



EN	Instruction manual
FR	Mode d'emploi
NL	Handleiding
DE	Gebrauchsanleitung



Модель/ Model **MR720**



Certificated in Ukraine  
Виріб сертифіковано в Україні

## Content

Proper use _____	2
Safety notes _____	3
Product contents and device overview _____	6
Before first use _____	7
Using the accessories properly _____	7
Working with the device _____	13
Cleaning _____	19
Troubleshooting _____	20
Technical data _____	21
Disposal _____	21
Recipe ideas _____	22

## Explanation of symbols



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



Warning of hot surfaces!



Supplementary information



Suitable for use with food.

Dear customer,

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

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

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

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

**[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)**

## Proper use

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

## Safety notes



### Risks of injury

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

### Risk of injury associated with the device!

- This device must not be used by children. The device and its connection line must be kept away from children. The mains cord must also not be accessible for children. They could pull the device down with it.
- This device may be used by persons with impaired physical, sensory or mental abilities or who lack experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed on how to **use the device** safely and have understood risks arising from using the device.
- Children must not play with the device.
- If the device is not supervised, before assembling, disassembling or cleaning the device, it must always be disconnected from the power supply.
- **Risk of injury associated with sharp blades!** Never hold the cross-blade adapter by the blades. Hold the top of it when inserting, removing and cleaning it.

### Scalding hazard

- Emission of hot steam! Be careful when opening the lid or removing the steamer unit.
- Be particularly careful when handling the device if there is hot liquid in the mixing bowl.
- Be careful when handling the steamer unit! Hot water may collect in the intermediate panel and steamer adapter! Be careful when removing these parts!
- **Burn hazard associated with hot surfaces!** Parts of the device may become very hot during or directly after use. Always use potholders or kitchen gloves when opening the lid or when removing the steamer unit. Only take hold of the mixing bowl by the handle!
- **Risk of injury associated with food spraying out of the device!** Hold the measuring cup firmly when chopping up ingredi-



ents (e.g. ice cubes) at elevated speeds (**6** and higher) or when holding down the **TURBO** button.

- Ensure that the connected mains cord does not pose a tripping hazard. Do not allow the cable to hang over the edge of a table or kitchen worktop. Someone could catch him/herself and pull down the device.



### For your health

- There may be some production residue stuck to the device. To avoid health risks, clean it thoroughly before first use. Also clean the device after every use to prevent the build-up of germs. For this, please read the notes in the chapter “Cleaning”.



### Risk of electric shock and fire

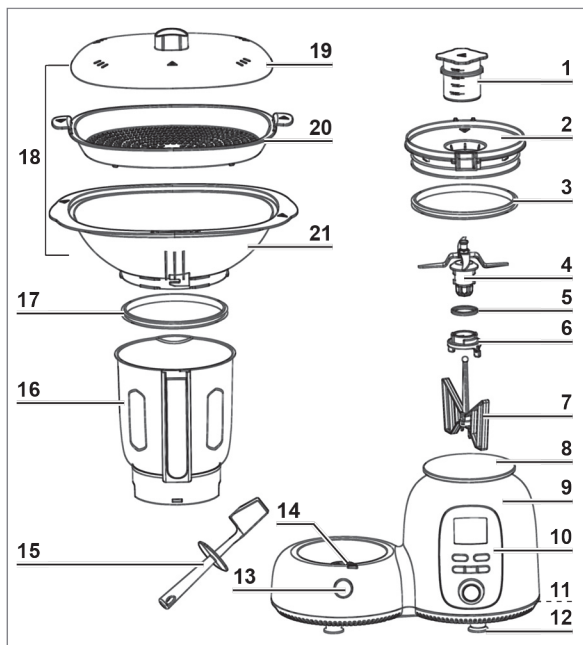
- Never touch the device, the cable or the plug with wet hands.
- Only use the device in enclosed areas.
- Always place the device on a dry, level, solid and heat-resistant surface with adequate space on all sides.
- Maintain adequate distance to other heat sources such as stovetops or ovens in order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



### Beware of damage to the device

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

## Product contents and device overview



- 12 Suction feet
- 13 Release button for releasing the mixing bowl out of the motor unit
- 14 Mixing bowl receptacle
- 15 Spatula
- 16 Mixing bowl
- 17 Sealing ring of the steamer adapter (prefitted)
- 18 Steamer unit consisting of the steamer adapter, intermediate panel and lid
- 19 Lid of the steamer unit
- 20 Intermediate panel of the steamer unit
- 21 Steamer adapter for steaming larger quantities of food

