'ouverture du couvercle et, si nécessaire, réduisez à temps la température.

Riz

Portions : env. 4
 Temps de préparation : env. 30 minutes

Ingrédients

1 litre d'eau
 250g de riz long

Préparation

1. Verser l'eau dans le récipient de mixeur.
2. Rincer abondamment le riz et le verser encore humide dans le panier.
3. Placer le panier dans le récipient de mixeur.
4. Placer le verre doseur dans le couvercle.
5. Régler le temps sur 30 minutes et faire cuire le riz à 110 °C sur le niveau 1.

Remarque importante :

Pour que le riz soit détaché et puisse gonfler, **il faut** que le riz soit rincé abondamment avec de l'eau avant la préparation ! Cette opération est particulièrement importante et doit impérativement être exécutée !

Riz au lait

Portions : env. 6
Temps de préparation : env. 30 minutes

Ingrédients

1 litre de lait
250 g riz au lait (riz rond)
2 à 3 CC de sucre
Garniture : Cannelle, sucre (à volonté)

Préparation

1. Placer le malaxeur dans le récipient de mixeur.
2. Verser le lait, le sucre et le riz au lait dans le récipient de mixeur et cuire pendant environ 30 minutes à environ 90 à 100 °C sur niveau 1. Le verre doseur ne doit pas être posé sur le couvercle !
3. Verser le riz au lait dans un récipient séparé, laisser gonfler et refroidir.
4. Garnir avec de la cannelle et du sucre.

Cuire de la semoule

Portions : env. 4
Temps de préparation : env. 30 minutes

Ingrédients

1 litre de lait
130 g de semoule (blé dur)
2 à 3 CC de sucre

Préparation

1. Placer le malaxeur dans le récipient de mixeur.
2. Versez les ingrédients dans le récipient de mixeur.
3. Cuire les ingrédients pendant 15 minutes à 100 °C sur le niveau 2. Ensuite, réduire la température à 90 °C et cuire pendant encore 15 minutes.
4. Ensuite, verser la semoule dans un saladier et la laisser refroidir.

Conseils pour un délicieux riz au lait ou une succulente semoule :

Si vous aimez le sucré, alors ajoutez un peu plus de sucre à la cuisson. Le lait peut monter pendant la cuisson. Pour cette raison, cuisez sans le verre doseur dans l'ouverture du couvercle et, si nécessaire, réduisez à temps la température.

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 5.
6. Verser l'huile et les tomates (avec le jus !) dans le récipient de mixeur et broyer pendant 40 secondes sur le niveau 5.
7. Ensuite, mixer pendant 15 secondes au niveau 7.
8. Verser le fond de volaille, le vinaigre et les épices dans le récipient de mixeur et mélanger pendant 1 minute sur le niveau 5.

Conseil :

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

Curry thaï vert

Portions : env. 4
 Temps de préparation : env. 2,5 heures

Ingrédients

Légumes

200 g de roses de brocoli
 150 g de courgettes
 150 g de pois mange-tout
 150 g de poivron rouge
 150 g de champignons de Paris
 1 gros oignon

Curry thaï :

4 gousses d'ail
 1 morceau de gingembre
 ¼ piment rouge
 2 CS d'huile
 1 boîte de lait de noix de coco
 2 CS de pâte de curry vert
 1 CC de bouillon de légumes
 200 ml de l'eau
 1 tige de citronnelle
 quelques feuilles de limettier
 2 CC de sirop d'agave
 Le jus d'une ½ limette
 400 g de blanc de poulet
 Sucre, sel (à volonté)

Préparation

1. Couper les légumes en morceaux ou en rondelles, mélanger et les empiler dans l'unité de cuisson à la vapeur. Recouvrir avec le couvercle et mettre de côté.
2. Couper le blanc de poulet en morceaux et blanchir dans le récipient de mixeur dans de l'eau chaude pendant environ 10 minutes à 100°C (niveau 0).
3. Verser les morceaux dans un saladier et également mettre de côté. Jeter l'eau.
4. Éplucher l'ail, le gingembre et les mettre dans le récipient de mixeur avec les piments hachés. Placer le verre doseur dans le couvercle et mixer pendant 4 secondes sur le niveau 5. Ensuite, retirer le verre doseur.
5. Si nécessaire, enfoncer la masse avec la spatule.
6. Ajouter la pâte de curry, l'huile, le lait de coco, l'eau, le bouillon de légumes, le sucre, les feuilles de limettier, la citronnelle coupée, le sirop d'agave et le jus de limette et faire cuire sur le niveau 1 à 100 °C. Régler la durée de fonctionnement sur 24 minutes.
7. Au bout d'environ 4 minutes, placer l'unité de cuisson à la vapeur avec les légumes et faire cuire à la vapeur pendant 15 minutes. Ensuite, mélanger et faire cuire encore 5 minutes à la vapeur.
8. Retirer l'unité de cuisson à la vapeur, assaisonner les légumes avec le sel et mettre de côté recouvert.
9. Retirer les feuilles de limettier et la citronnelle du récipient de mixeur et les jeter.
10. Chauffer le curry un court instant à 95 °C sur le niveau 5. Pour ce faire, placer le verre doseur dans le couvercle. Lorsque c'est liquide, saupoudrer de la farine et ensuite laisser cuire.
11. Enfin, verser la viande de poulet et les légumes cuits à la vapeur dans le récipient de mixeur, tout mélanger à 100 °C sur le niveau 1.

Servir le curry thaï sur un lit de riz.

Fricassée de poulet

Portions : env. 4

Temps de préparation: env. 1 heure

Ingrédients

4 cuisses de poulet
1 oignon
3 feuilles de laurier
½ CC de graines de poivre noir
5 baies de genièvre
3 clous de girofle
100 ml de vin blanc
500 g d'asperges blanches
400 g d'asperges vertes
150 g de petits champignons de Paris
30 g de beurre
2 cuillères à soupe de farine
50 ml de crème fouettée
4 branches d'estragon
1 jus de citron frais
Poivre de Cayenne, sel, sucre

Préparation

1. Éplucher l'oignon, le couper en deux et faire dorer les rondelles dans une poêle.
2. Verser dans le récipient de mixeur avec les cuisses de poulet, les feuilles de laurier, les graines de poivre, le genièvre, les clous de girofle, le sel, le vin blanc et 1,5 l d'eau et laisser cuire à 110 °C. Ne pas mettre en marche les lames en croix (!), appuyer uniquement sur la touche de chauffe. Ensuite, laisser bouillir pendant 30 minutes à 95 °C.
3. Entretiens, peler les asperges blanches et couper les extrémités.
4. Pour les asperges vertes, couper uniquement les extrémités.
5. Découper les asperges en morceaux de 2 cm. Blanchir pendant 5 minutes dans une casserole avec de l'eau bouillante assaisonnée au sel et au sucre. Égoutter, refroidir à l'eau et laisser égoutter.
6. Essuyer les champignons.
7. Retirer les cuisses de poulet du bouillon et laisser un peu refroidir.
8. Enlever la peau des cuisses de poulet, détacher la viande des os et faire des cubes grossiers.
9. Passer le bouillon dans le panier et laisser de côté dans une casserole.
10. Faire fondre le beurre dans le récipient de mixeur à 60 °C. Ne pas mettre en marche les lames en croix (!), appuyer uniquement sur la touche de chauffe.
11. Régler la durée de fonctionnement sur 5 minutes. Remuer et faire mousser la farine à 100 °C sur le niveau 1.
12. Verser 600 ml de bouillon et laisser cuire.

13. Éteindre les lames en croix, ajouter la crème et les champignons et faire cuire pendant 5 minutes.
14. Ajouter les asperges et la viande de poulet et cuire encore 5 minutes.
15. Assaisonner avec du sel, 1 pincée de poivre de Cayenne et du jus de citron.
16. Hacher finement les feuilles d'estragon et les ajouter juste avant de servir.

Servir la fricassée de poulet avec du riz.

