



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

AMBIANO®

Küchenmaschine mit WLAN-Funktion

Robot ménager avec fonction Wi-Fi |
Robot da cucina con funzione Wi-Fi



Deutsch..... 02
Français64
Italiano ... 126



Originalbetriebsanleitung
Notice originale | Istruzioni originali

A



Lieferumfang/Geräteteile

Hauptkomponenten

- | | | | |
|---|---------------------------|----|---|
| 1 | Basis | 9 | Röhreinsatz |
| 2 | Ein-/Ausshalter | 10 | Rührflügel |
| 3 | Drehregler | 11 | Gar-Korb |
| 4 | Display | 12 | Dampfgaraufsatz |
| 5 | Edelstahl-Mixbehälter | 13 | Reibeaufsatz |
| 6 | Deckel | 14 | Spatel |
| 7 | Deckel der Einfüllöffnung | 15 | Messbecher |
| 8 | Klingeneinsatz | 16 | Bedienungsanleitung und Garantiekarte (ohne Abb.) |



Technische und optische Änderungen vorbehalten.



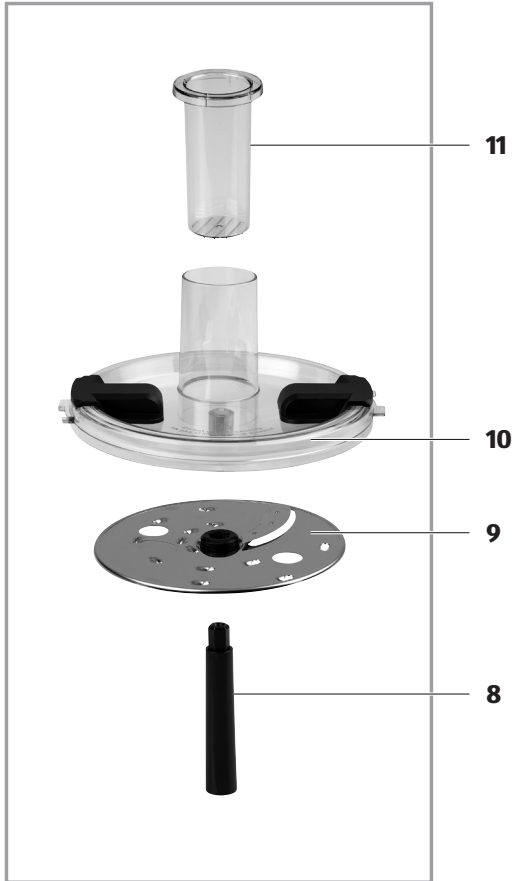
Baugruppen

- 5 Edelstahl-Mixbehälter
- 1 Max-Markierung
- 2 Antriebseinsatz
- 3 Dichtungsring
- 4 Fixierung



- 12 Dampfgaraufsatz
- 5 Deckel
- 6 Dampfkorb
- 7 Dampfwanne

F



13 Reibeaufsatz

8 Antriebswelle

9 Reibescheibe

10 Reibedeckel

11 Stopfen

Inhaltsverzeichnis

Übersicht	2
Lieferumfang/Geräteteile	3
Allgemeines	8
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	8
Zeichenerklärung und weitere Informationen.....	8
Sicherheit	9
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	9
Sicherheitshinweise.....	10
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten....	10
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten.....	10
Gefahren beim Betrieb der Küchenmaschine mit WLAN-Funktion.....	12
Aufbau und Montage	18
Vor dem ersten Gebrauch.....	18
Einführung.....	18
Vorbereitung des Gerätes.....	19
Anbringen/Abnehmen des Edelstahl-Mixbehälters.....	20
Abnehmen/Anbringen des Antriebseinsatzes.....	21
Einsätze im Edelstahl-Mixbehälter anbringen/abnehmen.....	23
Anbringen/Abnehmen des Deckels.....	23
Bedienung	25
Allgemeine Informationen.....	25
Generelle Hinweise zur Bedienung des Gerätes.....	27
Erstes Einschalten.....	27
Gerät mit dem WLAN-Netz verbinden.....	28
Einstellbare Parameter.....	30
Wiegefunktion.....	32
Vorinstallierte Rezepte.....	33
Selbst zubereiten.....	37
Programme.....	38
Linkslauf-Funktion.....	41
Grundsätzliche Schritte bei der Nutzung der Mix-/Rührfunktion des Gerätes.....	41
Verwendung der Mix-/Rührfunktion (ohne Heizung).....	42
Verwendung des Gerätes mit der integrierten Heizfunktion.....	43

Zusätzliches Zubehör	46
Verwendung des Dampfgaraufsatzes	46
Verwendung des Gar-Korbes	49
Verwendung des Rührflügels	51
Verwendung des Röhreinsatzes	52
Verwendung des Reibeaufsatzes	52
Zurücksetzen des Temperaturschalters	55
Störung und Behebung	57
Wartung, Reinigung und Pflege.....	58
Reinigung der Zubehörteile	58
Aufbewahren.....	59
Technische Daten	60
Konformitätserklärungen	61
Entsorgung	61
Verpackung entsorgen.....	61
Altgerät entsorgen	61
Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel.....	63

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



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

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

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

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

Zeichenerklärung und weitere Informationen

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



Bedienungsanleitung lesen und beachten!

Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

⚠️ WARNUNG!

bezieht sich auf Personenschäden

HINWEIS!

bezieht sich auf Sachschäden



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



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



Vorsicht! Heißer Dampf! Verbrühungsgefahr!



Vorsicht – Heiße Oberfläche
Verbrennungsgefahr!



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



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

Sicherheit

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG!

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

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

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

Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten

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

oder entfernen und bevor Sie es reinigen. Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**

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

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

Gefahren beim Betrieb der Küchenmaschine mit WLAN-Funktion

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

- Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. Edelstahl-Mixbehälter, Deckel, Deckel der Einfüllöffnung, Dampfgaraufsatz usw. können sehr heiß werden. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.

Verletzungsgefahr!

- Betreiben Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschrank oder Ähnlichem, der austretende Dampf kann Ihre Möbel beschädigen.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf eine ebene, trockene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen.

Brandgefahr!

- ACHTUNG: Öffnen Sie keinen der Deckel, während der Inhalt im Mixbehälter kocht oder während des Mix- oder Dampfgarvorganges. Dies kann zu Verletzungen führen. Der Deckel der Einfüllöffnung kann während des Betriebes kurzzeitig zum Einfüllen weiterer Zutaten durch die Einfüllöffnung geöffnet werden. Vorsicht, der Deckel der Einfüllöffnung kann während des Betriebes sehr heiß werden. Berühren Sie den heißen Deckel der Einfüllöffnung nicht mit bloßen Händen.
- ACHTUNG: Während des Betriebes kann heißer Dampf austreten. **Verletzungsgefahr!**
- Platzieren und betreiben Sie das Gerät ausschließlich auf einer trockenen, ebenen, rutschfesten und wärmebeständigen Fläche. Die Fläche sollte spritzunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein kann.
Verbrennungsgefahr!
- Der Mixbehälter und dessen Heizelement können auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein.
Verbrennungsgefahr!
- Benutzen Sie nicht die TURBO-Funktion, während Sie Speisen erwärmen.
- Stellen Sie vor jeder Benutzung sicher, dass alle Teile korrekt zusammengesetzt sind.
- Achten Sie stets darauf, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie es an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen oder es vom Netz trennen.
- Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange sich Speisen oder Flüssigkeiten darin befinden.
- Füllen Sie den Edelstahl-Mixbehälter nicht über die „MAX“-Markierung.
- Vorsicht beim Entleeren und Reinigen des Edelstahl-Mixbehälters sowie beim Reinigen des Klingeneinsatzes und der Raspelscheibe. Die Messer sind sehr scharf.
Verletzungsgefahr!
- Entnehmen Sie immer erst den Klingeneinsatz, bevor Sie den Edelstahl-Mixbehälter entleeren bzw. Zutaten entnehmen. **Verletzungsgefahr!**
- Warten Sie immer, bis alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. **Verletzungsgefahr!**
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch umgehend ab und trennen es vom Netz, um einen versehentlichen Betrieb zu vermeiden.
- Mixen Sie keine harten Kerne und entfernen Sie evtl. vorhandene Stängel oder Stiele vor dem Mixen aus dem

- Mixgut. Entfernen Sie bei der Zerkleinerung von Fleisch unbedingt vorher evtl. vorhandene Knochen und Sehnen.
- Schneiden Sie feste Zutaten wie Gemüse oder Fleisch vor der Zugabe in den Edelstahl-Mixbehälter stets in kleine Stücke.
 - Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang enthaltenen Spatel zur Entnahme der Speisen. Achten Sie dabei immer darauf, dass das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt ist und dass alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind. Der Spatel darf nicht mit sich bewegenden Teilen in Berührung kommen.
 - Den Edelstahl-Mixbehälter weder in die Mikrowelle noch in einen Elektro- oder Gasherd geben.
 - Setzen Sie immer zuerst den Einsatz, den Sie verwenden möchten in den Edelstahl-Mixbehälter bevor Sie die Zutaten hinzugeben.
 - Füllen Sie keine Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter, wenn der Antriebseinsatz nicht angebracht ist. Die Zutaten treten sonst durch die Öffnung im Behälterboden aus.
 - Wenn Sie das Gerät mit hoher Geschwindigkeit (Drehzahl) und ohne Flüssigkeit, also beispielsweise zum Hacken von trockenen Zutaten (z. B. Mandeln, Nüsse etc.) verwenden, darf das Gerät höchstens 40 Sekunden am Stück betrieben werden. Danach sollte das Gerät ca. 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder einsetzen.
 - Wenn Sie im Edelstahl-Mixbehälter Wasser oder sehr flüssige Zutaten kochen möchten, darf die Füllmenge 1,5 l (= Markierung 3. Teilstrich von unten im Mixbehälter) nicht überschreiten und die gewählte Geschwindigkeitsstufe darf nicht höher als die Stufe 2 sein.
 - Bei Überfüllung können heiße oder kochende Zutaten herauspritzen.
 - Vorsicht bei gefrorenen Zutaten. Da plötzliche Temperaturunterschiede zu Verspannungen im Material

der Klingen führen können, empfehlen wir Ihnen bei der Verarbeitung von gefrorenen Zutaten, nach der Zugabe in den Edelstahl-Mixbehälter stets einige Minuten zu warten, bevor Sie mit der Bearbeitung beginnen. Starten Sie die Bearbeitung zunächst mit einer geringen Geschwindigkeitsstufe und erhöhen diese bei Bedarf. Das „Crushen“ von Eiswürfeln mit dem Gerät wird nicht empfohlen.

- Achtung! Es darf sich keine Flüssigkeit an oder in die Nähe der Gerätesteckkontakte befinden wenn er in die Basis eingesetzt wird. Achten Sie darauf, dass die Steckkontakte an der Unterseite des Edelstahl-Mixbehälters absolut trocken sind, bevor Sie den Edelstahl-Mixbehälter in die Basis einsetzen.
- Achten Sie darauf, daß keine Flüssigkeiten an die Kontakte der Basis und des Edelstahl-Mixbehälters gelangen.
- VORSICHT: Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.- Stellen Sie sicher, dass auch eventuell nach der Reinigung angesammeltes Restwasser aus Gehäuseteilen des Edelstahl-Mixbehälters entfernt bzw. getrocknet ist.
- Achten Sie darauf, dass die Küchenmaschine und insbesondere die integrierte Waage keinen starken elektromagnetischen äußeren Einflüssen (z. B. durch funkgesteuerte Geräte/elektrostatische Entladung) ausgesetzt ist, da dies die Wiegefunktion beeinflussen und so zur Anzeige fehlerhafter Werte führen kann. Sollte es während des Betriebes zu Unregelmäßigkeiten, wie beispielweise fehlerhaften Anzeigen kommen, empfehlen wir Ihnen die Wiegefunktion

-
- abzuschalten, einen geeigneteren Standort für das Gerät zu wählen und die Wiegefunktion wieder zu aktivieren.
- **WICHTIGER HINWEIS:** Achten Sie bei der Zubereitung von Babynahrung unbedingt darauf, dass die Zutaten die hierfür geeignete Qualität haben. Die Zutaten müssen frei von Kernen, Stängeln oder Stielen sein. Fleisch muss absolut frei von Sehnen und Knochen sein, da es sich sonst nicht ausreichend zerkleinern lässt.

Aufbau und Montage

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG!

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

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

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

Einführung

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

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

Auf der Küchenmaschine ist bereits eine Vielzahl von Rezepten vorinstalliert, über die wir Ihnen die Vielfalt der Anwendungsmöglichkeiten näher bringen möchten.

Wir laden Sie herzlich zum Nachkochen der Rezepte ein und hoffen, Ihnen damit auch Anregungen für Ihre eigenen, individuellen Ideen und Gerichte geben zu können. Sämtliche Einstellungen sind bei den vorinstallierten Rezepten bereits für den jeweiligen Arbeitsschritt vorgenommen und die Rezepte können so über das Touch-Screen Display einfach und schnell Schritt für Schritt zubereitet werden.

Zudem verfügt das Gerät über eine WLAN-Funktion, über die Sie die Küchenmaschine mit dem Internet verbinden können. Sobald neue Rezepte auf unserer Datenbank verfügbar sind, können Sie diese über die Internetverbindung direkt auf der Küchenmaschine installieren. Zudem können ggf. vorhandene Software-Updates so heruntergeladen und auf dem Gerät installiert werden.



Auf der Küchenmaschine sind Bilder zu den Rezepten hinterlegt. Diese Bilder zeigen nicht zwingend die Abbildung des genannten Rezeptes, sondern sind lediglich als Serviervorschläge oder Beispielbilder anzusehen, die eine Verbindung zum jeweiligen Rezept anhand von Zutaten, der Rezeptbezeichnung oder anderen Punkten ermöglichen.



Beachten Sie bitte, dass die hinterlegten Rezepte und deren Angaben hinsichtlich der angegebenen Mengen, Temperaturen und Zubereitungszeiten lediglich unsere Empfehlungen für die Zubereitung der Speisen darstellen und daher als Richtwerte anzusehen sind. Genaue Mengen- und Zeitangaben sind von unterschiedlichen Faktoren, wie beispielsweise der Beschaffenheit (z. B. Größe oder Konsistenz) der Zutaten, und nicht zuletzt von Ihren eigenen Vorlieben abhängig. Entscheiden Sie daher selbst, wie Sie Ihre Zutaten am liebsten genießen möchten und nehmen die gewünschten Änderungen an den Rezepten ggf. selbst vor. Sie können die vorgegebenen Einstellungen für die Rezeptzubereitung jederzeit (unter Beachtung der Sicherheitshinweise) anpassen.

Vorbereitung des Gerätes

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

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Der Ein-/Ausschalter **2** des Gerätes muss sich auf Position „0“ befinden.

Anbringen/Abnehmen des Edelstahl-Mixbehälters 5



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

Wichtiger Hinweis: Der Edelstahl-Mixbehälter 5 lässt sich nur in die Basis 1 einsetzen wenn der jeweilige Deckel nicht verriegelt ist. Verriegeln Sie daher den Deckel erst, wenn der Edelstahl-Mixbehälter 5 korrekt in die Basis 1 eingesetzt ist.

HINWEIS!

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

- Um den Edelstahl-Mixbehälter 5 korrekt in die Basis 1 einzusetzen, nehmen Sie ihn an dessen Griffen und setzen ihn so in die dafür vorgesehene Öffnung an der Basis 1 ein, dass die Füllstandsmarkierungen des Edelstahl-Mixbehälters 5 zur Rückseite des Gerätes angeordnet sind.
- Drücken Sie den Edelstahl-Mixbehälter 5 vorsichtig, vorzugsweise mit beiden Händen an den Griffen nach unten. Der Edelstahl-Mixbehälter 5 muss bis zum Anschlag in die Öffnung der Basis 3 eingeführt sein, sonst lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

Hinweis: Wenn der Edelstahl-Mixbehälter 5 nicht korrekt eingesetzt ist, erscheint im Display eine entsprechende Fehlermeldung.

Der Edelstahl-Mixbehälter 5 lässt sich nur aus der Basis entnehmen, wenn der jeweilige Deckel nicht verriegelt ist. Ist der angebrachte Deckel mit dem Edelstahl-Mixbehälter korrekt verriegelt, ist auch der Edelstahl-Mixbehälter 5 fest mit der Basis 1 verriegelt und lässt sich nicht entnehmen.

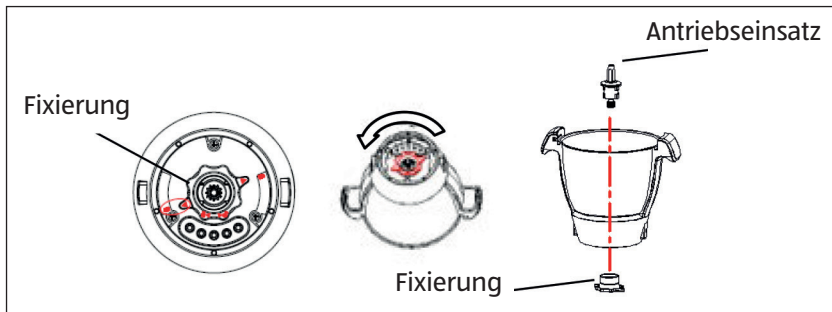
- Zum Abnehmen des Edelstahl-Mixbehälters **5** lösen Sie ggf. die Deckelverriegelung durch eine kurze Drehung des jeweiligen Deckels gegen den Uhrzeigersinn und nehmen den Edelstahl-Mixbehälter **5** nach oben von der Basis **1** ab.

Abnehmen/Anbringen des Antriebseinsatzes

Abnehmen des Antriebseinsatzes:

⚠️ WARNUNG!

Entnehmen Sie immer erst den jeweiligen Bearbeitungseinsatz aus dem Edelstahl-Mixbehälter, bevor Sie den Antriebseinsatz abnehmen.

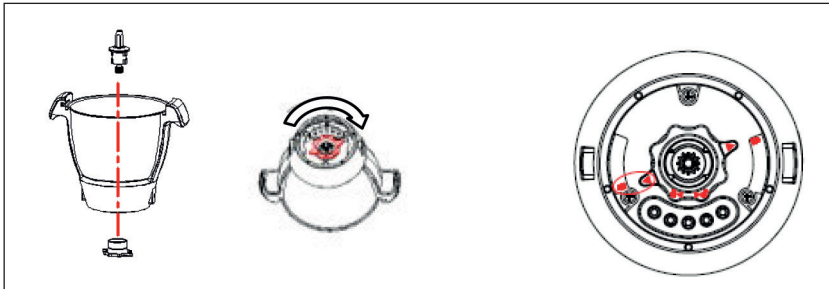


- Nehmen Sie den Edelstahl-Mixbehälter **5** zur Hand. Die Fixierung (4) befindet sich an der Unterseite des Edelstahl-Mixbehälters **5**.
- Um die Fixierung (4) zu lösen, drehen Sie sie ein kurzes Stück gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie vom Behälter ab.
- Nehmen Sie nun den Antriebseinsatz (2) am oberen Ende aus dem Edelstahl-Mixbehälter **5**.

Anbringen des Antriebseinsatzes:

HINWEIS!

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



- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring (3) korrekt bis zum Anschlag am Antriebseinsatz (2) angebracht ist.
- Führen Sie nun den Antriebseinsatz (2) mit dem Zahnrad voraus passgenau in die Öffnung am Boden des Edelstahl-Mixbehälters (5) ein. Sie erkennen an der Form der Öffnung und des Antriebseinsatzes (2), wie die beiden Teile zusammengesetzt werden müssen.
- Setzen Sie nun die Fixierung (4) wieder auf den Antriebseinsatz (2) und fixieren Sie sie durch eine Drehung bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Die beiden Dreiecke auf der Fixierung (4) müssen auf die beiden „geschlossenes Schloss“ Symbole an der Unterseite des Edelstahl-Mixbehälters zeigen.

⚠️ WARNUNG!

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

Einsätze im Edelstahl-Mixbehälter anbringen/abnehmen



Die verschiedenen Einsätze (Klingeneinsatz, Röhreinsatz, Rührflügel, Antriebswelle (für den Reibeaufsatz)) werden einfach auf den Antriebseinsatz aufgesetzt.



Entnehmen Sie immer erst den jeweiligen Einsatz, bevor Sie Zutaten aus dem Edelstahl-Mixbehälter ausgießen bzw. entnehmen.

Verletzungsgefahr!

- Nehmen Sie den jeweiligen Einsatz an dessen mittig angebrachtem bzw. dünnen Ende zur Hand.
- Setzen Sie ihn nun von oben auf den im Edelstahl-Mixbehälter **5** angebrachten Antriebseinsatz (2).
- Setzen Sie den Einsatz so auf den Antriebseinsatz (2), dass dieser passgenau in die untere Öffnung des Einsatzes eingeführt wird und drücken den Einsatz bis zum Anschlag nach unten. Überprüfen Sie den festen Sitz.
- Zum Abnehmen des jeweiligen Einsatzes ziehen Sie ihn am dünnen Ende nach oben vom Antriebseinsatz (2) ab.

Anbringen/Abnehmen des Deckels



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

Um den Deckel **6** korrekt auf den Edelstahl-Mixbehälter **5** aufzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Der Deckel **6** des Edelstahl-Mixbehälters **5** weist an seinem Umfang zwei gegenüberliegende Vorsprünge auf. Setzen Sie den Deckel **6** von oben auf den Edelstahl-Mixbehälter **5**, so dass die beiden Vorsprünge so neben den Griffen des Edelstahl-Mixbehälters **5** angeordnet sind, dass sie durch eine Drehung des Deckels im Uhrzeigersinn mit den Griffen fluchten. Drücken Sie den Deckel **6** bis zum Anschlag nach unten.

Hinweis: Der Deckel **6** ist aus Sicherheitsgründen etwas schwergängig gestaltet, er muss daher fest, bis zum Anschlag auf den Edelstahl-Mixbehälter **5** aufgedrückt werden. So wird sichergestellt, dass der Edelstahl-Mixbehälter **5** während des Betriebes fest verschlossen ist.

- Drehen Sie nun den Deckel **6** (vorzugsweise mit beiden Händen) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Beachten Sie dabei bitte, dass die Fixierungsvorsprünge des Deckels in die dafür vorgesehenen Öffnungen an den Griffen eingeführt werden und drehen den Deckel **6** bis zum Anschlag bis er sicher am Edelstahl-Mixbehälters **5** fixiert ist. Die Einfüllöffnung sollte dabei zur Geräterückseite hin angeordnet sein.

Hinweis: Wenn der Deckel **6** korrekt aufgesetzt und bis zum Anschlag gedreht wird, wird ein Sicherheitsschalter betätigt und nur dann ist das Gerät betriebsbereit. Ist der Deckel **6** nicht korrekt angebracht, erscheint im Display eine entsprechende Fehlermeldung (Symbol des Mixbehälters mit geöffnetem Deckel im Temperatureinstellbereich) und das Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden.

- Um den Deckel **6** wieder abzunehmen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn nach oben vom Edelstahl-Mixbehälter **5** abnehmen können.

Hinweis: Der Deckel **6** ist mit einer Einfüllöffnung versehen. Zudem ist diese Einfüllöffnung mit einem Klappdeckel (= Deckel der Einfüllöffnung **7**) ausgestattet. Sie können daher während des Betriebes auch weitere Zutaten einfüllen, indem Sie den Deckel der Einfüllöffnung **7** öffnen. Beachten Sie aber bitte, dass bei geöffnetem Deckel der Einfüllöffnung **7** Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Schließen Sie ihn daher umgehend nach dem Einfüllen der Zutaten wieder.

Bedienung

Allgemeine Informationen

WARNUNG!

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

Hinweis: Die Markierungen am Edelstahl-Mixbehälter **5** entsprechen den folgenden Füllmengen.

1. Markierung --> 0,6 Liter
2. Markierung --> 1,0 Liter
3. Markierung --> 1,5 Liter
(Maximale Füllmenge für das Kochen von Wasser oder ähnlich flüssigen Zutaten)
4. Markierung 2,0 Liter
5. Markierung „max“ --> 2,3 Liter (Maximale Füllmenge)



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



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

HINWEIS!

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

⚠️ WARNUNG!

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



Wenn die eingestellte Bearbeitungszeit abgelaufen ist, beendet das Gerät den Betrieb. Wenn Sie das Gerät nicht abschalten, schaltet es sich nach einigen Minuten selbst ab bzw. wechselt in den Standby Modus. Um es wieder in Betrieb nehmen zu können, drücken Sie die Drehregler oder berühren das Display. Das Display leuchtet dann wieder kontinuierlich und Sie können die Einstellungen wie gewohnt vornehmen.



Beachten Sie bitte, dass die einstellbare Geschwindigkeit für die Mix-/Rührfunktion aus Sicherheitsgründen auf die Geschwindigkeitsstufe 4 begrenzt ist, sobald Sie eine Temperatureinstellung am Gerät vorgenommen haben, also die Heizfunktion nutzen möchten.



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



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



Die Geschwindigkeitsstufe 1 ist als sogenannte „Rührstufe“ ausgelegt, die zugleich die niedrigste einstellbare Geschwindigkeitsstufe für die Mix- und Rührfunktion darstellt. Durch die geringe Drehzahl ermöglicht Ihnen diese Geschwindigkeitsstufe eine schonendere Bearbeitung der Zutaten, da die Lebensmittel weniger stark zerkleinert bzw. belastet werden als bei höheren Einstellungen. In Verbindung mit der Linkslauf-Funktion eignet sich diese Stufe hervorragend zum Rühren von Zutaten, die nicht von den Schneiden des Klingen-Einsatzes geschnitten werden sollen und

bei mäßiger Geschwindigkeit, also ohne Beschädigungen durch heftiges Rühren, zubereitet werden sollen. Auch bei der Zubereitung größerer Mengen an flüssigen Zutaten in Verbindung mit der Heizfunktion sowie bei der Benutzung des Gar-Korbes oder des Dampfgaraufsatzes empfehlen wir Ihnen die Geschwindigkeitsstufe „1“.

Generelle Hinweise zur Bedienung des Gerätes

Display 9

Mit Ausnahme des Drehreglers 3 wird die Bedienung des Gerätes im Wesentlichen über das Touchscreen-Display 4 gesteuert.

Nachfolgend finden Sie einige Hinweise zum allgemeinen Umgang mit dem Gerät bzw. mit dem Touchscreen-Display 4.

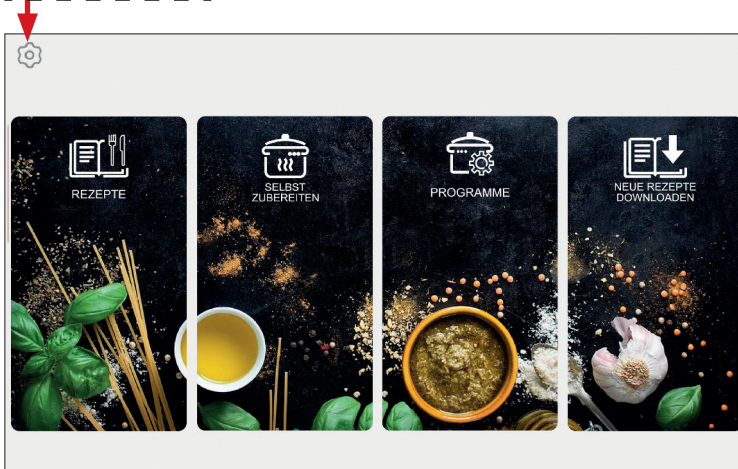
Erstes Einschalten

Nach dem ersten Einschalten erscheint zunächst die Begrüßungsansicht im Display und die Gerätesoftware wird gestartet.

Wenn der Startvorgang abgeschlossen ist, erscheint die nachfolgende Darstellung des Hauptmenüs auf dem Display.

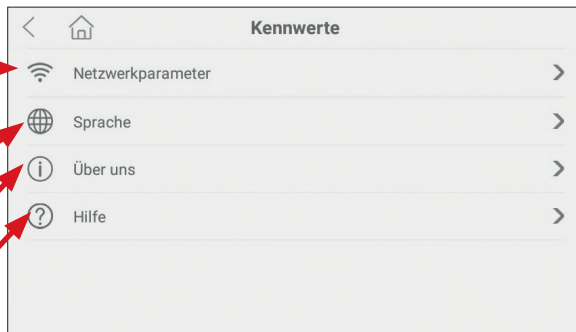
Hier können Sie nun wählen, ob Sie über den Button „Einstellungen“ zu Ansicht für Sprachauswahl oder WLAN-Verbindung etc. wechseln, oder ob Sie gleich mit der Zubereitung von Speisen beginnen möchten.

Einstellungen



Wenn Sie nun den Button „Einstellungen“ betätigen, gelangen Sie zur nachfolgenden Übersicht.

- Netzwerkparameter für WLAN-Verbindung
- Sprachauswahl
- Informationen
- Kurzanleitung

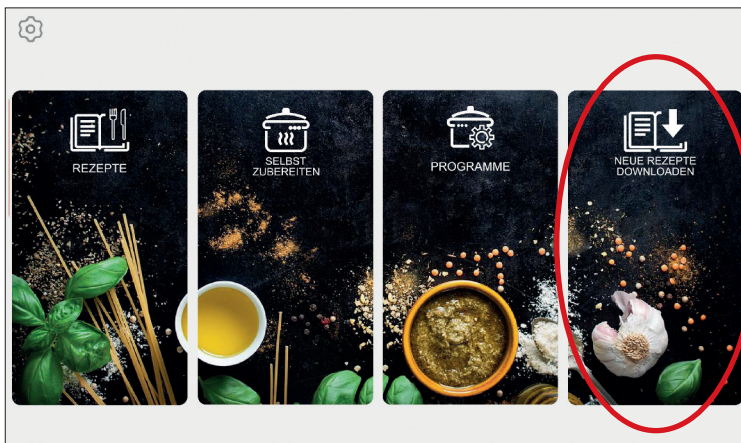


Gerät mit dem WLAN-Netz verbinden

Sie haben die Möglichkeit Ihr Gerät über ein WLAN-Netzwerk (z. B. mit Ihrem Heimnetzwerk) mit dem Internet zu verbinden und so ggf. vorhandene Softwareupdates oder neue Rezepte über diese Internetverbindung herunterzuladen bzw. auf dem Gerät zu installieren.

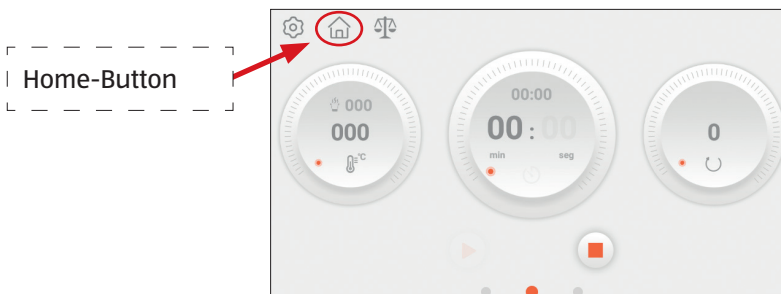
Um Ihr Gerät mit einem WLAN-Netzwerk zu verbinden, wählen Sie „Netzwerkparameter“ und aktivieren die WLAN-Funktion des Gerätes. Nun werden Ihnen alle sichtbaren Netzwerk-Verbindungen angezeigt. Wählen Sie hier den Netzwerknamen Ihres Routers, mit dem Sie das Gerät verbinden möchten und geben Sie das zugehörige Router-Passwort (WLAN-Schlüssel) ein und die Verbindung wird hergestellt.

Tippen Sie nun auf den Button „NEUE REZEPTE DOWNLOADEN“ wird Ihnen angezeigt, ob neue Rezepte oder Software-Updates zur Verfügung stehen, oder ob bereits die aktuellste Version auf dem Gerät installiert ist.





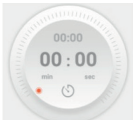


Startseite

Wie beschrieben ist die Startseite gleichzeitig auch das Hauptmenü. Befinden Sie sich in einer anderen Ansicht, können Sie jederzeit durch Tippen auf den „Home“-Button zur Startseite/zum Hauptmenü wechseln.

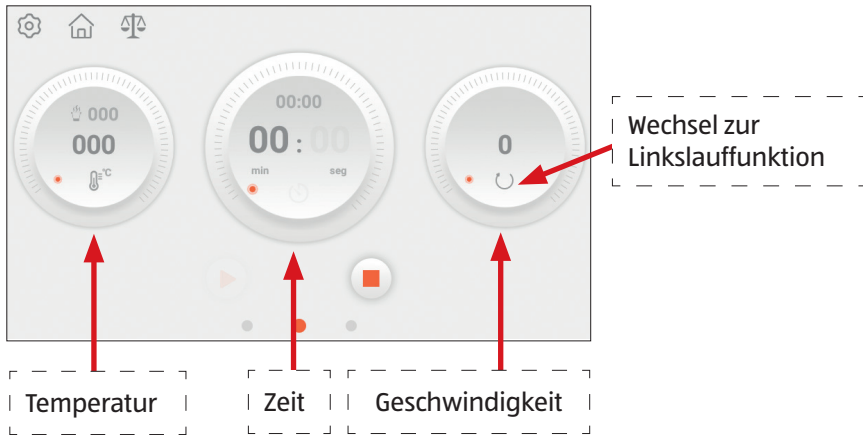


Einstellbare Parameter

Parameter	Symbol	Beschreibung
Geschwindigkeit		Auswahl der Geschwindigkeitsstufe im Rechtslauf - einstellbar von Stufe „1“ (Rührstufe) bis Stufe 12 (schnell)
Linkslauf		Tippen Sie auf das Symbol  um in die Linkslauffunktion zu wechseln. Auswahl der Geschwindigkeitsstufe im Linkslauf - Einstellbar von Stufe „1“ (Rührstufe) bis Stufe 3
Temperatur		Einstellung der gewünschten Temperaturstufe - Einstellbar von 37°C bis 130°C. Erster Schritt von 37°C auf 40°C, dann in 5°C-Schritten
Zeit		Einstellung der gewünschten Zubereitungszeit. - Einstellbar von 1 Sekunde bis 90 Minuten.