- 1 Measuring cup (max. 100 ml) for measuring ingredients, also serves as a closure cap for the lid opening.
- 2 Mixing bowl lid
- 3 Sealing ring of the lid (prefitted)
- 4 Cross-blade adapter for chopping, stirring and blending (prefitted)
- 5 Sealing ring of the cross-blade adapter (prefitted)
- 6 Wing nut for securing the cross-blade adapter on the mixing bowl (prefitted)
- 7 Stirring adapter (butterfly) e.g. for whipping cream or egg whites
- 8 Scale
- 9 Motor unit
- 10 Control panel
- 11 I / O On/off switch

## Before first use



### ATTENTION!

- **Caution! Danger of suffocation!** Keep children and animals away from the packaging material.
1. Unpack all parts and make sure that the product contents are complete (see chapter "Product contents and device overview") and check for any damages from transport. If you identify damages to the components, do not use them (!), instead contact our customer service centre.
  2. Remove any existing protective foils and stickers from the device.
  3. Clean the accessories before first use as there may be some production residue stuck to them. Follow the instructions in the chapter "Cleaning" to do so.
  4. Familiarise yourself with the accessories. Please read the following chapter to this end.

## Using the accessories properly

### Cross-blade adapter



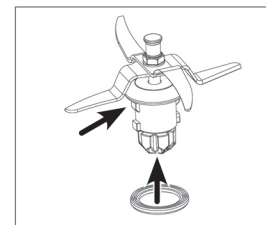
### ATTENTION!

- **Risk of injury associated with sharp blades!** Never hold the cross-blade adapter by the blades. Hold it on the top end when inserting and removing it.
- **Risk of damage to the cross-blade adapter!** Do not drop the cross-blade adapter and do not leave it in water or other liquids for more than 2 hours to prevent damage.

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

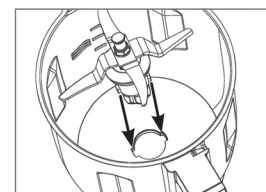
The device cannot be operated without the cross-blade adapter.

### Insertion

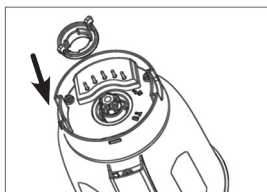


1. **Before inserting the cross-blade adapter, make sure that the sealing ring (5) is properly fitted on the adapter shaft.** Otherwise, there is a risk of the liquid running out of the mixing bowl into the motor unit and damaging the device.

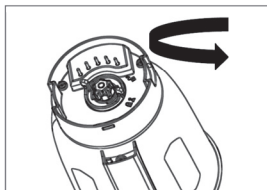
If the sealing ring is not properly mounted, push it all the way up the shaft until it is secure behind the two catches on the shaft.



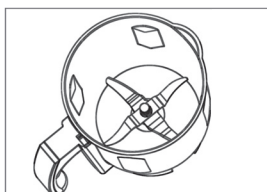
2. Hold the top end of the cross-blade adapter and insert the shaft through the opening in the mixing bowl. Make sure that the cross-blade adapter is completely resting on the bottom of the mixing bowl. The two catches on the shaft must be inserted through the recesses in the mixing bowl.



3. Hold the cross-blade adapter, turn the mixing bowl upside down and place the wing nut on the end of the shaft. It must be completely flush. If necessary, turn it slightly to do so.



4. Tighten the wing nut by turning it clockwise up to the stop point.



5. Make sure that the cross-blade adapter is securely seated.

#### Removal

Follow the steps on insertion in reverse order:

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

#### Stirring adapter (butterfly)

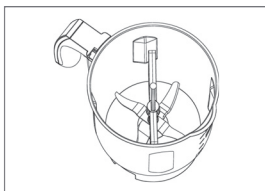
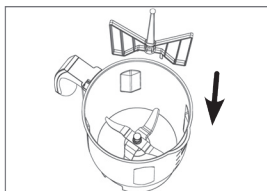


#### ATTENTION!

##### Risk of damage to the stirring adapter!

- The spatula must not be used when the stirring adapter is in use.
- Do not add any food that could damage or block the stirring adapter when the device is running. The stirring adapter is not suitable for kneading dough.