Velouté carottes-oranges

Portions : env. 4
Temps de préparation : env. 20 minutes

Ingrédients

500 g de carotte
2 cuillères à soupe d'huile
½ cuillère à café de sucre
1 cuillère à café de poudre de curry
500 ml de bouillon de légume
100 ml de jus d'orange
100 ml lait de noix de coco
50 g de graines de courge
Sel, poivre, poivre de Cayenne, poudre de gingembre (à volonté)

Préparation

1. Éplucher les carottes, les couper en morceaux et les verser dans le récipient de mixeur. Placer le verre doseur dans le couvercle. Broyer pendant environ 1 minute sur le niveau 1, et puis environ 1 minute sur le niveau 5.
2. Si nécessaire, enfoncer la masse avec la spatule.
3. Verser l'huile, le sucre, la poudre de curry dans le récipient de mixeur et faire revenir les carottes pendant 5 minutes à 120 °C sur le niveau 1. Ne placer pas le verre doseur dans le couvercle !
4. Verser le bouillon de légumes dans le récipient de mixeur et laisser cuire pendant 8 minutes à 120 °C sur le niveau 1.
5. Enfin faire une purée pendant 6 minutes sur le niveau 5. Pour ce faire, placer le verre doseur dans le couvercle.
6. Verser le jus d'orange, le lait de noix de coco, le sel, le poivre de Cayenne et la poudre de gingembre dans le récipient de mixeur et mélanger pendant 10 secondes sur le niveau 4.
7. Griller les graines de courges sans graisse dans une poêle et les verser dans la soupe.

Nouilles au fromage et jambon

Quantité : 2 portions
 Temps de préparation : env. 15 minutes

Ingrédients

100 ml de l'eau
 200 ml de crème
 100 g de fromage blanc
 1 gousse d'ail (pressée)
 200 g nouilles à soupe
 100 g de jambon cuit (coupé en fines bandes)
 Aromates : sel, poivre, paprika (à volonté)

Préparation

1. Placer le protège-lame dans le récipient de mixeur.
2. Verser l'eau, la crème et le fromage blanc dans le récipient de mixeur et assaisonner avec le sel, le poivre et le paprika.
3. Cuire la sauce pendant environ 5 minutes à 100 °C sur le niveau 3.
4. Ajouter les nouilles, le jambon et l'ail et laisser cuire à 80 °C sur le niveau 1 pendant environ 8 à 9 minutes, jusqu'à ce que les nouilles soient cuites (voir instruction sur l'emballage).

Conseil :

Le lait peut monter pendant la cuisson. Pour cette raison, cuisez sans le verre doseur dans l'ouverture du couvercle et, si nécessaire, réduisez à temps la température.

Königsberger Klopse (boulettes de viande à la sauce aux câpres)

Portions : env. 4
 Temps de préparation : env. 40 minutes

Ingrédients

40 g de farine de panure
 100 g d'oignon
 1 œuf
 ½ cuillère à café de sel
 ¼ de cuillère à café de poivre
 400 g de viande haché, mélangée
 700 g de pommes de terre, en morceaux
 800 ml de l'eau
 1 cube de bouillon de viande

Sauce aux câpres :

500 ml de bouillon (provenant des boulettes)
 200 ml de crème
 5 ml de jus de citron
 50 g de farine
 1 cuillère à café de sel
 ¼ de cuillère à café de poivre
 60 g de câpres, égouttés

Préparation

1. Éplucher les oignons, les couper en gros morceaux et les verser dans le récipient de mixeur et broyer pendant 3 secondes sur le niveau 5.
2. Ajouter la farine de panure, l'œuf, le sel, le poivre et la viande hachée et mélanger pendant 50 secondes sur le niveau 4.
3. Retirer la masse du récipient de mixeur, former des boulettes et les poser sur le fond intermédiaire de l'unité de cuisson à la vapeur.
4. Éplucher les pommes de terre, les couper et les verser dans la passoire de cuisson à la vapeur.
5. Verser l'eau et le cube de bouillon dans le récipient de mixeur.
6. Fermer le récipient de mixeur.
7. Poser la passoire de cuisson à la vapeur et le fond intermédiaire, fermer avec le couvercle et laisser cuire pendant 25 à 30 minutes.
8. Garder les pommes de terre et les boulettes de viande au chaud et laisser le bouillon dans le récipient de mixeur.

Sauce aux câpres :

9. Verser dans le bouillon tous les ingrédients de la sauce, sauf les câpres, dans le récipient de mixeur et chauffer pendant 5 minutes à 100 °C sur le niveau de vitesse de rotation 3.
10. Ajouter les câpres et mélanger pendant 10 secondes sur le niveau 2.

Servir les « Königsberger Klopse » avec les pommes de terre et de la salade verte.

Pain

Temps de préparation : env. 1 heure

Ingrédients

- 400 g de farine de blé
- 40 g de levure
- 1 cuillère à café de sucre
- 350 ml de babeurre
- 3 cuillères à soupe d'huile
- ½ cuillère à café de sel

Préparation

1. Verser tous les ingrédients successivement dans le récipient de mixeur et mélanger pendant 90 secondes sur le niveau 3.
2. Placer la pâte dans un moule rectangulaire graissé et laisser reposer dans un endroit chaud pendant environ 20 minutes.
3. Badigeonner la pâte avec de l'eau et la cuire dans un four préchauffé à 190 °C pendant 35 minutes.

Conseil :

Placez un récipient résistant à la chaleur dans le four. Ainsi, votre pain a une belle croûte.

Inhoud

Reglementair gebruik _____	95
Veiligheidsinstructies _____	96
Leveringspakket en overzicht van het apparaat _____	99
Voor het eerste gebruik _____	100
Accessoires juist gebruiken _____	100
Met het apparaat werken _____	107
Reiniging _____	113
Oplossing van fouten _____	115
Technische gegevens _____	116
Verwijdering _____	116
Receptideeën _____	117

Verklaring van symbolen



Veiligheidsinstructies:
Neem deze aandachtig door en houd u aan de veiligheidsinstructies om lichamelijke letsels en materiële schade te vermijden.



Waarschuwing voor hete oppervlakken!



Aanvullende informatie



Geschikt voor levensmiddelen.

Geachte klant,

We zijn blij dat u hebt gekozen voor deze **thermische multikoker**.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u de handleiding zorgvuldig te lezen en goed te bewaren voor latere inzage. Geeft u het apparaat aan iemand anders, overhandig dan ook de handleiding.

Fabrikant en importeur zijn niet aansprakelijk als de gegevens in deze handleiding niet worden nageleefd.

Hebt u vragen betreffende het apparaat en de vervangstukken/accessoires, contacteer dan de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de

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 privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat alleen volgens de beschrijvingen in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk gebruik.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbesturingssysteem.
- De garantie dekt geen gebreken die ontstaan door onvakkundige behandeling, beschadiging, verkalking of reparatiepogingen. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsinstructies



Verwondingsgevaaren

- **Verstikkingsgevaar!** Houd kinderen en dieren weg van het verpakkingsmateriaal.
- **Verwondingsrisico van het apparaat!** Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en de kabel moeten buiten het bereik van kinderen blijven. Ook het netsnoer mag voor kinderen niet toegankelijk zijn. Ze kunnen het apparaat aan het snoer naar beneden trekken.
- Dit apparaat mag door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als ze onder toezicht staan of over het **veilig gebruik van het apparaat** werden geïnformeerd en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat moet steeds van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is en voor de montage, demontage of reiniging.
- **Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken!** Onderdelen van het apparaat kunnen tijdens of direct na gebruik zeer heet zijn. Gebruik steeds pannenlappen of ovenwanten als u het deksel opent, de stoomeenheid eraf neemt, het mand of levensmiddelen eruit neemt of eraan toevoegt. Raak de mengkom uitsluitend aan de greep aan!
- **Verbrandingsgevaar door ontsnappende stoom!** Wees voorzichtig als u het deksel opent of de stoomeenheid verwijdert.
- **Verbrandingsgevaar!** Wees bijzonder voorzichtig als u het apparaat hanteert, wanneer de mengkom een hete vloeistof bevat.
- Wees daarom voorzichtig in de omgang met de stoomeenheid! Heet water kan zich ophopen in de tussenbodem en het stoomaccessoire! Wees voorzichtig als u deze verwijdert!
- **Verwondingsgevaar door opspattende levensmiddelen!** Houd de maatbeker vast wanneer u gemengde levensmiddelen (bijv. ijsblokjes) fijn maalt op een hogere draaistand (vanaf 7) of wanneer u de pulstoets ingedrukt houdt.

- **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, verwijdering of reiniging.
- Zorg ervoor dat het aangesloten netsnoer geen struikelblok vormt. Laat het snoer niet over de rand van tafels of keukentabletten bungelen. Er kan iemand aan blijven hangen en het apparaat naar beneden trekken.



Voor uw gezondheid

- Op het apparaat kunnen productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u het grondig te reinigen voor het eerste gebruik en vervolgens na elk gebruik. Lees daarvoor de instructies in hoofdstuk "Reiniging".