Hinweis: Einstellungen für die Geschwindigkeitsstufen können nur für den Rechtslauf oder den Linkslauf vorgenommen werden. Es ist nicht möglich Einstellungen für beide Parameter gleichzeitig vorzunehmen.

Um Einstellungen für den jeweiligen Parameter vornehmen zu können, tippen Sie auf den entsprechenden Button, um den Parameter auszuwählen.



⇒ Der jeweilige Einstellbereich für den ausgewählten Parameter wird nun im Display vergrößert angezeigt. Hier können Sie entlang der Kreislinie grobe Einstellungen und ggf. Feineinstellungen mit Hilfe des Drehregler **3** vornehmen.

Hinweis: Sie können auch die gesamte Einstellung nach der Auswahl des Parameters über den Drehregler **3** vornehmen.

⇒ Bei der Einstellung der Bearbeitungszeit haben Sie hier die Möglichkeit Sekunden- und Minuteneinstellungen getrennt voneinander vorzunehmen. Tippen Sie hierzu auf den jeweiligen Ziffernbereich. Die Ziffern des ausgewählten Bereichs (Minuten oder Sekunden) erscheinen dann vergrößert bzw. deutlicher und Sie können die Einstellungen nur für diesen Bereich separat vornehmen.

⇒ Sobald die gewünschten Einstellungen für die einzelnen Parameter vorgenommen wurden, können Sie die Bearbeitung des jeweiligen Schrittes bzw. den Rezeptschritt (bei vorinstallierten oder gespeicherten Rezepten) durch Tippen auf den „Start“-Button aktivieren. Alternativ können Sie auch auf den Drehregler drücken, um den Vorgang zu starten.

⇒ Das Gerät beginnt mit der Bearbeitung. Nach dem Start wechselt das Startsymbol zum Symbol für Pause. Hiermit können Sie den Vorgang unterbrechen und später wieder durch Tippen auf den „Start“-Button fortsetzen.

⇒ Durch Tippen auf den „Stopp“-Button brechen Sie die Bearbeitung ab. Im Display erscheint die Frage, ob Sie den Bearbeitungsschritt wirklich beenden möchten,

wenn Sie dies bestätigen, wird der Vorgang abgebrochen und sämtliche Einstellungen auf „0“ zurückgesetzt.

Wiegefunktion

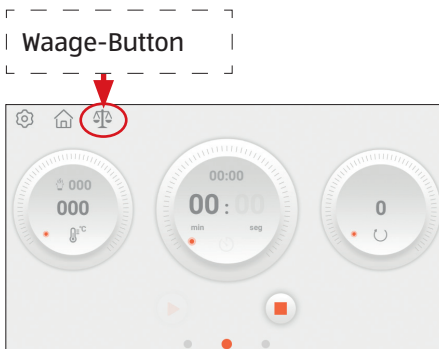
Die Küchenmaschine verfügt über eine integrierte Küchenwaage, mit der Sie die Zutaten für Ihre Rezepte direkt am Gerät bzw. im Edelstahl-Mixbehälter **5** abwägen können.

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



Die Wiegefunktion kann nur aktiviert und genutzt werden, wenn das Gerät nicht läuft, also die Mix-/Rührfunktion nicht eingeschaltet ist. Sobald die Mix-/Rührfunktion aktiviert ist, lässt sich die Wiegefunktion nicht einschalten.

Die Wiegefunktion wird durch Tippen auf den Waage-Button auf dem Display **4** aktiviert. Der Waage-Button ist in jeder der Zubereitungsansichten, die Sie über das Hauptmenü wählen können, also in den Bereichen „Rezepte“, „Selbst zubereiten“ und „Programme“ verfügbar.



Die Waage-Ansicht erscheint im Display **4** und zeigt an, dass die Wiegefunktion aktiviert ist.



- Sie können Ihre Zutaten zum Wiegen nun in den Edelstahl-Mixbehälter **5** geben
- Das Gewicht wird Ihnen in Gramm (g) angezeigt.
- Um die Wiegefunktion zu beenden, tippen Sie auf den „Zurück“-Button im oberen linken Bereich des Displays **4**.

Hinweis: Die integrierte Küchenwaage verfügt auch über eine Tara-Funktion. Wenn Sie mehrere Zutaten nacheinander abwiegen möchten, so können Sie nach dem Wiegen der ersten Zutat die Tara-Funktion nutzen, indem Sie den „Tara“-Button drücken. Die Waage setzt dann den Nullpunkt bei dem Gewicht der ersten Zutat. Nun können Sie die zweite Zutat hinzugeben und wiegen usw.

Tipp: Bei vielen Rezepten werden Zutatenmengen häufig über das Gewicht in Gramm (g) oder Kilogramm (kg) angegeben. Insbesondere bei Flüssigkeiten finden sich aber auch häufig die Angaben/Einheiten Milliliter (ml) oder Liter (l). Da beispielsweise 1 Milliliter Wasser ein Gewicht von einem Gramm aufweist (1 ml = 1 g), können sie auch bei derartigen Mengenangaben für Wasser oder ähnliche Flüssigkeiten (z. B. Brühe, Wein etc.) ganz einfach die Wiegefunktion des Gerätes nutzen.

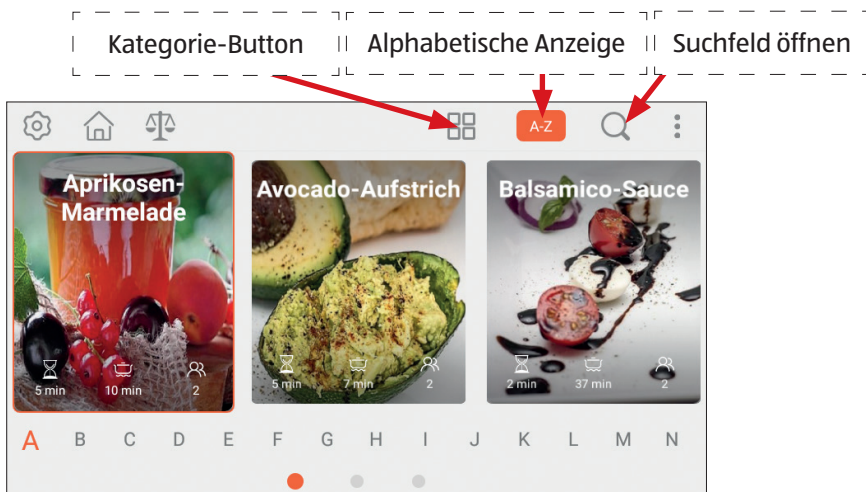
Vorinstallierte Rezepte

Auf dem Gerät ist eine Vielzahl von Rezepten bereits vorinstalliert. Diese Rezepte können Schritt für Schritt abgearbeitet werden. Hierbei sind für jeden Arbeitsschritt, der mit der Küchenmaschine durchgeführt werden soll, sämtliche Einstellungen bereits vorgegeben und der jeweilige Bearbeitungsschritt muss lediglich durch Tippen auf den Start Button gestartet werden.

Jedes Rezept enthält zudem eine Zutatenliste und eine Beschreibung der jeweiligen Rezeptschritte, die abgerufen werden können. Die Beschreibung des jeweiligen Rezeptschrittes wird bei der Zubereitung eines Rezeptes zum entsprechenden Rezeptschritt auf dem Display angezeigt.





Hinweis: Auch bei den vorinstallierten Rezepten sind einige Mengenangaben (meist für flüssige Zutaten) mit der Einheit „ml“ für Milliliter angegeben. Möchten Sie für die Dosierung die Wiegefunktion des Gerätes verwenden so setzen Sie einfach 1 ml gleich 1 g (Gramm). Dies ist für die Zubereitung unserer Rezepte auch bei anderen Flüssigkeiten als Wasser problemlos anwendbar.

Wählen Sie im Hauptmenü den Bereich „REZEPTE“ und Sie gelangen zur Übersicht der vorinstallierten Rezepte in alphabetischer Anordnung. Durch Tippen auf den Kategorie-Button wechseln Sie zur Anzeige der Rezepte in Rezeptkategorien (z.B. Vorspeisen, Hauptgerichte etc.). Zudem haben Sie die Möglichkeit Rezepte über Begriffe zu suchen, indem Sie den jeweiligen Begriff in das dafür vorgesehene Suchfeld eingeben. Das Suchfeld können Sie durch Tippen auf die Lupe öffnen. Sie können auswählen, ob Sie in allen Rezepten über den Suchbegriff suchen oder nur in der jeweiligen Rezeptkategorie.





- Wählen Sie über eine der zuvor genannten Optionen ein Rezept aus.
- Sie gelangen zur Rezeptansicht. Dort können Sie über den jeweiligen Button auswählen, ob Sie zunächst noch einen Blick auf die Zutatenliste, die Auflistung der

Zubereitungsschritte oder nötiges Zubehör werfen oder ob Sie gleich zur Zubereitungsansicht wechseln möchten.

Button	Ansicht
	Zutatenliste aufrufen
	Zubereitungsschritte anzeigen
	Auflistung der benötigten Zubehörteile
	Zur Zubereitungsansicht





Die Zubereitungsansicht ist in einzelne Schritte unterteilt und setzt sich aus der jeweiligen Beschreibung nötiger Handlungsschritte und der Bearbeitungsansicht zu den von der Küchenmaschine durchzuführenden Schritten zusammen.

Die einzelnen Handlungs-, Zubereitungs- und Bearbeitungsschritte sind über eine nummerierte Leiste an der Unterseite des Displays  aufrufbar. Hier gelangen Sie durch Wischen über das Display (nach links) oder durch Drücken der entsprechenden Pfeiltaste (nach rechts) zum nächsten Schritt.

Über den Button  können Sie sich nochmals die Übersicht der einzelnen Zutaten anzeigen lassen.

Dort können Sie sich über den Button  nochmals die Übersicht der einzelnen Schritte anzeigen lassen.



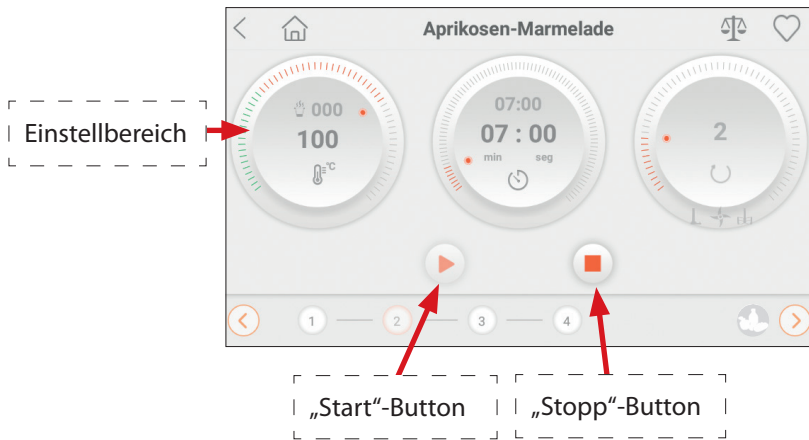
Möchten Sie ein Rezept zu Ihrer Favoritenliste hinzufügen, drücken Sie einfache den Button . Um die Favoritenliste oder die Historie der zubereiteten Rezepte aufrufen zu können, betätigen Sie den Punkte-Button  und wählen dann „Favoriten“  oder „Historie“ .

Hinweis: Beachten Sie bitte, dass nicht jeder Rezeptschritt von der Küchenmaschine bearbeitet werden muss (z.B. Backen, Schälen etc.). Wenn ein Schritt von der Küchenmaschine bearbeitet werden muss, erkennen Sie dies an der Bearbeitungsansicht, in der die einzelnen Parameter und deren Einstellungen angezeigt werden.



Die vorgegebenen Parameter-Einstellungen können jederzeit nach Ihren Bedürfnissen angepasst werden. Beachten Sie hierzu die nachfolgend aufgeführten Hinweise.

- Tippen Sie zum Ändern der vorgegebenen Parameter-Einstellungen einfach auf den gewünschten Parameter.
- Nehmen Sie die gewünschten Anpassungen vor, indem Sie entweder den Einstellbereich des jeweiligen Parameters über das Display **4** bearbeiten oder wählen Sie den jeweiligen Parameter durch Antippen aus und nehmen die Änderungen über den Drehregler **3** vor. Einen Ausgewählten Parameter erkennen Sie an der blinkenden Anzeige.
- Starten Sie die Bearbeitung des jeweiligen Schrittes durch Drücken des „Start“-Buttons. Der „Start“-Button wechselt zum „Pause“-Button.
- Wenn Sie die Bearbeitung unterbrechen möchten, drücken Sie den „Pause“-Button.
- Möchten Sie mit der Bearbeitung fortfahren, drücken Sie erneut den „Start“-Button.
- Zum Abbrechen der Bearbeitung drücken Sie den „Stopp“-Button. Hier erscheint nochmals die Frage, ob Sie den Bearbeitungsschritt beenden möchten. Wenn Sie dies bestätigen, wechseln Sie zum nächsten Schritt.



Selbst zubereiten

In dieser Ansicht haben Sie die Möglichkeit, sämtliche Einstellungen bzgl. Zeit, Temperatur, Geschwindigkeitsstufe, Rechts-/Linkslauf selbst vorzunehmen und die Bearbeitung zu starten.

- Wählen Sie im Hauptmenü die Ansicht „Selbst zubereiten“, indem Sie den entsprechenden Button antippen.
- Die Ansicht „Selbst zubereiten“ erscheint und Sie können die gewünschten Einstellungen für die Bearbeitung Ihrer Zutaten vornehmen, indem Sie entweder den Einstellbereich des jeweiligen Parameters über das Display **4** bearbeiten oder wählen Sie den jeweiligen Parameter durch Antippen aus und nehmen die Änderungen über den Drehregler **3** vor. Einen Ausgewählten Parameter erkennen Sie an der blinkenden und vergrößerten Anzeige.



- Starten Sie die Bearbeitung des jeweiligen Schrittes durch Drücken des „Start“-Buttons. Der „Start“-Button wechselt zum „Pause“-Button.
- Wenn Sie die Bearbeitung unterbrechen möchten, drücken Sie den „Pause“-Button.
- Möchten Sie mit der Bearbeitung fortfahren, drücken Sie erneut den „Start“-Button.
- Zum Abbrechen der Bearbeitung drücken Sie den „Stopp“-Button. Hier erscheint nochmals die Frage, ob Sie den Bearbeitungsschritt beenden möchten. Wenn Sie dies bestätigen, werden die Parameter-Einstellungen zurückgesetzt.

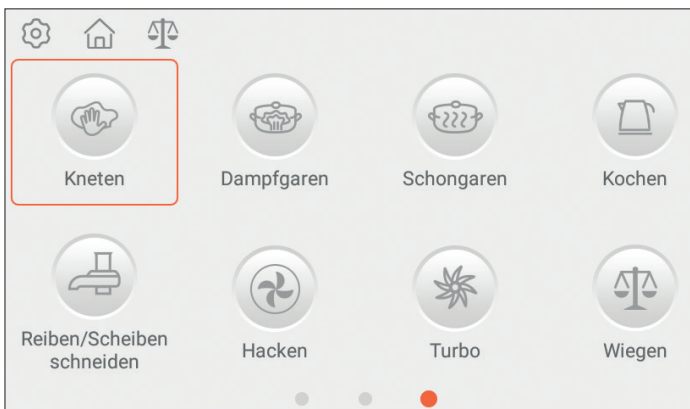
Programme

Ihre Küchenmaschine ist mit verschiedenen voreingestellten Programmen ausgestattet, die Sie über die zugehörigen Programm-Buttons auswählen können. Bitte beachten Sie die nachfolgend aufgeführten Hinweise zu den voreingestellten Programmen. Bitte beachten Sie sämtliche Sicherheitshinweise auch bei der Verwendung der vorinstallierten Programme.

Verwendete Parameter sowie Abläufe und Einstellungen hinsichtlich Zeit, Temperatur, Geschwindigkeit und/oder Laufrichtung bei den Programmen sind grundsätzlich vorgegeben bzw. voreingestellt. Je nach Programm können aber Parameter innerhalb gewisser Bereiche nach Ihren Wünschen angepasst werden. Nicht bei jedem Programm sind sämtliche Parameter vorgesehen.

Um zur Übersicht der vorinstallierten Programme zu gelangen, wählen Sie im Hauptmenü den Punkt „Programme“ aus.

Übersicht Programme



Folgende Programme können ausgewählt werden:

Programm-name	Symbol/ Button	Beschreibung
Kneten		<p>Das Programm läuft abwechselnd mit Rechts- und Linkslauf sowie mit kurzen Pausen während der Bearbeitung. Die vorgegebenen Einstellungen können wie in Klammern angegeben verändert werden.</p> <p>Zeit: 3 Min. (änderbarer Bereich 2-4 Min.) Temperatur: 0°C (änderbar in 37°C) Geschwindigkeit: 1 (änderbar auf Stufe 2)</p>
Dampfgaren		<p>Beachten Sie hierzu auch die Hinweise im Abschnitt „Verwendung des Dampfgaraufsatzes 12“.</p> <p>Die Grundeinstellung des Programmes „Dampfgaren“ ist für eine Menge von 500-600 ml Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) ausgelegt, mit der Sie Ihre Zutaten im Dampfgaraufsatz dämpfen können.</p> <p>Die Dampf Intensität kann hier in drei Stufen – stark, mittel, gering – gewählt werden. Die Einstellung erkennen Sie am Dampfsymbol oberhalb des Behälters im Display.</p> <p>Zeit: 20 Min (änderbar im Bereich 1-60 Min).</p> <p>Achten Sie aber darauf, dass Sie die Flüssigkeitsmenge ggf. an die gewählte Dauer anpassen.</p> <p>Das Herunterzählen der eingestellten Zeit beginnt, sobald eine Temperatur von 95°C im Behälter erreicht ist.</p>
Schongaren		<p>Um eine schonende Zubereitung der Zutaten zu ermöglichen, wählen Sie dieses Programm.</p> <p>Zeit: 60 Min. (änderbar im Bereich 10 – 90 Min.) Temperatur: 100°C (änderbar im Bereich 60-100°C) Geschwindigkeit: 1 (änderbar im Bereich 1-3)</p>

<p>Kochen</p>		<p>Erwärmen auf eine gewisse Temperatur bzw. Aufkochen der Zutaten.</p> <p>Temperatur: 100°C (änderbar im Bereich 60-100°C) Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, beendet das Gerät den Aufheizvorgang. Die Maximale Dauer beträgt 90 Minuten.</p>
<p>Raspeln/ Reiben</p>		<p>Verwenden Sie dieses Programm, wenn Sie den Reibe- aufsatz nutzen möchten.</p> <p>Zeit: 30 Sek. (änderbar im Bereich 10-60 Sek.) Geschwindigkeit: 5 (änderbar im Bereich 4-6)</p>
<p>Hacken</p>		<p>Komfortables Zerkleinern der Zutaten</p> <p>Zeit: 10 Sek (änderbar im Bereich 10 Sek. – 4 Min) Geschwindigkeit: 6 (änderbar im Bereich 1-12)</p>
<p>Turbo</p>		<p>Turbo-Funktion – Volle Leistung/Drehzahl in Intervallen</p> <p>Zeit: 60s Geschwindigkeit: 12</p> <p>Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie den Turbo-Button und halten ihn für die gewünschte Dauer gedrückt. Alternativ können Sie die Funktion auch durch Drücken auf den Drehregler 3 aktivieren – hier bleibt die Funktion so lange eingeschaltet, bis die Zeit abgelaufen ist oder Sie erneut auf den Drehregler 3 drücken, um den Vorgang zu unterbrechen. Schließen Sie die Ansicht, um den Vorgang vollständig zu beenden. Benutzen Sie diese Funktion, wenn Sie etwas nur kurz, aber intensiv mixen wollen (z. B. Aufschäumen einer Flüssigkeit).</p>

Hinweis: In der Programmübersicht ist zusätzlich zu den Programmen auch noch ein Waage-Button enthalten, über den Sie die Wiegefunktion aktivieren können. Die Wiegefunktion lässt sich nach dem Öffnen wie im Abschnitt „Wiegefunktion“ beschrieben nutzen.

Linkslauf-Funktion

Bei einigen Gerichten (z. B. Risotto oder Milchreis etc.), ist ein Zerkleinern der Zutaten oft nicht oder nicht über die gesamte Zubereitungsdauer gewünscht. Bei Verwendung der Linkslauf-Funktion werden Ihre Zutaten nicht zerkleinert, obwohl der Klingeneinsatz **8** im Behälter eingesetzt ist, sondern lediglich gerührt. Die Funktion wählen Sie, indem Sie Einstellungen für den entsprechenden Parameter vornehmen (siehe auch Hinweise im Abschnitt „Einstellbare Parameter“). Bei Nutzung der Linkslauf-Funktion stehen Ihnen die Geschwindigkeitsstufen 1, 2 und 3 zur Auswahl zur Verfügung. Einstellungen für Zeit und Temperatur sind analog zur Benutzung mit Rechtslauf frei wählbar.

Grundsätzliche Schritte bei der Nutzung der Mix-/Rührfunktion des Gerätes

1. Setzen Sie den Edelstahl-Mixbehälter **5** korrekt auf die Basis **1**.
2. Setzen Sie den gewünschten Einsatz (Klingeneinsatz **8**, Röhreinsatz **9** oder Rührflügel **10**) auf den Antriebseinsatz im Edelstahl-Mixbehälter **5**.
3. Geben Sie die zu bearbeitenden Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter **5**.
4. Setzen Sie nun den Deckel **6** auf und verriegeln ihn vorschriftsgemäß. Achten Sie darauf, dass der Deckel der Einfüllöffnung **7** korrekt verschlossen ist.
5. Schließen Sie das Gerät an einer vorschriftsgemäß installierten Schutzkontakt-Steckdose an.
6. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **2** an. Ein akustisches Signal ertönt und das Display **4** leuchtet auf. Es kann einige Sekunden dauern, bis das Gerät einsatzbereit ist.
7. Nehmen Sie ggf. die Einstellungen für die gewünschten Parameter vor und starten den Vorgang.
8. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät die Bearbeitung ab. Der Lüfter für die interne Kühlung des Gerätes kann noch kurze Zeit nachlaufen. Wenn Sie es wünschen, können Sie nun noch weitere Zutaten zufügen und verarbeiten.
9. Schalten Sie das Gerät danach ab und trennen Sie es vom Netz.
10. Entriegeln Sie den Deckel **6** und nehmen Sie ihn vom Edelstahl-Mixbehälter **5** ab.
11. Nehmen Sie den verwendeten Einsatz heraus und danach den Edelstahl-Mixbehälter **5** von der Basis **1**. Vorsicht wenn sich heiße Zutaten im Edelstahl-Mixbehälter **5** befinden.
12. Nehmen Sie nun die bearbeiteten Zutaten aus dem Edelstahl-Mixbehälter **5**.

Verwendung der Mix-/Rührfunktionen (ohne Heizung)

Wenn Sie das Gerät ohne die Heizfunktion benutzen, können Sie damit die Funktionen vieler Mix-, Hack- und Rührgeräte nutzen. Es eignet sich beispielsweise zum Mixen, Zerkleinern, Hacken (von z. B. Kräutern, Nüssen, Fleisch etc.), Pürieren, Rühren/ Kneten bis hin zum Schlagen von beispielsweise Sahne und Eischnee oder zum Emulgieren mit dem Rührflügel **10**.

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

Bitte beachten Sie, dass zum Kneten von Teigen ausschließlich der Klingeneinsatz **8** zur Anwendung kommen darf. Beim Kneten von festen Teigen, wie beispielsweise Brot-Teig, dass eine Bearbeitungsdauer von 90 Sekunden nicht überschritten werden sollte. Lassen Sie danach das Gerät einige Minuten abkühlen und wiederholen Sie nötigenfalls den Vorgang. Sie vermeiden so eine Überhitzung des Antriebsmotors. Passen Sie gegebenenfalls Teigmenge und Geschwindigkeitsstufe an die Festigkeit des Teiges an. Je fester der Teig, umso geringer sollten Menge und Geschwindigkeitsstufe gewählt werden.

Grundsätzlich empfehlen wir Ihnen aber, zum Kneten von Teig das hierfür vorgesehene vorinstallierte Programm „Kneten“ zu verwenden. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Vorinstallierte Programme“ und passen Sie auch hier die Dauer und Geschwindigkeit an die Menge und Beschaffenheit des Teiges an.

Verwenden Sie zum Kneten von Teig keinesfalls den Rührflügel **10** oder den Röhreinsatz **9**, sondern ausschließlich den Klingeneinsatz **8**, da der Rührflügel **10** nur zum Rühren von Zutaten mit geringer Festigkeit geeignet ist (siehe Abschnitt „Verwendung des Rührflügels“) und der Röhreinsatz zum Rühren von Zutaten bei Nutzung der Heizfunktion (z. B. Suppen) verwendet werden sollte.

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

Feste Zutaten wie Gemüse oder Fleisch sollten vor der Zugabe in den Edelstahl-Mixbehälter **5** stets in grobe Stücke (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm) geschnitten werden.

Beispiele:**Mahlen von 150 g Kaffeebohnen mit dem Klingeneinsatz 8**

30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10, danach Kaffeepulver durch leichtes Rütteln am Edelstahl-Mixbehälter gleichmäßig verteilen und nochmals bei Geschwindigkeitsstufe 12 etwa 10 Sekunden bearbeiten.

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

Hacken von 200 g Zwiebeln

Schneiden Sie die Zwiebeln vorher in grobe Stücke (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm). Bearbeitungszeit: 10 Sekunden, Geschwindigkeitsstufe 5.

Verwendung des Gerätes mit der integrierten Heizfunktion**⚠️ WARNUNG!**

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

⚠️ WARNUNG!

Beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus. Verbrühungsgefahr!

⚠️ WARNUNG!

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

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

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



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

- Sie können eine Temperatur von 37°C-120°C - erster Schritt von 37°C auf 40°C und danach in 5°C-Schritten einstellen. Die ausgewählte Temperatur wird Ihnen kontinuierlich im Display **9** von der Anzeige der eingestellten Temperatur angezeigt. Die gegenwärtige Temperatur im Mixbehälter können Sie an der Anzeige der aktuellen Temperatur ablesen. Dieser Wert steigt während des Aufheizvorganges an und kann den eingestellten Wert in Abhängigkeit von der verwendeten Menge und Konsistenz der Zutaten auch kurzzeitig marginal überschreiten. Ein leichtes Schwanken des Wertes ist aufgrund der stattfindenden Heizzyklen ebenso völlig normal und kein Grund zur Beunruhigung.
- Wenn Sie die Heizfunktion nutzen (bzw. wenn die Zutaten im Edelstahl-Mixbehälter **5** eine Temperatur von 60°C erreichen oder überschreiten), ist die höchste einstellbare Geschwindigkeitsstufe für die Mix-/Rührefunktion die Geschwindigkeitsstufe 4. Die TURBO-Funktion ist dann nicht mehr nutzbar.

Wichtiger Hinweis für die Zubereitung von Babynahrung: Achten Sie bei der Zubereitung von Babynahrung unbedingt darauf, dass die Zutaten die hierfür geeignete Qualität haben. Die Zutaten müssen frei von Kernen, Stängeln oder Stielen sein. Fleisch muss absolut frei von Sehnen und Knochen sein, da es sich sonst nicht ausreichend zerkleinern lässt. Zerkleinern Sie die festen Zutaten, die Sie für die Babynahrung verwenden möchten, zunächst für ca. 20-30 Sekunden mit der Geschwindigkeitsstufe 10, bevor Sie die Heizfunktion zur Zubereitung benutzen.

TIPP: Bei manchen Zutaten kann es nötig sein, die zerkleinerte Masse vor der weiteren Bearbeitung mit der Heizfunktion zunächst mit dem Spatel **14** vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters **5** zu schaben. Die Nutzung der Heizfunktion ohne die Mix-/Rührefunktion ist im Normalbetrieb nicht möglich. Es muss mindestens die Geschwindigkeitsstufe „1“ gewählt werden bzw. wird dies bei Aktivierung automatisch eingestellt. Lediglich in einigen der vorinstallierten Programme besteht die Möglichkeit die Heizfunktion ohne Mix-/Rührefunktion zu nutzen.

⚠️ WARNUNG!

Vorsicht bei der Entnahme der Zutaten! Der Edelstahl-Mixbehälter, die Zutaten sowie weiteres Zubehör können sehr heiß sein. Verletzungsgefahr!

Zusätzliches Zubehör

Verwendung des Dampfgaraufsatzes 12

Die Heizfunktion eignet sich nicht nur zur Zubereitung Ihrer Speisen im Edelstahl-Mixbehälter 5, sondern auch zum schonenden Dämpfen mit dem im Lieferumfang enthaltenen Dampfgaraufsatz 12.

WARNUNG!

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

WARNUNG!

Beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus. Verbrühungsgefahr!

WARNUNG!

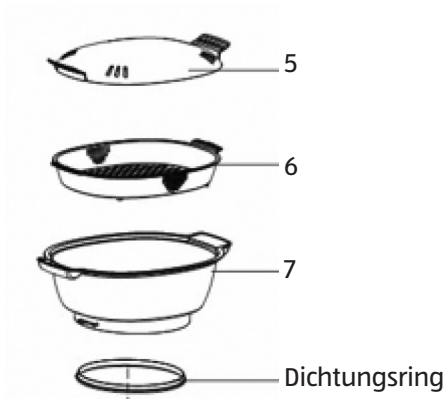
Achten Sie darauf, dass Sie den Dampfgaraufsatz korrekt auf dem Mixbehälter platzieren. Beachten Sie zudem, dass Sie nicht sämtliche Dampföffnungen am Boden der Dampfwanne, des Dampfkorbcs oder des Deckels mit Nahrungsmitteln abdecken. Der Dampf muss ungehindert durch die Öffnungen entweichen können.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

HINWEIS!

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

Der Dampfgaraufsatz 12 eignet sich hervorragend zum Dämpfen von Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch etc. Bitte beachten Sie folgende Hinweise bei der Verwendung des Dampfgaraufsatzes.

- Der Dampfgaraufsatz **12** besteht aus 4 Teilen, dem Deckel **5**, dem Dampfkorb **6** und der Dampfwanne **7** sowie einem dort integrierten Dichtungsring.



- Je nach Menge und Art Ihrer Zutaten können Sie auswählen, ob Sie diese zur Zubereitung in die Dampfwanne **7** oder in den Dampfkorb **6** geben. Beachten Sie bitte bei der Befüllung von beiden Teilen, dass unter Umständen der Saft (z. B. Fleischsaft) der Zutaten, die sich im Dampfkorb **6** befinden, auf die Zutaten in der Dampfwanne **7** tropfen kann.
- Geben Sie vorzugsweise die Zutaten mit einer längeren Garzeit in die Dampfwanne **7**.
- Statt ausschließlich Wasser für den Dampfgarvorgang zu benutzen, können Sie auch Brühe oder Fond in den Edelstahl-Mixbehälter **5** geben und zum Dämpfen der Zutaten verwenden. Achten Sie aber in jedem Fall darauf, dass Sie ausreichend Flüssigkeit in den Edelstahl-Mixbehälter **5** geben. Als Richtwert lässt sich sagen, dass ca. 0,6 Liter Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) für ca. 30 Minuten Dämpfen ausreichend sind. Wir empfehlen Ihnen aber, stets etwas mehr hinzuzugeben, um einen eventuellen Trockenbetrieb zu vermeiden.

Um das Gerät mit dem Dampfgaraufsatz **12** zu verwenden, gehen Sie wie folgt vor:

- Setzen Sie die den Edelstahl-Mixbehälter **5** korrekt auf die Basis **1**.
- Geben Sie die zum Dampfgaren benötigte Menge Flüssigkeit in den Edelstahl-Mixbehälter **5**. Beachten Sie dabei auch, dass sich die Dauer bis die Flüssigkeit bis zum Kochen erhitzt ist, je nach Ausgangstemperatur und Menge verändert. Um die Aufheizzeit zu verkürzen, können Sie bereits vorgewärmte Flüssigkeit in den Edelstahl-Mixbehälter **5** geben.

- Setzen Sie nun die Dampfwanne **7** auf den Edelstahl-Mixbehälter **5** (es darf kein Deckel auf dem Edelstahl-Mixbehälter **5** angebracht sein). Setzen Sie die Dampfwanne **7** von oben auf den Edelstahl-Mixbehälter **5**, so dass die beiden Vorsprünge am unteren, kreisrunden Umfang der Dampfwanne so neben den Griffen des Edelstahl-Mixbehälters **5** angeordnet sind, dass sie durch eine Drehung im Uhrzeigersinn mit dem Edelstahl-Mixbehälter **5** verriegelt werden (analog der Verriegelung des Deckels **6**). Drücken Sie die Dampfwanne **7** bis zum Anschlag nach unten und verriegeln Sie durch eine Drehung im Uhrzeigersinn.

Hinweis: Wenn die Dampfwanne **7** nicht korrekt verriegelt ist, ist ein Betrieb des Gerätes nicht möglich.