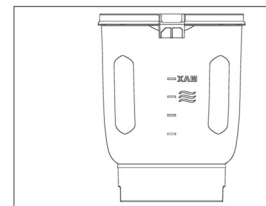
The stirring adapter is suitable for whipping cream or egg whites and stirring soups, pudding, sauces, milk rice etc.



- The stirring adapter is fitted on the cross-blade adapter with the wings facing down. **It must lock into place!**
- To take it back off, turn it gently back and forth while pulling it up and off.

#### Mixing bowl

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

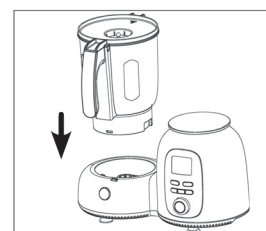


The marks in the mixing bowl indicate the fill quantities in increments of 0.5 litres.

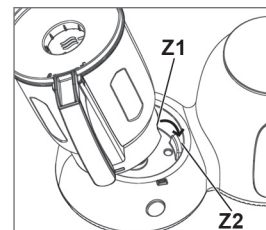


**The maximum fill quantity of the mixing bowl amounts to 2 litres. Do not exceed it!** There is a scalding hazard due to spraying of hot food being mixed. The mixing bowl could also overflow during operation.

#### Fitting the mixing bowl in the motor unit



1. Place the mixing bowl with the handle forward (towards the release button) in the mixing bowl receptacle on the motor unit.



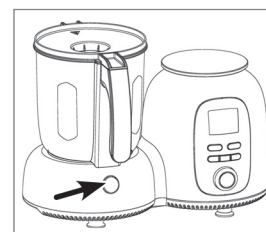
2. Make sure that the parts marked with Z1 and Z2 in the figure extend into one another accordingly. Push it down applying gentle pressure until it audibly locks into place.

#### Taking the mixing bowl out of the motor unit



#### ATTENTION!

- **Burn hazard!** The heated contents will also make the metal surface of the mixing bowl hot. Only grasp the mixing bowl by the handle or use kitchen gloves.



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

## Mixing bowl lid

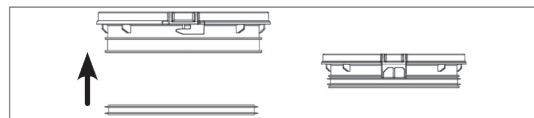
The mixing bowl lid seals the mixing bowl. To prevent the food being processed or cooked from spraying out, only operate the device once the lid has been properly fitted and locked.

### Putting the lid on

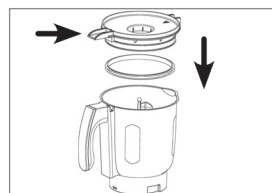


#### ATTENTION!

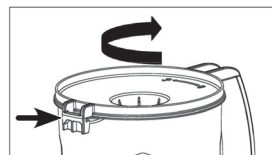
- **Scalding hazard due to spraying of hot food being mixed!** Before putting on the lid, make sure that the sealing ring (3) is properly fitted, is clean and not damaged to ensure that the lid is properly sealed and that liquids or foods being cooked are not able to spray out between the mixing bowl and lid. If the sealing ring is damaged, quickly replace it – however, no later than every two years in any case.



- The sealing ring (3) must be seated in the groove along the edge of the lid. Put it in if this is not the case.



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



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

### Removal



#### ATTENTION!

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

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

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

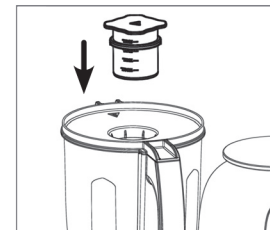
## Measuring cup



#### ATTENTION!

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

The measuring cup serves to measure ingredients.



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

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

## Spatula



#### ATTENTION!

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

The spatula is suitable for scraping out the mixing bowl. Furthermore, it is the only utensil you can use to stir the contents of the mixing bowl during operation when the stirring adapter is not mounted. Insert it into the mixing bowl through the lid opening. The safety disc prevents the spatula from getting caught by the cross-blades.