Elektrocutie- en brandgevaar

- Raak het apparaat, het snoer of de stekker nooit met vochtige handen aan.
- Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimten.
- Plaats het apparaat altijd op een droge, stabiele en hittebestendige ondergrond met vrije ruimte eromheen.
- Bewaar voldoende afstand tot warmtebronnen zoals kookplaten of ovens, om schade aan het apparaat te vermijden.
- Plaats het apparaat op een plek waar noch het apparaat noch het netsnoer noch de stekker in het water of andere vloeistoffen kan vallen of ermee in contact kan komen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, textiel etc.).
- Sluit het apparaat alleen aan op een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact. Het stopcontact moet ook na de aansluiting goed toegankelijk zijn. De spanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen reglementaire verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Plaats het snoer zodanig, dat het niet geklemd of geplooid wordt en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.

- Leg geen licht ontvlambare voorwerpen, zoals papier, karton of kunststof in of op het apparaat.

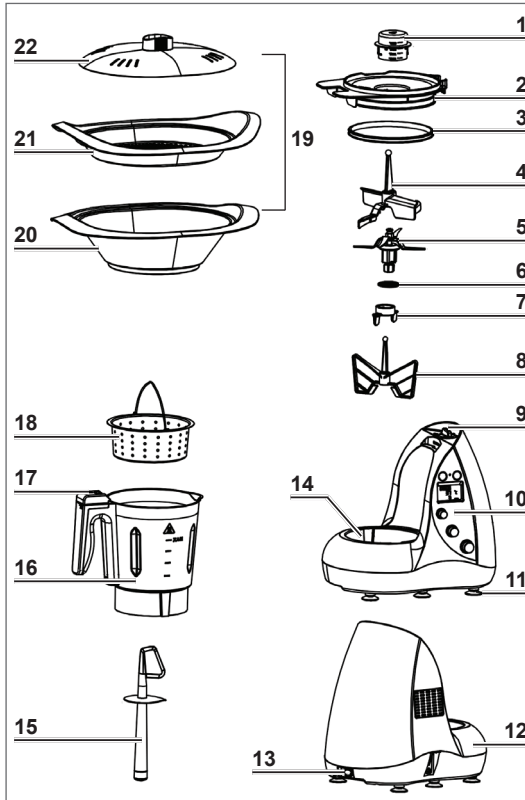


Opgelet voor schade aan het apparaat

- Kijk het apparaat voor elk gebruik na op beschadigingen. Als het apparaat, de accessoires, het netsnoer of de stekker zichtbare schade vertonen, mag het apparaat niet worden gebruikt. Probeer niet het apparaat eigenhandig te repareren of het snoer resp. de stekker te vervangen. Contacteer in geval van schade de klantenservice.
- Controleer voor elke ingebruikneming of het apparaat schoon, droog is en ook correct is gemonteerd en afgesloten.
- Gebruik geen bijkomende accessoires. Gebruik alleen de meegeleverde onderdelen van de producent.
- Het apparaat mag niet worden verhit als het leeg is. Laat de motor niet draaien als het apparaat leeg is.
- Zorg ervoor dat de maximale hoeveelheid (**MAX**-markering in de mengkom) niet wordt overschreden!
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbewaakt achter.
- Beweeg het apparaat niet tijdens het gebruik.
- Plaats de maatbeker niet in de opening van het deksel tijdens het koken (in het bijzonder room of melk) en stomen, zodat het voedingsmiddel niet overloopt. Plaats de maatbeker uitsluitend als u levensmiddelen op een hoge stand pureert, zodat de levensmiddelen er niet uitspatten of wanneer u op een lage temperatuur kookt!
- Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan hevige schokken.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, hevige temperatuurschommelingen, directe zonnestralen of vochtigheid.
- Als u de mand uit de mengkom neemt of het stoomaccessoire verwijderd, plaats dit dan zeker op een hittebestendige ondergrond.
- Trek de stekker uit het stopcontact, als er tijdens het gebruik een fout optreedt.

- Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, trek dan steeds aan de stekker en nooit aan het snoer.

Leveringspakket en overzicht van het apparaat



- 1 Maatbeker** (max. 90 ml) voor het afmeten van ingrediënten, dient ook als afsluitkap voor de opening van het deksel.
- 2 Deksel van mengkom**
- 3 Dichtingsring** van het deksel (al gemonteerd)
- 4 Snijbladbescherming** voor het roeren zonder fijn te snijden
- 5 Accessoire met dwarse snijbladen** voor het fijn hakken, het roeren en mengen (al gemonteerd)
- 6 Dichtingsring** van het accessoire met dwarse snijbladen (al gemonteerd)
- 7 Vleugelmoer** voor de bevestiging van het accessoire met dwarse snijbladen aan de mengkom (al gemonteerd)
- 8 Roerelement** (vlinder) bijv. om slagroom of eiwit op te kloppen
- 9 Grendelknop** voor de fixatie van de mengkom
- 10 Bedieningspaneel**
- 11 Zuigvoetjes**

- 12 Motoreenheid**
- 13 I / 0 aan/uit schakelaar**
- 14 Mengkomaansluiting**
- 15 Spatel**
- 16 Mengkom**
- 17 Schuiver** om het deksel van de mengkom mee te vergrendelen
- 18 Mand** om voedingsmiddelen te stoven in de mengkom en fruit- of groentesap te zeven.
- 19 Stoomeenheid** bestaat uit het stoomaccessoire, een tussenbodem en een deksel
- 20 Stoomaccessoire** voor het stoven van grotere hoeveelheden levensmiddelen
- 21 Tussenbodem** van de stoomeenheid
- 22 Deksel** van de stoomeenheid

Voor het eerste gebruik



OPGELET!

- **Opgelet verstikkingsgevaar!** Houd kinderen en dieren weg van het verpakkingsmateriaal.
-
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

Accessoire met dwarse snijbladen

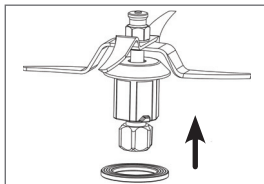


OPGELET!

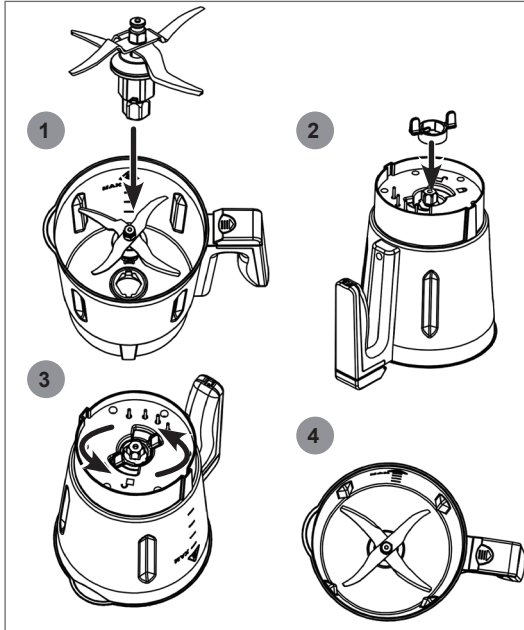
- **Gevaar voor verwondingen door scherpe snijbladen!** Houd het accessoire met dwarse snijbladen nooit vast aan de snijbladen. Houd het vast aan het bovenste uiteinde bij de plaatsing en verwijdering.
- Laat het accessoire met dwarse snijbladen niet vallen en laat het niet langer dan 2 uur in het water of in andere vloeistoffen staan zodat beschadigingen worden vermeden.

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. Zonder het accessoire met dwarse snijbladen kan het apparaat niet worden gebruikt.

Plaatsen



Zorg er voor de plaatsing van het accessoire met dwarse snijbladen voor dat de dichtingsring (6) aan de schacht van het accessoire is aangebracht. Anders loopt men het gevaar dat vloeistof uit de mengkom in de motoreenheid belandt en het apparaat wordt beschadigd.



1. Steek de schacht van het accessoire met dwarse snijbladen door de opening in de mengkom.
2. Houd deze vast, draai de mengkom op zijn kop en plaats de vleugelmoer op het uiteinde van de schacht.
3. Draai de vleugelmoer vast volgens de wijzers van de klok.
4. Kijk het accessoire met dwarse snijbladen na op stevig houvast.

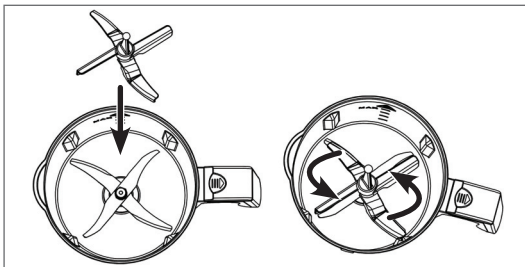
Verwijderen

Volg de stappen voor de plaatsing in omgekeerde volgorde:

1. Houd het accessoire met dwarse snijbladen aan het bovenste uiteinde vast met een hand.
2. Draai de mengkom op zijn kop, maak de vleugelmoer los tegen de wijzers van de klok en haal hem eraf.
3. Trek het accessoire met dwarse snijbladen uit de mengkom.