- Befüllen Sie die Dampfwanne **7** nun ggf. mit Zutaten.
- Geben Sie nun den Dampfkorb **6** auf die Dampfwanne **7**. Wenn Sie es wünschen, können Sie nun weitere Zutaten in den Dampfkorb **6** geben.
- Setzen Sie danach den Deckel **5** auf den Dampfkorb **6**.
- Schließen Sie das Gerät an einer vorschriftsgemäß installierten Schutzkontakt-Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **2** ein. Ein akustisches Signal ertönt und das Display **4** leuchtet auf.
- Wenn das Gerät bereit ist, nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor. Wir empfehlen zum Dampfgaren die Temperatureinstellung 120-130°C. Die gewählte Temperatur sollte aber mindestens 100°C betragen. Als Geschwindigkeitsstufe empfehlen wir die Stufe „1“. Alternativ können Sie auch das vorinstallierte Programm „Dampfgaren“ verwenden.

Hinweis: Da Wasser in Abhängigkeit vom Luftdruck bei ca. 100°C verdampft, kann die Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter nicht wesentlich höher werden als diese 100°C, wenn der Behälter mit Wasser bzw. flüssigen Zutaten befüllt ist. Auch eine Einstellung auf 120°C oder 130°C kann daran aus physikalischen Gründen nichts ändern. Wir empfehlen Ihnen dennoch eine Temperatureinstellung von 120-130°C vorzunehmen, da das Wasser hierdurch heftiger kocht und somit schneller verdampft und Ihre Zutaten dadurch in kürzerer Zeit und gleichmäßiger gegart werden.

- Starten Sie den Vorgang. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät die Bearbeitung ab. Der Lüfter für die interne Kühlung des Gerätes läuft möglicherweise noch kurze Zeit nach.
- Schalten Sie das Gerät danach ab und trennen Sie es vom Netz.

⚠️ WARNUNG!

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

- Nehmen Sie vorsichtig den Dampfgaraufsatz **12** vom Edelstahl-Mixbehälter **5** ab. Stellen Sie den Dampfgaraufsatz **12** auf einer geeigneten Unterlage ab.
- Nehmen Sie den Deckel **5** des Dampfgaraufsatzes **12** ab.
- Entnehmen Sie vorsichtig Ihre Speisen aus dem Dampfkorb **6** und der Dampfwanne **7**.
- Warten Sie mit der Entnahme von weiteren Zubehörteilen, bis diese auf Raumtemperatur abgekühlt sind.

Verwendung des Gar-Korbes**⚠️ WARNUNG!**

Der Gar-Korb und dessen Griff können während der Benutzung sehr heiß werden und auch noch einige Zeit nach der Verwendung sehr heiß sein. Verletzungsgefahr! Verwenden Sie zur Entnahme oder zum Hantieren mit dem heißen Gar-Korb geeignete Schutzmaßnahmen, wie beispielsweise wärmeisolierende Kochhandschuhe.

⚠️ WARNUNG!

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

⚠️ WARNUNG!

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

⚠️ WARNUNG!

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

HINWEIS!

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

⚠️ WARNUNG!

Bei Verwendung des Gar-Korbes darf das Gerät ausschließlich mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe („1“) betrieben werden.



Der Gar-Korb bietet Ihnen die Möglichkeit, Zutaten, die nicht zerkleinert oder gerührt werden sollen, im Edelstahl-Mixbehälter zu garen. Er eignet sich daher besonders gut zur Zubereitung von Beilagen, wie Nudeln, Kartoffeln oder Gemüse. Dabei können Sie anhand der eingefüllten Flüssigkeitsmenge entscheiden, ob die Zutaten gedämpft werden sollen oder ob Sie komplett von der Flüssigkeit bedeckt sein sollen, wie beispielsweise beim Kochen von Nudeln. Auch Zutaten wie Fleisch oder Klößchen, die während des Garvorganges zwar in der jeweiligen Suppe oder Sauce etc. gegart, aber nicht mit dem sich bewegenden Klingen-Einsatz in Berüh-

rung kommen sollen, können hervorragend durch die Verwendung des Gar-Korbes zubereitet werden. Dies ermöglicht Ihnen auch die gleichzeitige Zubereitung von Zutaten, die während des Garvorganges zerkleinert werden dürfen und von Zutaten, die im Ganzen gegart werden. Wichtig ist jedoch die richtige Auswahl der Zutaten und insbesondere der korrekten Menge (verwenden Sie keinesfalls eine zu große Menge an Zutaten) und dass sich stets ausreichend Flüssigkeit im Edelstahl-Mixbehälter befindet und das Gerät mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe betrieben wird.

TIPP: Der Gar-Korb **11** kann auch als Sieb verwendet werden. Zudem ermöglichen es die kleinen Standfüßchen an der Unterseite des Gar-Korbes **11**, dass Zutaten wie Reis oder Nudeln nach der Entnahme und dem Abstellen des Gar-Korbes **11** auf einer geeigneten Unterlage abtropfen können.

Zur Verwendung des Gar-Korbes **11** setzen Sie ihn so in den Edelstahl-Mixbehälter **5** ein, dass, sofern bereits ein Einsatz angebracht ist, die mittig angebrachte Erhebung des Einsatzes in die dafür vorgesehene Öffnung des Gar-Korbes **11** eingeführt wird.

Verwendung des Rührflügels

Der im Lieferumfang enthaltene Rührflügel **10** eignet sich besonders gut zum Schlagen von Sahne, Eischnee oder zum Emulgieren, wie beispielsweise bei der Zubereitung von Mayonnaise oder Ähnlichem. Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht zu fest sind und bearbeiten Sie keine zu großen

Mengen. Verwenden Sie den Rührflügel **10** ausschließlich bei niedrigen Geschwindigkeitsstufen.

Hinweis: Der Rührflügel **10 ist nicht zum Kneten von Teigen geeignet.**

Setzen Sie den Rührflügel gemäß den Angaben im Abschnitt „EINSÄTZE IM EDELSTAHL-MIXBEHÄLTER ANBRINGEN/ABNEHMEN“ in den Edelstahl-Mixbehälter **5** ein.

Beispiele für die Nutzung des Rührflügels 10:

Schlagen von 600 g Sahne

Bearbeitungszeit: ca. 5-6 Minuten Geschwindigkeitsstufe: 2

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

Schlagen von 300 g Eischnee

Bearbeitungszeit: ca. 5 Minuten; Geschwindigkeitsstufe: 3

TIPP: Achten Sie beim Schlagen von Eischnee unbedingt darauf, dass der Edelstahl-Mixbehälter 5, und der Rührflügel 10 absolut sauber und frei von Fettrückständen sind. Befinden sich dort noch Fettrückstände, wird der Eischnee nicht steif.

Verwendung des Röhreinsatzes

Verwenden Sie den Röhreinsatz für Zutaten, die nicht geschnitten werden sollen. Er eignet sich insbesondere für die Verwendung beim Schongaren oder bei der Zubereitung von Suppen und verhindert so beispielsweise das Ansetzen Ihrer Zutaten während der Zubereitung von Speisen mit der Heizfunktion.

Benutzen Sie diesen Einsatz ausschließlich mit niedrigen Geschwindigkeitsstufen (Geschwindigkeitsstufe 1 – 2).

Hinweis: Der Röhreinsatz 9 ist nicht zum Kneten von Teigen geeignet.

Verwendung des Reibeaufsatzes

Bei Verwendung des Reibeaufsatzes dürfen ausschließlich die zugehörigen Zubehörteile, also die Antriebswelle, die Reibescheibe, der Reibedeckel und der Stopfer zum Einsatz kommen. Verwenden Sie keines dieser Zubehörteile in Kombination mit anderen Zubehörteilen.

Hinweis: Verwenden Sie den Reibeaufsatz und die entsprechenden Zubehörteile nur ohne Heizfunktion.

⚠️ WARNUNG!

Geben Sie die Zutaten ausschließlich durch die Einfüllöffnung des Reibedeckels auf die Reibescheibe. Greifen Sie niemals in die Einfüllöffnung, verwenden Sie ausschließlich den hierfür vorgesehenen Stopfer.

⚠️ WARNUNG!

Vorsicht beim Umgang mit der Reibescheibe, die dort angebrachten Schneiden und Erhebungen sind sehr scharf.

⚠️ WARNUNG!

Verarbeiten Sie Ihre Zutaten immer einzeln nacheinander. Geben Sie nicht mehrere Zutaten auf einmal in die Einfüllöffnung.

⚠️ WARNUNG!

Verwenden Sie den Reibeaufsatz nicht mit hohen Geschwindigkeitsstufen. Wir empfehlen für die Nutzung die Geschwindigkeitsstufen 3-6. Überschreiten Sie keinesfalls die Geschwindigkeitsstufe 7.

Hinweis: Sie können für die Nutzung des Reibeaufsatzes auch das hierfür vorgesehene vorinstallierte Programm „Raspeln/Reiben“ nutzen. Sehen Sie hierzu die Beschreibung im Abschnitt „PROGRAMME“.



Die Reibescheibe ist beidseitig verwendbar. Je nachdem, wie Sie Ihre Zutaten verarbeiten möchten, muss die entsprechende Seite (Scheiben oder Streifen etc.) der Reibescheibe oben angeordnet sein.

Hinweis: Bereiten Sie Ihre Zutaten vor und achten Sie dabei darauf, dass die Zutaten nicht zu groß sind und ohne großen Druck durch die Einfüllöffnung des Reibedeckels **10** passen.

- Setzen Sie zunächst die Antriebswelle **8** gemäß den Angaben im Abschnitt „EINSÄTZE IM EDELSTAHL-MIXBEHÄLTER ANBRINGEN/ABNEHMEN“ auf den Antriebs-einsatz **2**.
- Nehmen Sie die Reibescheibe **9** zur Hand und setzen Sie sie mit der mittig angebrachten Öffnung auf das dazu passende obere Ende der Antriebswelle **8**.
- Achten Sie bei der Reibescheibe **9** darauf, dass die gewünschte Seite oben angeordnet ist. Möchten Sie, dass Ihre Zutaten in Scheiben geschnitten werden, so muss die Seite oben angeordnet sein, auf der sich die lange Schneide befindet. Möchten Sie lieber streifenförmige Zutaten, so muss die Seite mit den kleineren Erhebungen nach oben zeigen.
- Bringen Sie nun den Reibedeckel **10** analog dem Deckel **6** (siehe „ANBRINGEN/ ABNEHMEN DES DECKELS“) auf dem Edelstahl-Mixbehälter **5** an und verriegeln ihn ordnungsgemäß. Achten Sie darauf, dass der mittig an der Unterseite des Reibedeckels angebrachte Metallbolzen in dafür vorgesehene Öffnung der Antriebswelle **8** eingeführt wird und die Einfüllöffnung des Reibedeckels **10** nach vorne ausgerichtet ist. Der Stopfer **11** muss dort korrekt eingesetzt sein und die Einfüllöffnung verschließen.
- Schließen Sie das Gerät nun an das Stromnetz an und schalten es ein.
- Nehmen Sie nun die gewünschten Einstellungen hinsichtlich Bearbeitungszeit und Geschwindigkeit vor. Wir empfehlen Ihnen bei der Verwendung der Reibescheibe stets mit niedrigen Geschwindigkeitsstufen zu arbeiten.
- Nehmen Sie den Stopfer **11** aus der Einfüllöffnung und starten Sie den Vorgang.
- Geben Sie nun die Zutaten durch die Einfüllöffnung und der Reibe- bzw. Schneidvorgang beginnt. Benutzen Sie hierfür ausschließlich den Stopfer **11**, greifen Sie niemals mit den Händen oder Fingern in die Einfüllöffnung. Stecken Sie keine Gegenstände wie beispielsweise Löffel, Gabel etc. in die Einfüllöffnung! Verletzungsgefahr!
- Arbeiten Sie ausschließlich mit leichtem Druck und setzen Sie nach jedem Vorgang umgehend wieder den Stopfer **11** in die Einfüllöffnung, schalten das Gerät ab und trennen es vom Netz.

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

Zurücksetzen des Temperaturschalters



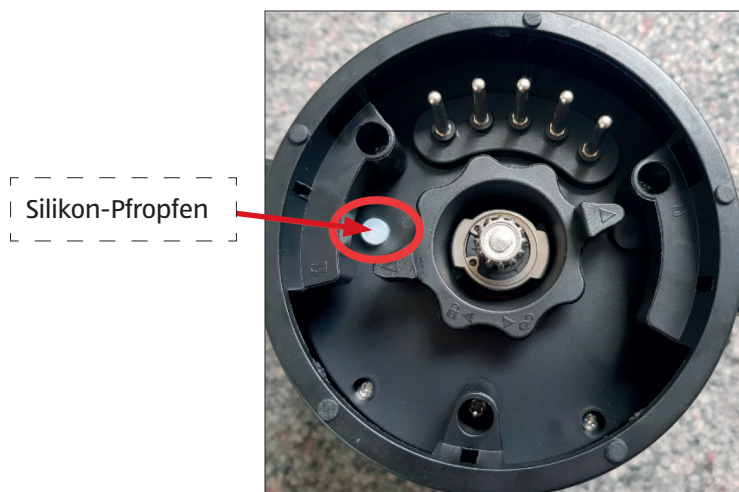
Bei aktiviertem Überhitzungsschutz lässt sich die Heizfunktion des Gerätes bzw. des Edelstahl-Mixbehälters nicht mehr nutzen. Erst wenn die Rücksetz-Taste auf der Unterseite des Edelstahl-Mixbehälters gedrückt wird, kann die Heizfunktion wieder verwendet werden.

Falls die Heizfunktion versehentlich ohne Zutaten oder mit zu hoher Temperatureinstellung in Bezug auf Menge und Konsistenz der Zutaten eingeschaltet wird, erreicht das im unteren Bereich des Edelstahl-Mixbehälters **5** verbaute Heizelement bereits nach kurzer Zeit eine sehr hohe Temperatur. Durch den eingebauten Temperaturschutzschalter wird die Heizfunktion in diesem Fall automatisch abgeschaltet, um das Heizelement bzw. das Gerät vor Schäden zu schützen.

Die Heizfunktion kann danach solange nicht mehr verwendet werden, bis der Edelstahl-Mixbehälter abgekühlt und der Temperaturschutzschalter manuell zurückgesetzt wurde.

Wenn der Temperaturschutzschalter die Heizfunktion deaktiviert hat, gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie in diesem Fall das Gerät ab und ziehen den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vollständig abkühlen.
- Entleeren Sie ggf. den Edelstahl-Mixbehälter **5**.
- Nehmen Sie den abgekühlten Edelstahl-Mixbehälter **5** zur Hand. Der Schalter zum Zurücksetzen des Temperaturschutzschalters befindet sich unter einem Silikon-Pfropfen an der Unterseite des Edelstahl-Mixbehälters **5**. Drücken Sie diesen Silikon-Pfropfen, bis Sie einen hör- und spürbaren Klick wahrnehmen.



- Nach dem Zurücksetzen des Temperaturschutzschalters können Sie die Heizfunktion wieder wie gewohnt nutzen.

Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion. Das Gerät lässt sich nicht in Betrieb nehmen.	Nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose.
	Ein-/Ausschalter nicht eingeschaltet.	Ein-/Ausschalter einschalten.
	Der Edelstahl-Mixbehälter ist nicht richtig auf der Basis angebracht.	Setzen Sie den Edelstahl-Mixbehälter gemäß den Angaben in dieser Bedienungsanleitung auf die Basis auf.
	Der Deckel ist nicht richtig auf dem Edelstahl-Mixbehälter angebracht. Die zugehörige Anzeige erscheint im Display.	Setzen Sie den Deckel korrekt auf den Edelstahl-Mixbehälter auf. Siehe Abschnitt „Anbringen/Abnehmen des Deckels“.
Das Gerät heizt nicht	Temperaturschutzschalter hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät ab, trennen es vom Netz und lassen es (inkl. sämtlicher Zubehörteile) vollständig abkühlen. Setzen Sie danach den Temperaturschutzschalter gemäß der Beschreibung „ZURÜCKSETZEN DES TEMPERATURSCHUTZSCHALTERS“ zurück.

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

Wartung, Reinigung und Pflege

WARNUNG!

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

WARNUNG!

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

HINWEIS!

Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.

- Zur Reinigung des Geräteäußeren (Basis **1**) verwenden Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.
- Verwenden Sie auch zur Reinigung des Displays lediglich ein trockenes allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes, weiches Tuch. Verwenden Sie keine Glasreiniger oder ähnliches.

Reinigung der Zubehörteile

WARNUNG!

Äußerste Vorsicht beim Umgang mit dem Klingen-Einsatz sowie der Reibescheibe. Die Klingen sind sehr scharf. Berühren Sie die Klingen keinesfalls mit bloßen Händen. Es besteht Verletzungsgefahr!

HINWEIS!

Achten Sie darauf, dass die Steckkontakte an der Unterseite des Edelstahl-Mixbehälters absolut trocken sind, bevor Sie den Edelstahl-Mixbehälter in die Basis einsetzen. Stellen Sie sicher, dass auch eventuell nach der Reinigung angesammeltes Restwasser aus Gehäuseteilen des Edelstahl-Mixbehälters entfernt bzw. getrocknet ist.

- Mit Ausnahme der Basis (1) können sämtliche Zubehörteile in warmem, spülmittelhaltigem Wasser gereinigt werden.
- Anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.
- Alternativ können Sie die Zubehörteile auch in der Geschirrspülmaschine reinigen. Beachten Sie hierzu jedoch den nachfolgenden Hinweis.

Hinweis: Die teils aggressiven Reinigungsmittel, die in Geschirrspülmaschinen zum Einsatz kommen, greifen häufig scharfe Schneiden von Messern, Klingen oder auch die Materialien von Dichtungsringen an und lassen die Schneiden stumpf und Dichtungen porös werden. Wir empfehlen Ihnen daher den Klingen-Einsatz (8), die Reibescheibe (9) und die Dichtungen der Deckel ((6) + 10) sowie des Dampfgaraufsatzes (12) nicht in der Geschirrspülmaschine zu reinigen. Wir weisen darauf hin, dass wir für Schäden und/oder Abnutzung an diesen Zubehörteilen, die auf die Reinigung in der Geschirrspülmaschine zurückzuführen sind, keine Haftung/Gewährleistung übernehmen können.

Hinweis: Die Dichtungsringe der Deckel ((6) + 10) sowie des Dampfgaraufsatzes (12) sind für eine gründliche Reinigung abnehmbar. Wenn Sie es wünschen, ziehen Sie die Dichtungsringe ab und reinigen Sie sie in warmem, spülmittelhaltigem Wasser und spülen sie anschließend gründlich mit klarem Wasser ab und lassen sie gut trocknen. Achten Sie beim Wiederaufsetzen der Dichtungsringe unbedingt auf den korrekten Sitz.

Aufbewahren

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

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

Technische Daten

Nennspannung: 220-240V~

Nennfrequenz: 50-60 Hz

Schutzklasse: I

Leistung:

Motor: 600 W

Heizung: 1000 W

MAX: 1300 W

Wiegebereich: 0- max. 5000 g

WLAN:

Frequenzbereich: 2,400 GHz - 2,4835 GHz

Sendeleistung: 17 +/-2 dBm

Kontakt - Responsible Disclosure: c.bernhofer@globaltronics.com

Konformitätserklärungen

CE Hiermit erklärt die Globaltronics GmbH & Co. KG, dass der Funkanlagentyp GT-KMW-02-CH den nachfolgend genannten Richtlinien/Verordnungen entspricht.

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

Das Gerät entspricht damit den CE-Vorschriften.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.gt-support.de

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt.

Batterien und Akkumulatoren, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von den

Herstellern bzw. Vertreibern eingerichteten Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich.

Generell haben Vertreter die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreter, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.

Abgesehen davon können Verbraucher Altgeräte einer Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. Allerdings dürfen die Kantenlängen der jeweiligen Geräte 25 cm nicht überschreiten.

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung.*

Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes ALDI-Produkt.*

Ihr ALDI-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das ALDI-Serviceportal unter www.aldi-service.ch.



*Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

A



Composants / Contenu de l'emballage

Principaux composants

- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|---|
| 1 | Base | 9 | Agitateur |
| 2 | Interrupteur marche/arrêt | 10 | Pale de mélange |
| 3 | Bouton rotatif | 11 | Panier de cuisson |
| 4 | Écran | 12 | Cuiseur-vapeur |
| 5 | Bol mixeur en acier inoxydable | 13 | Râpe |
| 6 | Couvercle | 14 | Spatule |
| 7 | Couvercle de l'orifice de remplissage | 15 | Verre mesureur |
| 8 | Lame | 16 | Notice d'utilisation et carte de garantie (non illustrés) |



Sous réserve de modifications techniques et visuelles.

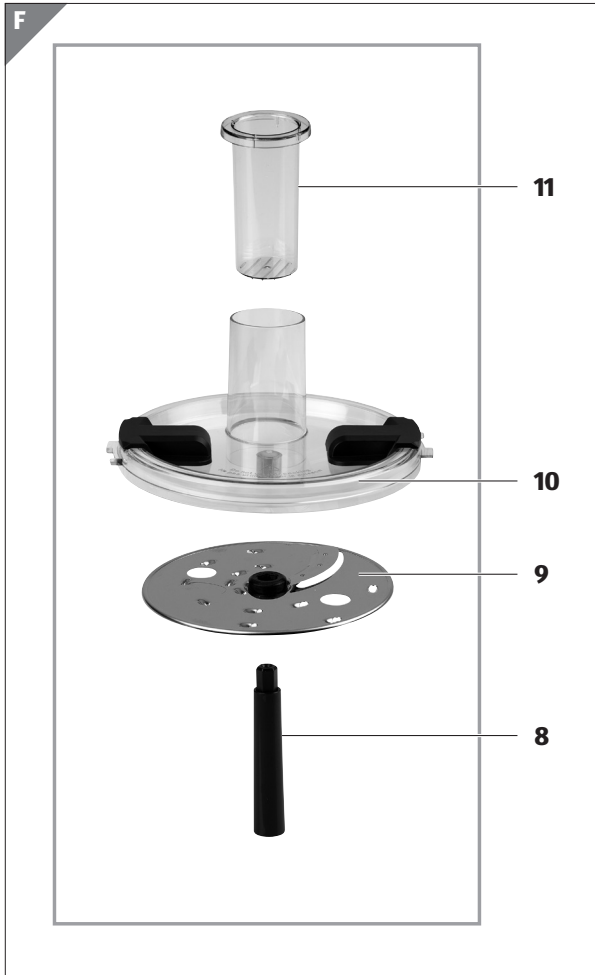


Assemblage

- 5 Bol mixeur en acier inoxydable
- 1 Repère max.
- 2 Entraînement
- 3 Joint d'étanchéité
- 4 Fixation



- 12 Cuiseur-vapeur
- 5 Couverture
- 6 Compartiment à vapeur
- 7 Bac à vapeur



13 Râpe

- 8** Arbre d'entraînement
- 9** Disque à râpe
- 10** Couvercle de râpe
- 11** Tasseur

Sommaire

Vue d'ensemble	64
Contenu de la livraison/Pièces de l'appareil	65
Généralités	70
Lire la notice d'utilisation et le conserver.....	70
Légende des symboles et autres informations.....	70
Sécurité	71
Utilisation conforme à l'usage prévu	71
Consignes de sécurité	72
Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées.....	72
Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques	72
Risques liés à l'utilisation du robot ménager avec fonction Wi-Fi.....	74
Installation et montage	80
Avant la première utilisation	80
Introduction.....	80
Préparation de l'appareil	81
Mise en place/Retrait du bol mixeur en acier inoxydable.....	82
Retrait/mise en place de l'entraînement	83
Mise en place/retrait des accessoires dans le bol mixeur en acier inoxydable ...	85
Mise en place/Retrait du couvercle.....	85
Utilisation	87
Informations générales	87
Consignes générales relatives à l'utilisation de l'appareil	89
Première utilisation	89
Connecter l'appareil au réseau Wi-Fi	90
Paramètres réglables.....	92
Fonction de pesée.....	94
Recettes préinstallées	95
Préparer soi-même.....	99
Programmes	100
Fonction de rotation gauche.....	103
Étapes fondamentales dans l'utilisation de la fonction de mixage/mélange de l'appareil	103
Utilisation de la fonction de mixage/mélange (sans chauffe)	104

Utilisation de l'appareil avec la fonction de chauffe intégrée	105
Accessoires supplémentaires.....	108
Utilisation du cuiseur-vapeur	108
Utilisation du panier de cuisson	111
Utilisation de la pale de mélange.....	113
Utilisation de l'agitateur.....	114
Utilisation de la râpe.....	114
Réinitialisation du disjoncteur thermique.....	117
Pannes et solutions.....	119
Maintenance, nettoyage et entretien	120
Nettoyage des accessoires	120
Rangement	121
Données techniques.....	122
Déclaration de conformité.....	123
Élimination	123
Élimination de l'emballage.....	123
Élimination de l'appareil	123
Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR.....	125

Généralités

Lire la notice d'utilisation et la conserver



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

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

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

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

Légende des symboles et autres informations

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



Veuillez lire et respecter la notice d'utilisation !

Les consignes de sécurité importantes sont désignées par ce symbole.



AVERTISSEMENT !

concerne les dommages corporels

AVIS!

concerne les dommages matériels



Attention ! Vapeur chaude ! Risque de brûlure !



Attention – Surface chaude
Risque de brûlure !



Les informations importantes sont désignées par ce symbole.



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



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



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

Sécurité

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT !

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

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

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

Risque d'asphyxie !

Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques

- Utilisez cet appareil uniquement comme indiqué dans la présente notice d'utilisation et tenez compte des consignes

de sécurité. Toute mauvaise utilisation peut causer des blessures.

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le lorsque vous le laissez sans surveillance, en cas de dysfonctionnements, avant d'installer ou de retirer les accessoires, ou avant de le nettoyer. Ne tirez jamais sur le cordon électrique !

Risque d'électrocution !

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire et ceci afin d'éviter tout mise en danger.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas en plein air, car ce dernier ne doit en aucun cas être exposé à la pluie ou à l'humidité ! **Risque d'électrocution !**
- Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, débranchez d'abord la prise avant de le sortir de l'eau ! Ne remettez pas l'appareil en service avant de l'avoir fait contrôler par un SAV agréé. Cela s'applique également en cas de détérioration du cordon électrique ou de l'appareil, ou encore en cas de chute de l'appareil. **Risque d'électrocution !**
- Assurez-vous de ne jamais placer le cordon électrique ou l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Placez le cordon électrique de telle manière qu'il n'entre pas en contact avec des objets chauds ou tranchants. **Risque d'électrocution !**
- Ne pliez jamais le cordon électrique et ne l'enroulez pas autour de l'appareil sous peine de rupture. **Risque d'électrocution !**
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou que vos mains ou l'appareil sont mouillés. **Risque d'électrocution !**

- N'ouvrez jamais l'appareil et n'essayez en aucun cas d'introduire à l'intérieur des objets métalliques.
Risque d'électrocution !
- Seuls des ateliers spécialisés et habilités sont autorisés à effectuer les réparations. Les appareils réparés par un personnel non spécialisé représentent un danger pour l'utilisateur.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur avec terre, installée de manière conforme et dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne afin d'éviter tout accident.

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

- Faites attention lors de la manipulation des lames, car celles-ci sont très affûtées. Ne touchez pas les couteaux et les lames à mains nues ! Ne laissez pas les enfants s'approcher des lames ou des accessoires tranchants. N'utilisez jamais de lames et de couteaux endommagés. Informez également les autres utilisateurs des dangers.
- Avant tout changement d'accessoire ou de pièce mobile, l'appareil doit être éteint et débranché.
- Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. L'utilisation d'autres accessoires peut augmenter les risques d'accident. En cas d'accidents ou de dommages subséquents à l'utilisation d'accessoires tiers, la garantie ne s'applique pas. Si vous utilisez des accessoires tiers et que l'appareil est endommagé, la garantie ne s'applique pas.
- Respectez les indications du chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ». Pour utiliser l'appareil en toute sécurité, veuillez suivre toutes les consignes de sécurité suivantes.

- Évitez tout contact avec les parties mobiles. Afin d'éviter tout dommage corporel ou matériel, veillez à ce que vos mains, cheveux, vêtements et autres objets ne pénètrent pas dans le bol mixeur en acier inoxydable pendant le mixage/mélange, la coupe ou la cuisson, ou tant que le bol mixeur en acier inoxydable se trouve sur la base.
- Lorsqu'ils fonctionnent, les appareils électro-chauffants produisent de fortes températures pouvant provoquer des blessures, p. ex. le bol mixeur en acier inoxydable, le couvercle, le bouchon de l'orifice de remplissage, le cuiseur-vapeur, etc. peuvent être très chauds. Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! Utilisez les poignées existantes et portez toujours des gants de cuisine calorifuges. Informez également les autres utilisateurs des dangers.

Risque de blessures !

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

- **ATTENTION** : pendant le fonctionnement, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil. **Risque de blessures !**
- Installez et utilisez l'appareil uniquement sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur. La surface doit être résistante aux taches et facile à nettoyer, car il est parfois difficile d'éviter les projections.
- Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer et/ou de le ranger. Rappelez-vous que l'appareil reste très chaud même après son arrêt. **Risque de brûlure !**
- Le bol mixeur et son élément chauffant peuvent être très chauds même après l'arrêt de l'appareil. Risque de brûlure !
- N'utilisez pas la fonction TURBO lorsque vous faites chauffer des aliments.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que toutes les pièces sont montées correctement.
- Veillez toujours à ce que l'appareil soit éteint avant de le brancher sur une prise secteur avec terre ou de le débrancher.
- Ne déplacez en aucun cas l'appareil lorsqu'il contient des aliments ou des liquides.
- Ne remplissez pas le bol mixeur en acier inoxydable au-delà du repère MAX.
- Faites attention lorsque vous videz et nettoyez le bol mixeur en acier inoxydable, ainsi que lorsque vous nettoyez la lame et le disque à râper. Les lames sont très affûtées.
Risque de blessures !
- Retirez toujours la lame avant de vider le bol mixeur en acier inoxydable ou de prélever des ingrédients.
Risque de blessures !
- Avant de monter ou de démonter les accessoires, attendez toujours l'arrêt complet de toutes les pièces de l'appareil.
Risque de blessures !

- Mettez l'appareil hors tension après chaque utilisation et débranchez-le pour éviter toute mise en marche accidentelle.
- Ne mixez pas de noyaux durs et retirez avant mixage les éventuels tiges ou pieds des aliments à mixer. Avant de hacher de la viande, débarrassez-la des éventuels os et tendons.
- Coupez les ingrédients solides comme les légumes ou la viande en petits morceaux avant de les mettre dans le bol mixeur en acier inoxydable.
- N'utilisez que la spatule fournie pour prélever la préparation. Pour ce faire, veillez toujours à ce que l'appareil soit hors tension et débranché, et que tous les composants soient complètement à l'arrêt. La spatule ne doit pas entrer en contact avec les composants en mouvement.
- Ne mettez pas le bol mixeur en acier inoxydable au micro-ondes ou sur une plaque de cuisson (électrique ou au gaz).
- Placez toujours l'accessoire que vous souhaitez utiliser dans le bol mixeur en acier inoxydable avant d'ajouter les ingrédients.
- Ne mettez aucun ingrédient dans le bol mixeur en acier inoxydable si l'entraînement n'est pas mis en place. Les ingrédients s'échapperaient par l'orifice au fond du bol.
- Si vous utilisez l'appareil à vitesse élevée (régime) et sans liquide, par exemple pour hacher des ingrédients secs (p. ex. amandes, noix, etc.), il convient de ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 40 secondes à la fois. Suite à cela, l'appareil doit refroidir env. 10 minutes avant de pouvoir le réutiliser.
- Si vous souhaitez faire bouillir de l'eau ou d'autres ingrédients liquides dans le bol mixeur en acier inoxydable, veillez à ce que la quantité de remplissage n'excède pas 1,5 l (= repère 3e trait en partant du bas du bol mixeur) et que la vitesse n'excède pas le niveau 2.

- Dans le cas d'un remplissage excessif, les ingrédients chauds ou en ébullition peuvent gicler.
- Prudence lors de la préparation d'ingrédients congelés. Étant donné que des variations de température soudaines peuvent imposer des contraintes sur le matériau des lames, nous recommandons d'attendre quelques minutes avant de démarrer la préparation, après l'ajout d'ingrédients congelés dans le bol mixeur en acier inoxydable. Démarrez d'abord la préparation à faible vitesse et augmentez-la selon les besoins. La réalisation de glaçons avec l'appareil n'est pas recommandée.
- Attention : aucun liquide ne doit entrer en contact ou se trouver à proximité des contacts enfichables de l'appareil. Veillez à ce que les contacts sous le bol mixeur en acier inoxydable soient parfaitement secs avant de placer ce dernier sur sa base.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne s'infilte au niveau des contacts de la base et du bol mixeur en acier inoxydable.
- ATTENTION : afin d'éviter toute mise en danger provoquée par une remise à zéro involontaire du limiteur de température de protection, l'appareil ne doit pas être muni d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie externe, ou relié à un circuit électrique s'allumant et s'éteignant régulièrement sous l'effet d'un dispositif.
- Veillez également à éliminer l'eau qui peut s'être accumulée au niveau de l'habillage du bol mixeur en acier inoxydable et le sécher.
- Assurez-vous que le robot ménager, et notamment la balance intégrée, ne sont exposés à aucune onde électromagnétique puissante (provenant par exemple d'appareils radiocommandés/de charge électrostatique). Cela pourrait nuire à la fonction de pesée et entraîner l'affichage de valeurs erronées. Si des anomalies surviennent pendant le fonctionnement, comme des erreurs au niveau de l'affi-

chage, nous vous recommandons de désactiver la fonction de pesée, de déplacer l'appareil vers un emplacement approprié, puis de réactiver la fonction de pesée.