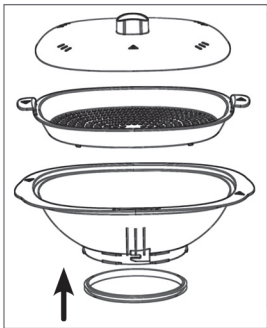


## Steamer unit



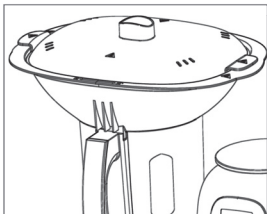
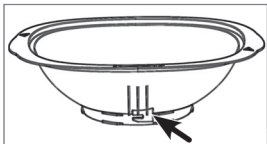
### ATTENTION!

- **Scalding hazard due to hot steam and hot condensation!** Never use the steamer adapter without its lid.
- **Scalding hazard due to spraying of hot food being mixed!** Before fitting the steamer adapter, make sure that the sealing ring (17) is properly fitted, is clean and not damaged to ensure that the steamer adapter is fitted on the mixing bowl so as to provide a proper seal. If the sealing ring is damaged, quickly replace it, however, no later than every two years in any case.
- The mixing bowl lid must not be inserted when using the steamer unit.
- Only use the steamer unit with this device. It must not be used in the microwave, oven or with other devices.



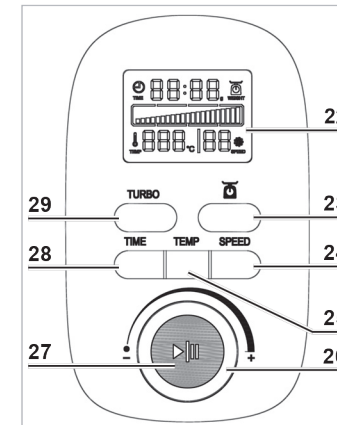
The steamer unit consists of a steamer adapter, intermediate panel and lid. It is suitable for gently cooking food with hot steam.

- The sealing ring (17) must be seated in the groove along the edge of the steamer adapter. Put it in if this is not the case. Use the steamer adapter without the intermediate panel to steam a larger quantity of the same food.
- Insert the intermediate panel in the steamer adapter to cook a larger quantity of the same food and prevent it from heaping (e.g. yeast dumplings) or to cook different foods at the same time (e.g. vegetables and meat). Make sure that the food with a longer cooking time is at the bottom and food with a shorter cooking time is at the top.
- The steamer adapter is fitted on the open mixing bowl instead of the mixing bowl lid: Place the steamer adapter on the mixing bowl so that the catch of the steamer adapter is located on the right next to the handle of the mixing bowl, then turn it clockwise all the way to the stop point. On the opposite side, the spout must be pushed into the second catch in the steamer adapter. Turn the steamer adapter slightly counterclockwise to take it off of the mixing bowl.
- Always place the lid on the steamer adapter.



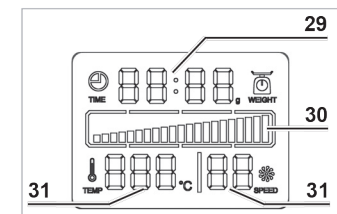
## Working with the device

### Control panel



- 22 Display
- 23 Tap the scale button: Switch between the weighing function and the other device functions. Hold it down: to activate the tara function
- 24 Push the **SPEED** button and set the speed of the cross-blade adapter to a value between **1** and **10** with the rotary knob (25). Once the contents of the mixing bowl have reached a temperature of approx. 60 °C with the heating function on, the maximum speed level is **4**.
- 25 Push the **TEMP** button and with the rotary knob (25), set the temperature (between 30 °C and 120 °C) that the food will be heated to. NOTE: Only works with a preset cooking time (see below **TIME** button)
- 26 Rotary knob for increasing (+ direction) and decreasing (- direction) the speed level, temperature and cooking time after the corresponding button has been pushed
- 27 Button for activating and deactivating the heating function and the cross-blade adapter
- 28 Push the **TIME** button and, with the rotary knob (25), set the cooking time in minutes (max. 60 minutes); pushing the **TIME** button again will switch to the second setting. Once the cooking time has elapsed, the device will automatically stop and all indicators on the display will be set to 0.
- 29 **TURBO** The speed of the cross-blade adapter will increase to **10** (maximum speed) as long as the **TURBO** button is pushed. **For reasons of safety, this function disengages when the contents of the mixing bowl reach a temperature of approx. 60 °C.**

### Display



- 30 Display of the current cooking time; When weighing: Weight indicator in grams
- 31 Display showing the speed of the cross-blade adapter
- 32 Numerical indicator showing the speed level of the cross-blade adapter (**1** to **10**)
- 33 Indicator for the set temperature in °C and indicator showing error messages (see chapter "Troubleshooting").