Snijbladbescherming

De bescherming voorkomt dat het voedsel fijn wordt gesneden tijdens roeren.



- De snijbladbescherming wordt geplaatst op het accessoire met dwarse snijbladen. Houd het schachtuiteinde van het accessoire met dwarse snijbladen onderaan de mengkom vast. Draai daarbij de snijbladbescherming tegen de wijzers van de klok tot ze vastzit.
- Om de snijbladbescherming terug af te halen, draait u het roerelement lichtjes weg en weer terwijl u het naar boven aftrekt.

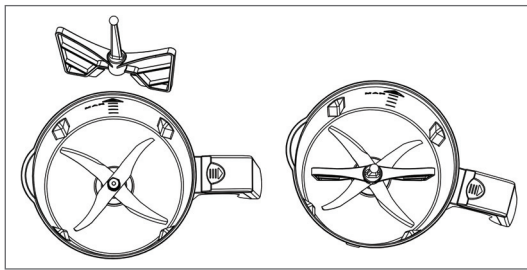
Roerelement (vlinder)



OPGELET!

- 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.
- Overschrijd de draaistand **5** niet wanneer het roerelement is geplaatst, anders kan deze worden beschadigd.

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



- Het roerelement wordt gestoken op het accessoire met dwarse snijbladen.
- Om het roerelement terug af te halen, draait u het roerelement lichtjes weg en weer terwijl u het naar boven aftrekt.

Deksel van mengkom

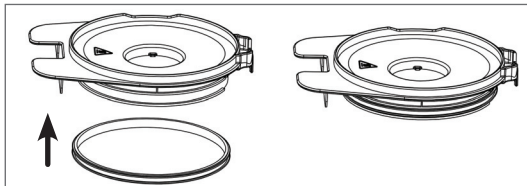
Met het deksel van de mengkom wordt de mengkom afgesloten. Het apparaat kan slechts worden gebruikt wanneer het deksel er behoorlijk is op geplaatst en vergrendeld zodat de levensmiddelen bij het mengen of garen er niet uitspatten.

Plaatsen

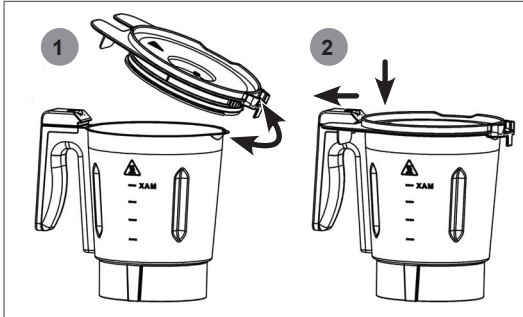


OPGELET!

- **Verbrandingsgevaar door opspatten van hete levensmiddelen die worden gemengd!** Zorg ervoor dat de dichtingsring (3) adequaat is aangebracht, schoon en onbeschadigd is zodat het deksel dicht is, vooraleer u het deksel plaatst. Is de dichtingsring beschadigd, vervang hem dan meteen, in elk geval uiterlijk na 2 jaar.



- Plaats de dichtingsring (3) in de gleuf van de dekselrand.



1. Leg het deksel van de mengkom eerst tegen de schenktuit van de mengkom. Steek de schenktuit door de gleuf in het deksel.
2. Druk het deksel omlaag tot het hoorbaar vastklikt onder de schuiver van de greep van de mengkom.

Verwijderen



OPGELET!

- Probeer nooit het deksel met kracht te openen wanneer de mengkom is vergrendeld! Verwijder het deksel van de mengkom pas als u de mengkom uit de motoreenheid hebt genomen.

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

1. Trek de schuiver met de duim van het deksel weg om deze te ontgrendelen.
2. Houd de schuiver vast en neem het deksel van de mengkom.

Maatbeker

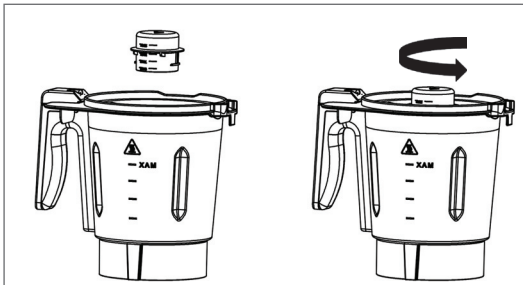


OPGELET!

- Plaats de maatbeker niet in de opening van het deksel tijdens het stomen en koken (in het bijzonder room of melk), zodat het voedingsmiddel niet overloopt. Plaats de maatbeker uitsluitend als u levensmiddelen op een hoge stand pureert, zodat de levensmiddelen er niet uitspatten of wanneer u op een lage temperatuur kookt!

Met de maatbeker kunt u de dekselopening sluiten. Daardoor wordt vermeden dat warmte verloren gaat en levensmiddelen die worden gemengd en gegaard eruit spatten.

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



- **Plaatsen:** Zet de maatbeker met de opening naar beneden in de dekselopening en draai hem vast volgens de wijzers van de klok.
- **Afnemen:** Draai de maatbeker tegen de wijzers van de klok en trek hem uit de dekselopening.

Mengkom

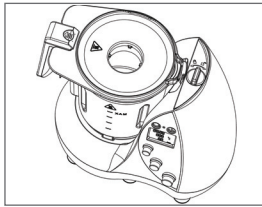
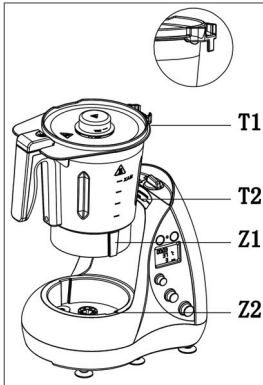
In de mengkom worden levensmiddelen verwerkt en opgewarmd. Om veiligheidsredenen kan het apparaat pas worden ingeschakeld als de mengkom naar behoren in de motoreenheid zit en het deksel is vergrendeld.



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

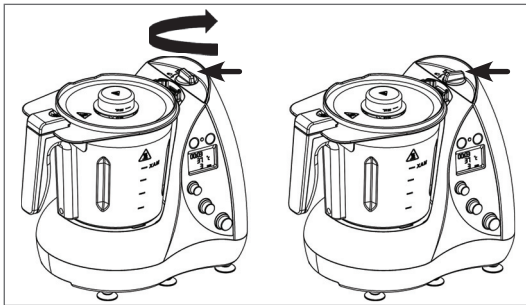


De maximale inhoud van de mengkom bedraagt 2 liter. Overschrijd deze niet! Er bestaat verbrandingsgevaar door opspatten van hete levensmiddelen die worden gemengd. Bovendien kunnen er bij gebruik levensmiddelen uit de mengkom lopen.



Mengkom in de motoreenheid plaatsen

1. Zet de mengkom in de mengkomaansluiting van de motoreenheid. Zorg ervoor dat de delen die aangeduid zijn met T en Z in de afbeelding passend in elkaar grijpen.



2. Draai de grendelknop tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok. Daardoor wordt de grendel over de rand van het deksel van de mengkom geschoven.

Daarna is het apparaat gebruiksklaar.



Als de grendelknop niet kan worden gedraaid, zit het deksel waarschijnlijk niet correct. De schenktuit moet zich in de gleuf van het deksel bevinden (zie alinea "Deksel van mengkom").

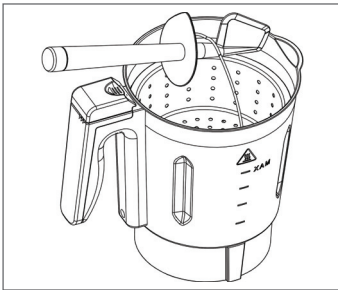
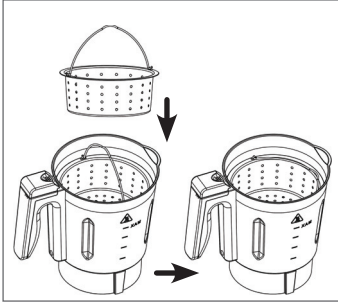
Mengkom uit de motoreenheid verwijderen



OPGELET!

- **Verbrandingsgevaar!** Het metalen oppervlak van de mengkom wordt heet bij gebruik. Raak het niet aan of gebruik ovenwanten.
- Draai de grendelknop tot aan de aanslag volgens de wijzers van de klok. Dan kan de mengkom worden weggenomen.