- **REMARQUE IMPORTANTE** : lors de la préparation d'aliments pour bébé, veuillez absolument à ce que les ingrédients aient pour cela la qualité adaptée. Les ingrédients ne doivent pas comporter de noyaux, de tiges ou de queues. La viande doit être absolument débarrassée de tendons ou d'os, sans quoi elle ne peut pas être suffisamment hachée.

Installation et montage

Avant la première utilisation

AVERTISSEMENT !

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

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

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

Introduction

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

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

Une multitude de recettes sont déjà préinstallées sur le robot de cuisine. Elles ont vocation à vous faire découvrir la diversité des possibilités d'utilisation. Nous vous invitons à essayer ces recettes et espérons que vous y trouverez l'inspiration pour cuisiner vos propres plats et en inventer. Tous les réglages des recettes préinstallées sont déjà effectués pour les différentes étapes de travail et les recettes peuvent ainsi être préparées facilement et rapidement via l'écran tactile étape par étape.

L'appareil dispose également d'une fonction Wi-Fi qui vous permet de connecter le robot de cuisine à Internet. Dès que de nouvelles recettes sont disponibles dans notre base de données, vous pouvez les installer directement sur votre robot de cuisine via la connexion Internet. Il est par ailleurs possible de télécharger les mises à jour logicielles éventuellement disponibles et de les installer sur l'appareil.



Des images des recettes sont enregistrées sur le robot de cuisine. Ces images n'illustrent pas forcément la recette décrite mais servent davantage de suggestions de présentation ou d'exemples qui établissent un lien avec la recette correspondante à l'aide des ingrédients, de la dénomination de la recette ou d'autres points.



Veillez noter que les recettes enregistrées et les informations correspondantes concernant les quantités, températures et temps de préparation indiquées ne sont que des recommandations pour la préparation des plats et ne sont données qu'à valeur indicative. Les informations exactes sur les quantités et les durées dépendent – pour beaucoup – de vos goûts ainsi que de différents facteurs, tels que la nature (p. ex. taille ou consistance) des ingrédients. C'est donc à vous de déterminer vos préférences quant à la préparation des aliments et de modifier éventuellement les recettes à volonté. Vous pouvez ajuster à tout moment les réglages pré-définis pour la préparation des recettes (en respectant les consignes de sécurité).

Préparation de l'appareil

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

Assurez-vous que l'appareil est éteint. L'interrupteur marche/arrêt **2** à l'arrière de l'appareil doit être sur la position « 0 ».

Mise en place/Retrait du bol mixeur en acier inoxydable **5**



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

Remarque importante : le bol mixeur en acier inoxydable **5** ne peut être inséré dans la base **1** que si le couvercle correspondant n'est pas verrouillé. Par conséquent, verrouillez uniquement le couvercle lorsque le bol mixeur en acier inoxydable **5** est correctement inséré dans la base **1**.

AVIS!

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

- Pour insérer correctement le bol mixeur en acier inoxydable **5** dans la base **1**, prenez-le par ses poignées et insérez-le dans l'ouverture prévue à cet effet sur la base **1** de manière à ce que les indicateurs de niveau du bol mixeur en acier inoxydable **5** soient placés vers l'arrière de l'appareil.
- Appuyez doucement sur le bol mixeur en acier inoxydable **5** vers le bas, de préférence en tenant les poignées avec les deux mains. Le bol mixeur en acier inoxydable **5** doit être inséré à fond dans l'orifice de la base **3**, sinon l'appareil ne peut pas être mis en marche.

Remarque : si le bol mixeur en acier inoxydable **5** n'est pas correctement inséré, un message d'erreur correspondant s'affiche à l'écran.

Le bol mixeur en acier inoxydable **5** ne peut être retiré de la base que si le couvercle correspondant n'est pas verrouillé. Si le couvercle mis en place est correctement verrouillé sur le bol mixeur en acier inoxydable, le bol mixeur en acier inoxy-

dable **5** est également fermement verrouillé sur la base **1** et ne peut pas être retiré.

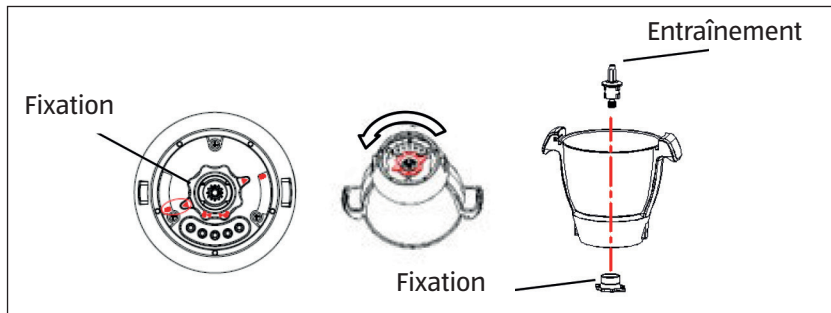
- Pour retirer le bol mixeur en acier inoxydable **5**, désactivez le cas échéant le verrouillage du couvercle en tournant brièvement le couvercle correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez le bol mixeur en acier inoxydable **5** de la base **1** en le soulevant.

Retrait/mise en place de l'entraînement

Retrait de l'entraînement :

⚠ AVERTISSEMENT !

Retirez toujours l'accessoire correspondant du bol mixeur en acier inoxydable avant de retirer l'entraînement.

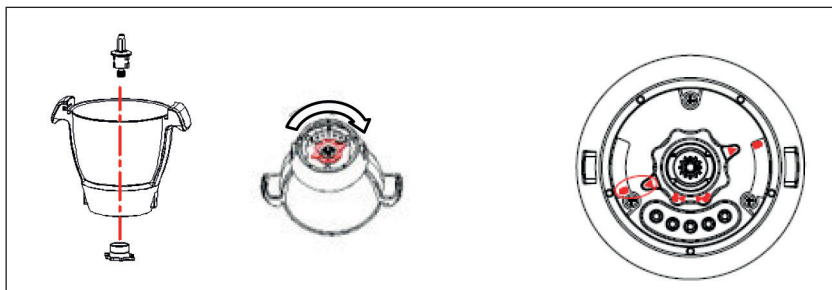


- Prenez en main le bol mixeur en acier inoxydable **5**. La fixation (4) se trouve sur la partie inférieure du bol mixeur en acier inoxydable **5**.
- Pour desserrer la fixation (4), tournez-la légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-la du bol.
- Retirez alors l'entraînement (2) du bol mixeur en acier inoxydable **5** en le tenant par l'extrémité supérieure.

Mise en place de l'entraînement :

AVIS!

Veillez impérativement à ce que le joint d'étanchéité soit correctement placé sur l'entraînement avant de le réintroduire dans le bol mixeur en acier inoxydable. Si le joint d'étanchéité n'est pas bien mis ou s'il est manquant, les ingrédients peuvent s'échapper par l'orifice inférieur et endommager considérablement l'appareil.



- Veillez à ce que le joint d'étanchéité (3) soit correctement monté sur l'entraînement (2) jusqu'à la butée.
- À présent, introduisez l'entraînement (2) en passant la roue dentée dans l'orifice du fond du bol mixeur en acier inoxydable (5). Vous saurez à la forme de l'orifice et de l'entraînement (2) comment assembler les deux parties.
- Remettez maintenant la fixation (4) sur l'entraînement (2) et fixez-la en effectuant une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Les deux triangles sur la fixation (4) doivent être orientés vers les deux symboles « cadenas fermé » sur la partie inférieure du bol mixeur en acier inoxydable.

⚠ AVERTISSEMENT!

Veillez impérativement à ce que l'entraînement soit correctement et solidement fixé au bol mixeur en acier inoxydable. Risque d'accident ! L'appareil ne doit pas être utilisé si l'entraînement n'est pas correctement inséré.

Mise en place/retrait des accessoires dans le bol mixeur en acier inoxydable



Les différents accessoires (lames, agitateur, pale de mélange, arbre d'entraînement (pour la râpe)) s'insèrent simplement sur l'entraînement.



Retirez toujours l'accessoire correspondant avant de verser ou de retirer des ingrédients du bol mixeur en acier inoxydable.

Risque de blessures !

- Saisissez l'accessoire en question par son extrémité centrale ou par l'extrémité fine.
- Mettez-le à présent par le haut sur l'entraînement (2) placé dans le bol mixeur en acier inoxydable (5).
- Placez l'accessoire sur l'entraînement (2) de manière à ce qu'il soit parfaitement ajusté dans l'orifice inférieur de l'accessoire et poussez l'accessoire vers le bas jusqu'à la butée. Vérifiez que tout est bien en place.
- Pour retirer l'accessoire correspondant, tirez-le vers le haut par l'extrémité fine pour le retirer de l'entraînement (2).

Mise en place/Retrait du couvercle



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

Pour poser correctement le couvercle (6) sur le bol mixeur en acier inoxydable (5), procédez comme suit :

- Le couvercle (6) du bol mixeur en acier inoxydable (5) présente deux picots opposés. Placez le couvercle (6) sur le bol mixeur en acier inoxydable (5) par le haut de manière à ce que les deux picots opposés soient placés à côté des poignées du bol mixeur en acier inoxydable (5) et de façon à ce qu'ils soient alignés avec les poignées après une rotation du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre. Appuyez sur le couvercle (6) vers le bas jusqu'à la butée.

Remarque : le couvercle (6) est très difficile à mettre pour des raisons de sécurité. Il faut l'enfoncer fermement sur le bol mixeur en acier inoxydable jusqu'à la butée

5. Cela permet de s'assurer que le bol mixeur en acier inoxydable **5** est bien verrouillé pendant le fonctionnement.

- Tournez ensuite le couvercle **6** (de préférence avec les deux mains) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Veillez à ce que les picots de fixation du couvercle soient insérés dans les ouvertures prévues à cet effet sur les poignées et tournez le couvercle **6** jusqu'à la butée jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé au bol mixeur en acier inoxydable **5**. L'orifice de remplissage doit être placé vers l'arrière de l'appareil.

Remarque : si le couvercle **6** est positionné correctement et tourné jusqu'à la butée, un interrupteur de sécurité s'active et l'appareil est désormais prêt à l'emploi. Si le couvercle **6** n'est pas positionné correctement, un message d'erreur correspondant s'affiche à l'écran (symbole représentant un bol mixeur avec couvercle ouvert dans la plage de réglage de la température) et l'appareil ne peut pas être mis en service.

- Pour retirer à nouveau le couvercle **6**, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous puissiez le retirer du bol mixeur en acier inoxydable **5** en le soulevant par le haut.

Remarque : le couvercle **6** est pourvu d'un orifice de remplissage. Par ailleurs, cet orifice de remplissage est équipé d'un couvercle rabattable (= couvercle de l'orifice de remplissage **7**). Vous pouvez donc ajouter d'autres ingrédients pendant le fonctionnement en ouvrant le couvercle de l'orifice de remplissage **7**. Attention : lorsque le couvercle de l'orifice de remplissage **7** est ouvert, il n'est pas toujours possible d'éviter les projections. Par conséquent, fermez le couvercle immédiatement après avoir introduit les ingrédients.

Utilisation

Informations générales

AVERTISSEMENT !

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

Remarque : les repères sur le bol mixeur en acier inoxydable **5** correspondent aux quantités de remplissage suivantes.

1er repère --> 0,6 litre

2e repère --> 1,0 litre

3e repère --> 1,5 litre

(quantité de remplissage maximale pour faire bouillir de l'eau ou cuire d'autres ingrédients liquides)

4e repère --> 2,0 litres

5e repère « MAX » --> 2,3 litres

(quantité de remplissage maximale)



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



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

AVIS!

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

AVERTISSEMENT!

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



Lorsque le temps de préparation programmé est écoulé, l'appareil arrête de fonctionner. Si l'appareil ne s'arrête pas, alors il s'arrêtera automatiquement après quelques minutes ou passe en mode veille. Pour pouvoir le remettre en service, appuyez sur les boutons rotatifs ou touchez l'écran. L'écran est ensuite à nouveau allumé en continu et vous pouvez procéder aux réglages, comme à l'accoutumée.



Veillez noter que, pour des raisons de sécurité, la vitesse réglable pour la fonction de mixage/mélange est limitée à la vitesse 4 dès que vous avez effectué un réglage de température sur l'appareil, c'est-à-dire dès que vous souhaitez utiliser la fonction de chauffe.



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



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



La vitesse 1 a été conçue comme une « vitesse de mélange » et constitue la vitesse la plus basse réglable pour la fonction de mixage/mélange. La vitesse de rotation peu élevée permet une préparation plus délicate des ingrédients, étant donné que les aliments sont moins finement broyés que lors de vitesses plus élevées. En combinaison avec la fonction de rotation gauche, ce niveau de vitesse convient tout particulièrement pour mélanger des ingrédients ne devant pas être découpés par les lames et devant être préparés à vitesse modérée, c'est-à-dire sans être endommagés en mélangeant énergiquement. Nous recommandons le niveau de vitesse « 1 » pour la préparation de grandes quantités d'ingrédients liquides en combinaison avec la fonction de chauffe et lors de l'utilisation du panier de cuisson ou du cuiseur-vapeur.

Consignes générales relatives à l'utilisation de l'appareil

Écran 9

À l'exception du bouton rotatif 3, l'utilisation de l'appareil est essentiellement commandée par l'écran tactile 4.

Vous trouverez ci-dessous des informations sur l'utilisation générale de l'appareil ou de l'écran tactile 4.

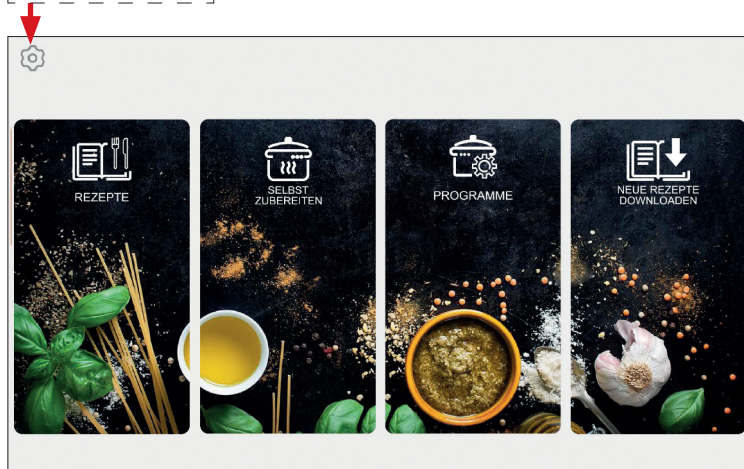
Première utilisation

À la première utilisation, l'écran d'accueil s'affiche d'abord à l'écran et le logiciel de l'appareil démarre.

Lorsque le processus de démarrage est achevé, le menu principal s'affiche à l'écran de la façon suivante.

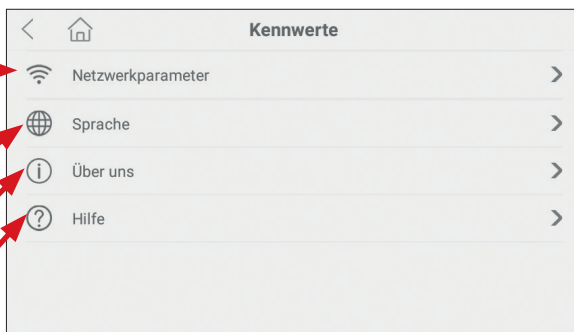
À cet endroit, vous pouvez choisir de passer à l'affichage pour le choix de la langue ou la connexion Wi-Fi, etc. à l'aide du bouton « Paramètres » ou vous pouvez commencer dès à présent la préparation de plats.

Paramètres



Si vous cliquez à présent sur le bouton « Paramètres », vous accédez à la vue suivante.

- Paramètres réseau pour la connexion Wi-Fi
- Sélection de la langue
- Informations
- Notice d'utilisation succincte

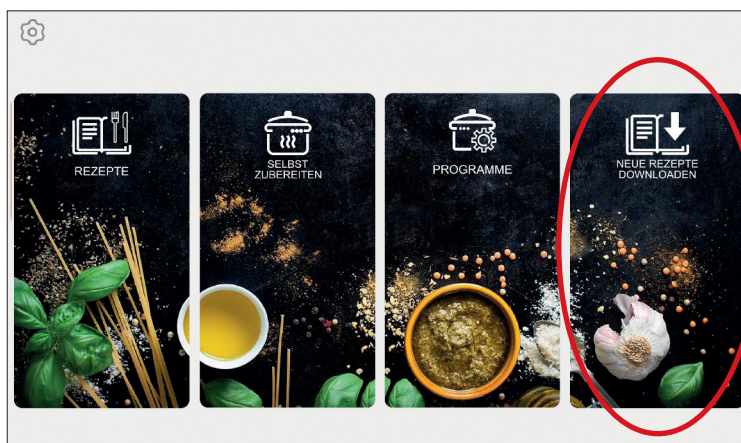


Connecter l'appareil au réseau Wi-Fi

Vous avez la possibilité de connecter votre appareil à Internet via un réseau Wi-Fi (par ex. avec votre réseau domestique) et de télécharger ainsi les éventuelles mises à jour logicielles disponibles ou les nouvelles recettes ou de les installer sur l'appareil.

Pour connecter votre appareil à un réseau Wi-Fi, sélectionnez « Paramètres réseau » et activez la fonction Wi-Fi de l'appareil. Toutes les connexions réseau visibles s'affichent. Sélectionnez à présent le nom de réseau du routeur avec lequel vous souhaitez connecter l'appareil et saisissez le mot de passe du routeur correspondant (clé Wi-Fi) afin d'établir la connexion.

Si vous appuyez sur le bouton « TÉLÉCHARGER DES NOUVELLES RECETTES », vous pourrez voir si de nouvelles recettes ou des mises à jour du logiciel sont disponibles ou si la version la plus récente est déjà installée sur l'appareil.





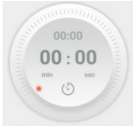


Page d'accueil

Comme indiqué précédemment, la page d'accueil est également le menu principal. Si vous vous trouvez dans une autre vue, vous pouvez revenir à tout moment à la page d'accueil/au menu principal en appuyant sur le bouton « Home ».

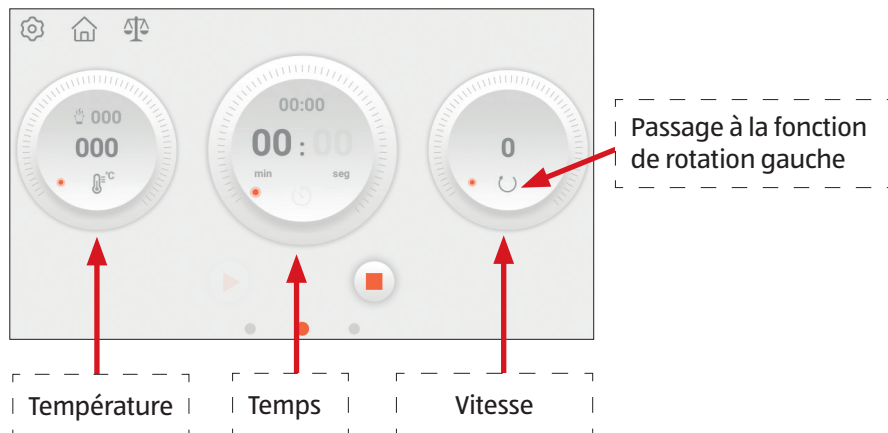


Paramètres réglables

Paramètres	Symboles	Description
Vitesse		Sélection du niveau de vitesse en rotation droite <ul style="list-style-type: none"> - Réglable du niveau « 1 » (niveau de mélange) au niveau 12 (rapide)
Rotation gauche		Appuyez sur le symbole  pour passer à la fonction de rotation gauche. Sélection du niveau de vitesse en rotation gauche <ul style="list-style-type: none"> - Réglable du niveau « 1 » (niveau de mélange) au niveau 3
Température		Réglage du niveau de température souhaité. <ul style="list-style-type: none"> - Réglable de 37 °C à 130 °C. Premier palier de 37 °C à 40 °C, puis par paliers de 5 °C
Temps		Réglage du temps de préparation souhaité. <ul style="list-style-type: none"> - Réglable de 1 seconde à 90 minutes.

Remarque : les réglages des niveaux de vitesse ne peuvent être effectués que pour la rotation droite ou la rotation gauche. Il n'est pas possible de procéder à des réglages pour les deux paramètres en même temps.

Pour pouvoir procéder aux réglages pour le paramètre en question, appuyez sur le bouton correspondant pour sélectionner le paramètre.



- ⇒ La plage de réglage correspondante pour le paramètre sélectionné est maintenant affichée sur l'écran dans une vue agrandie. Vous pouvez à présent procéder à des réglages généraux le long de la ligne circulaire et, le cas échéant, des réglages plus fins à l'aide du bouton rotatif **3**.

Remarque : vous pouvez également effectuer l'ensemble des réglages après avoir sélectionné le paramètre à l'aide du bouton rotatif **3**.

- ⇒ Lors du réglage de la durée, vous avez la possibilité de régler séparément les secondes et les minutes. Pour ce faire, appuyez sur la plage de chiffres correspondante. Les chiffres de la plage sélectionnée (minutes ou secondes) apparaissent alors agrandis ou plus nettement et vous pouvez effectuer les réglages séparément pour cette plage uniquement.
- ⇒ Après avoir effectué les réglages souhaités pour les différents paramètres, vous pouvez activer la préparation de l'étape correspondante ou de l'étape de la recette (pour les recettes préinstallées ou enregistrées) en appuyant sur le bouton « Démarrer ». Vous pouvez également appuyer sur le bouton rotatif pour lancer le processus.
- ⇒ L'appareil commence la préparation. Après le démarrage, le symbole de démarrage se transforme en symbole de pause. Il vous permet d'interrompre le processus et de le reprendre plus tard en appuyant sur le bouton « Démarrer ».

⇒ Appuyer sur le bouton « Stop » vous permet d'annuler la préparation. L'écran vous demande si vous souhaitez vraiment arrêter l'étape de préparation. Si vous confirmez, le processus s'interrompt et tous les réglages sont remis à « 0 ».

Fonction de pesée

Le robot de cuisine dispose d'une balance de cuisine intégrée avec laquelle vous pouvez peser les ingrédients de votre recette directement sur l'appareil ou dans le bol mixeur en acier inoxydable **5**.

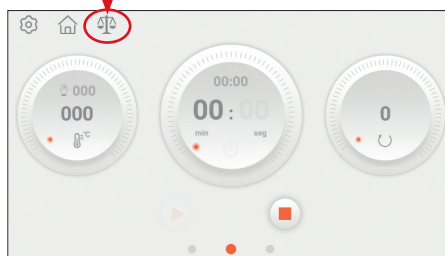
Remarque : la balance de cuisine intégrée convient pour un poids total de 5 000 g max. Ne dépassez jamais le poids total autorisé lors de la pesée.



La fonction de pesée ne peut être activée et utilisée que lorsque l'appareil ne fonctionne pas, c'est-à-dire lorsque la fonction de mixage/mélange n'est pas activée. La fonction de pesée ne peut pas être activée dès lors que la fonction de mixage/mélange est activée.

La fonction de pesée est activée en appuyant sur la touche de pesée à l'écran (D). La touche de pesée est accessible dans toutes les vues de préparation sélectionnable via le menu principal, c'est-à-dire dans les sections « Recettes », « Préparer soi-même » et « Programmes ».

Touche de pesée



La vue de pesée apparaît sur l'écran **4** et indique que la fonction de pesée est activée.



- Vous pouvez maintenant placer vos ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable **5** pour les peser.
- Le poids est affiché en grammes (g).
- Pour quitter la fonction de pesée, appuyez sur le bouton « Retour » dans la partie supérieure gauche de l'écran **4**.

Remarque : la balance de cuisine intégrée possède également une fonction tare. Si vous souhaitez peser plusieurs ingrédients à la suite, vous pouvez utiliser la fonction tare après avoir pesé le premier ingrédient en appuyant sur le bouton « Tare ». La balance revient alors à zéro à partir du poids du premier ingrédient. Vous pouvez désormais ajouter et peser le deuxième ingrédient, etc.

Conseil : les recettes indiquent souvent la quantité de chaque ingrédient en grammes (g) ou en kilogrammes (kg). Il arrive aussi fréquemment que les indications/unités soient exprimées en millilitres (ml) ou en litres (l), notamment pour les liquides. 1 millilitre d'eau étant par exemple équivalent à 1 gramme (1 ml = 1 g), vous pouvez également utiliser la fonction de pesée de l'appareil pour des quantités d'eau ou de liquides similaires (tels que des bouillons, du vin, etc.) exprimées de la sorte.

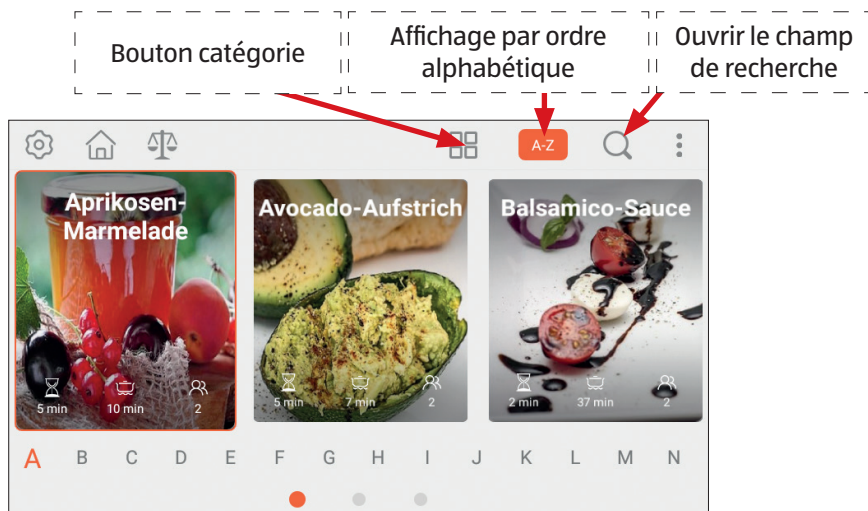
Recettes préinstallées

Un grand nombre de recettes sont préinstallées sur l'appareil. Ces recettes peuvent être suivies pas à pas. Tous les réglages sont déjà prédéfinis pour chaque étape de préparation à effectuer avec le robot de cuisine et il suffit d'appuyer sur le bouton « Démarrer » pour démarrer l'étape de préparation correspondante.

Chaque recette contient également une liste d'ingrédients et une description des étapes de la recette que vous pouvez consulter. Lors de la préparation d'une recette, la description de chaque étape s'affiche à l'écran.





Remarque : les recettes préinstallées comportent elles aussi certaines quantités indiquées en « ml » pour millilitres (notamment pour les ingrédients liquides). Si vous souhaitez utiliser la fonction de pesée de l'appareil pour le dosage, il vous suffit de considérer qu'1 ml est égal à 1 g (gramme). Ce procédé s'applique sans problème à la préparation de nos recettes, y compris pour d'autres liquides que de l'eau.

Dans le menu principal, sélectionnez la rubrique « RECETTES » pour accéder à la vue d'ensemble des recettes préinstallées, classées par ordre alphabétique. En appuyant sur le bouton de catégorie, vous pouvez passer à l'affichage des recettes par catégories de recettes (par ex. entrées, plats principaux, etc.). Par ailleurs, vous avez la possibilité de rechercher des recettes à l'aide de mots-clés, en saisissant le mot-clé correspondant dans le champ de recherche prévu à cet effet. Vous pouvez ouvrir le champ de recherche en appuyant sur la loupe. Les mots-clés peuvent être utilisés pour rechercher dans toutes les recettes ou uniquement dans la catégorie de recettes concernée.





- Sélectionnez une recette à l'aide d'une des options mentionnées précédemment.
- Vous accédez à la vue des recettes. En cliquant sur le bouton correspondant, vous pouvez alors choisir si vous souhaitez d'abord consulter la liste des ingrédients, la


liste des étapes de préparation ou les accessoires nécessaires, ou si vous souhaitez passer directement à la vue de préparation des recettes.

Bouton	Vue
	Consulter la liste des ingrédients
	Afficher les étapes de préparation
	Liste des accessoires nécessaires
	Accéder à l'affichage de la préparation





L'affichage de la préparation est divisé en différentes étapes et se compose de la description des étapes nécessaires et de la vue de réalisation des étapes à effectuer par le robot de cuisine.

Les différentes étapes d'action, de préparation et de traitement sont accessibles via une barre numérotée située en bas de l'écran . Vous pouvez passer à l'étape suivante en balayant l'écran (vers la gauche) ou en appuyant sur la touche fléchée correspondante (vers la droite).

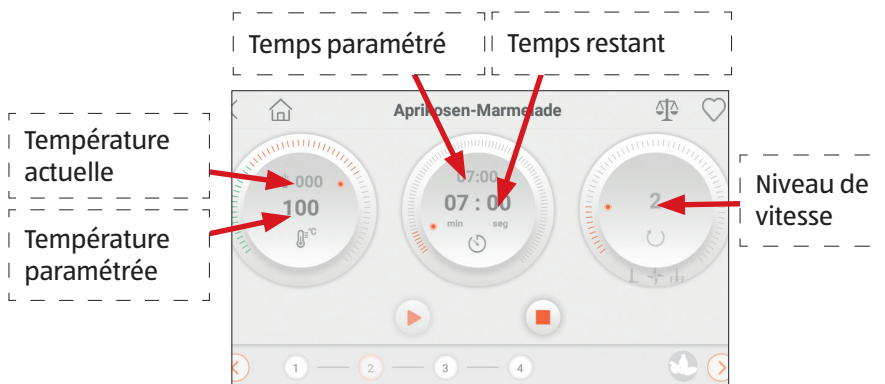
Le bouton  vous permet d'afficher à nouveau l'affichage présentant les différents ingrédients.

Ici, le bouton  vous permet d'afficher à nouveau l'affichage présentant les différentes étapes.



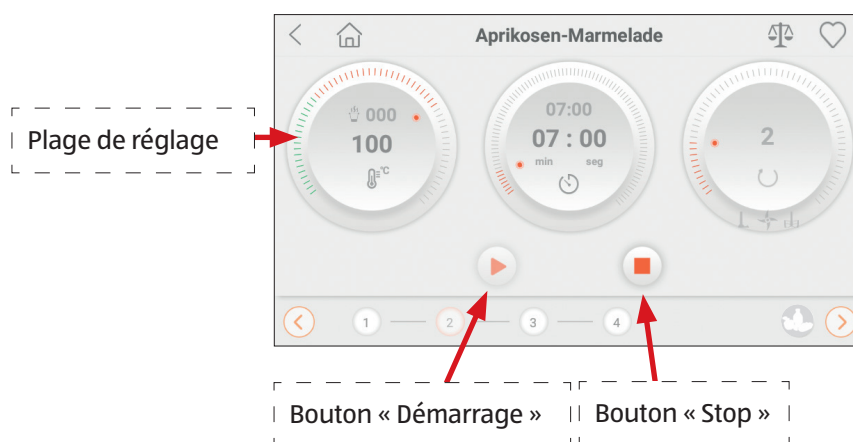
Si vous souhaitez ajouter une recette à votre liste des favoris, appuyez simplement sur le bouton . Pour accéder à la liste des favoris ou à l'historique des recettes préparées, cliquez sur le bouton  et sélectionnez « Favoris »  ou « Historique » .

Remarque : notez qu'il n'est pas obligatoire que le robot de cuisine effectue chaque étape de la recette (par ex. cuisson, épluchage, etc.). Vous pouvez identifier le fait qu'une étape doit être traitée par le robot de cuisine aux différents paramètres et réglages affichés dans l'écran de traitement.



Les réglages de paramètres prédéfinis peuvent être adaptés à tout moment selon vos besoins. Pour ce faire, veuillez respecter les consignes mentionnées ci-dessous.

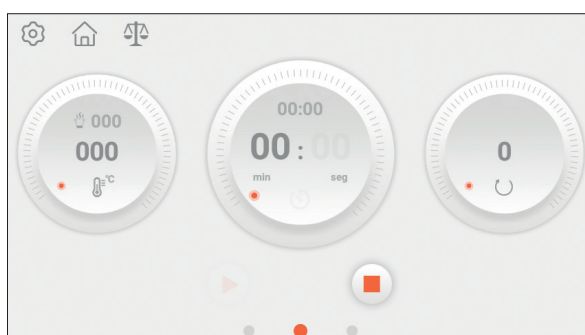
- Pour modifier les réglages des paramètres prédéfinis, il vous suffit d'appuyer sur le paramètre souhaité.
- Procédez aux ajustements souhaités en modifiant la plage de réglage du paramètre concerné à l'aide de l'écran **4** ou en sélectionnant le paramètre concerné en appuyant dessus et en effectuant les modifications à l'aide du bouton rotatif **3**. L'affichage clignote lorsqu'un paramètre est sélectionné.
- Démarrez la préparation de l'étape concernée en appuyant sur le bouton « Démarrer ». Le bouton « Démarrer » se transforme en bouton « Pause ».
- Si vous souhaitez interrompre le traitement, appuyez sur le bouton « Pause ».
- Si vous souhaitez poursuivre le traitement, appuyez à nouveau sur le bouton « Démarrer ».
- Pour arrêter le traitement, appuyez sur le bouton « Stop ». Il vous sera à nouveau demandé si vous souhaitez vraiment arrêter l'étape de préparation. Si vous confirmez, vous passez à l'étape suivante.



Préparer soi-même

Dans cette vue, vous avez la possibilité de procéder vous-même aux réglages (durée, température, vitesse, rotation droite et gauche) et de démarrer la préparation.