## Basic use of the device



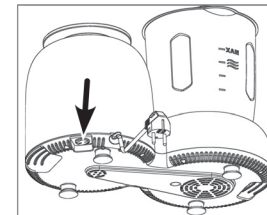
### ATTENTION!

- **Burn hazard!** The heated contents will also make the metal surface of the mixing bowl hot. Only grasp the mixing bowl by the handle or use kitchen gloves.
- **Scalding hazard due to hot steam and hot condensation!** Please note that hot steam is emitted from the mixing bowl lid while cooking. Be particularly careful when removing the lid and when using the steamer unit.
- **Risk of injury associated with sharp blades!** Never touch the blades of the cross-blade adapter. Hold it on the top end when inserting and removing it.
- **Risk of damage due to insufficient cooling!** Never place the motor unit on a soft base. The vents on the bottom of the device must not be covered. Otherwise, the device could be damaged.
- **Scalding hazard due to hot steam!** There must be adequate clearance over the device (to cupboards and cabinets) and on the sides in order to prevent any damage from hot steam that is emitted.
- **The device may move!** Please note that the entire device may, under certain circumstances, move when preparing doughs and chopping foods due to a resulting imbalance in the mixing bowl. Therefore, set it up so that there is no risk of it falling down from the work surface.
- **Do not overload the device!** Do not prepare a solid dough in the device (e.g. yeast dough) and do not prepare more than 500g of dough. Only use the **TURBO** button with brief interruptions to chop hard foods (e.g. ice cubes).
- **Overheating of the device!** Never heat the empty mixing bowl!
- **Overheating of the device!** At maximum speed (**10**) use the device continuously for no more than 2 minutes without stopping. Then, let the device cool off for a short time before using it again.
- **Risk of damage due to unforeseeable events!** Never leave the device running when unattended.
- **Do not overfill the device!** Make sure that you do not exceed the maximum filling capacity (**MAX** mark in the mixing bowl) so that the mixing bowl does not spill over!
- **Risk of damage due to incorrect use of the accessories!** Before you use the device, make sure that all parts of the device are properly seated. Before you use the device, read the chapter "Using the accessories properly".
- **Caution: build-up of germs!** Immediately clean the mixing bowl and accessories after use to prevent the formation of germs (see chapter "Cleaning").



- For reasons of safety, the device can only be switched on when the mixing bowl is properly seated in the motor unit and the lid or steamer adapter is locked.
- To save energy, the display switches to **sleep mode** if the device is not used for approx. 5 minutes. All indicators will then go out. To switch the display back on, push the ►||| button.

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



7. Turn on the motor unit by flipping the On/Off switch on the bottom of the motor unit to position **I**.
8. Set the cooking time (max. 60 minutes): By pushing the **TIME** button, you switch between the minute and second setting. After pushing the **TIME** button, select the cooking time with the rotary knob.  
NOTE: You can skip this step if you just want to chop up the ingredients or mix them and not heat them. However, do not leave the device unattended in the process!
9. To heat up or cook the ingredients, push the **TEMP** button and select a temperature between 30 °C and 120 °C with the rotary knob. NOTE: The temperature can only be set with a preselected cooking time (see above).
10. To activate and deactivate the cross-blade adapter, push the **SPEED** button and then select a low speed with the rotary knob. During operation, slowly increase the speed to the desired level. NOTE: Once the contents of the mixing bowl have reached a temperature of 60 °C with the heating function on, the maximum speed level is **4**.
11. Push the ►||| button and the device will start working.
  - The preselected cooking time, temperature and speed level can be changed at any time while preparing food. For this, push the corresponding button and change the setting with the rotary knob.
  - You can add ingredients through the opening in the lid while cooking.
  - Push the ►||| button to interrupt the cooking process. The timer and the other settings will then remain in effect until the ►||| button is pushed again. If **Sleep** mode has activated, push the ►||| button twice.
12. Once the set cooking time has elapsed, the device will stop automatically and all indicators on the display will be set to 0. Repeat steps 8 to 11 if you would like to continue processing the ingredients.
13. Switch the device off (flip the On/Off switch to position **0**) and pull the mains plug out of the socket.
14. Carefully take the mixing bowl out of the motor unit, open it and remove the food you are mixing or cooking.