Mand



De mand wordt in de mengkom geplaatst en is geschikt voor:

- Het filteren van groente- en fruitsappen. Als u in de mengkom fruit of groente hebt fijn gemalen, dan plaatst u de mand en gebruikt hem als zeef bij het uitgieten. Met de spatel (z. o.) kunt u de mand daarbij vasthouden.
- Het stomen van groente, bijgerechten (bijv. rijst of aardappelen) en gevoelige ingrediënten (bijv. visballetjes).
- Om de hete mand te verwijderen, gebruikt u de spatel (z. o.).

Spatel



OPGELET!

- **Verwondingsgevaar bij het gebruik van niet voorzien keukengerei!** 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.
- Bij het gebruik van het roerelement mag de spatel niet worden gebruikt.

De spatel heeft verschillende functies:

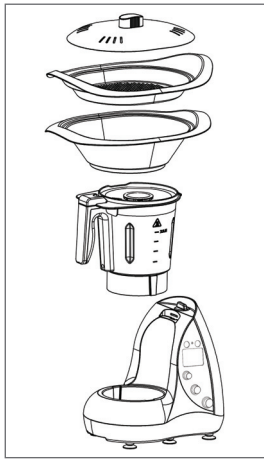
- Hij is geschikt voor het uitschrapen uit de mengkom.
- Het is het enige hulpmiddel waarmee u tijdens het gebruik de inhoud van de mengkom mag omroeren wanneer het roerelement niet is gemonteerd. Steek hem door de opening van het deksel in de mengkom. De veiligheidskraag zorgt ervoor dat de spatel niet wordt gegrepen door het accessoire met dwarse snijbladen.
- Bij het zeven van fruit- en groentesap kan de spatel worden gebruikt om de mand te fixeren, om stukken fruit en groente bij het uitgieten tegen te houden (zie alinea "Mand").
- Met de spatel kunt u de hete mand uit de mengkom nemen.

Stoomeenheid



OPGELET!

- **Verbrandingsgevaar door hete stoom en heet condenswater!** Plaats steeds het deksel op het stoomaccessoire.
- Gebruik de stoomeenheid alleen met dit apparaat. Ze mag niet in de magnetron, de oven of andere apparaten worden gebruikt.
- Bij het gebruik van de stoomeenheid mag de maatbeker niet worden geplaatst in de opening van het deksel.



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

Het stoomaccessoire wordt op het deksel van de mengkom geplaatst (**zonder** maatbeker!).

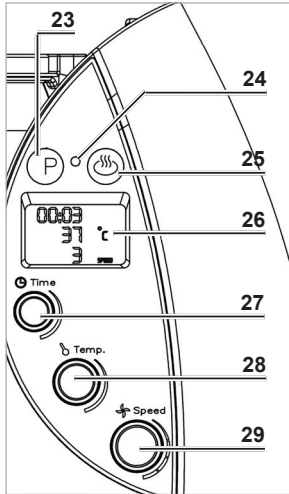
- Gebruik het stoomaccessoire zonder tussenbodem om een grotere hoeveelheid dezelfde voedingsmiddelen te garen.
- Leg de tussenbodem in het stoomaccessoire om een grotere hoeveelheid van dezelfde levensmiddelen te garen die niet op elkaar mogen liggen (bijv. knoedels) of om verschillende levensmiddelen tegelijk te garen (bijv. groente en vlees). Zorg ervoor dat voedingsmiddelen met een langere gaartijd onderaan liggen en voedingsmiddelen met kortere gaartijd bovenaan.
- Plaats steeds het deksel op het stoomaccessoire.

Met het apparaat werken



Het apparaat mag alleen worden ingeschakeld wanneer de mengkom correct in de motoreenheid zit en het deksel vergrendeld is.

Bedieningspaneel



23 P Pulstoets: Zolang er op de pulstoets wordt gedrukt, verhoogt de draaisnelheid van het accessoire met dwarse snijbladen naar **12** (maximale snelheid). **Vanaf een temperatuur van de inhoud van de mengkom van 60 °C is deze functie omwille van veiligheidsredenen gedeactiveerd.**

24 Het opwarmingscontrolelampje knippert als de mengkom wordt opgewarmd. Is de vooraf ingestelde temperatuur bereikt, dan brandt het constant.

25 Opwarmingstoets: Druk op de toets als de inhoud van de mengkom uitsluitend moet worden opgewarmd (bijv. water bij het stomen). Het accessoire met dwarse snijbladen is dan gedeactiveerd. Is er vooraf geen tijd ingesteld dan warmt het apparaat op tot maximaal 120 °C (naargelang kookpunt van het voedsel). Om de opwarmingsfunctie uit te schakelen, drukt u opnieuw op de toets.

26 Display

27 Time Draaiknop voor de instelling van de bedrijfsduur (max. 60 minuten). Na afloop van de bedrijfsduur stopt het apparaat automatisch. De instelling gebeurt

- tot 1 minuut in stappen van een seconde,
- tussen 1 en 10 minuten in 30-seconden-stappen,
- vanaf 10 minuten in 60-seconden-stappen

5 seconden voor afloop van de ingestelde duur weerklinkt een signaal.

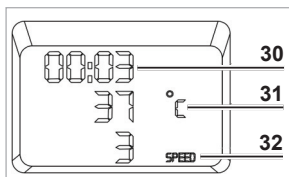


Wordt geen bedrijfsduur ingesteld, wordt het apparaat na 60 minuten automatisch uitgeschakeld.

28 Temp Draaiknop voor de instelling van de temperatuur (20 °C tot 120 °C), waarop het voedsel wordt opgewarmd.

29 Speed Draaiknop voor de inschakeling en uitschakeling van het accessoire met dwarse snijbladen en voor de instelling van de draaistand tussen **1** en **12**. Vanaf een temperatuur van de inhoud van de mengkom van 60 °C is de maximale draaistand **5**.

Display



30 Weergave van de afgelopen bedrijfsduur wanneer er vooraf geen bedrijfsduur is ingesteld. Werd een bedrijfsduur met de **Time**-draaiknop ingesteld, wordt de resterende tijd tot de automatische stop weergegeven.

31 Weergave van de temperatuur van de inhoud van de mengkom of weergave van foutmeldingen

32 Weergave van de draaistand van het accessoire met dwarse snijbladen (**1** tot **12**)

Basisgebruik van het apparaat



OPGELET!

- **Verbrandingsgevaar!** Het metalen oppervlak van de mengkom wordt heet bij gebruik. Raak het niet aan of gebruik ovenwanten.
 - **Verbrandingsgevaar door hete stoom en heet condenswater!** Houd er rekening mee dat er tijdens de werking hete stoom uit het deksel van de mengkom treedt. Wees bijzonder voorzichtig als u het deksel verwijdert en ook de stoomeenheid gebruikt.
 - **Gevaar voor verwondingen door scherpe snijbladen!** Raak het accessoire met dwarse snijbladen nooit aan de snijbladen aan. Houd het vast aan het bovenste uiteinde bij de plaatsing en verwijdering.
 - **Beschadigingsgevaar door onvoldoende koeling!** Zet de motoreenheid nooit op een zachte ondergrond. De verluchtingspleten op de onderkant van het apparaat mogen niet afgedekt zijn. Het apparaat kan anders worden beschadigd.
 - Zorg er voor gebruik voor dat alle onderdelen van het apparaat juist zitten.
 - Zorg ervoor dat de maximale hoeveelheid (**MAX**-markering in de mengkom) niet wordt overschreden!
 - Laat het apparaat nooit onbewaakt achter als het is ingeschakeld.
 - Houd er rekening mee dat bij de bereiding van deeg en het fijn hakken van levensmiddelen het volledige apparaat eventueel kan bewegen door het in de mengkom ontstane onevenwicht.
 - 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 een druk op de pulstoets.
 - Warm nooit een lege mengkom op!
 - Lees voor het gebruik van het apparaat het hoofdstuk "Accessoires juist gebruiken".
1. Zet de motoreenheid op een werkvlak:
 - Kies een droog, schoon, effen en niet verwarmbare werkvlak.
 - Zorg ervoor dat bovendien voldoende afstand wordt bewaard tot de rand van het werkvlak zodat het apparaat bij gebruik niet kan vallen, en tot 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 zuignapjes goed aan de ondergrond 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 mengen of het 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! Een paar receptideetjes vindt u op het einde van deze handleiding.

6. Bevestig het deksel van de mengkom en plaats het in de motoreenheid. Sluit de dekselopening eventueel met de meegeleverde maatbeker. Respecteer hiervoor de instructies in het hoofdstuk "Accessoires juist gebruiken".
7. Schakel de motoreenheid in met de aan/uit schakelaar die u in positie **I** kantelt.
8. Moet het apparaat na een bepaalde tijd automatisch worden uitgeschakeld, dan stelt u deze in met de **Time**-draaiknop. Anders gaat u met de volgende stap verder.
9. Wilt u de ingrediënten opwarmen of garen, stelt u de gewenste temperatuur in met de **Temp**-draaiknop.