- Sélectionnez l'affichage « Préparer soi-même » dans le menu principal en appuyant sur la touche correspondante.
- L'écran « Préparer soi-même » s'affiche et vous pouvez effectuer les réglages souhaités pour préparer vos ingrédients, soit en modifiant la plage de réglage du paramètre concerné à l'aide de l'écran **4**, soit en sélectionnant le paramètre concerné en appuyant dessus et en effectuant les modifications à l'aide du bouton rotatif **3**. Lorsqu'un paramètre est sélectionné, l'affichage clignote et est agrandi.



- Démarrez la préparation de l'étape concernée en appuyant sur le bouton « Démarrer ». Le bouton « Démarrer » se transforme en bouton « Pause ».
- Si vous souhaitez interrompre le traitement, appuyez sur le bouton « Pause ».
- Si vous souhaitez poursuivre le traitement, appuyez à nouveau sur le bouton « Démarrer ».
- Pour arrêter le traitement, appuyez sur le bouton « Stop ». Il vous sera à nouveau demandé si vous souhaitez vraiment arrêter l'étape de préparation. Si vous confirmez l'arrêt, les réglages des paramètres seront réinitialisés.

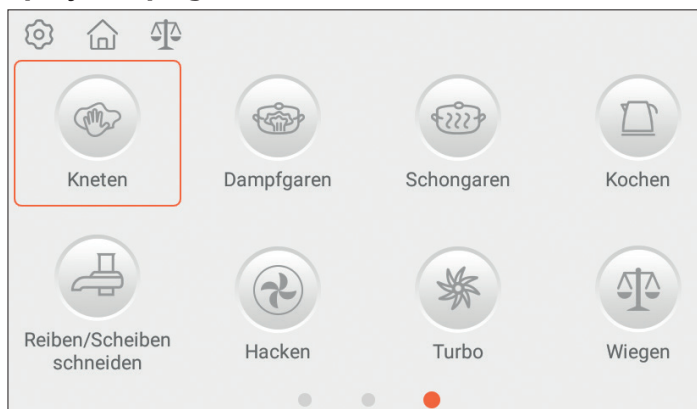
Programmes

Votre robot de cuisine est équipé de différents programmes prédéfinis que vous pouvez sélectionner à l'aide des boutons de programme correspondants. Veuillez respecter les consignes ci-après relatives aux programmes pré-réglés. Veuillez respecter toutes les consignes de sécurité lors de l'utilisation des programmes préinstallés.




Les paramètres utilisés ainsi que les processus et les réglages concernant la durée, la température, la vitesse et/ou le sens de rotation des programmes sont en principe prédéfinis ou pré-réglés. Selon le programme, il est toutefois possible d'adapter les paramètres dans une certaine mesure pour correspondre à vos souhaits. Tous les programmes n'incluent pas tous les paramètres.





Pour accéder à l'aperçu des programmes préinstallés, sélectionnez l'option « Programmes » dans le menu principal.

Aperçu des programmes



Les programmes suivants peuvent être sélectionnés :

Nom du programme	Symbole/ bouton	Description
Pétrir		<p>Le programme fonctionne alternativement en rotation droite/gauche et marque de courtes pauses pendant la préparation. Les paramètres prédéfinis peuvent être modifiés comme indiqué entre parenthèses.</p> <p>Durée : 3 min. (modifiable sur une plage de 2 à 4 min.)</p> <p>Température : 0 °C (modifiable en 37 °C)</p> <p>Vitesse : 1 (modifiable en vitesse 2)</p>
Cuire à la vapeur		<p>Respectez bien à cet effet les consignes de la section « Utilisation du cuiseur-vapeur (L) ».</p> <p>Le réglage de base du programme « Cuisson à la vapeur » convient pour cuire des ingrédients dans le cuiseur-vapeur, avec env. 500-600 ml de liquide (eau ou bouillon) dans le bol.</p> <p>L'intensité de la vapeur peut ici être sélectionnée sur trois niveaux : fort, moyen, faible. Le réglage est identifiable au symbole représentant le bol surmonté de vapeur à l'écran.</p> <p>Durée : 20 min (modifiable dans une plage de 1 à 60 min.).</p> <p>Veillez toutefois à adapter la quantité de liquide à la durée choisie, le cas échéant.</p> <p>Le compte à rebours de la durée réglée commence dès qu'une température de 95 °C est atteinte dans le bol.</p>
Cuisson lente		<p>Sélectionnez ce programme pour permettre une préparation des ingrédients en douceur.</p> <p>Durée : 60 min. (modifiable sur une plage de 10 à 90 min.)</p> <p>Température : 100 °C (modifiable sur une plage de 60 à 100 °C)</p> <p>Vitesse : 1 (modifiable sur une plage de 1 à 3)</p>

Cuire		<p>Pour chauffer les ingrédients à une certaine température ou les porter à ébullition.</p> <p>Température : 100 °C (modifiable sur une plage de 60 à 100 °C)</p> <p>Lorsque la température réglée est atteinte, l'appareil arrête le processus de chauffe. La durée maximale est de 90 minutes.</p>
Râper		<p>Utilisez ce programme si vous souhaitez utiliser la râpe.</p> <p>Durée : 30 sec (modifiable sur une plage de 10 à 60 sec)</p> <p>Vitesse : 5 (modifiable sur une plage de 4 à 6)</p>
Hacher		<p>Pour un hachage pratique des ingrédients</p> <p>Durée : 10 sec (modifiable sur une plage de 10 sec à 4 min)</p> <p>Vitesse : 6 (modifiable sur une plage de 1 à 12)</p>
Turbo		<p>Fonction turbo – pleine puissance/régime à intervalles</p> <p>Durée : 60 s</p> <p>Vitesse : 12</p> <p>Pour activer cette fonction, appuyez sur le bouton Turbo et maintenez-le enfoncé pendant la durée souhaitée. Vous pouvez également activer la fonction en appuyant sur le bouton rotatif (C) – dans ce cas, la fonction reste activée jusqu'à ce que le temps soit écoulé ou que vous appuyiez à nouveau sur le bouton rotatif (C) pour interrompre le processus. Fermez la vue pour terminer complètement le processus. Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez un mixage rapide, mais de forte intensité (par ex. pour faire mousser un liquide).</p>

Remarque : en plus des programmes, l'aperçu des programmes contient également une touche de pesée qui permet d'activer la fonction de pesée. Une fois ouverte, la fonction de pesée peut être utilisée de la façon décrite à la section « Fonction de pesée ».

Fonction de rotation gauche

Pour certains plats (par ex. risotto ou riz au lait, etc.), il est souvent préférable de ne pas hacher les ingrédients ou de ne pas les hacher sur l'intégralité du temps de cuisson. La fonction de rotation gauche permet de ne pas hacher vos ingrédients, même si la lame **8** est insérée dans le bol, et de simplement les mélanger. Cette fonction peut être choisie en effectuant des réglages pour le paramètre correspondant (voir les remarques dans la section « Paramètres réglables »). Lors de l'utilisation de la fonction de rotation gauche, les niveaux de vitesse 1, 2 et 3 peuvent être sélectionnés. Les réglages de la durée et de la température peuvent être paramétrés librement, comme lors de la rotation droite.

Étapes fondamentales dans l'utilisation de la fonction de mixage/mélange de l'appareil

1. Placez correctement le bol mixeur en acier inoxydable **5** sur la base **1**.
2. Placez l'accessoire désiré lame **8**, agitateur **9** ou pale de mélange **10** sur l'entraînement dans le bol mixeur en acier inoxydable **5**.
3. Mettez les ingrédients à travailler dans le bol mixeur en acier inoxydable **5**.
4. Mettez ensuite le couvercle **6** et veillez à ce qu'il soit correctement verrouillé. Veillez à ce que le couvercle de l'orifice de remplissage **7** soit correctement fermé.
5. Branchez l'appareil sur une prise secteur avec terre correctement installée.
6. Allumez l'appareil au moyen de l'interrupteur marche/arrêt **2**. Un signal sonore retentit et l'écran **4** s'allume. Il peut s'écouler quelques secondes avant que l'appareil ne soit prêt à l'emploi.
7. Procédez aux éventuels réglages des paramètres souhaités et lancez le processus.
8. Une fois la durée paramétrée écoulée, l'appareil arrête la préparation. Le ventilateur destiné au refroidissement interne de l'appareil peut continuer à fonctionner pendant un court moment. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter et préparer d'autres ingrédients.
9. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le.
10. Déverrouillez le couvercle **6** et retirez-le du bol mixeur en acier inoxydable **5**.
11. Retirez l'accessoire utilisé, puis le bol mixeur en acier inoxydable **5** de la base **1**. Faites attention si des ingrédients chauds se trouvent dans le bol mixeur en acier inoxydable **5**.
12. Prélevez les ingrédients préparés du bol mixeur en acier inoxydable **5**.

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

Si vous utilisez l'appareil sans la fonction de chauffe, vous pouvez utiliser les mêmes fonctions qu'une variété de mixeurs, hachoirs et batteurs. Il convient par exemple pour mixer, broyer, hacher (par ex. des herbes, des noix, de la viande, etc.), réduire en purée, mélanger/pétrir, battre par exemple de la crème et monter les œufs en neige, ou pour émulsionner avec la pale de mélange **10**.

ATTENTION : adaptez toujours la vitesse en fonction de la quantité et de la texture des ingrédients à préparer et, le cas échéant, des accessoires utilisés. Nous vous conseillons dans un premier temps de commencer avec une vitesse peu élevée et d'augmenter celle-ci si nécessaire.

Veillez noter que seule la lame **8** doit être utilisée pour pétrir la pâte. Pour pétrir des pâtes fermes, comme par exemple de la pâte à pain, veillez à ce que la durée de pétrissage n'excède pas 90 secondes. Laissez ensuite refroidir l'appareil quelques minutes et répéter l'opération si nécessaire. Vous éviterez ainsi une surchauffe du moteur d'entraînement. Si nécessaire, adaptez la quantité de pâte et la vitesse à la fermeté de la pâte. Plus la pâte est ferme, plus la quantité et la vitesse doivent être réduites.

En principe, nous vous recommandons toutefois d'utiliser le programme de pétrissage préinstallé pour pétrir la pâte. À cet égard, observez les indications du chapitre « Programmes préinstallés » et adaptez également la durée et la vitesse à la quantité et à la nature de la pâte.

N'utilisez jamais la pale de mélange **10** ou l'agitateur **9** pour pétrir la pâte. Utilisez uniquement la lame **8**, car la pale de mélange **10** convient uniquement pour mélanger des ingrédients avec une faible consistance (voir la section « Utilisation de la pale de mélange ») et l'agitateur doit uniquement être utilisé pour mélanger des ingrédients lorsque la fonction de chauffe est utilisée (par ex. des soupes).

Pour pétrir la pâte, le poids total des ingrédients utilisés ne doit pas dépasser 0,8 kg. Il convient de toujours couper en gros morceaux (env. 2 cm x 2 cm x 2 cm) les ingrédients fermes tels que les légumes ou la viande avant de les mettre dans le bol mixeur en acier inoxydable **5**.

Exemples :**Moudre 150 g de grains de café avec la lame 8**

30 secondes sur le niveau de vitesse 10, répartir ensuite de manière homogène le café moulu dans le bol mixeur en acier inoxydable en le secouant légèrement, et travailler à nouveau le café pendant environ 10 secondes sur le niveau de vitesse 12.

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

Hacher 200 g d'oignons

Coupez au préalable les oignons en gros morceaux (env. 2 cm x 2 cm x 2 cm). Temps de préparation : 10 secondes, niveau de vitesse 5.

Utilisation de l'appareil avec la fonction de chauffe intégrée**⚠ AVERTISSEMENT !**

Attention ! Lorsque vous utilisez la fonction de chauffe, de la vapeur chaude se dégage de l'appareil. Risque de brûlure !

⚠ AVERTISSEMENT !

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

⚠ AVERTISSEMENT !

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

Votre robot de cuisine est équipé d'une fonction de chauffe qui vous permet de chauffer ou de cuire vos ingrédients en combinaison avec la fonction de mixage/mélange ou à l'aide des programmes préinstallés correspondants. Respectez les caractéristiques suivantes de l'appareil en association avec la fonction de chauffe.

Remarque : étant donné que l'eau s'évapore à env. 100 °C en fonction de la pression de l'air, la température dans le bol mixeur en acier inoxydable ne peut pas excéder notablement les 100 °C lorsque le bol est rempli d'eau ou d'ingrédients liquides. Pour des raisons physiques, un réglage à 130°C ne changera rien. Lors de la cuisson d'eau, l'affichage de la température actuelle dans le bol mixeur en acier inoxydable de 100 °C n'est pas dépassé ou n'est pas dépassé notablement.



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

- Vous pouvez régler une température de 37 °C à 130 °C – premier palier de 37 °C à 40 °C et ensuite par paliers de 5 °C. La température sélectionnée vous est indiquée en continu sur l'écran **4** par l'affichage de la température réglée. La température actuelle dans le bol mixeur peut être consultée sur l'affichage de la température actuelle. Au cours du préchauffage, cette valeur augmente et peut même dépasser, pendant un court instant, la valeur réglée selon la quantité et la consistance des ingrédients. Une légère variation de la valeur est tout à fait normale en raison des cycles de chauffage effectués.
- Si vous utilisez la fonction de chauffe (ou si les ingrédients dans le bol mixeur en acier inoxydable **5** atteignent ou dépassent une température de 60 °C), le niveau de vitesse réglable le plus élevé pour la fonction de mixage/mélange est le niveau de vitesse 4. La fonction TURBO n'est alors plus utilisable.

Remarque importante pour la préparation de la nourriture pour bébé : lors de la préparation d'aliments pour bébé, veillez absolument à ce que les ingrédients aient pour cela la qualité adaptée. Les ingrédients ne doivent pas comporter de noyaux, de tiges ou de queues. La viande doit être absolument débarrassée de tendons ou d'os, sans quoi elle ne peut pas être suffisamment hachée. Hachez les ingrédients solides que vous souhaitez utiliser pour la nourriture pour bébé, d'abord pendant env. 20 à 30 secondes sur le niveau de vitesse 10, avant d'utiliser la fonction de chauffe en vue de préparer le plat.

CONSEIL : avec la plupart des ingrédients, il peut s'avérer utile de racler les bords du bol mixeur en acier inoxydable **5** au moyen de la spatule **14** avant de procéder à l'autre étape de la préparation avec la fonction de chauffe. L'utilisation de la fonction de chauffe sans la fonction de mixage/mélange n'est pas possible en fonctionnement normal. Pour l'utiliser, il faut sélectionner au minimum le niveau de vitesse « 1 » ou celui-ci est réglé automatiquement lors de l'activation. Seuls certains des programmes préinstallés offrent la possibilité d'utiliser la fonction de chauffe sans la fonction de mixage/mélange.

⚠ AVERTISSEMENT !

**Faites attention lorsque vous prélevez des ingrédients !
Le bol mixeur en acier inoxydable, les ingrédients et les autres accessoires peuvent être très chauds.
Risque de blessures !**

Accessoires supplémentaires

Utilisation du cuiseur-vapeur 12

La fonction de chauffe ne convient que pour préparer vos plats dans le bol mixeur en acier inoxydable 5, mais aussi pour cuire en douceur à l'étuvée avec le cuiseur-vapeur 12 fourni.

⚠ AVERTISSEMENT !

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

⚠ AVERTISSEMENT !

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

⚠ AVERTISSEMENT !

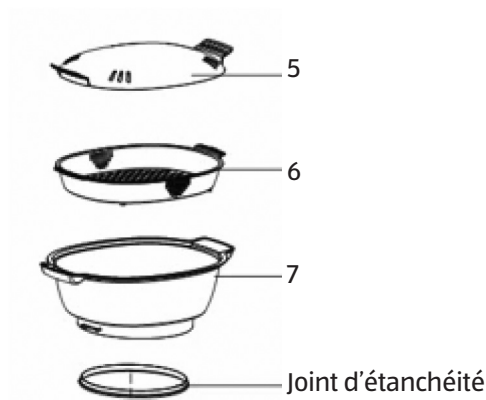
Veillez à placer correctement le cuiseur-vapeur sur le bol mixeur. Veillez également à ne pas couvrir tous les trous au fond du bac à vapeur, du compartiment à vapeur ou du couvercle avec les aliments. La vapeur doit pouvoir s'échapper librement par les orifices. Vous évitez ainsi la sortie de vapeur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

AVIS !

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

Le cuiseur-vapeur 12 convient à merveille pour cuire à la vapeur des légumes, poissons, fruits de mer, viande, etc. Veuillez respecter les consignes suivantes lors de l'utilisation du cuiseur-vapeur.

- Le cuiseur-vapeur **12** se compose de 4 parties : le couvercle (5), le compartiment à vapeur (6) et le bac à vapeur (7) ainsi qu'un joint d'étanchéité intégré.



- En fonction de la quantité et de la nature de vos ingrédients, il vous est possible de choisir, dans le cadre de la préparation, si vous voulez les mettre dans le bac à vapeur (7) ou dans le compartiment à vapeur (6). Lorsque vous remplissez les deux parties, faites attention au fait que le jus (p. ex. jus de viande) des ingrédients, qui se trouvent dans le compartiment à vapeur (6), peut couler sur les ingrédients contenus dans le bac à vapeur (7).
- Disposez de préférence les ingrédients qui nécessitent un temps de cuisson plus long dans le bac à vapeur (7).
- Au lieu d'utiliser exclusivement de l'eau pour la cuisson à la vapeur, vous pouvez également verser du bouillon ou du jus de cuisson dans le bol mixeur en acier inoxydable **5** et cuire les ingrédients à la vapeur. Mais dans tous les cas, il faut veiller à verser suffisamment de liquide dans le bol mixeur en acier inoxydable **5**. Les valeurs indicatives, à savoir env. 0,6 litre de liquide (eau ou bouillon) pour une cuisson à la vapeur d'env. 30 minutes, semblent suffisantes. Cependant, nous vous recommandons toujours d'en ajouter plus pour éviter un éventuel fonctionnement à sec.

Procédez comme suit pour utiliser l'appareil avec le cuiseur-vapeur **12** :

- Placez correctement le bol mixeur en acier inoxydable **5** sur la base **1**.
- Verser la quantité requise de liquide dans le bol mixeur en acier inoxydable pour cuire à la vapeur **5**. Notez également que le temps nécessaire pour que le

liquide soit porté à ébullition varie en fonction de la température de départ et de la quantité. Pour réduire le temps de chauffe, vous pouvez verser du liquide déjà préchauffé dans le bol mixeur en acier inoxydable (5).

- Placez à présent le bac à vapeur (7) sur le bol mixeur en acier inoxydable (E) (le couvercle ne doit pas être placé sur le bol mixeur en acier inoxydable (5)). Placez le bac à vapeur (7) sur le bol mixeur en acier inoxydable (5) par le haut de manière à ce que les deux picots sur le périmètre circulaire inférieur du bac à vapeur soient placés à proximité des poignées du bol mixeur en acier inoxydable (5) pour qu'ils se verrouillent avec le bol mixeur en acier inoxydable (5) lorsque vous le tournez dans le sens des aiguilles d'une montre (de manière analogue au verrouillage du couvercle (6)). Appuyez sur le bac à vapeur (7) vers le bas jusqu'à la butée et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Remarque : l'utilisation de l'appareil n'est pas possible si le bac à vapeur (7) n'est pas correctement verrouillé.

- Remplissez maintenant le bac à vapeur (7) avec les ingrédients.
- Placez à présent le compartiment à vapeur (6) sur le bac à vapeur (7). Si vous le désirez, vous pouvez ajouter d'autres ingrédients dans le compartiment à vapeur (6).
- Placez ensuite le couvercle (5) sur le compartiment à vapeur (6).
- Branchez l'appareil sur une prise secteur avec terre correctement installée.
- Allumez l'appareil au moyen du commutateur marche/arrêt (2). Un signal sonore retentit et l'écran (4) s'allume.
- Lorsque l'appareil est prêt, procédez aux réglages souhaités. Pour la cuisson à la vapeur, nous recommandons de régler la température sur 120 à 130 °C. La température choisie devrait toutefois être d'au moins 100 °C. Nous recommandons d'utiliser le niveau de vitesse « 1 ». Vous pouvez également utiliser le programme préinstallé « Cuisson à la vapeur ».

Remarque : étant donné que l'eau s'évapore à env. 100 °C en fonction de la pression de l'air, la température dans le bol mixeur en acier inoxydable ne peut pas excéder notablement les 100 °C lorsque le bol est rempli d'eau ou d'ingrédients liquides. Pour des raisons physiques, un réglage à 120 °C ou 130 °C ne changera rien. Nous recommandons néanmoins de régler une température de 120 à 130 °C car l'eau chauffe plus vigoureusement. Vos ingrédients sont alors cuits plus rapidement et de manière plus homogène.

- Lancez le processus. L'appareil commence à fonctionner.

- Une fois la durée paramétrée écoulée, l'appareil arrête la préparation. Il est possible que le ventilateur destiné au refroidissement interne de l'appareil continue de fonctionner pendant un court instant.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le.

⚠ AVERTISSEMENT !

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

- Retirez avec précaution le cuiseur-vapeur **12** du bol mixeur en acier inoxydable (E). Déposez le cuiseur-vapeur **12** sur un support approprié.
- Retirez le couvercle (5) du cuiseur-vapeur **12**.
- Prélevez vos aliments du compartiment à vapeur (6) et du bac à vapeur (7) avec précaution.
- Ne retirez les autres accessoires que lorsqu'ils sont refroidis à température ambiante.

Utilisation du panier de cuisson**⚠ AVERTISSEMENT !**

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

⚠ AVERTISSEMENT !

Une extrême prudence s'impose lorsque vous insérez le panier de cuisson dans le bol mixeur en acier inoxydable

déjà chauffé. Il existe un risque de blessures provoqué par le bol chaud et/ou les ingrédients chauds qui se trouvent dans le bol.

⚠️ WARNING!

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

⚠️ AVERTISSEMENT!

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

AVIS!

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

⚠️ AVERTISSEMENT!

Lors de l'utilisation du panier de cuisson, l'appareil ne doit être utilisé que sur le niveau de vitesse le plus faible (« 1 »).



Le panier de cuisson vous permet de cuire dans le bol mixeur en acier inoxydable les ingrédients qui ne doivent ni être hachés ni être mélangés trop fort. Il convient en particulier pour la préparation des accompa-

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

CONSEIL : le panier de cuisson **11** peut également être utilisé comme passoire. En outre, les petits pieds au-dessous du panier de cuisson **11** permettent d'égoutter les ingrédients comme le riz ou les pâtes après avoir ôté et déposé le panier de cuisson **11** sur un support approprié.

Pour utiliser le panier de cuisson **11**, insérez-le dans le bol mixeur en acier inoxydable **5** de manière à ce que, si un accessoire est déjà fixé, la partie relevée de l'accessoire, située au centre, soit introduite dans l'ouverture du panier de cuisson **11** prévue à cet effet.

Utilisation de la pale de mélange

La pale de mélange **10** fournie convient très bien pour battre la crème, monter les blancs d'œuf en neige ou pour émulsionner, par exemple pour préparer de la mayonnaise ou un autre condiment. Veillez à ce que les ingrédients ne soient pas trop fermes et travaillez-les en petites quantités. N'utilisez la pale de mélange **10** qu'avec des niveaux de vitesse faibles.

Remarque : la pale de mélange **10 ne convient pas pour pétrir les pâtes.**

Insérez la pale de mélange dans le bol mixeur en acier inoxydable **5** en suivant les instructions de la section « MISE EN PLACE/RETRAIT DES ACCESSOIRES DANS LE BOL MIXEUR EN ACIER INOXYDABLE ».

Exemples d'utilisation de la pale de mélange 10 :

Battre 600 g de crème

Temps de préparation : env. 5-6 minute ; niveau de vitesse : 2

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

Monter 300 g de blanc d'œuf en neige

Temps de préparation : env. 5 minutes ; niveaux de vitesse : 3

CONSEIL : pour monter des blancs d'œuf en neige, il faut impérativement veiller à ce que le bol mixeur en acier inoxydable 5 et la pale de mélange 10 soient d'une propreté irréprochable et exempts de résidus gras. En cas de résidus gras, les blancs en neige ne seront pas fermes.

Utilisation de l'agitateur

Utilisez l'agitateur pour les ingrédients qui ne doivent pas être coupés. Il est particulièrement adapté à une utilisation pour une cuisson douce ou pour la préparation de soupes et évite, par exemple, que vos ingrédients n'attachent pendant la préparation de plats avec la fonction de chauffe.

Utilisez cet accessoire uniquement à vitesse basse (niveaux de vitesse 1 à 2).

Remarque : l'agitateur 9 ne convient pas pour pétrir les pâtes.

Utilisation de la râpe

En cas d'utilisation de la râpe, seuls les accessoires correspondants doivent être utilisés, à savoir l'arbre d'entraînement, le disque à râpe, le couvercle de râpe et le tasseur. N'utilisez aucun de ces accessoires en combinaison avec d'autres accessoires.

Remarque : utilisez la râpe et les accessoires correspondants uniquement à froid.

⚠ AVERTISSEMENT !

Versez uniquement les ingrédients sur le disque à râpe par l'orifice de remplissage du couvercle de la râpe. Ne mettez jamais la main dans l'orifice de remplissage, utilisez uniquement le tasseur prévu à cet effet.

⚠ AVERTISSEMENT !

Faites attention lors de la manipulation du disque à râpe, les lames et les saillies qui s'y trouvent sont très tranchantes.

⚠ AVERTISSEMENT !

Préparez toujours vos ingrédients un par un. Ne mettez pas plusieurs ingrédients à la fois dans l'orifice de remplissage.

⚠ AVERTISSEMENT !

N'utilisez pas la râpe à des vitesses élevées. Nous recommandons les vitesses 3 à 6 pour l'utilisation. Ne dépassez en aucun cas le niveau de vitesse 7.

Remarque : pour utiliser la râpe, vous pouvez également utiliser le programme préinstallé « Râper » prévu à cet effet. Voir à ce sujet la description dans la section « PROGRAMMES ».



Le disque à râpe est réversible. En fonction de la manière dont vous souhaitez préparer vos ingrédients, le côté correspondant (tranches ou lamelles, etc.) du disque à râpe doit être placé vers le haut.

Remarque : préparez vos ingrédients en veillant à ce qu'ils ne soient pas trop gros et à ce qu'ils passent sans trop de force par l'orifice de remplissage du couvercle de râpe **10**.

- Placez d'abord l'arbre d'entraînement (8) sur l'entraînement (2) conformément aux indications de la section « MISE EN PLACE/RETRAIT DES ACCESSOIRES DANS LE BOL MIXEUR EN ACIER INOXYDABLE ».
- Prenez le disque à râpe (9) et placez-le avec l'orifice central sur l'extrémité supérieure correspondante de l'arbre d'entraînement (8).
- Pour le disque à râpe (9), veillez à ce que le côté souhaité soit placé vers le haut. Si vous souhaitez que vos ingrédients soient coupés en tranches, le côté sur lequel se trouve la longue lame doit être placé vers le haut. Si vous préférez tailler vos ingrédients en forme de bandes, le côté avec les saillies les plus petites doit être orienté vers le haut.
- Montez maintenant le couvercle de râpe (10) sur le bol mixeur en acier inoxydable 5 de manière analogue au couvercle 6 (voir « MISE EN PLACE/RETRAIT DU COUVERCLE ») et verrouillez-le correctement. Veillez à ce que le boulon métallique situé au centre de la face inférieure du couvercle de râpe soit introduit dans l'orifice de l'arbre d'entraînement (8) prévu à cet effet et que l'orifice de remplissage du couvercle de râpe (10) soit orienté vers l'avant. Le tasseur (11) doit y être correctement inséré et obstruer l'orifice de remplissage.
- Branchez maintenant l'appareil sur le secteur et mettez-le en marche.
- Procédez maintenant aux réglages souhaités concernant le temps de préparation et la vitesse. Nous vous recommandons de toujours travailler à vitesse basse lorsque vous utilisez le disque à râpe.
- Retirez le tasseur (11) de l'orifice de remplissage et lancez le processus.
- Ajoutez maintenant les ingrédients par l'orifice de remplissage pour commencer le processus de râpage ou de coupe. Pour cela, utilisez exclusivement le tasseur (11), n'introduisez jamais les mains ou les doigts dans l'orifice de remplissage. N'enfoncez aucun objet (cuillère, fourchette, etc.) dans l'orifice de remplissage ! Risque de blessures !
- Appliquez uniquement une légère pression et, après chaque processus, remplacez immédiatement le tasseur (11) dans l'orifice de remplissage, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.

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

Réinitialisation du disjoncteur thermique



Lorsque la protection anti-surchauffe est activée, la fonction de chauffe de l'appareil ou du bol mixeur en acier inoxydable ne peut plus être utilisée. Ce n'est qu'en appuyant sur le bouton de réinitialisation situé sous le bol mixeur en acier inoxydable que la fonction de chauffe peut à nouveau être utilisée.

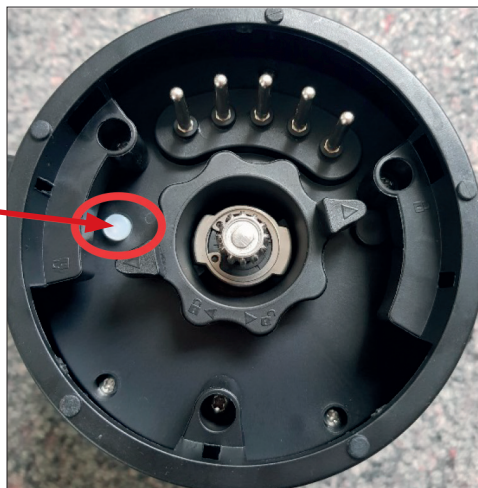
Si la fonction de chauffe est activée par erreur sans ingrédients ou avec un réglage de température trop élevé par rapport à la quantité et à la consistance des ingrédients, l'élément chauffant installé dans la partie inférieure du bol mixeur en acier inoxydable **5** atteint une température très élevée après peu de temps seulement. Grâce au disjoncteur thermique intégré, la fonction de chauffe est dans ce cas automatiquement désactivée afin de protéger l'élément chauffant ou l'appareil contre tout dommage.

La fonction de chauffe ne peut ensuite plus être utilisée jusqu'à ce que le bol mixeur en acier inoxydable ait refroidi et que le disjoncteur thermique ait été réinitialisé manuellement.

Si le disjoncteur thermique a désactivé la fonction de chauffe, procédez comme suit :

- Dans ce cas, éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise secteur avec terre.
- Laissez l'appareil et tous ses accessoires refroidir complètement.
- Le cas échéant, videz le bol mixeur en acier inoxydable **5**.
- Prenez en main le bol mixeur en acier inoxydable **5** refroidi. Le bouton de réinitialisation du disjoncteur thermique se trouve sous un bouchon en silicone sur la partie inférieure du bol mixeur en acier inoxydable **5**. Appuyez sur ce bouchon en silicone jusqu'à ce que vous perceviez un clic audible et perceptible.

Bouchon en
silicone



- Après avoir réinitialisé le disjoncteur thermique, vous pouvez à nouveau utiliser la fonction de chauffe comme à l'accoutumée.

Pannes et solutions

Panne :	Cause :	Solution :
L'appareil ne fonctionne pas. L'appareil ne peut pas être mis en service.	La fiche n'est pas reliée à la prise secteur avec terre.	Insérez la fiche dans la prise secteur avec terre.
	L'interrupteur marche/arrêt n'est pas activé.	Enclenchez l'interrupteur marche/arrêt.
	Le bol mixeur en acier inoxydable n'est pas correctement posé sur la base.	Posez le bol mixeur en acier inoxydable sur la base conformément aux instructions figurant dans cette notice d'utilisation.
	Le couvercle n'est pas bien posé sur le bol mixeur en acier inoxydable. L'affichage correspondant apparaît à l'écran.	Placez correctement le couvercle sur le bol mixeur en acier inoxydable. Voir la section « Mise en place/retrait du couvercle ».
L'appareil ne chauffe pas.	Le disjoncteur thermique s'est déclenché.	Éteignez l'appareil, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir complètement (y compris tous les accessoires). Réinitialisez ensuite le disjoncteur thermique conformément à la description faite à la section « RÉINITIALISATION DU DISJONCTEUR THERMIQUE ».

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

Maintenance, nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT !

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

⚠ AVERTISSEMENT !

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

AVIS !

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

- Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil (base **1**), utilisez un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié et bien essoré.
- Essuyez ensuite en frottant.
- Pour nettoyer l'écran, utilisez uniquement un chiffon doux, sec ou modérément humide, bien essoré. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ou d'autres produits similaires.

Nettoyage des accessoires

⚠ AVERTISSEMENT !

Une extrême prudence est de mise lors de la manipulation de la lame et du disque à râpe. Les lames sont très affûtées. Ne touchez jamais les lames à mains nues ! Risque de blessures !

⚠ AVERTISSEMENT !

Veillez à ce que les contacts sous le bol mixeur en acier inoxydable soient parfaitement secs avant de placer ce dernier sur sa base. Veillez également à éliminer l'eau qui peut s'être accumulée au niveau de l'habillage du bol mixeur en acier inoxydable et le sécher.

- À l'exception de la base (1), tous les accessoires peuvent être nettoyés à l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Rincez-les ensuite abondamment à l'eau claire et laissez-les sécher complètement.
- Vous pouvez aussi passer les accessoires au lave-vaisselle. Veuillez toutefois tenir compte de la remarque suivante.

Remarque : les détergents, parfois agressifs, utilisés dans les lave-vaisselle attaquent souvent le tranchant des couteaux, les lames ou encore les matériaux des joints d'étanchéité, ce qui émousse les tranchants et rend les joints poreux. Nous vous recommandons donc de ne pas laver la lame (8), le disque à râpe (9) et les joints des couvercles (6 + 10) ainsi que le cuiseur-vapeur (12) au lave-vaisselle. Veuillez noter que nous n'assumons aucune responsabilité/garantie quant aux dommages et/ou à l'usure de ces accessoires dus à un nettoyage au lave-vaisselle.