## Chopping and blending



### ATTENTION!

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



Once the contents of the mixing bowl have reached a temperature of 60 °C with the heating function on, the maximum speed level is **4**. Cold ingredients are therefore suitable for fast mixing and chopping. The heat function should be switched off.

- Only use the cross-blade adapter without any additional accessories and follow the instructions in the previous section “Basic use of the device”.
- To prevent foods from spraying out, close the opening in the lid with the measuring cup and hold it tight at high speeds levels.
- Select the speed levels **4** to **10** for coarse, fine and very fine results when chopping and mixing. Slowly move the rotary knob to the desired position.
- Push the **TURBO** button for short bursts at high speed (**10**), e.g. for chopping ice cubes. This button is also suitable for pulse operation: Larger (quantities of) food are chopped into uniform pieces by pushing the **TURBO** button a few times in a row.

## Stirring, puréeing, cooking and heating



### ATTENTION!

- To prevent boiling over, do not insert the measuring cup in the lid opening when boiling ingredients (especially cream or milk). Also do not use other objects to cover the lid opening!

### Risk of damage to the stirring adapter!

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



Once the contents of the mixing bowl have reached a temperature of 60 °C with the heating function on, the maximum speed level is **4**.

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

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

## Whipping cream and egg whites



### ATTENTION!

### Risk of damage to the stirring adapter!

- The spatula must not be inserted when using the stirring adapter.
- With the stirring adapter on, do not exceed the speed level **4**.
- To whip cream and egg whites, fit the stirring adapter on the cross-blade adapter (see section “Using the accessories properly”, section “Stirring adapter (butterfly)”) and follow the instructions in the section “Basic use of the device”.

## Steaming



### ATTENTION!

- The mixing bowl lid must not be inserted when using the steamer unit.
- **Scalding hazard due to spraying of hot liquid!** Do not exceed the speed level **2** when steaming.

### Scalding hazard due to hot steam and hot condensation!

- Never use the steamer unit without the corresponding lid!
- Please note that hot steam is emitted along the sides and on top of the lid of the steamer unit during operation.
- When working with the steamer unit, keep children away from the device and warn them about the steam that is produced and the hot condensation.
- Only hold the steamer adapter by the two handles on the side.
- When opening the steamer adapter, always hold the lid so that you do not come into contact with the rising steam or the dripping hot liquid.
- Please note that hot steam will continue to rise out of the opening in the lid of the mixing bowl when you remove the steamer adapter.

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

- Use the steamer adapter without intermediate panel to cook a larger quantity of the same food.
  - Insert the intermediate panel in the steamer adapter to cook a larger quantity of the same food and prevent it from being heaped (e.g. yeast dumplings) or to cook different foods at the same time (e.g. vegetables and meat). Make sure that the food with a longer cooking time is at the bottom and food with a shorter cooking time is at the top.
1. Connect the motor unit as described in the section “Basic use of the device” and make sure that the cross-blade adapter is correctly fitted in the mixing bowl.
  2. Fill the mixing bowl with at least 0.5 litres of water for a cooking time of 30 minutes. In case of a prolonged cooking time, the required amount of water increases by 250 ml for every 15 additional minutes. However, do not exceed the **MAX** mark. To enhance the flavour of food, e.g. broth or a mixture of water and wine can also be used instead of water.
  3. Place the mixing bowl in the motor unit.