Als u op de opwarmingstoets drukt, wordt de inhoud van de mengkom alleen opgewarmd. Het accessoire met dwarse snijbladen is dan gedeactiveerd.

10. Voor het in- en uitschakelen van het accessoire met dwarse snijbladen draait u aan de **Speed**-knop. Kies een geschikte snelheid voor het gerecht dat u bereidt. Verhoog langzaam de snelheid bij de instelling. **OPMERKING:** Vanaf een temperatuur van de inhoud van de mengkom van 60 °C is de maximale draaistand **5**.



De voorgeselecteerde bedrijfsduur, de opwarmingstemperatuur en de draaistand kunnen tijdens de bereiding op elk moment worden gewijzigd. Draai hiervoor aan de passende knop.

Wordt het bereidingsproces voor afloop van de ingestelde tijd door het terugdraaien van de **Speed**-draaiknop beëindigd, om bijv. een ingrediënt toe te voegen, dan blijft ook de actuele tijd op het display staan tot wanneer het apparaat opnieuw wordt ingeschakeld.

11. Als de ingrediënten verwerkt of gaar zijn, schakelt u het apparaat uit (aan/uit schakelaar in de positie **0** kantelen) en dan trekt u de stekker uit het stopcontact.
12. Wilt u na afloop van de ingestelde bedrijfsduur de ingrediënten verder verwerken, draai dan de **Speed**-knop eerst naar **0** en dan opnieuw naar de gewenste snelheid.
13. Neem de mengkom voorzichtig uit de motoreenheid, open hem en verwijder het mengde of geaarde voedsel.

Fijn hakken en mixen



Vanaf een temperatuur van de inhoud van de mengkom van 60 °C zijn de draaistanden beperkt van **1** tot **5**. Daarom zijn koude ingrediënten geschikt voor het mixen en fijn hakken. 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".
- Kies de draaistanden **6** tot **12** voor grove, fijne en zeer fijne hak- en mengresultaten. Beweeg de **Speed**-draaiknop langzaam naar de gewenste positie.

Voor een kortstondige maximale snelheid (**12**), bijv. voor het fijn hakken van ijsblokjes, drukt u op de pulstoets **P**.

Mengen, pureren, koken en opwarmen



OPGELET!

- **Verbrandingsgevaar door hete stoom en heet condenswater!** Houd er rekening mee dat er tijdens de werking hete stoom uit het deksel van de mengkom treedt. Wees bijzonder voorzichtig wanneer u het deksel verwijdert.
- **Verbrandingsgevaar!** Het metalen oppervlak van de mengkom wordt heet bij gebruik. Raak het uitsluitend aan de greep aan of gebruik ovenwanten.
- Warm de mengkom nooit op zonder inhoud.
- Plaats de maatbeker niet in de opening van het deksel tijdens het koken van levensmiddelen (in het bijzonder room of melk) zodat het voedingsmiddel niet overloopt. Dek de opening van het deksel ook niet af met andere voorwerpen!
- Overschrijd de draaistand **5** niet wanneer het roerelement is geplaatst, anders kan het roerelement worden beschadigd.
- Bij het gebruik van het roerelement mag de spatel niet worden geplaatst.
- Voeg geen levensmiddelen toe als het apparaat draait, omdat deze het roerelement kunnen beschadigen of blokkeren.
- Het roerelement mag niet worden gebruikt om deeg te kneden, zodat het niet wordt beschadigd.
- Verwerk niet meer dan 500 g deeg in het apparaat zodat het niet wordt overbelast. Bereid in het apparaat geen vast deeg (bijv. gistdeeg).



Vanaf een temperatuur van de inhoud van de mengkom van 60 °C is de maximale draaistand beperkt van **1** tot **5**.

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 soepen, pudding, sauzen, rijstpap, ovenschotels, deeg enz. Op draaistand **5** kunt u **zonder** het roerelement een brei pureren.

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

Slagroom en eiwit opkloppen



OPGELET!

- Overschrijd de draaistand **5** niet wanneer het roerelement is geplaatst, anders kan het roerelement worden beschadigd.
- 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”.

Stomen in het mengkom



OPGELET!

- Bij het stomen mag de maatbeker niet worden geplaatst in de opening van het deksel.

Verbrandingsgevaar door hete stoom en heet condenswater!

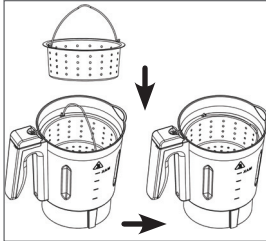
- Houd er rekening mee dat er tijdens het opwarmen hete stoom uit het deksel van de mengkom treedt.
- Houd kinderen bij het stomen uit de buurt van het apparaat en waarschuw hen voor de stoomontwikkeling en het hete condenswater.

Verbrandingsgevaar!

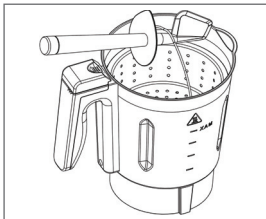
- Verwijder de hete mand alleen met de spatel of ovenwanten.

Kleinere hoeveelheden groente, bijgerechten (bijv. rijst, aardappelen) of gevoelige ingrediënten (bijv. visballetjes) kunt u zachtjes in de mand stomen.

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 kooktijd wordt de benodigde hoeveelheid water verhoogd naar 250 ml om de 15 minuten. **Overschrijd echter niet 1200 ml zodat de mand niet onder water staat!** 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 mand in de mengkom en klap de greep om.
4. Doe de gewenste levensmiddelen in de mand. Doe hem niet te vol!
5. Breng het deksel **zonder** maatbeker aan de mengkom aan en plaats deze in de motoreenheid.
6. Schakel de motoreenheid in.
7. Stel de bedrijfsduur en de temperatuur in waarop de vloeistof in de mengkom moet worden opgewarmd.
8. Druk op de opwarmingstoets en het apparaat begint te werken. U kunt ook het accessoire met dwarse snijbladen in plaats van de opwarmingstoets met de **Speed**-draaiknop inschakelen.
9. Na afloop van de bedrijfsduur schakelt u het apparaat uit (aan/uit schakelaar in de positie **0** kantelen) en dan trekt u de stekker uit het stopcontact.
10. Neem de mengkom uit de motoreenheid en open hem voorzichtig.



11. Om de hete mand te verwijderen, gebruikt u de spatel.
12. Zet de mand op een hittebestendige ondergrond (bijv. op een bord).

Stomen met de stoomeenheid



OPGELET!

- Bij het gebruik van de stoomeenheid mag de maatbeker niet worden geplaatst in de opening van het deksel.

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.
- Houd kinderen bij het stomen met de stoomeenheid uit de buurt van het apparaat en waarschuw hen voor de stoomontwikkeling en het hete condenswater.
- 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.
- Houd er rekening mee dat er nog hete stoom uit de dekselopening van de mengkom komt wanneer u het stoomaccessoire verwijdert.

Gebruik de stoomeenheid om grotere hoeveelheden voedingsmiddelen met stoom op zachte wijze te garen.

- Gebruik het stoomaccessoire zonder tussenbodem om een grotere hoeveelheid 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 naar 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. Breng het deksel **zonder** maatbeker aan de mengkom aan en plaats deze in de motoreenheid.



4. Plaats het stoomaccessoire op het deksel van de mengkom. Zorg er daarbij voor dat het accessoire stevig 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.
7. Schakel de motoreenheid in.

8. Stel de bedrijfsduur en de temperatuur in waarop de vloeistof in de mengkom moet worden opgewarmd.
9. Druk op de opwarmingstoets en het apparaat begint te werken. U kunt ook het accessoire met dwarse snijbladen in plaats van de opwarmingstoets met de **Speed**-draaiknop inschakelen.
10. Als u voor afloop van de ingestelde bedrijfsduur wilt nagaan of de levensmiddelen gaar zijn, druk dan op de opwarmingstoets om de opwarmfunctie uit te schakelen, of draai de **Speed**-knop in de positie **0**. De timer wordt gestopt.
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. Til het stoomaccessoire op, wacht een paar seconden tot de stoom is gecondenseerd en op het deksel van de mengkom is gedruppeld alvorens het op een hittebestendige ondergrond neer te zetten.
13. Wilt u verdergaan met het stomen, plaats het stoomaccessoire op het deksel van de mengkom, druk dan opnieuw op de opwarmingstoets of draai de **Speed**-knop en dan loopt de timer verder.
14. Zet de aan/uit schakelaar in de positie **0** om het apparaat uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.

Reiniging



OPGELET!