Remarque : les joints d'étanchéité des couvercles (6 + 10) et du cuiseur-vapeur (12) sont amovibles pour permettre un nettoyage approfondi. Si vous le souhaitez, retirez les joints d'étanchéité et nettoyez-les dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle, puis rincez-les soigneusement à l'eau claire et laissez-les bien sécher. Veillez à bien positionner les joints d'étanchéité lorsque vous les remettez en place.

Rangement

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

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

Données techniques

Tension nominale : 220-240V~

Fréquence nominale : 50-60 Hz

Classe de protection : I

Puissance :Leistung:

Moteur : 600 W

Élément de chauffe : 1000 W

MAX : 1300 W

Plage de pesée : 0 - 5 000 g max.

Wi-fi :

Plage de fréquence : 2,400 GHz - 2,4835 GHz

Puissance d'émission : 17 +/-2 dBm

Contact - Responsible Disclosure: c.bernhofer@globaltronics.com

Déclaration de conformité

CE Par la présente, la société Globaltronics GmbH & Co. KG, déclare que le type d'installation radio GT-SF-KMW-02-CH correspond aux directives/règlements mentionné(s) ci-après.

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

L'appareil est ainsi conforme aux directives CE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse Internet suivante : www.gt-support.de

Élimination

Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil

Éliminez le produit conformément aux dispositions applicables dans votre pays.



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers!

Le symbole de la poubelle barrée signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des ordures ménagères. Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets ménagers non triés. Cela permettra de garantir une valorisation des déchets respectueuse de l'environnement et des ressources.

Les batteries et accumulateurs qui ne sont pas fixés dans l'appareil électrique ou électronique et qui peuvent être extraits sans dommage, doivent être retirés de l'appareil avant de l'emmener dans un point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules qui peuvent être extraites de l'appareil sans dommage.

Élimination

Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans des déchetteries municipales ou les déposer dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les revendeurs. Le dépôt d'appareils usagés est gratuit.

D'une manière générale, les revendeurs sont tenus de proposer un service gratuit de reprise des appareils usagés, en mettant à disposition des points de collecte appropriés, à une distance raisonnable.

Les consommateurs ont la possibilité de déposer gratuitement un appareil usagé auprès d'un revendeur soumis à l'obligation de reprendre ces appareils, lorsqu'ils achètent un appareil neuf équivalent, offrant globalement les mêmes fonctions. Cette possibilité est aussi offerte pour les livraisons à un ménage privé.

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin **d'informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou **d'accessoires**, de données sur les **garanties fabricant** ou sur les **unités de service** ou si vous souhaitez regarder confortablement des **instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce ?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage : plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact !

Comment faire ?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet. Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit ALDI.

Votre portail de services ALDI

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services ALDI sous www.aldi-service.ch.



L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

A



Dotazione/Parti dell'apparecchio

Componenti principali

- | | | | |
|---|------------------------------------|----|---|
| 1 | Base | 9 | Insero di miscelazione |
| 2 | Interruttore On/Off | 10 | Paletta di agitazione |
| 3 | Regolatore rotante | 11 | Cestello di cottura |
| 4 | Display | 12 | Accessorio cottura a vapore |
| 5 | Recipiente in acciaio inox | 13 | Accessorio grattugia |
| 6 | Coperchio | 14 | Spatola |
| 7 | Tappo dell'apertura di riempimento | 15 | Bicchiere dosatore |
| 8 | Gruppo lame | 16 | Istruzioni per l'uso e cartolina di garanzia (senza fig.) |



Salvo modifiche tecniche ed estetiche.



Gruppi componenti

5 Recipiente in acciaio inox

1 Tacca MAX

2 Inserto motore

3 Anello di guarnizione

4 Fissaggio

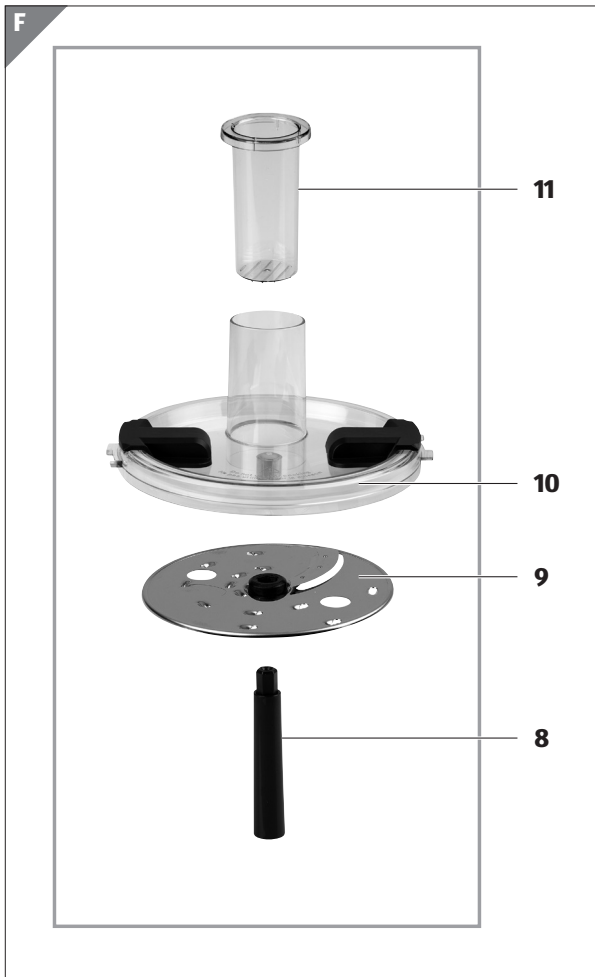


12 Accessorio cottura a vapore

5 Coperchio

6 Cestello a vapore

7 Vaschetta vapore



- 13** Accessorio grattugia
- 8** Albero motore
 - 9** Disco grattugia
 - 10** Coperchio grattugia
 - 11** Tappo

Salvo modifiche tecniche ed estetiche.

Sommario

Panoramica prodotto	126
Dotazione/Parti dell'apparecchio	127
In generale	132
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso.....	132
Descrizione pittogrammi e altre informazioni utili	132
Sicurezza	133
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso	133
Note relative alla sicurezza	134
Pericoli per bambini e persone con capacità limitate.....	134
Pericoli durante l'uso degli apparecchi elettrici	134
Pericoli durante il funzionamento dell'apparecchio elettrico del robot da cucina con funzione Wi-Fi.....	136
Installazione e montaggio	142
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	142
Introduzione	142
Preparazione dell'apparecchio.....	144
Applicazione/rimozione del recipiente di miscelazione in acciaio inox..	144
Rimozione/Applicazione dell'inserto motore	145
Applicazione/rimozione degli inserti nel recipiente in acciaio inox.....	147
Applicazione/rimozione del coperchio	148
Uso	150
Indicazioni generali	150
Avvertenze generali sull'uso dell'apparecchio	152
Prima accensione	152
Collegamento dell'apparecchio con la rete Wi-Fi.....	153
Parametri impostabili.....	155
Funzione di pesatura.....	157
Ricette preinstallate.....	158
Da preparare a casa.....	162
Programmi	163
Funzione rotazione sinistra	166
Passaggi essenziali per l'uso della funzione di frullatura/miscelatura dell'apparecchio	166
Uso della funzione di frullatura/miscelatura (senza riscaldamento)	167

Usò dell'apparecchio con la funzione di riscaldamento integrata.....	168
Altri accessori.....	171
Usò dell'accessorio cottura a vapore	171
Usò del cestello di cottura.....	174
Usò della paletta di agitazione	176
Usò dell'insero di miscelazione	177
Utilizzo dell'accessorio grattugia.....	177
Reset dell'interruttore della temperatura	180
Guasti e risoluzione.....	182
Manutenzione, pulizia e cura.....	183
Pulizia degli accessori.....	183
Conservazione	185
Dati tecnici	186
Dichiarazione di conformità	187
Smaltimento	187
Smaltimento della confezione	187
Smaltimento dell'apparecchio	187
Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR ...	189

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso sono relative a questo robot da cucina con funzione Wi-Fi. Contengono importanti informazioni sulla messa in funzione e l'impiego.

Prima di utilizzare il robot da cucina con funzione Wi-Fi, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare le indicazioni di sicurezza. La mancata osservanza delle presenti istruzioni per l'uso può causare gravi lesioni o danni al robot da cucina con funzione Wi-Fi.

Le istruzioni per l'uso sono basate su norme e regolamenti in vigore all'interno dell'Unione Europea. All'estero prestare attenzione anche a disposizioni e leggi specifiche del Paese.

Conservare le istruzioni anche per gli usi successivi. Qualora il robot da cucina con funzione Wi-Fi dovesse essere consegnato a terzi, allegare anche le istruzioni per l'uso.

Descrizione pittogrammi e altre informazioni utili

Le parole chiave e i simboli seguenti trovano impiego nelle presenti istruzioni per l'uso, sull'apparecchio e/o sull'imballaggio o servono a rappresentare ulteriori informazioni.



Leggere e conservare le istruzioni per l'uso!

Importante avvertenze sono contrassegnate con questo simbolo.

⚠ AVVERTENZA!

Si riferisce a danni alle persone

AVVISO!

Si riferisce a danni alle cose



Attenzione! Vapore caldo! Pericolo di ustioni!



Attenzione – Superficie calda
Pericolo di ustioni!



Con questo simbolo sono contrassegnate informazioni importanti.



Dichiarazione di conformità (vedi il capitolo "Dichiarazioni di conformità"): i prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive CE esistenti.



Il sigillo "Geprüfte Sicherheit" (a norma di sicurezza) conferma che l'apparecchio è sicuro in caso di utilizzo prevedibile. Il sigillo di controllo conferma la conformità dell'apparecchio alla normativa sulla sicurezza dei prodotti.



Questo simbolo segnala le normative specifiche per lo smaltimento di vecchi apparecchi (vedi il capitolo "Smaltimento").

Sicurezza

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

L'apparecchio è pensato esclusivamente per la preparazione e la lavorazione di alimenti idonei. Inoltre, l'apparecchio non è adatto per l'uso commerciale, ma solo per l'uso in ambito privato; questo non comprende l'uso all'interno di cucine destinate ai dipendenti in negozi, uffici e altre zone commerciali, in tenute agricole e l'utilizzo da parte dei clienti di hotel, motel e altre unità abitative e bed & breakfast. Usare l'apparecchio unicamente in ambienti chiusi asciutti, mai all'aperto. Qualsiasi altro utilizzo o modifica dell'apparecchio non è appropriata ed è in linea di principio proibita. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da utilizzo non appropriato o uso errato.

Note relative alla sicurezza

AVVERTENZA!

Leggere e osservare tutte le indicazioni per la sicurezza riportate di seguito. La mancata osservanza comporta notevoli rischi di incidenti e lesioni e il pericolo di danni materiali e all'apparecchio.

Pericoli per bambini e persone con capacità limitate

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e/o inesperte solo se sorvegliati o informati in merito all'uso sicuro dell'apparecchio e avendo compreso i pericoli derivanti.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Conservare l'apparecchio e il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. È necessario sorvegliarli. I bambini non conoscono il pericolo associato all'uso di apparecchi elettrici.
- Tenere la pellicola d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. **Pericolo di soffocamento!**

Pericoli durante l'uso degli apparecchi elettrici

- Utilizzare questo apparecchio solo come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso e attenersi a tutte le indicazioni di sicurezza. L'uso improprio può causare lesioni.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e staccare la spina quando non è sorvegliato, in caso di malfunzionamenti, prima di applicare o rimuovere gli accessori e prima di pulirlo. Non tirare mai il cavo di alimentazione!

Pericolo di scossa elettrica!

- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio clienti o da una persona di qualifica analoga per evitare pericoli.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non usarlo all'aperto, in quanto non può essere esposto alla pioggia né ad altro genere di umidità! **Pericolo di scossa elettrica!**
- Se l'apparecchio dovesse cadere nell'acqua, staccare per prima cosa la spina ed estrarre l'apparecchio dall'acqua! Dopodiché non rimettere in funzione l'apparecchio, ma farlo prima controllare da un centro di assistenza autorizzato. Ciò vale anche in caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o di caduta dell'apparecchio.
Pericolo di scossa elettrica!
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o l'apparecchio non siano mai collocati su superfici calde o in prossimità di fonti di calore. Sistemare il cavo di alimentazione in modo che non entri in contatto con oggetti bollenti o affilati.
Pericolo di scossa elettrica!
- Non piegare assolutamente il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio in quanto ciò potrebbe causare la rottura del cavo. **Pericolo di scossa elettrica!**
- Non usare l'apparecchio sul pavimento bagnato o con le mani bagnate o se l'apparecchio stesso è umido.
Pericolo di scossa elettrica!
- Non aprire mai l'apparecchio e non cercare in alcun modo di raggiungerne l'interno con oggetti metallici.
Pericolo di scossa elettrica!
- Le riparazioni devono essere eseguite solo da laboratori specializzati e autorizzati. Le apparecchiature non riparate a regola d'arte sono pericolose per chi le utilizza.

- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente con contatto di terra installata a norma, con tensione di rete come da targhetta identificativa.
- Per evitare incidenti tenere sempre sotto controllo l'apparecchio quando è in funzione.

Pericoli durante il funzionamento dell'apparecchio elettrico del robot da cucina con funzione Wi-Fi

- Prestare attenzione quando si utilizzano le lame, queste sono molto affilate, non toccare mai i coltelli e le lame a mani nude! Non lasciare i bambini vicino alle lame o agli accessori affilati. Non utilizzare assolutamente lame e accessori taglienti danneggiati. Avvertire dei pericoli anche gli altri utilizzatori.
- Prima di cambiare accessori o pezzi aggiuntivi, che durante la messa in funzione sono in movimento, l'apparecchio deve essere spento e scollegato dalla corrente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali. L'utilizzo di accessori non originali determina un maggior pericolo di incidenti. Si declina qualsiasi responsabilità in caso di incidenti o danni con accessori non originali. Se si utilizzano accessori di terze parti decade qualsiasi diritto di garanzia per i danni all'apparecchio.
- Attenersi alle ulteriori istruzioni riportate nel capitolo "Manutenzione, pulizia e cura". Per un utilizzo sicuro seguire tutte le indicazioni di sicurezza.
- Evitare di toccare le parti in movimento. Per evitare danni a cose o persone assicurarsi che mani, capelli, indumenti e altri oggetti non possano entrare nel recipiente in acciaio inox durante l'operazione di miscelatura/frullatura/taglio o di cottura o finché il recipiente in acciaio inox si trova sulla base.

- Durante il funzionamento di riscaldatori elettrici si sviluppano temperature elevate che possono causare lesioni, ad es. il recipiente in acciaio inox, il coperchio, il tappo dell'apertura di riempimento, l'accessorio cottura a vapore ecc. possono diventare molto caldi. Non toccare mai le superfici calde a mani nude! Utilizzare quindi le maniglie previste e indossare sempre guanti da cucina termoisolanti. Avvertire dei pericoli anche gli altri utilizzatori. **Pericolo di lesioni!**
- Non far funzionare l'apparecchio sotto un pensile o simili, il vapore che fuoriesce potrebbe danneggiare il mobile.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia disposto su una base piatta, asciutta, antiscivolo e resistente al calore. Per evitare un accumulo di calore, non collocare l'apparecchio direttamente su una parete o sotto un pensile o simili. Non coprire l'apparecchio mentre è in funzione. Assicurarsi che vi sia sufficiente spazio libero e distanza di sicurezza a oggetti infiammabili e che fondono facilmente. **Pericolo di incendio!**
- **ATTENZIONE:** non aprire il coperchio mentre il contenuto all'interno del recipiente in acciaio inox sta cuocendo o durante i processi di miscelatura o cottura a vapore. Pericolo di lesioni. Il tappo dell'apertura di riempimento può essere rimosso brevemente durante il funzionamento per introdurre altri ingredienti attraverso l'apertura di riempimento. Attenzione, il tappo dell'apertura di riempimento può diventare caldo durante il funzionamento. Non toccare quindi il tappo caldo dell'apertura di riempimento a mani nude.
- **ATTENZIONE:** durante il funzionamento può uscire vapore caldo. **Pericolo di lesioni!**
- Collocare e azionare l'apparecchio solo su una superficie di appoggio piatta e asciutta nonché antiscivolo e resistente al calore. La superficie deve essere antiscivolo e facile da pulire perché gli schizzi non sono sempre evitabili.
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e/o di riporlo. Vi ricordiamo che l'apparecchio può

essere ancora molto caldo anche dopo lo spegnimento.

Pericolo di ustioni!

- Il recipiente e il suo elemento riscaldante possono essere ancora molto caldi anche dopo lo spegnimento.

Pericolo di ustioni!

- Non utilizzare la funzione TURBO durante il riscaldamento di alimenti.
- Prima di ogni utilizzo assicurarsi di aver assemblato tutte le parti correttamente.
- Verificare sempre che l'apparecchio sia spento prima di collegarlo nuovamente a una presa con contatto di terra o prima di staccarlo dalla corrente.
- Non cambiare assolutamente la posizione dell'apparecchio se vi sono dentro cibi o liquidi.
- Non riempire il recipiente in acciaio inox oltre la tacca MAX.
- Attenzione durante lo svuotamento e la pulizia del recipiente in acciaio inox così come durante la pulizia del gruppo lame e del disco per grattugiare. Le lame sono molto taglienti. **Pericolo di lesioni!**
- Rimuovere sempre il gruppo lame, prima di svuotare il recipiente in acciaio inox o prima di togliere gli ingredienti. **Pericolo di lesioni!**
- Aspettare sempre che tutti i componenti si arrestino completamente prima di rimuovere o applicare accessori. **Pericolo di lesioni!**
- Spegnerne immediatamente l'apparecchio dopo ogni utilizzo e scollegarlo dalla corrente per evitare che entri in funzione inavvertitamente.
- Non frullare mai noccioli duri e rimuovere eventuali gambi o steli dal mixer prima di frullare gli ingredienti. Per tritare la carne rimuovere sempre prima ossa e nervi eventualmente presenti.

- Tagliare sempre in piccoli pezzi ingredienti duri come verdura o carne prima di aggiungerli all'interno del recipiente in acciaio inox.
- Per prelevare gli alimenti usare solo la spatola in dotazione. Assicurarci sempre che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla corrente e che tutti i componenti siano completamente fermi. La spatola non deve entrare in contatto con parti in movimento.
- Non infilare il recipiente in acciaio inox né nel forno a microonde né nel forno elettrico o a gas.
- Inserire sempre l'inserito che si desidera utilizzare nel recipiente in acciaio inox prima di aggiungere gli ingredienti.
- Non aggiungere ingredienti all'interno del recipiente in acciaio inox se l'inserito motore non è inserito. Altrimenti gli ingredienti fuoriescono dall'apertura sul fondo del recipiente.
- Se si utilizza l'apparecchio ad alta velocità (numero di giri) e senza liquidi, quindi ad esempio per tritare ingredienti secchi (ad es. mandorle, ecc.), l'apparecchio può essere lasciato in funzione per un massimo di 40 secondi alla volta. Poi l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare per ca. 10 minuti prima di riutilizzarlo.
- Se all'interno del recipiente in acciaio inox si desidera cuocere acqua o ingredienti molto liquidi, la capacità non deve superare 1,5 l (= tacca 3° segno di gradazione dal basso nel recipiente di miscelazione) e il livello di velocità scelto non deve essere superiore a 2.
- Ingredienti caldi o bollenti potrebbero creare degli schizzi in caso di riempimento eccessivo.
- Attenzione nel caso di ingredienti surgelati. Poiché improvvise differenze di temperatura possono portare a tensioni nel materiale delle lame, consigliamo durante la lavorazione di ingredienti surgelati di attendere sempre alcuni minuti

dall'aggiunta nel recipiente in acciaio inox prima di iniziare con la lavorazione. Iniziare la lavorazione dapprima con un livello di velocità ridotto e aumentarlo all'occorrenza. Si sconsiglia la "triturazione" dei cubetti di ghiaccio con l'apparecchio.

- Non scomporre mai il gruppo lame nei suoi singoli pezzi. Non rimuovere parti dal gruppo lame, per evitare pericoli dovuti a un assemblaggio difettoso.
- **ATTENZIONE!** Non devono penetrare liquidi su o in prossimità dei contatti di innesto dell'apparecchio. Assicurarsi che i contatti a innesto sul fondo del recipiente in acciaio inox siano completamente asciutti se il recipiente in acciaio inox viene inserito nella base.
- Assicurarsi che nessun liquido entri nei contatti della base e del recipiente di miscelazione in acciaio inox.
- **CAUTELA:** per evitare un pericolo dovuto ad un reset accidentale del limitatore della temperatura di protezione, non alimentare l'apparecchio con un dispositivo di commutazione esterno come un timer né collegarlo a un circuito di corrente che viene acceso e spento regolarmente con un dispositivo.
- Assicurarsi che anche eventuali residui di acqua accumulatisi dopo la pulizia vengano rimossi e asciugati dalle parti dell'alloggiamento del recipiente in acciaio inox.
- Assicurarsi che il robot da cucina e in particolare la bilancia integrata non siano esposti a influssi esterni elettromagnetici eccessivi (ad es. tramite apparecchi radiocomandati/scarica elettrostatica), in quanto questo può influenzare la funzione di pesatura e quindi può portare alla visualizzazione di valori errati. Se durante il funzionamento dovessero verificarsi irregolarità, come ad esempio errori sul display, consigliamo di disattivare la funzione di pesatura, di scegliere un luogo più idoneo per l'apparecchio e di riattivare poi la funzione di pesatura.

- **AVVERTENZA IMPORTANTE:** nella preparazione di alimenti per neonati assicurarsi che gli ingredienti abbiano la qualità adatta a tal fine. Gli ingredienti devono essere senza noccioli, gambi o steli. La carne non deve assolutamente avere nervi e ossa, altrimenti non potrebbe essere sminuzzata a sufficienza.

Installazione e montaggio

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

⚠ AVVERTENZA!

Dopo aver tolto l'apparecchio dall'imballaggio, controllare che sia completo e che non abbia subito danni da trasporto per evitare pericoli. In caso di dubbio non usarlo e rivolgersi al nostro servizio clienti. L'indirizzo del centro assistenza è riportato sulla cartolina di garanzia.

L'apparecchio e i relativi accessori vengono forniti in un apposito imballaggio per proteggerli da eventuali danni dovuti al trasporto.

- Estrarre con cautela l'apparecchio dall'imballaggio.
- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori dai residui di polvere dell'imballaggio seguendo le indicazioni del capitolo "Manutenzione, pulizia e cura".

Introduzione

Prima di addentrarci nell'uso dell'apparecchio, vogliamo fornire una panoramica generale su funzioni base, installazione e montaggio nonché possibilità di utilizzo e regolazione dell'apparecchio.

Grazie ai diversi accessori, alla funzione di riscaldamento attivabile, all'accessorio cottura a vapore, alla bilancia integrata e alla funzione di rotazione sinistra, il nuovo robot da cucina offre innumerevoli funzioni e un'ampia scelta di possibilità di preparazione e uso. L'apparecchio è adatto ad esempio a mescolare/impastare, frullare, cuocere, cuocere a vapore, emulsionare, tritare, ridurre a purea e sbattere ingredienti indicati consentendo quindi un'elaborazione di alimenti rapida e senza spreco di spazio e la preparazione di numerose ricette con un unico apparecchio.

Sul robot da cucina è già preinstallata una serie di ricette tramite le quali possiamo illustrarvi le varie possibilità di applicazione. Vi invitiamo caldamente a riprodurre le ricette e speriamo di potervi fornire degli spunti per la creazione di idee e piatti per-

sonalizzati. Tutte le impostazioni sono già effettuate a priori nelle ricette preinstallate per la rispettiva fase di lavoro e le ricette possono essere preparate facilmente tramite il display touch-screen e in modo semplice passo dopo passo.

Inoltre l'apparecchio dispone di una funzione Wi-Fi che permette di collegare direttamente il robot da cucina a internet. Non appena sono disponibili nuove ricette sulla nostra banca dati, potete installarle direttamente sul robot da cucina tramite la connessione internet. Inoltre potete scaricare eventuali aggiornamenti software disponibili e installarli sull'apparecchio.



Sul robot da cucina sono archiviate anche immagini per le ricette. Queste immagini non mostrano necessariamente l'immagine della ricetta menzionata, ma solo proposte di presentazione o esempi che permettono un collegamento con la rispettiva ricetta sulla base di ingredienti, descrizione della ricetta o altri punti.



Ricordiamo che le ricette memorizzate e i dati correlati in riferimento a quantità, temperature e tempi di preparazione rappresentano solo i nostri suggerimenti per la preparazione delle pietanze e pertanto vanno considerati come valori indicativi. I dati precisi relativi a quantità e tempi dipendono da diversi fattori, come le caratteristiche degli ingredienti (dimensioni e consistenza, per esempio) e, non ultime, le preferenze personali. Potete essere voi stessi a decidere come preferite gustare i vostri ingredienti, apportando alle ricette le modifiche che desiderate. È possibile adeguare le impostazioni predefinite per la preparazione delle ricette in qualsiasi momento (tenendo conto delle indicazioni di sicurezza).

Preparazione dell'apparecchio

Posizionare l'apparecchio in prossimità di una presa con contatto di terra. Assicurarsi che la superficie di base sia piatta, asciutta, antiscivolo e resistente al calore. La superficie deve essere insensibile ai grassi e facile da pulire perché gli schizzi non sono sempre evitabili.

Assicurarsi che l'apparecchio sia spento. L'interruttore On/Off **2** sul lato posteriore dell'apparecchio deve trovarsi sulla posizione "0".

Applicazione/rimozione del recipiente in acciaio inox **5**



L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza. Questo funziona solo se il recipiente di miscelazione in acciaio inox è disposto correttamente nell'apparecchio e il coperchio rispettivo è applicato sul recipiente secondo le disposizioni.

Avvertenza importante: il recipiente in acciaio inox **5** è inseribile solo nella base **1** se il rispettivo coperchio non è bloccato. Pertanto bloccare il coperchio solo se il recipiente in acciaio inox **5** è correttamente inserito nella base **1**.

AVVISO!

I contatti a innesto sul fondo del recipiente in acciaio inox devono essere completamente asciutti se il recipiente in acciaio inox viene inserito nella base. Assicurarsi inoltre che non penetri liquido sul o nel collegamento di innesto della base.

- Per inserire correttamente il recipiente in acciaio inox **5** nella base **1**, prenderlo dalle impugnature e inserirlo nell'apposita apertura sulla base **1** in modo che le tacche del livello di riempimento del recipiente in acciaio inox **5** siano disposte sul lato posteriore dell'apparecchio.
- Premere il recipiente in acciaio inox **5** con attenzione, preferibilmente con entrambe le mani, dalle impugnature verso il basso. Il recipiente in acciaio inox **5** deve essere incastrato nell'apertura della base **3** fino all'arresto, altrimenti non è possibile mettere in funzione l'apparecchio.

Avvertenza: se il recipiente in acciaio inox **5** non è inserito correttamente, sul display compare una corrispondente segnalazione d'errore.

Il recipiente in acciaio inox **5** è rimovibile dalla base solo se il rispettivo coperchio non è bloccato. Se il coperchio applicato con il recipiente in acciaio inox è bloccato correttamente, anche il recipiente in acciaio inox **5** è bloccato saldamente con la base **1** e non è rimovibile.

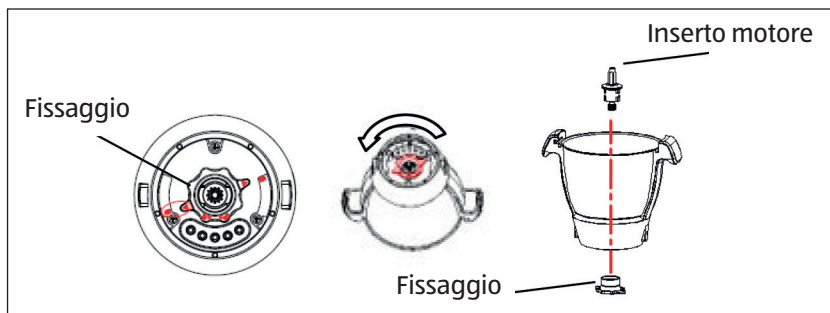
- Per rimuovere il recipiente in acciaio inox **5** allentare il blocco del coperchio con una breve rotazione del rispettivo coperchio in senso antiorario e rimuovere il recipiente in acciaio inox **5** verso l'alto dalla base **1**.

Rimozione/Applicazione dell'inserto motore

Rimozione dell'inserto motore:

⚠ AVVERTENZA!

Rimuovere sempre solo il rispettivo inserto di lavorazione dal recipiente in acciaio inox prima di rimuovere l'inserto motore.



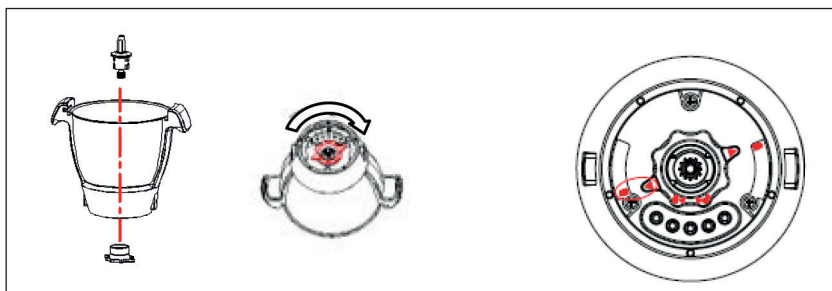
- Afferrare il recipiente di miscelazione in acciaio inox **5**. Il fissaggio **4** si trova sulla parte inferiore del recipiente di miscelazione in acciaio inox **5**.
- Per allentare il fissaggio **4**, ruotarlo leggermente in senso antiorario e rimuoverlo dal recipiente.

- Prendere ora l'inserto motore **2** per l'estremità superiore dal recipiente in acciaio inox **5**.

Applicazione dell'inserto motore:

AVVISO!

Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia applicato correttamente all'inserto motore prima di risistemarlo all'interno del recipiente in acciaio inox. Se l'anello di guarnizione non è sistemato correttamente, gli ingredienti possono fuoriuscire dall'apertura inferiore procurando ingenti danni all'apparecchio.



- Assicurarsi che l'anello di guarnizione **3** sia applicato correttamente fino all'arresto all'inserto motore **2**.
- Introdurre ora l'inserto motore **2** con la rotella dentellata esattamente nell'apertura sul fondo del recipiente in acciaio inox **5**. Dalla forma dell'apertura e dell'inserto motore **2** si capisce come devono essere incastrate le due parti.
- Posizionare ora il fissaggio **4** nuovamente sull'inserto motore **2** e fissarlo con una rotazione in senso orario fino all'arresto. I due triangoli sul fissaggio **4** devono essere rivolti sui due simboli "lucchetto chiuso" sul lato inferiore del recipiente in acciaio inox.

⚠ AVVERTENZA!

Assicurarsi che l'inserto motore sia fissato correttamente e in modo sicuro al recipiente di miscelazione in acciaio inox. Pericolo di incidenti! L'apparecchio non può essere utilizzato in seguito a un'applicazione errata dell'inserto motore.

Applicazione/rimozione degli inserti nel recipiente in acciaio inox



I diversi inserti (gruppo lame, inserto di miscelazione, paletta di agitazione, albero motore (per l'accessorio grattugia)) vengono applicati facilmente sull'inserto motore.



Rimuovere sempre solo il rispettivo inserto prima di versare o togliere gli ingredienti dal recipiente in acciaio inox.

Pericolo di lesioni!

- Impugnare il rispettivo inserto per la sua estremità centrale di forma o sottile.
- Sistemarlo ora dall'alto sull'inserto motore **5** applicato all'interno del recipiente in acciaio inox **2**.
- Sistemare quindi l'inserto sull'inserto motore **2**, in modo che questo possa essere inserito esattamente nell'apertura dell'inserto e premere l'inserto fino all'arresto verso il basso. Verificare il fissaggio saldo.
- Per rimuovere il rispettivo inserto, tirarlo per l'estremità sottile verso l'alto dall'inserto motore **2**.

Applicazione/rimozione del coperchio **F**



L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza. Questo funziona solo se il recipiente in acciaio inox è disposto correttamente nell'apparecchio e il coperchio è applicato sul recipiente secondo le disposizioni.

Per sistemare correttamente il coperchio **6** sul recipiente in acciaio inox **5** procedere come segue:

- Il coperchio **6** del recipiente di miscelazione in acciaio inox **5** presenta sul bordo due sporgenze l'una di fronte all'altra. Sistemare il coperchio **6** dall'alto sul recipiente in acciaio inox **5**, in modo che le due sporgenze siano disposte accanto alle impugnature del recipiente in acciaio inox **5** per cui con una rotazione del coperchio in senso orario si allineano con le impugnature. Spingere il coperchio **6** in basso fino all'arresto.

Avvertenza: per motivi di sicurezza il coperchio **6** è un po' duro da chiudere, deve pertanto essere premuto forte sul recipiente di miscelazione in acciaio inox **5** fino all'arresto. Così si assicura che il recipiente di miscelazione in acciaio inox **5** sia completamente chiuso durante il funzionamento.

- Ruotare ora il coperchio **6** (preferibilmente con entrambe le mani) in senso orario fino all'arresto. Assicurarsi che le sporgenze di fissaggio del coperchio siano inserite nelle apposite aperture sulle impugnature e ruotare il coperchio **6** fino all'arresto in modo che questo sia fissato saldamente al recipiente in acciaio inox **5**. L'apertura di riempimento deve essere disposta verso il retro dell'apparecchio.