4. Place the steamer adapter on the mixing bowl. Follow the instructions in the chapter "Using the accessories properly", section "Steamer unit". In the process, make sure that the adapter is correctly seated.
5. Fill it with the desired food that is not packed down. Make sure that some of the vents are not obstructed to allow the steam to rise. If necessary, insert the intermediate panel in the steamer adapter.
6. Place the lid on the steamer adapter. Make sure that it is correctly fitted to prevent too much steam from being released and food from being improperly cooked.
7. Turn on the motor unit (by flipping the On/Off switch to position I).
8. Set the cooking time and temperature, which the liquid in the mixing bowl should be heated to.
9. Push the ►||| button and the device will start working. You can also switch on the cross-blade adapter to the speed level 1 to 2.
10. If, before the set cooking time has elapsed, you would like to check whether the food is done, push the ►||| button to stop the device and the timer.
11. Gently tip the lid forward so that the steam can escape to the back. Make sure that the condensation drips into the steamer adapter by holding it in the middle over it. You can then carefully remove the lid.
12. To remove the steamer adapter, turn it slightly counterclockwise. Lift it, wait a few seconds until the steam condenses and has dripped into the mixing bowl before you place it on a heat-resistant base.
13. If you would like to continue steaming, fit the steamer unit back on the mixing bowl and push the ►||| button. The timer will continue to run.
14. To turn off the device, set the On/Off switch to the 0 position and then pull the mains plug out of the socket.
15. Take the steamer unit off of the mixing bowl as described with step 12. Then carefully lift the mixing bowl out of the motor unit and pour the hot water out.




## Weighing



### ATTENTION!

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

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

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



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

## Cleaning



### ATTENTION!

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



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

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

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



## Troubleshooting

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



**Do not attempt to repair a defective device yourself!**

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

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

## Technical data

Model:	MR 720
Voltage supply:	220 – 240 V~, 50 Hz
Output:	max. 1500 W (heating element: 1000 W; motor: 500 W)
Safety class	I
Mixing bowl:	Non-rusting stainless steel with integrated heater and temperature sensor, maximum filling capacity of 2 litres
Timer:	up to 60 minutes
Speed of the blade:	10 levels (300 – 6000 rpm)
Temperature setting:	30 °C to 120 °C
Scale:	Measurement range 5 – 2500 g in 1 g increments
Short-time operation:	2 minutes



## Disposal



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



Dispose of the device in an environmentally-friendly manner. It does not belong in the household garbage. Dispose of it at a recycling centre for old electrical and electronic equipment.

For more information, please contact the administration in your community.

## Recipe ideas

### Pepper onion dip

Preparation time: approx. 5 minutes

#### Ingredients

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

#### Preparation

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

### Banana curry dip

Preparation time: approx. 5 minutes

#### Ingredients

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

#### Preparation

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

#### Tip:

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

### Cream cheese spread

Preparation time: approx. 5 minutes

#### Ingredients

200 g cream cheese  
200 g sour cream  
1 garlic clove  
1 small onion  
30 – 50 g of frozen or fresh herbs (e.g. smooth parsley)  
Salt, pepper (to taste)

#### Preparation

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

### Mashed potatoes

Quantity: 4 servings (side dish)

Preparation time: approx. 30 minutes

#### Ingredients

1000 g potatoes (waxy), peeled and cut into pieces  
250 ml water  
30 g butter  
150 ml milk  
Spices: Salt, nutmeg (to taste)

#### Preparation

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

#### Tip:

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



## Rice pudding

Servings: approx. 6  
Preparation time: approx. 30 minutes

### Ingredients

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

### Preparation

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

### **Tips for tasty rice pudding and semolina pudding:**

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

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

## Cooking semolina pudding

Servings: approx. 4  
Preparation time: approx. 30 minutes

### Ingredients

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

### Preparation

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

## Gazpacho

Servings: approx. 4  
Preparation time: approx. 10 minutes

### Ingredients

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

### Preparation

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

### **Tip:**

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

## Green thai curry

Servings: approx. 4

Preparation time: approx. 2.5 hours

### *Ingredients*

#### Vegetables:

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

#### Thai curry:

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

### *Preparation*

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

Serve the green thai curry on a bed of rice. You can prepare the rice in the mixing bowl according to the package instructions. The cross-blade adapter must be switched off in

26 the process!

## Chicken fricassee

Servings: approx. 4

Preparation time: approx. 1 hour

### *Ingredients*

4 chicken legs  
1 onion  
3 bay leaves  
½ TBSP black peppercorns  
5 juniper berries  
3 cloves  
100 ml white wine  
500 g white asparagus  
400 g green asparagus  
150 g small mushrooms  
30 g butter  
2 TBSP flour  
50 ml whipping cream  
4 sprigs of tarragon  
1 squirt of fresh lemon juice  
cayenne pepper, salt, sugar