- **Verbrandingsgevaar!** Laat het apparaat volledig afkoelen, alvorens het te reinigen.
- **Gevaar voor elektrocutie!** Trek voor elke reiniging de stekker uit het stopcontact.
- **Gevaar voor elektrocutie!** Houd de motoreenheid, het netsnoer en de stekker niet in de buurt van water of andere vloeistoffen! Raak deze nooit aan met vochtige handen. De motoreenheid is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine.
- **Gevaar voor verwondingen door scherpe snijbladen!** Wees uiterst voorzichtig in de omgang met het accessoire met dwarse snijbladen! De snijbladen zijn zeer scherp. Raak de snijbladen nooit aan met blote handen. Houd het accessoire met dwarse snijbladen steeds vast aan het bovenste uiteinde of aan de schacht als u het verwijderd, plaatst of reinigt. Verwijder het alvorens de mengkom te reinigen!
- Laat het accessoire met dwarse snijbladen niet langer dan 2 uur in het water of in andere vloeistoffen staan zodat beschadigingen worden vermeden. Het is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine.
- **Schade aan het apparaat!** Dompel de mengkom niet in water of andere vloeistoffen onder. In het onderste gedeelte van de mengkom mag er geen vloeistof dringen omdat daar de verwarmingselementen en andere elektronische componenten zijn aangebracht. Reinig de kom daarom ook niet in de vaatwasmachine. Spoel de kom kort af onder stromend water.
- **Oppervlakken kunnen worden beschadigd!** Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen en schuurspunten. Daardoor kan de bovenlaag worden beschadigd.

- 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 hebt geledigd, spoel hem kort af onder stromend water.
 3. Verwijder het accessoire met dwarse snijbladen en c. q. het roerelement of de snijbladbescherming van de mengkom. Respecteer hiervoor de instructies in het hoofdstuk "Accessoires juist gebruiken", alinea "Accessoire met dwarse snijbladen".
 4. Spoel de mengkom en het accessoire met dwarse snijbladen 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 dichtingsring van het deksel apart.
 7. Laat alle onderdelen volledig drogen, alvorens ze opnieuw te monteren.
 8. Bewaar het apparaat op een droge, schone en voor kinderen en dieren ontoegankelijke plaats.



Zijn de mengkom en het accessoire met dwarse snijbladen slechts lichtjes vuil, dan volstaat het ze met water te reinigen terwijl u hem kort op de mixstand zet. Giet daarvoor 1 liter water en enkele druppels van een afwasmiddel in de mengkom, sluit hem, kies draaistand **5** of **6** en druk enkele keren op de pulstoets. Spoel hem vervolgens grondig uit met helder water.

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.

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. Het display licht niet op.	<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 temperatuursensor is defect. Contacteer de klantenservice.
Foutmelding "E02" op het display	<ul style="list-style-type: none"> • De mengkom is niet in de motoreenheid vergrendeld. Draai de grendelknop tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok. Daardoor wordt de grendel over de rand van het deksel van de mengkom geschoven. Functioneert dat niet, dan zit het deksel van de mengkom eventueel niet correct. De schenktuit moet in de dekselgleuf steken.
Foutmelding "E03" op het display	<ul style="list-style-type: none"> • De mengkom is open of zit niet goed in de motoreenheid. Sluit hem met het deksel van de mengkom, zet hem in de motoreenheid en vergrendel hem.
Foutmelding "E04" op het display	<p>De motor is oververhit.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel het apparaat uit. 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.
Foutmelding "E05" op het display	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat is defect. Contacteer de klantenservice.

Technische gegevens

Artikelnummer:	Z 09747
Model:	SF501M
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:	60 minuten
Draaistanden:	12
Temperatuurinstelling:	20 °C tot 120 °C



Kundenservice/Importeur:

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Duitsland
Tel.: +49 38851 314650

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

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 recyclingepark voor elektrische en elektronische oude apparaten.

Meer informatie krijgt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.

Alle rechten voorbehouden.

Receptideeën

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 5.
4. De resterende ingrediënten in de mengkom doen en gedurende ca. 20 seconden op stand 4 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 8.
2. De resterende ingrediënten in de mengkom doen en gedurende ca. 40 seconden op stand 4 mengen.

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)

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!

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 5.
4. De resterende ingrediënten in de mengkom doen, met peper en zout kruiden en op stand 4 mengen.

Aardappelpuree

Hoeveelheid: 4 porties (bijgerecht)

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Ingrediënten

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

250 ml water

30 g boter

150 ml melk

Specerijen: 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 1 koken.
2. Tot slot de temperatuur toevoer uitschakelen, maatbeker plaatsen en kort op hoge stand pureren.

Tip:

Als melk wordt gekookt, bestaat het risico dat ze overkookt. Kook daarom zonder dat u de maatbeker in de dekselopening plaatst en verlaag eventueel tijdig de temperatuur.

Rijst

Porties: ca. 4

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Ingrediënten

1 L water

250 g langekorrelrijst

Bereiding

1. Water in de mengkom gieten.
2. De rijst grondig afspoelen en vochtig in het mand gieten.
3. Mand in de mengkom plaatsen.
4. De maatbeker in het deksel plaatsen.
5. De tijd instellen op 30 minuten en de rijst op 110 °C op stand 1 laten koken.

Belangrijke opmerking:

De rijst **moet** voor de bereiding grondig met water worden afgespoeld zodat hij losjes en vluchtig kan opzwellen! Deze stap is bijzonder belangrijk en mag zeker niet worden overgeslagen!

Rijstpap

Porties: ca. 6
Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Ingrediënten

1 L melk
250 rijst voor rijstpap (rondekorrelrijst)
2 – 3 TL suiker
Voor de garnering: Kaneel, suiker (naar believen)

Bereiding

1. Roerelement in de mengkom plaatsen.
2. Melk, suiker en rijst voor rijstpap in de mengkom gieten en gedurende ca. 30 minuten op 90 – 100 °C op stand 1 laten koken. De maatbeker mag niet in het deksel zijn geplaatst!
3. Rijstpap in een aparte kom gieten, laten opzwellen en afkoelen.
4. Garneren met kaneel en suiker.

Griesmeelpap koken

Porties: ca. 4
Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Ingrediënten

1 L melk
130 g griesmeel (harde tarwe)
2 – 3 TL suiker

Bereiding

1. Roerelement in de mengkom plaatsen.
2. Doe alle ingrediënten in de mengkom.
3. Ingrediënten gedurende 15 minuten op 100 °C op stand 2 laten opkoken. Dan de temperatuur naar 90 °C verlagen en gedurende nog 15 minuten laten koken.
4. Vervolgens de griesmeelpap in een kom gieten en laten afkoelen.

Tips voor een lekkere rijstpap en griesmeelpap:

Wie een zoete tong heeft, kan natuurlijk meer suiker gebruiken bij het koken.

Als melk wordt gekookt, bestaat het risico dat ze overkookt. Kook daarom zonder dat u de maatbeker in de dekselopening plaatst en verlaag eventueel tijdig de temperatuur.

Gazpacho

Porties: ca. 4
Bereidingstijd: ca. 10 minuten

Ingrediënten

1 komkommer
1 paprika
1 ui
2 knoflookteentjes
2 sneden toastbrood
1 blik geschilde tomaten (500 g)
100 ml olie
400 ml gevogeltesfond
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 5.
6. Olie en tomaten (met sap!) in de mengkom gieten en gedurende ca. 40 seconden op stand 5 fijn hakken.
7. Vervolgens gedurende 15 seconden mixen op stand 7.
8. Gevogeltesfond, azijn en specerijen aan de mengkom toevoegen en gedurende 1 minuut op stand 5 mengen.