Avvertenza: se il coperchio **6** è posizionato correttamente e ruotato fino all'arresto, viene attivato un interruttore di sicurezza e solo così l'apparecchio è pronto per il funzionamento. Se il coperchio **6** non è applicato correttamente, sul display appare la segnalazione d'errore (simbolo del recipiente con coperchio aperto nel campo di impostazione della temperatura) e l'apparecchio non può essere messo in funzione.

- Per rimuovere nuovamente il coperchio **6** ruotarlo in senso antiorario fino a quando non è possibile toglierlo dal recipiente di miscelazione in acciaio inox **5** tirando verso l'alto.

Avvertenza: il coperchio 6 è dotato di un'apertura di riempimento. Inoltre questa apertura di riempimento è dotata di un coperchio apri e chiudi (= coperchio dell'apertura di riempimento 7). Durante il funzionamento è quindi possibile aggiungere anche altri ingredienti rimuovendo il coperchio dell'apertura di riempimento 7. Si prega di prestare attenzione, in quanto con il coperchio dell'apertura di riempimento rimosso 7 non è sempre possibile evitare di schizzi. Riposizionarlo quindi immediatamente dopo l'aggiunta degli ingredienti.

Uso

Indicazioni generali

AVVERTENZA!

Assicurarsi sempre che il recipiente in acciaio inox non venga riempito oltre la tacca "MAX".

Avvertenza: le tacche sul recipiente in acciaio inox **5** corrispondono alle seguenti quantità di riempimento.

1a tacca --> 0,6 litri

2a tacca --> 1,0 litri

3a tacca --> 1,5 litri

(capacità massima per la cottura di acqua o ingredienti liquidi simili)

4a tacca --> 2,0 litri

5a tacca "MAX" --> 2,0 litri (capacità massima)



In caso si vogliono lavorare contemporaneamente ingredienti solidi e liquidi, inserire prima quelli liquidi all'interno del recipiente in acciaio inox. Aggiungere quindi quelli solidi. Tagliare sempre in pezzi (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm) gli ingredienti solidi prima di aggiungerli, evitando così che le lame si incastrino.



Capacità e velocità dipendono generalmente dalla consistenza degli ingredienti (impasto denso e duro o brodo acquoso). Prestare quindi attenzione alla capacità e alla velocità in base agli ingredienti impiegati. In tal modo si evitano spruzzi inutili e un possibile sovraccarico del motore.

AVVISO!

Rimuovere il relativo coperchio o accessorio nonché il rispettivo inserto solo quando l'apparecchio è spento e scollegato dalla rete e tutti i componenti sono completamente fermi.

⚠ AVVERTENZA!

Collegare sempre l'apparecchio alla presa con contatto di terra solo quando tutti i componenti sono applicati secondo le disposizioni e assemblati correttamente.



Una volta trascorso il tempo di lavorazione, l'apparecchio smette di funzionare. Se non viene spento, l'apparecchio si spegne da solo dopo qualche minuto o passa in modalità standby. Per poter rimettere in funzione l'apparecchio, premere il regolatore rotante o toccare il display. Il display si accende poi di nuovo con luce fissa ed è possibile effettuare le impostazioni come d'abitudine.



Si prega di prestare attenzione: per motivi di sicurezza la velocità regolabile per la funzione di frullatura/miscelatura è limitata al livello di velocità 4, non appena è stata impostata una temperatura sull'apparecchio, ossia se si desidera utilizzare la funzione di riscaldamento.



Nella dotazione è incluso anche il cestello cottura. Il cestello cottura può essere usato per cuocere all'interno del recipiente in acciaio inox quegli ingredienti che non devono essere sminuzzati o mescolati come ad esempio patate, pasta o riso.



Il robot da cucina è dotato di una funzione rotazione sinistra in cui il gruppo lame (o un altro inserto) ruota in senso antiorario. In tal caso, gli alimenti non vengono tagliati dalle lame del gruppo lame, in quanto il taglio è possibile solo con la direzione di rotazione in senso orario. È possibile usare la funzione quando non si desidera che gli ingredienti impiegati siano sminuzzati, ma mescolati, come ad esempio durante la preparazione del risotto.



Il livello di velocità 1 è strutturato come cosiddetto "livello di mescolamento", che rappresenta al tempo stesso il livello di velocità più basso impostabile per la funzione di frullatura/miscelatura. Con il ridotto numero di giri, questo livello di velocità consente una lavorazione delicata degli ingredienti, in quanto gli alimenti vengono sminuzzati o lavorati con minore intensità rispetto alle impostazioni superiori. In combinazione con la funzione di rotazione a sinistra, questo livello è perfetto per mescolare ingredienti che non devono essere tagliati dal gruppo lame e che devono essere preparati con una moderata velocità, ossia senza danneggiamento dovuto a un mescolamento intenso. Anche nella preparazione di grandi quantità di ingredienti liquidi in combinazione con la funzione di riscaldamento e con l'uso del cestello di cottura o dell'accessorio cottura a vapore si consiglia il livello di velocità "1".

Indicazioni generali per l'uso dell'apparecchio

Display 9

Ad eccezione del regolatore rotante 3 l'utilizzo dell'apparecchio viene controllato essenzialmente tramite il display touchscreen 4.

Di seguito sono riportate alcune avvertenze per l'uso in generale dell'apparecchio e del display touchscreen 4.

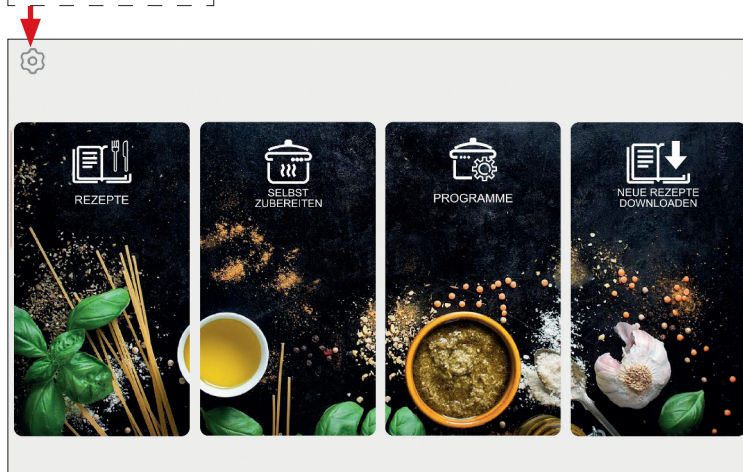
Prima accensione

Dopo la prima accensione compare inizialmente la schermata di saluto nel display e il software dell'apparecchio viene avviato.

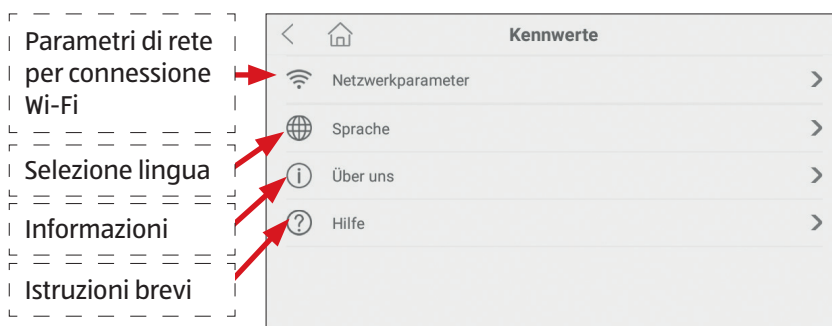
Una volta conclusa la fase di avvio, compare la seguente rappresentazione del menu principale sul display.

Qui è possibile scegliere se passare tramite il pulsante "Impostazioni" alla vista per la selezione della lingua o della connessione Wi-Fi ecc. oppure se si desidera iniziare subito con la preparazione di pietanze.

Impostazioni



Se si preme il tasto “Impostazioni”, si arriva alla seguente schermata.

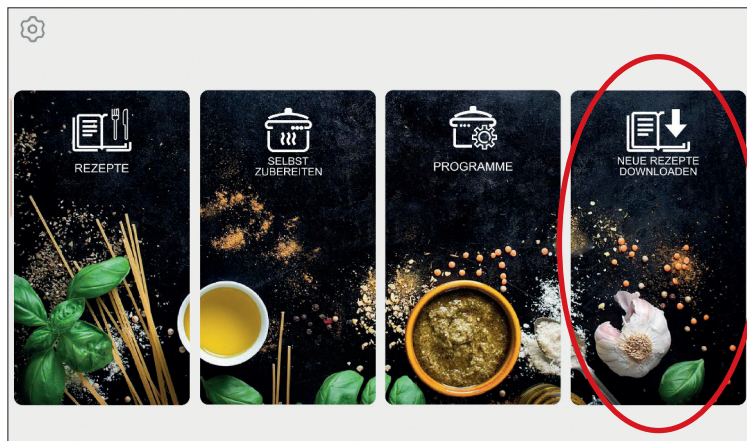


Collegamento dell'apparecchio alla rete Wi-Fi

È possibile collegare a internet l'apparecchio tramite la rete Wi-Fi (ad esempio alla propria rete domestica) e quindi scaricare eventuali aggiornamenti software disponibili o nuove ricette tramite questo collegamento a internet oppure installarli sull'apparecchio.

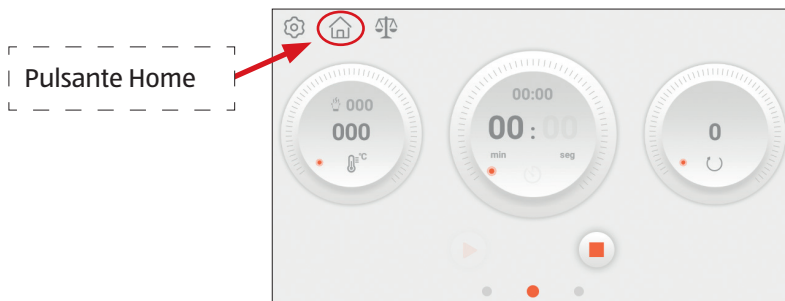
Per collegare l'apparecchio a una rete Wi-Fi, scegliere “Parametri di rete” e attivare la funzione Wi-Fi dell'apparecchio. Ora vengono visualizzate tutte le connessioni di rete visibili. Scegliere qui il nome della rete del router, con cui si desidera collegare l'apparecchio e inserire la password associata al router (chiave Wi-Fi) e il collegamento viene creato.

Toccare il pulsante “SCARICA NUOVE RICETTE” per visualizzare se sono disponibili nuove ricette o aggiornamenti software o se è già installata l’ultima versione sull’apparecchio.





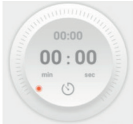


Pagina iniziale

Come indicato, la pagina iniziale è contemporaneamente anche il menu principale. Se ci si trova in un’altra schermata, è possibile toccare in qualsiasi momento il tasto “Home” per ritornare alla pagina iniziale / al menu principale.

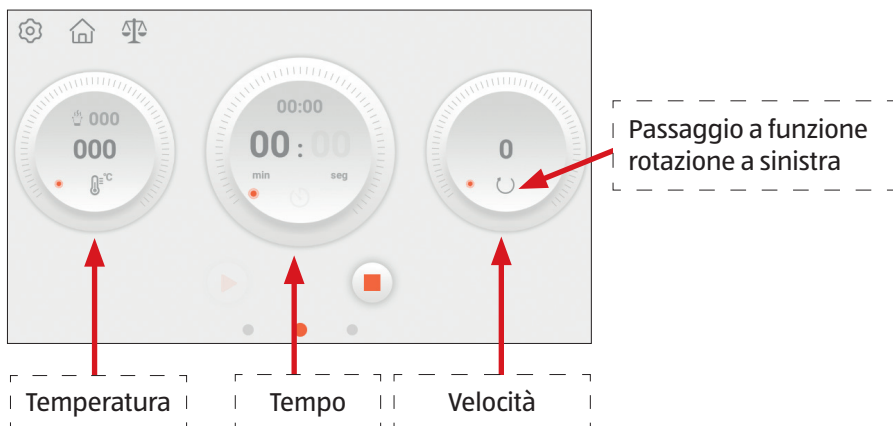


Parametri impostabili

Parametro	Simbolo	Descrizione
Velocità		Selezione del livello di velocità nella rotazione a destra - regolabile dal livello 1 (livello di mescolamento) fino al livello 12 (veloce)
Rotazione a sinistra		Toccare il simbolo  per passare alla funzione rotazione a sinistra Selezione del livello di velocità nella rotazione a sinistra - regolabile dal livello 1 (livello di mescolamento) fino al livello 3
Temperatura		Impostazione del livello di temperatura desiderato - Regolabile da 37°C a 130°C. Prima fase da 37°C a 40°C, poi a intervalli di 5°
Tempo		Impostazione del tempo di preparazione desiderato. - Impostabile da 1 secondo a 90 minuti.

Avvertenza: le impostazioni per il livello di velocità possono essere effettuate solo per la rotazione a destra o la rotazione a sinistra. Non è possibile effettuare impostazioni per i due parametri contemporaneamente.

Per poter effettuare impostazioni per il rispettivo parametro, toccare il pulsante corrispondente per selezionare il parametro.



⇒ Il rispettivo intervallo di impostazione per il parametro selezionato viene visualizzato in scala ingrandita nel display. Qui è possibile effettuare impostazioni a grandi linee ed eventualmente impostazioni precise lungo la linea circolare con l'ausilio del regolatore rotante **3**.

Avvertenza: è possibile effettuare anche tutta l'impostazione dopo aver selezionato il parametro tramite il regolatore rotante **3**.

- ⇒ Nell'impostazione del tempo di lavorazione è possibile effettuare separatamente impostazioni in secondi e in minuti. Toccare a tal fine il rispettivo campo numeri. I numeri del campo selezionato (minuti o secondi) compaiono in scala ingrandita o in modo più chiaro e sono possibili impostazioni separate solo per questo campo.
- ⇒ Non appena sono state effettuate le impostazioni desiderate per i singoli parametri, è possibile attivare la lavorazione della rispettiva fase o passaggio della ricetta (nel caso di ricette preinstallate e salvate) toccando il tasto "Avvio". In alternativa è possibile anche premere il regolatore rotante per avviare il processo.
- ⇒ L'apparecchio inizia a lavorare. Dopo l'avvio il simbolo Avvio passa nel simbolo Pausa. Qui è possibile interrompere l'operazione e poi proseguire in seguito toccando di nuovo il tasto "Avvio".
- ⇒ Toccando il tasto "Stop" si interrompe la lavorazione. Nel display compare la domanda se si vuole davvero interrompere la fase di lavorazione, se viene confermato, l'operazione viene interrotta e tutte le impostazioni tornano a "0".

Funzione di pesatura

Il robot da cucina è dotato di una bilancia integrata, con la quale è possibile pesare gli ingredienti per le ricette direttamente sull'apparecchio o nel recipiente in acciaio inox **5**.

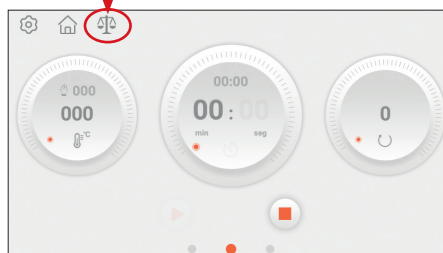
Avvertenza: la bilancia integrata è idonea per un peso complessivo di max. 5000 g. Non superare il peso complessivo ammesso durante la pesatura.



La funzione di pesatura può essere attivata e utilizzata solo se l'apparecchio non funziona, quindi se la funzione di frullatura/miscelatura non attiva. Non appena viene attivata la funzione di frullatura/miscelatura, la funzione di pesatura non è attivabile.

La funzione di pesatura viene attivata toccando sul pulsante bilancia sul display **4**. Il pulsante bilancia è disponibile in ciascuna delle viste di preparazione che si possono selezionare tramite il menu principale, quindi nelle sezioni "Ricette", "Da preparare a casa" e "Programmi".

Pulsante bilancia



La schermata della bilancia compare nel display **4** e indica che la funzione di pesatura è attivata.



- È possibile aggiungere gli ingredienti da pesare nel recipiente in acciaio inox **5**
- Il peso viene indicato in grammi (g).
- Per terminare la funzione di pesatura, toccare il tasto “Indietro” nella sezione in alto a sinistra del display **4**.

Avvertenza: la bilancia integrata è dotata anche di una funzione tara. In caso si desideri pesare più ingredienti in successione, è possibile, dopo aver pesato il primo ingrediente, utilizzare la funzione tara, premendo il tasto “tara”. La bilancia imposta di nuovo il punto zero nel peso del primo ingrediente. Ora è possibile aggiungere il secondo ingrediente e pesare ecc.

Consiglio: per molte ricette le quantità di ingredienti sono spesso espresse attraverso il peso in grammi (g) o chilogrammi (kg). Tuttavia, in particolare per i liquidi si trovano spesso anche le indicazioni/unità in millilitri (ml) o litri (l). Dato che ad esempio 1 millilitro di acqua presenta un peso di un grammo (1 ml = 1 g), anche con tali indicazioni quantitative per acqua o liquidi simili (ad es. brodo, vino, ecc.) è possibile utilizzare in tutta semplicità la funzione di pesatura dell'apparecchio.

Ricette preinstallate

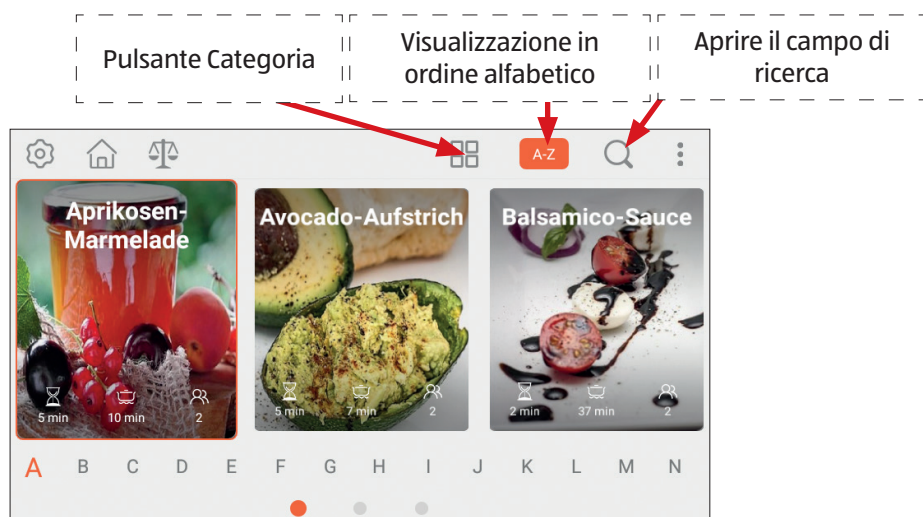
Sull'apparecchio sono già preinstallate varie ricette. Queste ricette possono essere lavorate passo dopo passo. Per ogni fase di lavorazione che deve essere eseguita con il robot da cucina sono predefinite già tutte le impostazioni e la rispettiva fase di lavorazione deve essere solo avviata toccando il pulsante Avvio.

Ogni ricetta contiene inoltre un elenco di ingredienti e una descrizione delle rispettive fasi che possono essere visualizzate. La descrizione della rispettiva fase della





ricetta viene visualizzata durante la preparazione di una ricetta per la rispettiva fase della ricetta sul display.

Nota: anche per le ricette preinstallate sono indicati alcuni quantitativi (in genere per ingredienti liquidi) con l'unità "ml" per millilitri. Se per il dosaggio si desidera utilizzare la funzione di pesatura dell'apparecchio, impostare semplicemente 1 ml uguale a 1 g (grammo). Questa è utilizzabile senza problemi per la preparazione delle nostre ricette anche per liquidi diversi dall'acqua.


Selezionare nel menu principale la sezione "RICETTE" e vengono visualizzate le informazioni generali delle ricette preinstallate in ordine alfabetico. Toccando sul pulsante Categoria è possibile passare alla visualizzazione delle ricette nelle varie categorie (ad es. antipasti, secondi, ecc.). Inoltre è possibile cercare le ricette per termine chiave, inserendo il rispettivo termine nell'apposito campo di ricerca. Il campo di ricerca può essere aperto toccando la lente. È possibile selezionare se cercare il termine chiave in tutte le ricette o solo nella rispettiva categoria di ricette.





- Scegliere una ricetta tramite una delle opzioni menzionate prima.
- Si arriva alla schermata della ricetta. Qui è possibile scegliere con il rispettivo pulsante se dare prima un'occhiata ancora all'elenco di ingredienti, all'elenco di fasi di preparazione o agli accessori necessari oppure se si desidera passare subito alla vista preparazione.

Pulsante	Vista
	Richiama elenco ingredienti
	Visualizza passaggi di lavorazione
	Elenco degli accessori richiesti
	Vai alla vista preparazione





La vista preparazione è suddivisa in singole fasi e si compone della descrizione delle fasi di lavorazione necessarie e della vista di lavorazione per le fasi da eseguire con il robot da cucina.

Le singole fasi di gestione, preparazione e lavorazione sono richiamabili tramite una barra numerata sul lato inferiore del display . Qui toccando il display (verso sinistra) o premendo il rispettivo tasto freccia (verso destra) si arriva alla fase successiva.

Tramite il pulsante  è possibile visualizzare ancora una panoramica dei singoli ingredienti.

Qui tramite il pulsante  è possibile visualizzare ancora una panoramica dei singoli passaggi.



Per aggiungere una ricetta nell'elenco di preferiti, basta premere il pulsante . Per poter richiamare l'elenco di preferiti o la cronologia delle ricette preparate, premere il pulsante punti  e selezionare poi "Preferiti"  o "Cronologia" .

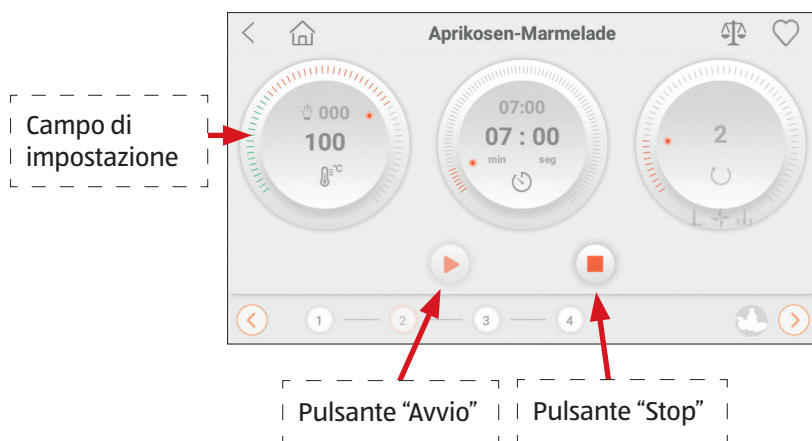
Avvertenza: tenere conto del fatto che non tutte le fasi della ricetta devono essere elaborate dal robot da cucina (ad esempio cottura in forno, sbucciatura, ecc.). Se

una fase deve essere lavorata dal robot da cucina, è riconoscibile nella schermata di lavorazione in cui sono visualizzati i singoli parametri e le relative impostazioni.



Le impostazioni dei parametri predefiniti sono adattabili in qualsiasi momento alle proprie esigenze. Attenersi a tale proposito alle avvertenze riportate di seguito.

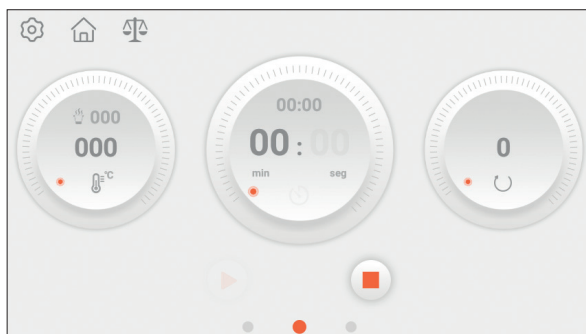
- Per modificare le impostazioni dei parametri predefiniti basta fare un tocco sul parametro desiderato.
- Apportare gli adeguamenti desiderati modificando il campo impostazioni del rispettivo parametro sul display **4** oppure selezionando il rispettivo parametro toccandolo e apportando le modifiche tramite il regolatore rotante **3**. Un parametro selezionato è riconoscibile dalla visualizzazione lampeggiante.
- Avviare la lavorazione della rispettiva fase premendo il tasto “Avvio”. Il tasto “Avvio” diventa tasto “Pausa”.
- Se si desidera interrompere la lavorazione, premere il tasto “Pausa”.
- Se si desidera proseguire con la lavorazione, premere di nuovo il tasto “Avvio”.
- Per interrompere la lavorazione premere il tasto “Stop”. Qui compare ancora la domanda se si desidera terminare la fase di lavorazione. In caso di conferma, si passa alla fase successiva.



Da preparare a casa

In questa vista è possibile effettuare autonomamente tutte le impostazioni relative a tempo, temperatura, livello di velocità, rotazione a destra/sinistra e avviare la lavorazione.

- Selezionare nel menu principale la vista “Da preparare a casa” cliccando sul pulsante corrispondente.
- Appare la vista “Da preparare a casa” ed è possibile effettuare le impostazioni desiderate per la lavorazione degli ingredienti modificando il campo impostazioni del rispettivo parametro sul display **4** oppure selezionando il rispettivo parametro toccandolo e apportando le modifiche tramite il regolatore rotante **3**. Un parametro selezionato è riconoscibile dalla visualizzazione lampeggiante ingrandita.



- Avviare la lavorazione della rispettiva fase premendo il tasto “Avvio”. Il tasto “Avvio” diventa tasto “Pausa”.
- Se si desidera interrompere la lavorazione, premere il tasto “Pausa”.
- Se si desidera proseguire con la lavorazione, premere di nuovo il tasto “Avvio”.
- Per interrompere la lavorazione premere il tasto “Stop”. Qui compare ancora la domanda se si desidera terminare la fase di lavorazione. Confermando quanto sopra, le impostazioni dei parametri vengono resettate.

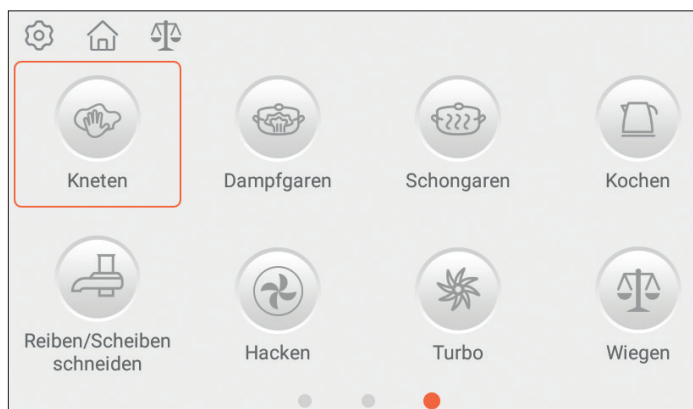
Programmi

Il robot da cucina è dotato di diversi programmi preinstallati, che possono essere selezionati tramite i relativi tasti programma. Attenersi a tale proposito alle avvertenze riportate di seguito per i programmi preinstallati. Prestare attenzione a tutte le indicazioni di sicurezza anche durante l'uso dei programmi preinstallati.



I dati dei parametri utilizzati, dei cicli e delle impostazioni in riferimento a tempo, temperatura, velocità e/o direzione di rotazione nei programmi sono predefiniti o preinstallati di base. A seconda del programma è possibile adattare tuttavia i parametri all'interno di alcuni campi in base alle proprie preferenze. Non tutti i parametri sono previsti per ogni programma.





Per arrivare alle informazioni generali dei programmi preinstallati scegliere nel menu principale la voce “Programmi”.


Informazioni generali programmi



I seguenti programmi sono selezionabili:

Nome programma	Simbolo / pulsante	Descrizione
Impastare		<p>Il programma si svolge in modo alternato con rotazione sinistra e destra e con brevi pause durante la lavorazione. Le impostazioni predefinite possono essere modificate come indicato tra parentesi.</p> <p>Tempo: 3 min. (campo modificabile 2-4 min.) Temperatura: 0 °C (modificabile in 37 °C) Velocità: 1 (modificabile in velocità 2)</p>
Cuocere a vapore		<p>Attenersi a tal fine anche alle indicazioni riportate nel paragrafo “Uso dell’accessorio cottura a vapore 12”.</p> <p>L’impostazione base del programma “Cottura a vapore” è pensata per una quantità di riempimento di 500-600 ml di liquido (acqua o brodo), con cui è possibile cuocere a vapore gli ingredienti nell’accessorio cottura a vapore.</p> <p>L’intensità del vapore può essere qui selezionata su tre livelli - forte, medio, bassa. L’impostazione è riconoscibile dal simbolo vapore sopra il recipiente nel display.</p> <p>Tempo: 20 min. (modificabile nell’intervallo 1-60 min.)</p> <p>Assicurarsi che la quantità di liquido sia adeguata all’eventuale durata selezionata.</p> <p>Il countdown del tempo impostato inizia appena nel recipiente si è raggiunta una temperatura di 95°C.</p>

Cottura delicata		<p>Per permettere una preparazione delicata degli ingredienti, selezionare questo programma.</p> <p>Tempo: 60 min. (modificabile nell'intervallo 10 – 90 min.)</p> <p>Temperatura: 100 °C (modificabile nell'intervallo 60-100 °C)</p> <p>Velocità: 1 (modificabile nell'intervallo 1-3)</p>
Cuocere		<p>Riscaldare a una data temperatura o cuocere gli ingredienti.</p> <p>Temperatura: 100 °C (modificabile nell'intervallo 60-100 °C)</p> <p>Una volta raggiunta la temperatura impostata, l'apparecchio termina il processo di riscaldamento. La durata massima è di 90 minuti.</p>
Grattugiare/ raspare		<p>Impostare questo programma se si desidera utilizzare l'accessorio grattugia.</p> <p>Tempo: 30 sec. (modificabile nell'intervallo 10-60 sec.)</p> <p>Velocità: 5 (modificabile nell'intervallo 4-6)</p>
Tritare		<p>Sminuzzare comodamente gli ingredienti</p> <p>Tempo: 10 sec. (modificabile nell'intervallo 10 sec. - 4 min.)</p> <p>Velocità: 6 (modificabile nell'intervallo 1-12)</p>

Turbo		<p>Funzione Turbo - Piena potenza/velocità in intervalli</p> <p>Tempo: 60s Velocità: 12</p> <p>Per attivare questa funzione premere il tasto Turbo e tenerlo premuto per il tempo desiderato. In alternativa è possibile attivare la funzione anche premendo il regolatore rotante 3 - qui la funzione rimane attiva fino a quando è trascorso il tempo o fino a quando si preme di nuovo il regolatore rotante 3 per interrompere il processo. Chiudere la schermata per terminare completamente il processo. Usare questa funzione quando si vuole miscelare qualcosa brevemente ma intensamente (ad es. montare un liquido).</p>
-------	---	---

Avvertenza: nella schermata del programma sono inclusi oltre ai programmi anche un pulsante bilancia tramite il quale è possibile attivare la funzione di pesatura. La funzione di pesatura è utilizzabile dopo l'apertura come descritto nella sezione "Funzione di pesatura".

Funzione rotazione sinistra

In alcuni piatti (ad es. risotto o riso al latte ecc.) spesso non è richiesto di sminuzzare gli ingredienti o non per tutta la durata della preparazione. Utilizzando la funzione rotazione sinistra, sebbene il gruppo lame **8** sia inserito nel recipiente, gli ingredienti non vengono sminuzzati ma solo mescolati. Selezionare questa funzione impostando il corrispondente parametro (vedere anche l'avvertenza nel paragrafo "Parametri impostabili"). In caso di utilizzo della funzione rotazione sinistra sono disponibili i livelli di velocità 1, 2 e 3. Le impostazioni per tempo e temperatura sono selezionabili liberamente analogamente all'uso con la rotazione a destra.

Passaggi essenziali per l'uso della funzione di frullatura/miscelatura dell'apparecchio

1. Posizionare il recipiente in acciaio inox **5** correttamente sulla base **1**.
2. Collocare l'inserito desiderato (gruppo lame **8**, inserto di miscelazione **9** o palette di agitazione **10**) sull'inserito motore nel recipiente in acciaio inox **5**.

3. Aggiungere gli ingredienti da lavorare all'interno del recipiente in acciaio inox **5**.
4. Posizionare il coperchio **6** e bloccarlo secondo disposizioni. Assicurarsi che il coperchio dell'apertura di riempimento **7** sia applicato correttamente.
5. Collegare l'apparecchio a una presa con contatto di terra installata a norma.
6. Accendere l'apparecchio con l'interruttore On/Off **2**. Viene emesso un segnale acustico e il display **4** si accende. Può durare alcuni secondi prima che l'apparecchio sia pronto per l'uso.
7. Apportare le eventuali impostazioni per il parametro desiderato e avviare il processo.
8. Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio termina la lavorazione. La ventola per il raffreddamento interno dell'apparecchio continua a funzionare per breve tempo. Se si desidera è ora possibile aggiungere e lavorare altri ingredienti.
9. Spegnere quindi l'apparecchio e staccarlo dalla rete.
10. Sbloccare il coperchio **6** e rimuoverlo dal recipiente in acciaio inox **5**.
11. Rimuovere dalla base l'inserito utilizzato e poi il recipiente in acciaio inox **5**. Usare cautela in presenza di ingredienti bollenti nel recipiente in acciaio inox **5**.
12. Togliere gli ingredienti lavorati dal recipiente in acciaio inox **5**.

Uso della funzione di frullatura/miscelatura (senza riscaldamento)

Utilizzando l'apparecchio senza la funzione di riscaldamento è possibile impiegare le funzioni di molti apparecchi per frullare, macinare, mescolare. È adatto ad esempio per mescolare, sminuzzare, tritare (ad esempio erbe, noci, carne ecc.), ridurre a purea, mescolare/impastare fino a sbattere ad esempio panna e albumi o a emulsionare con la paletta di agitazione **10**.

ATTENZIONE: adattare sempre la velocità alla quantità e alla qualità degli ingredienti da lavorare ed eventualmente agli accessori in uso. Si consiglia di iniziare con una velocità bassa e di aumentarla in base alla necessità.

Ricordarsi che per impastare è possibile utilizzare esclusivamente il gruppo lame **8**. Impastando composti duri, come ad esempio la pasta per il pane, assicurarsi di non superare il tempo di lavorazione di 90 secondi. Lasciare quindi raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti e ripetere il processo, se necessario. In tal modo si evita un surriscaldamento del motore. Adattare eventualmente la quantità di impasto e il livello di velocità alla consistenza dell'impasto stesso. Più l'impasto è duro, minori dovrebbero essere quantità e livello di velocità scelti.

In linea di massima per impastare consigliamo tuttavia di utilizzare il composto il programma preinstallato "Impastare". Seguire scrupolosamente le indicazioni riportate nel capitolo "Programmi preinstallati" e adattare anche qui la durata e la velocità alla quantità e alla qualità dell'impasto.

Non utilizzare mai per impastare la paletta di agitazione **10** o l'inserto di miscelazione **9** ma solo il gruppo lame **8**, in quanto la paletta di agitazione **10** è idonea solo per mescolare ingredienti con un contenuto di solidi ridotto (vedi paragrafo "Uso della paletta di agitazione") e l'inserto di miscelazione per mescolare ingredienti nel caso di utilizzo della funzione di riscaldamento (ad es. minestre e zuppe).

Impastando, il peso complessivo degli ingredienti usati non dovrebbe superare 0,8 kg.

Gli ingredienti solidi come verdura o carne dovrebbero sempre essere tagliati a pezzi grossolani (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm) prima di essere aggiunti nel recipiente in acciaio inox **5**.

Esempi:

Macinare 150 g di chicchi di caffè con il gruppo lame **8**

30 secondi con livello di velocità 10, poi distribuire uniformemente la polvere di caffè agitandola leggermente all'interno del recipiente in acciaio inox e lavorarla di nuovo al livello di velocità 12 per circa 10 secondi.

Avvertenza: usare il caffè macinato con questo apparecchio solo per macchine da caffè con filtro o con caffettiere a presso-filtro. Il caffè macinato non è adatto per macchine da caffè espresso o apparecchi simili.

Tritare 200 g di cipolle

Prima tagliare le cipolle a pezzi grossolani (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm). Tempo di lavorazione: 10 secondi, livello di velocità 5

Uso dell'apparecchio con la funzione di riscaldamento integrata

⚠ AVVERTENZA!

Attenzione! Durante l'uso della funzione di riscaldamento si verifica la fuoriuscita di vapore caldo. Pericolo di ustioni!

⚠ AVVERTENZA!

Durante l'apertura del coperchio si verifica la fuoriuscita di vapore caldo. Pericolo di ustioni!

⚠ AVVERTENZA!

Durante l'uso della funzione di riscaldamento il recipiente in acciaio inox e il coperchio possono diventare molto caldi ed esserlo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Pericolo di lesioni.

Il robot da cucina è dotato di una funzione di riscaldamento che consente di scaldare o cuocere gli ingredienti scelti in combinazione con la funzione di frullatura/miscelatura o con l'ausilio dei programmi preinstallati corrispondenti. Prestare attenzione alle seguenti caratteristiche dell'apparecchio in relazione alla funzione di riscaldamento.

Avvertenza: poiché l'acqua evapora a circa 100°C, a seconda della pressione dell'aria, la temperatura nel recipiente in acciaio inox non può essere essenzialmente superiore a 100°C, se il contenitore di miscelazione è riempito con acqua o ingredienti liquidi. Anche un'impostazione a 120°C non può cambiare nulla per motivi fisici. Durante la bollitura dell'acqua, l'indicatore della temperatura attuale nel recipiente in acciaio inox quindi non supererà o non supererà in misura rilevante i 100°C.



L'apparecchio è dotato di una funzione di riscaldamento rapida e quindi di un tempo di riscaldamento relativamente breve. Questa funzione di riscaldamento è stata ottimizzata in particolare per quantità di riempimento da medie a più elevate. In base della qualità dei rispettivi ingredienti e in particolare della quantità, in grado di quantità di riempimento relativamente ridotte durante il processo di riscaldamento si può verificare talvolta che il fondo del recipiente in acciaio inox raggiunge una temperatura leggermente superiore a quella impostata. In caso di ingredienti delicati o di ingredienti che tendono ad appoggiarsi o cagliarsi, consigliamo quindi di scegliere dapprima un'impostazione temperatura leggermente minore e, se necessario, di adeguarla in seguito. In questo modo si evita un deposito o perfino un danneggiamento degli ingredienti sensibili. L'indicatore di temperatura attuale nel recipiente in acciaio inox può essere d'aiuto per riconoscere eventuali scostamenti e per apportare le necessarie modifiche.

- È possibile impostare una temperatura da 37°C a 120°C - prima fase da 37°C a 40°C, e poi a intervalli di 5°. La temperatura selezionata viene visualizzata in continuo sul display **9** della temperatura impostata dall'indicatore. L'effettiva temperatura nel recipiente è segnata dall'indicatore della temperatura effettiva. Questo valore aumenta durante il processo di riscaldamento e può anche superare, brevemente in modo marginale, il valore impostato a seconda della quantità e della consistenza degli ingredienti. Una lieve oscillazione dovuta ai cicli di calore presenti è del tutto normale e non deve destare preoccupazione.
- Quando si utilizza la funzione di riscaldamento (o se gli ingredienti nel recipiente in acciaio inox **5** hanno raggiunto o superato una temperatura di 60°C), il massimo livello di velocità impostabile per la funzione di frullatura/miscelatura è il livello 4. La funzione TURBO non è più utilizzabile.

Avvertenza importante per la preparazione di alimenti per neonati: durante la preparazione di alimenti per neonati assicurarsi che gli ingredienti abbiano la qualità adatta a tal fine. Gli ingredienti devono essere senza noccioli, gambi o steli. La carne non deve assolutamente avere nervi e ossa, altrimenti non potrebbe essere sminuzzata a sufficienza. Sminuzzare gli ingredienti solidi che si desidera impiegare per gli alimenti per neonati per ca. 20-30 secondi con il livello di velocità 10 prima di usare la funzione di riscaldamento per la preparazione.

CONSIGLIO: con alcuni ingredienti può essere necessario raccogliere il composto sminuzzato con la spatola **14** dalle pareti del recipiente in acciaio inox **5** prima di procedere con la preparazione con la funzione di riscaldamento. L'uso della funzione di riscaldamento senza funzione di frullatura/miscelatura non è possibile nella modalità normale. Bisogna impostare almeno il livello di velocità "1" oppure questo viene impostato automaticamente all'attivazione. Solo in alcuni dei programmi preinstallati è possibile utilizzare la funzione di riscaldamento senza funzione di frullatura/miscelatura.

⚠ AVVERTENZA!

Fare attenzione durante la rimozione degli ingredienti! Il recipiente in acciaio inox, gli ingredienti e altri accessori possono essere molto caldi. Pericolo di lesioni!

Altri accessori

Uso dell'accessorio cottura a vapore 12

La funzione di riscaldamento non è adatta solo alla preparazione di pietanze all'interno del recipiente in acciaio inox 5, bensì anche per la delicata cottura a vapore con l'apposito accessorio 12 in dotazione.

AVVERTENZA!

Attenzione! Durante il funzionamento si verifica la fuoriuscita di vapore caldo dalle apposite fessure sul coperchio. Pericolo di ustioni!

AVVERTENZA!

Durante l'apertura del coperchio si verifica la fuoriuscita di vapore caldo. Pericolo di ustioni!

AVVERTENZA!

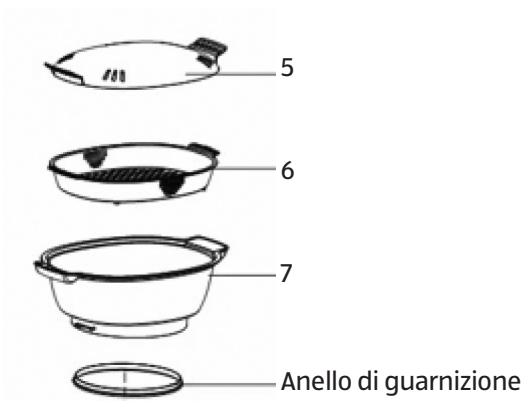
Assicurarsi di posizionare correttamente l'accessorio cottura a vapore sul recipiente in acciaio inox. Assicurarsi inoltre di non coprire con gli alimenti tutte le fessure per il vapore sul fondo della vaschetta vapore, del cestello vapore o del coperchio. Il vapore deve poter fuoriuscire liberamente dalle fessure. In tal modo si evita la fuoriuscita incontrollata di vapore dall'apparecchio!

AVVISO!

Non usare l'accessorio cottura a vapore se non si è aggiunta abbastanza acqua (o eventualmente brodo) all'interno del recipiente in acciaio inox.

L'accessorio cottura a vapore **12** è perfetto per cuocere a vapore verdura, pesce, frutti di mare, ecc. Si prega di osservare le seguenti avvertenze durante l'uso dell'accessorio cottura a vapore.

- L'accessorio cottura a vapore **12** si compone di 4 parti, il coperchio **5**, il cestello vapore **6** e la vaschetta vapore **7** oltre a un anello di guarnizione integrato all'interno.



- In base alla quantità e alla qualità degli ingredienti è possibile scegliere se prepararli nella vaschetta vapore **7** o nel cestello vapore **6**. Tenere conto che durante il riempimento delle due parti il succo degli ingredienti (ad es. della carne) che si trova all'interno del cestello vapore **6** potrebbe gocciolare sugli ingredienti all'interno della vaschetta vapore **7**.
- Inserire preferibilmente gli ingredienti con un tempo di cottura più lungo nella vaschetta vapore **7**.
- Invece di usare solo acqua per la preparazione a vapore, è possibile aggiungere anche brodo o fondo di cottura all'interno del recipiente in acciaio inox **5** e usarli per cuocere a vapore gli ingredienti. Assicurarsi in ogni caso che ci sia sempre abbastanza liquido all'interno del recipiente in acciaio inox **5**. Di norma 0,6 l di liquido (acqua o brodo) sono sufficienti per ca. 30 minuti di cottura a vapore. Consigliamo tuttavia di aggiungerne sempre un po' di più per evitare che il liquido si esaurisca.

Per usare l'apparecchio con l'accessorio cottura a vapore **12** procedere come segue:

- Posizionare il recipiente in acciaio inox **5** correttamente sulla base **1**.

- Aggiungere nel recipiente in acciaio inox la quantità necessaria di liquido per la cottura a vapore (5). Prestare attenzione che la durata necessaria al liquido per bollire cambia a seconda della temperatura iniziale e della quantità. Per ridurre il tempo di riscaldamento è possibile aggiungere un liquido già preriscaldato nel recipiente in acciaio inox (5).
- Collocare la vaschetta vapore (7) sul recipiente in acciaio inox (5) (non mettere il coperchio sul recipiente in acciaio inox (5)). Sistemare la vaschetta vapore (7) dall'alto sul recipiente in acciaio inox (5) con le due sporgenze disposte sul perimetro circolare inferiore della vaschetta vapore accanto alle impugnature del recipiente in acciaio inox (5), di modo che con una rotazione in senso orario si blocchino con il recipiente in acciaio inox (5) (analogamente al blocco del coperchio (6)). Spingere in basso la vaschetta vapore (7) fino all'arresto e bloccarla ruotandola in senso orario.

Avvertenza: se la vaschetta vapore (7) non è correttamente bloccata, non è possibile far funzionare l'apparecchio.

- Riempire la vaschetta vapore (7) con gli eventuali ingredienti.
- Aggiungere ora il cestello vapore (6) sulla vaschetta vapore (7). Se si desidera è ora possibile aggiungere altri ingredienti nel cestello vapore (6).
- Posizionare poi il coperchio (5) sul cestello vapore (6).
- Collegare l'apparecchio a una presa con contatto di terra installata a norma.
- Accendere l'apparecchio con l'interruttore On/Off (2). Viene emesso un segnale acustico e il display (4) si accende.
- Se l'apparecchio è pronto eseguire le impostazioni desiderate. Per la cottura a vapore consigliamo di impostare 120-130°C. La temperatura scelta dovrebbe tuttavia aggirarsi almeno intorno ai 100°C. Come livello di velocità consigliamo il livello "1". In alternativa è possibile anche utilizzare il programma preinstallato "Cuocere a vapore".

Avvertenza: poiché l'acqua evapora a circa 100°C, a seconda della pressione dell'aria, la temperatura nel recipiente in acciaio inox non può essere essenzialmente superiore a 100°C, se il contenitore di miscelazione è riempito con acqua o ingredienti liquidi. Per motivi di fisica anche un'impostazione a 120°C o 130°C non può modificare questo stato. Consigliamo tuttavia un'impostazione temperatura a 120°C-130°C, in quanto l'acqua in tal modo bolle più intensamente e quindi evapora più rapidamente e gli ingredienti possono essere cotti in tempi più brevi e in modo più uniforme.

- Avviare la procedura. L'apparecchio inizia a lavorare.

- Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio termina la lavorazione. La ventola per il raffreddamento interno continua eventualmente a funzionare per breve tempo.
- Spegnerne l'apparecchio e staccarlo dalla rete.

⚠ AVVERTENZA!

Dopo la cottura a vapore gli accessori sono caldi, anche se l'apparecchio è già stato spento. Inoltre, a causa di vapore o condensa caldi fuoriusciti, vi è pericolo di ustioni. Utilizzare quindi le maniglie previste e indossare sempre guanti da cucina termoisolanti.

- Rimuovere con cautela l'accessorio cottura a vapore **12** dal recipiente in acciaio inox **5**. Appoggiare l'accessorio cottura a vapore **12** su una superficie adatta.
- Rimuovere il coperchio **5** dell'accessorio cottura a vapore **12**.
- Rimuovere con cautela le pietanze dal cestello vapore **6** e dalla vaschetta vapore **7**.
- Aspettare a rimuovere gli altri accessori fino a quando non si siano raffreddati a temperatura ambiente.

Uso del cestello di cottura

⚠ AVVERTENZA!

Il cestello cottura e la sua impugnatura possono diventare molto caldi durante l'uso e anche in seguito. Pericolo di lesioni! Per rimuovere o maneggiare il cestello cottura caldo usare misure precauzionali adatte, come ad esempio guanti da cucina termoisolanti.

⚠ AVVERTENZA!

Prestare estrema attenzione quando si inserisce il cestello cottura all'interno del recipiente in acciaio inox già caldo. Pericolo di lesioni a causa del contenitore e/o degli ingredienti bollenti che vi si trovano all'interno.

⚠ AVVERTENZA!

Rimuovere sempre solo il cestello cottura prima di togliere gli ingredienti bollenti dal recipiente in acciaio inox. Pericolo di ustioni.

⚠ AVVERTENZA!

Durante l'uso del cestello cottura assicurarsi sempre della corretta qualità e quantità degli ingredienti. Gli ingredienti solidi o densi non possono essere rimossi a causa del cestello cottura. Non bisogna superare la capacità massima nemmeno dopo l'inserimento e il riempimento del cestello cottura.

AVVISO!

Non usare il cestello cottura se non si è aggiunta abbastanza acqua (o eventualmente brodo, fondo di cottura, ecc.) nel recipiente in acciaio inox, per evitare un funzionamento a secco.

⚠ AVVERTENZA!

Durante l'uso del cestello cottura l'apparecchio può essere usato unicamente con il livello di velocità più basso ("1").



Il cestello cottura offre la possibilità di cuocere all'interno del recipiente in acciaio inox ingredienti che non devono essere sminuzzati o frullati. Pertanto è particolarmente adatto per la preparazione di alimenti quali pasta, patate o verdura. Inoltre è possibile decidere, in base alla quantità di liquido inserito, se cuocere gli ingredienti a vapore o se immergerli completamente nel liquido, come ad esempio per la cottura della pasta. Anche ingredienti come carne o gnocchi, che durante la cottura devono rimanere nell'apposito sugo o nella salsa ma non possono entrare in contatto col gruppo lame, possono essere perfettamente preparati utilizzando il cestello cottura. Ciò consente di preparare contemporaneamente

ingredienti che durante il processo di cottura possono essere sminuzzati e ingredienti che devono cuocere interi. È importante tuttavia scegliere bene gli ingredienti e in particolare la giusta quantità (non usare assolutamente quantità eccessive di ingredienti), dosare sempre una sufficiente quantità di liquido nel recipiente in acciaio inox e mettere in funzione l'apparecchio al livello di velocità minimo.

CONSIGLIO: il cestello cottura **11** può essere usato anche come colino. Inoltre, i piedini nella parte inferiore del cestello cottura **11** consentono a ingredienti come riso o pasta di poter colare su una superficie adatta **11** dopo aver rimosso e appoggiato il cestello cottura.

Per usare il cestello cottura **11**, inserirlo nel recipiente in acciaio inox **5** in modo che, se è già applicato un inserto, l'oggetto applicato al centro dell'inserto sia inserito nell'apposita apertura del cestello cottura **11**.

Uso della paletta di agitazione

La paletta di agitazione presente in dotazione **10** è particolarmente adatta a montare panna, albumi o per emulsionare, come ad esempio durante la preparazione della maionese o simili. Assicurarsi che gli ingredienti non siano troppo solidi e non lavorarne grosse quantità. Usare la paletta di agitazione **10** solo a livelli di velocità bassi.

Avvertenza: la paletta di agitazione **10 non è adatta alla lavorazione di impasti.**

Inserire nel recipiente in acciaio inox la paletta di agitazione secondo le indicazioni nella sezione "APPLICAZIONE/RIMOZIONE DEGLI INSERTI NEL RECIPIENTE IN ACCIAIO INOX" **5**.

Esempi per l'uso della paletta di agitazione 10:

Montare 600 g di panna

Tempo di lavorazione: ca. 5-6 minuti Livello di velocità: 2

CONSIGLIO: montando la panna assicurarsi che sia a temperatura di frigorifero. Se la panna è troppo calda, è impossibile da lavorare.

Montare 300 g di albumi

Tempo di lavorazione: ca. 5 minuti; livello di velocità: 3

CONSIGLIO: montando gli albumi assicurarsi che il recipiente in acciaio inox 5 e la paletta di agitazione 10 siano assolutamente puliti e senza residui di unto. Se vi sono ancora residui di unto, gli albumi non si compattano.

Uso dell'inserto di miscelazione

Utilizzare l'inserto di miscelazione per ingredienti che non devono essere tagliati. Esso è adatto in particolare per una cottura delicata o per preparare zuppe e impedisce ad esempio l'introduzione di ingredienti durante la preparazione dei cibi con la funzione di riscaldamento.

Utilizzare questo inserto solo con bassi livelli di velocità (livello di velocità 1 - 2).

Avvertenza: l'inserto di miscelazione 9 non è adatto alla lavorazione di impasti.

Utilizzo dell'accessorio grattugia

Per l'utilizzo dell'accessorio grattugia è consentito il solo uso degli appositi accessori, quindi l'albero motore, il disco grattugia, il coperchio grattugia e il tappo. Non utilizzare questi accessori in combinazione con altri accessori.

Avvertenza: utilizzare l'accessorio grattugia e i relativi accessori solo senza la funzione di riscaldamento.

⚠ AVVERTENZA!

Introdurre gli ingredienti esclusivamente attraverso l'apertura di riempimento del coperchio grattugia sul disco grattugia. Non introdurre mai la mano nell'apertura di riempimento, utilizzare solo l'apposito tappo.

⚠ AVVERTENZA!

Usare il disco grattugia con cautela, in quanto i taglienti e gli oggetti sono molto affilati.

⚠ AVVERTENZA!

Lavorare gli ingredienti sempre singolarmente uno dopo l'altro. Non introdurre nell'apertura di riempimento più ingredienti in una sola volta.

⚠ AVVERTENZA!

Non utilizzare l'accessorio grattugia con livelli di velocità elevati. Consigliamo di utilizzare livelli di velocità 3-6. Non superare assolutamente il livello di velocità 7.

Avvertenza: è possibile impostare per l'utilizzo dell'accessorio grattugia anche l'apposito programma preinstallato "Grattugiare/Raspate". Si veda a tal fine la descrizione nella sezione "PROGRAMMI".



Il disco grattugia è utilizzabile da entrambi i lati. A seconda di quali ingredienti si desidera lavorare, occorre disporre in alto il lato adatto (fette o strisce, ecc.) del disco grattugia.

Avvertenza: preparare gli ingredienti e verificare che gli ingredienti non siano troppo grandi e che passino nell'apertura di riempimento del coperchio grattugia senza una pressione elevata **10**.

- Inserire l'albero motore **8** nell'inserto motore secondo le indicazioni nella sezione "APPLICAZIONE/RIMOZIONE DEGLI INSERTI NEL RECIPIENTE IN ACCIAIO INOX" **2**.
- Prendere il disco grattugia **9** e collocarlo con l'apertura applicata al centro sull'estremità superiore corrispondente dell'albero motore **8**.
- Assicurarsi che il lato desiderato del disco grattugia **9** sia in alto. Se si desidera tagliare gli ingredienti a fette, occorre disporre in alto il lato su cui si trova la lama lunga. Se si preferiscono ingredienti a forma di strisce, il lato con gli oggetti più corti deve essere verso l'alto.
- Portare il coperchio grattugia **10** sul recipiente in acciaio inox analogamente al coperchio **6** (vedere "APPLICAZIONE/RIMOZIONE DEL COPERCHIO") **5** e bloccarlo correttamente. Verificare che il perno di metallo applicato al centro del lato inferiore del coperchio grattugia sia inserito nell'apposita apertura dell'albero motore **8** e l'apertura di riempimento del coperchio grattugia **10** sia rivolta in avanti. Il tappo **11** deve essere inserito correttamente e chiudere l'apertura di riempimento.
- Collegare l'apparecchio alla rete e accenderlo.
- Apportare le impostazioni desiderate dei dati di tempo di lavorazione e velocità. Consigliamo di utilizzare il disco grattugia sempre con livelli di velocità bassi.
- Rimuovere il tappo **11** dall'apertura di riempimento e avviare la procedura.
- Introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di riempimento e iniziare la procedura di grattugia o taglio. Utilizzare a tal fine esclusivamente il tappo **11**, non infilare mai le mani o le dita nell'apertura di riempimento. Non inserire nell'apertura di riempimento oggetti quali ad esempio cucchiaini, forchette, ecc.! Pericolo di lesioni!
- Lavorare esclusivamente con una leggera pressione e dopo ogni procedura rimettere il tappo **11** nell'apertura di riempimento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete.

Avvertenza: dopo ogni utilizzo spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e tutti gli accessori prima di pulirli o riporli.

Reset dell'interruttore della temperatura



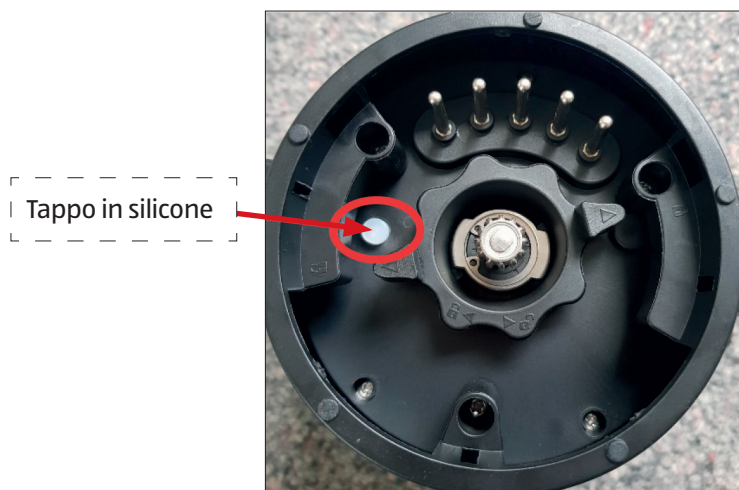
Con la protezione da surriscaldamento attivata non è possibile utilizzare la funzione di riscaldamento dell'apparecchio o del recipiente in acciaio inox. Solo se viene premuto il tasto reset sul lato inferiore del recipiente in acciaio inox, la funzione di riscaldamento può essere riutilizzata.

Se la funzione di riscaldamento è attivata accidentalmente senza ingredienti o con un'impostazione temperatura troppo alta in riferimento a quantità e consistenza degli ingredienti, l'elemento riscaldante installato nella zona inferiore del recipiente in acciaio inox **5** raggiunge già dopo poco tempo una temperatura molto alta. Con l'interruttore di protezione della temperatura installato la funzione di riscaldamento in questo caso viene spenta automaticamente per proteggere l'elemento riscaldante o l'apparecchio da eventuali danni.

La funzione di riscaldamento non può più essere utilizzata fino a quando il recipiente in acciaio inox non si è raffreddato e l'interruttore di protezione della temperatura è stato resettato a mano.

Se l'interruttore di protezione della temperatura ha disattivato la funzione di riscaldamento, procedere nel modo seguente:

- Spegnerne in questo caso l'apparecchio e staccare la spina dalla presa con contatto di terra.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e tutti gli accessori.
- Svuotare eventualmente il recipiente in acciaio inox **5**.
- Afferrare il recipiente in acciaio inox **5** raffreddato. L'interruttore per il reset dell'interruttore di protezione della temperatura si trova sotto un tappo in silicone sul lato inferiore del recipiente di miscelazione in acciaio inox **5**. Premere questo tappo in silicone fino a quando si sente un clic.



- Dopo il reset dell'interruttore di protezione della temperatura è possibile riutilizzare la funzione di riscaldamento come d'abitudine.

Guasti e risoluzione

Guasto:	Causa:	Risoluzione:
L'apparecchio non funziona. L'apparecchio non funziona.	La spina non è collegata alla presa con contatto di terra.	Infilare la spina nella presa di alimentazione.
	L'interruttore On/Off non è acceso.	Attivare l'interruttore On/Off.
	Il recipiente di miscelazione in acciaio inox non è posizionato correttamente sulla base.	Posizionare il recipiente in acciaio inox sulla base secondo le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso.
	Il coperchio non è posizionato correttamente sul recipiente di miscelazione in acciaio inox. L'indicatore associato compare sul display.	Posizionare il coperchio correttamente sul recipiente in acciaio inox. Vedi paragrafo "Applicazione/rimozione del coperchio".
L'apparecchio non riscalda.	È scattato l'interruttore di protezione della temperatura.	Spegnere l'apparecchio, staccarlo dalla rete e lasciarlo raffreddare completamente (inclusi tutti gli accessori). Resettare poi l'interruttore di protezione della temperatura secondo la descrizione nella sezione "RESET DELL'INTERRUTTORE DI PROTEZIONE DELLA TEMPERATURA".

In caso di guasti non indicati qui sopra, rivolgersi al nostro servizio clienti. Il nostro consulente sarà lieto di aiutarvi. L'indirizzo del centro di assistenza è riportato sulla cartolina di garanzia. Poiché i nostri prodotti sono continuamente soggetti a sviluppi e miglioramenti, sono possibili modifiche di design e tecniche.

Queste istruzioni per l'uso possono anche essere scaricate come file PDF dal nostro sito www.gt-support.de.

Manutenzione, pulizia e cura

AVVERTENZA!

Prima della pulizia estrarre sempre la spina e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli e/o riporli! Pericolo di scossa elettrica!

AVVERTENZA!

Assicurarsi che nessun liquido penetri all'interno della base. Non immergere mai la base in acqua. Pericolo di scossa elettrica!

AVVISO!

Per la pulizia non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi.

- Per pulire le parti esterne dell'apparecchio (base **1**) usare un panno asciutto o tutt'al più leggermente umido e ben strizzato.
- Quindi strofinarlo finché è ben asciutto.
- Per pulire il display usare un panno asciutto o tutt'al più leggermente umido e ben strizzato. Non utilizzare detergenti per i vetri o simili.

Pulizia degli accessori

AVVERTENZA!

Prestare la massima attenzione durante l'uso del gruppo lame e del disco grattugia. Le lame sono molto affilate. Non toccare assolutamente le lame a mani nude. Pericolo di lesioni!

AVVISO!

Assicurarsi che i contatti a innesto sul fondo del recipiente in acciaio inox siano completamente asciutti se il recipiente di miscelazione in acciaio inox viene inserito nella base. Assicurarsi che anche eventuali residui di acqua accumulatisi dopo la pulizia vengano rimossi e asciugati dalle parti dell'alloggiamento del recipiente di miscelazione in acciaio inox.

- Ad eccezione della base (1) è possibile pulire tutti gli accessori con acqua tiepida e detersivo.
- Infine risciacquare bene con acqua fresca e lasciare asciugare completamente.
- In alternativa potete lavare gli accessori anche in lavastoviglie. Attenersi tuttavia alla seguente avvertenza.

Avvertenza: i detersivi parzialmente aggressivi che si utilizzano nelle lavastoviglie intaccano spesso i taglienti affilati di coltelli o lame o anche i materiali degli anelli di guarnizione e rendono i taglienti meno affilati e le guarnizioni porose. Consigliamo pertanto di non lavare in lavastoviglie il gruppo lame (8), il disco grattugia (9) e le guarnizioni dei coperchi (6 + 10) oltre all'accessorio per la cottura a vapore (12). Si precisa che decliniamo ogni responsabilità per danni e/o usura di questi accessori dovuti al lavaggio in lavastoviglie.

Avvertenza: gli anelli di guarnizione dei coperchi (6 + 10) e quelli dell'accessorio per la cottura a vapore (12) sono rimovibili per una pulizia ottimale. Se si desidera, rimuovere gli anelli di guarnizione e lavarli in acqua tiepida con detersivo, sciacquarli infine a fondo con acqua corrente e farli asciugare bene. Nel riapplicare gli anelli di guarnizione, assicurarsi di sistemarli correttamente nella loro sede.

Conservazione

Se non si utilizza l'apparecchio per lungo tempo, pulire con attenzione e asciugare il robot da cucina e tutte le sue parti. Consigliamo di non chiudere completamente il recipiente di miscelazione con uno dei coperchi.

Riporre l'apparecchio e gli accessori in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

Dati tecnici

Tensione nominale: 220-240V~

Frequenza nominale: 50-60Hz

Classe di protezione: I

Potenza:

Motore: 600 W

Riscaldamento: 1000 W

MAX: 1300 W

Intervallo di pesatura: 0- max. 5000 g

Wi-Fi:

Intervallo di frequenza: 2,400 GHz - 2,4835 GHz

Potenza di trasmissione: 17 +/-2 dBm

Contatto - Responsible Disclosure: c.bernhofer@globaltronics.com

Dichiarazione di conformità

CE Con la presente Globaltronics GmbH & Co. KG dichiara che il tipo di impianto radio GT-SF-KMW-02-CH è conforme alle direttive/ai regolamenti seguenti.

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

L'apparecchio è conforme alle disposizioni CE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile all'indirizzo Internet seguente: www.gt-support.de

Smaltimento

Smaltimento della confezione



Smaltire la confezione in modo conforme. Il cartone e la carta devono essere conferiti con la carta da riciclare, le pellicole nella raccolta apposita.

Smaltimento dell'apparecchio

Smaltire l'apparecchio in modo conforme alle normative vigenti nella relativa nazione.



Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti domestici!

Il simbolo con il bidone barrato significa che gli apparecchi elettrici ed elettronici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo per legge di conferire gli apparecchi elettrici ed elettronici al termine della loro durata separatamente dai rifiuti domestici. In questo modo si assicura un riciclaggio conforme nel rispetto delle risorse evitando effetti negativi sull'ambiente.

Batterie ed accumulatori, non completamente integrati nell'apparecchio elettrico o elettronico, che possono essere separati dallo stesso senza distruggerlo, devono essere separati dall'apparecchio prima della consegna presso un centro di raccolta e conferiti per uno smaltimento conforme. Ciò vale anche per le lampade che possono essere prelevate senza distruggere l'apparecchio.

I proprietari di apparecchi elettrici ed elettronici utilizzati in casa possono conferirli presso i centri di raccolta ufficiali e pubblici addetti allo smaltimento o presso i punti di raccolta approntati dai produttori o distributori. Il conferimento degli apparecchi vecchi è gratuito.

In generale i distributori hanno l'obbligo di garantire il ritiro gratuito degli apparecchi vecchi tramite opportunità di ritiro entro distanze ragionevoli.

I consumatori hanno la possibilità di consegna gratuita di un apparecchio vecchio presso un distributore con obbligo di ritiro quando acquistano un apparecchio nuovo equivalente con funzioni essenzialmente identiche. Questa possibilità esiste anche in caso di consegna a un domicilio privato.

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori** o **centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio, un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non è più necessario digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR è sufficiente uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e un collegamento internet. Software che leggono i codici QR sono disponibili nell'App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provare ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.ch.



Eseguendo la lettura di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa del vostro operatore mobile per il collegamento ad internet.



Importeur: | Importateur : | Imprenditore:

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

**KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE
ASSISTENZA POST-VENDITA** 828278

  **00800 / 093 485 67**
(kostenfrei/gratuit/gratuito)
 **gt-support@zeitlos-vertrieb.de**

MODELL / MODÈLE / MODELLO: PO51031866
GT-SF-KMW-02-CH 10/2023

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI DI GARANZIA**