Tip:

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

Groene Thaise curry

Porties: ca. 4
Bereidingstijd: ca. 2,5 uur

Ingrediënten

Groente:

200 g broccoliroosjes
150 g courgette
150 mange-touts
150 g rode paprika
150 g champignons
1 grote groente-ui

Thaise curry

4 knoflookteentjes
1 stuk gember
¼ rode chilipeper
2 EL olie
1 bus kokosmelk
2 EL groene currypasta
1 TL groentebouillon
200 ml water
1 stengel citroengras
enkele Kaffir-limoenblaadjes
2 TL agavesiroop
Sap van een ½ limoen
400 g kippenborst
Suiker, zout (naar wens)

Bereiding

1. Groente in stukken of schijven snijden, mengen en in de stoomeenheid op elkaar schikken. Met het deksel toedekken en opzij zetten.
2. Kippenborst in hapklare stukken snijden en in de mengkom in heet water blancheren gedurende ca. 10 minuten op 100°C (niveau 0).
3. Stukken in een schaal leggen en eveneens opzij zetten. Verwijder het water.
4. Knoflook, gember pellen en de mengkom ermee vullen samen met fijn gehakte chilipepers. De maatbeker in het deksel plaatsen en gedurende 4 seconden op stand 5 mengen. Daarna de maatbeker afnemen.
5. Eventueel de massa met de spatel naar onderen schuiven.
6. Currypasta, olie, kokosmelk, water, groentebouillon, suiker, Kaffir-limoenblaadjes, gesneden citroengras, agavesiroop en limoensap eraan toevoegen en op 100 °C op stand 1 koken. Bedrijfsduur op 24 minuten instellen.
7. Na ca. 4 minuten de stoomeenheid met de groente plaatsen en gedurende 15 minuten laten stomen. Dan dooreen mengen en nog eens 5 minuten stoven.
8. Stoomeenheid afnemen, de groente met zout kruiden en afgedekt opzij zetten.
9. Kaffir-limoenblaadjes en citroengras uit de mengkom nemen en verwijderen.
10. De curry eventjes op 95 °C op stand 5 laten verhitten. Daarvoor de maatbeker in het deksel plaatsen. Als de curry te vloeibaar is met bloem bestuiven en dan laten opkoken.
11. Tot slot het kippenvlees en de gestoofde groente in de mengkom doen, alles op 100 °C op stand 1 door elkaar mengen.

Groene Thaise curry op een bedje van rijst serveren.

Vol-au-vent

Porties: ca. 4

Bereidingstijd: ca. 1 uur

Ingrediënten

4 kippenbouten

1 ui

3 laurierbladeren

¼ TL zwarte peperkorrels

5 jeneverbessen

3 kruidnagels

100 ml witte wijn

500 g witte asperges

400 g groene asperges

150 g kleine champignons

30 g boter

2 el bloem

50 ml slagroom

4 stelen dragon

1 druppeltje vers citroensap

cayennepeper, zout, suiker

Bereiding

1. Uien schillen, halveren en de snijvlakken in een pan goudbruin bakken.
2. Samen met de kippenbouten, laurierbladeren, peperkorrels, jeneverbessen, kruidnagel, zout, witte wijn en 1,5l water in de mengkom gieten en op 110°C aan de kook brengen. Het accessoire met dwarse snijbladen niet inschakelen (!) alleen de opwarmtoets indrukken. Dan 30 minuten op 95°C laten pruttelen.
3. Ondertussen de witte asperges schillen en de uiteinden eraf snijden.
4. Van de groene asperges enkel de uiteinden afsnijden.
5. Asperges in stukken van 2 cm snijden. In een pot met kokend, met suiker en zout gekruid water gedurende 5 minuten blancheren. Afgieten, onder koud water afspoelen en laten afdruppen.
6. Champignons schoonmaken.
7. Kippenbouten uit de bouillon nemen en een beetje laten afkoelen.
8. Kippenbouten ontvellen, het vlees van de beenderen losmaken en in grove blokjes snijden.
9. De bouillon door het mandje gieten en in een pot opzij zetten.
10. Boter in de mengkom op 60°C laten smelten. Het accessoire met dwarse snijbladen niet inschakelen (!) alleen de opwarmtoets indrukken.
11. Bedrijfsduur op 5 minuten instellen. Op 100°C op stand 1 bloem eronder roeren en laten opschuimen.
12. 600 ml bouillon erbij gieten en laten opkoken.
13. Het accessoire met dwarse snijbladen afschakelen, room en champignons eraan toevoegen en gedurende 5 minuten laten koken.

14. Asperges en kippenvlees eraan toevoegen en nog eens 5 minuten laten garen.
15. Kruiden met zout, 1 snuifje cayennepeper en citroensap.
16. Dragonblaadjes fijn hakken en kort voor het serveren erdoor mengen.

Vol-au-vent met rijst serveren.

Wortel-sinaasappel-roomsoep

Porties: ca. 4

Bereidingstijd: ca. 20 minuten

Ingrediënten

500 g wortelen

2 el olie

½ tl suiker

1 tl kerriepoeder

500 ml groentebouillon

100 ml sinaasappelsap

100 ml kokosmelk

50 g pompoenpitten

Zout, peper, cayennepeper, gemberpoeder (naar believen)

Bereiding

1. Wortelen schillen, in stukken snijden en in de mengkom doen. De maatbeker in het deksel plaatsen. Gedurende ca. 1 minuut op stand 1 snijden, dan gedurende ca. 1 minuut de snelheid verhogen naar stand 5.
2. Eventueel de massa met de spatel naar onderen schuiven.
3. Olie, suiker en kerriepoeder in de mengkom gieten en wortelen gedurende 5 minuten op 120 °C op stand 1 laten braden. De maatbeker niet in het deksel plaatsen!
4. Groentebouillon in de mengkom gieten en gedurende 8 minuten op 120 °C op stand 1 laten koken.
5. Vervolgens 6 minuten pureren op stand 5. Daarvoor de maatbeker in het deksel plaatsen.
6. Sinaasappelsap, kokosmelk, zout, cayennepeper en gemberpoeder in de mengkom gieten en gedurende 10 seconden op stand 4 mengen.
7. Pompoenpitten zonder vetstof in een pan roosteren en aan de soep toevoegen.

Pasta met kaas en ham

Hoeveelheid: 2 porties
Bereidingstijd: ca. 15 minuten

Ingrediënten

100 ml water
200 ml room
100 g verse kaars
1 knoflookteentje (geperst met een knoflookpers)
200 g schelpvormige pasta
100 g gekookte ham (in fijne reepjes gesneden)
Specerijen: zout, peper, paprikapoeder (naar believen)

Bereiding

1. Snijbladbescherming in de mengkom plaatsen.
2. De mengkom vullen met water, room en verse kaas en kruiden met zout, peper en paprikapoeder.
3. Saus gedurende ca. 5 minuten op 100 °C op stand 3 laten opkoken.
4. Pasta, ham en knoflook eraan toevoegen en laten koken op 80 °C op stand 1 gedurende ca. 8 – 9 minuten tot de pasta gaar is (zie instructie op de verpakking).

Königsberger gehaktballetjes

Porties: ca. 4
Bereidingstijd: ca. 40 minuten

Ingrediënten

40 g paneermeel
100 g uien
1 ei
½ tl zout
¼ tl peper
400 g gemengd gehakt
700 g aardappelen, in stukken
800 ml water
1 blokje vleesbouillon

Kappertjessaus

200 g bouillon (van de gehaktballetjes)
200 ml room
5 ml citroensap
50 g meel
1 tl zout
¼ tl peper
60 g kappertjes, uitgelekt

Tip:

Als melk wordt gekookt, bestaat het risico dat ze overkookt. Kook daarom zonder dat u de maatbeker in de dekselopening plaatst en verlaag eventueel tijdig de temperatuur.

Bereiding

1. Uien pellen, in grove stukken snijden en in de mengkom doen en gedurende 3 seconden op stand 5 fijn hakken.
2. Paneermeel, ei, zout, peper en gehakt eraan toevoegen en gedurende 50 seconden op stand 4 mengen.
3. Massa uit de mengkom nemen, balletjes vormen en in de tussenbodem van de stoomeenheid leggen.
4. Aardappelen schillen, in stukken snijden en in het stoomaccessoire doen.
5. Water en bouillonblokjes in de mengkom gieten.
6. Mengkom afsluiten.
7. Stoomaccessoire en tussenbodem plaatsen, met deksel afsluiten en alles gedurende 25 - 30 minuten laten garen.
8. Aardappelen en vleesballetjes warm houden en de bouillon in de mengkom laten.

Kappertjessaus

9. Alle sausingrediënten behalve de kappertjes aan de bouillon in de mengkom toevoegen en gedurende 5 min op 100 °C op draaistand 3 opwarmen.
10. De kappertjes toevoegen en gedurende 10 seconden op stand 2 mengen.

De Königsberger gehaktballetjes met aardappelen en een groene salade serveren.

Brood

Bereidingstijd: ca. 1 uur

Ingrediënten

- 400 g tarwemeel
- 40 g gist
- 1 tl suiker
- 350 ml karnemelk
- 3 el olie
- ½ TL zout

Bereiding

1. Alle ingrediënten na elkaar aan de mengkom toevoegen en gedurende 90 seconden op stand 3 mengen.
2. Het deeg in een ingevette bakvorm gieten en gedurende ca. 20 minuten op een warme plaats laten rijzen.
3. Het deeg met water bestrijken en in een voorverwarmde oven 35 minuten op 190 °C laten bakken.

Tip:

Zet een vuurvaste kom met water in de oven. Zo krijgt het brood een mooie korst.