### *Preparation*

1. Peel onions, cut them in half and roast the cut surfaces in a pan until dark brown.
2. Put them in the mixing bowl with chicken legs, bay leaves, pepper corns, juniper berries, cloves, salt, white wine and 1.5l water and bring to a boil at 110 °C and level 0. Do not switch on the cross-blade adapter! Then let simmer at 95 °C for 30 minutes.
3. In the mean time, peel the white asparagus and cut off the ends.
4. Only cut the ends off of the green asparagus.
5. Cut the asparagus into pieces 2 cm in size. Blanch in a pot in boiling water for 5 minutes with sugar and salt. Pour it out, quench and let drain.
6. Clean the mushrooms.
7. Take the chicken legs out of the broth and let them cool off a bit.
8. Skin the chicken legs, take the meat off the bone and cut into rough cubes.
9. Pour the brew through a sieve and put it in a pot.
10. Melt the butter in the mixing bowl at 60 °C and level 0. Do not switch on the cross-blade adapter.
11. Set the operating time to 5 minutes. Stir flour in at 100 °C and level 1 and froth.
12. Add 600ml of brew and let boil.
13. Switch off the cross-blade adapter, add cream and mushrooms and let boil for 5 minutes.
14. Add asparagus and chicken. Cook for another 5 minutes.
15. Season with salt, 1 punch of cayenne pepper and lemon juice.
16. Mince the tarragon leaves and mix them in just before you serve.

Serve the chicken fricassee with rice. You can prepare the rice in the mixing bowl according to the package instructions. The cross-blade adapter must be switched off in the process!

### Carrot-orange cream soup

Servings: approx. 4

Preparation time: approx. 20 minutes

#### Ingredients

500 g carrots  
2 TBSP oil  
½ TSP sugar  
1 TSP curry powder  
500 ml vegetable stock  
100 ml orange juice  
100 ml coconut milk  
50 g pumpkin seeds  
Salt, pepper, cayenne pepper, ginger powder (to taste)

#### Preparation

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

### Cheese and ham pasta

Quantity: 2 servings

Preparation time: approx. 15 minutes

#### Ingredients

100 ml water  
200 ml cream  
100 g cream cheese  
1 clove of garlic (pressed through the garlic press)  
200 g soup mussel pasta  
100 g of cooked ham (cut into fine strips)  
Spices: Salt, pepper, paprika powder (to taste)

#### Preparation

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

### Königsberger meatballs

Servings: approx. 4

Preparation time: approx. 40 minutes

#### Ingredients

40 g breadcrumbs  
100 g onions  
1 egg  
½ TSP of salt  
¼ TSP of pepper  
400 g mixed ground meat  
700 g potatoes cut into pieces  
800 ml water  
1 cube of meat broth

#### Caper sauce:

500 g broth (from the meatballs)  
200 ml cream  
5 ml lemon juice  
50 g flour  
1 TSP salt  
¼ TSP pepper  
60 g drained capers

#### Tip:

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

*Preparation*

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

Caper sauce:

8. Add all sauce ingredients except for the capers to the broth in the mixing bowl and heat for 5 minutes at speed level 2 and 100 °C.
9. Add the capers and stir them in at level 1 for 10 seconds.

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

**Bread**

Preparation time: approx. 1 hour

*Ingredients*

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

*Preparation*

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

**Tip:**

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

**Contenu**

Utilisation adéquate _____	31
Consignes de sécurité _____	32
Contenu de la livraison et vue générale de l'appareil _____	35
Avant la première utilisation _____	36
Utiliser correctement les accessoires _____	36
Travailler avec l'appareil _____	42
Nettoyage _____	49
Suppression des défauts _____	50
Données techniques _____	51
Élimination _____	52
Idées de recettes _____	53

**Explication des symboles**

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



Avertissement, surfaces brûlantes !



Informations complémentaires



Convient aux aliments.

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter ce **multi-cuiseur thermos**.

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement pour le consulter ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi.

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

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

**[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)**

**Utilisation adéquate**

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



## Consignes de sécurité



### Risques de blessure

- **Risque d'asphyxie !** Tenez les enfants et les animaux éloignés du matériel d'emballage.

### Risque de blessure avec l'appareil !

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus éloignés des enfants. Même le câble d'alimentation ne doit pas être accessible aux enfants. Ceux-ci pourraient sinon tirer l'appareil et le faire tomber.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions pour **utiliser l'appareil** en toute sécurité et qu'elles ont compris les dangers en résultant.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil.
- En l'absence de surveillance, avant l'assemblage, avant le démontage ou le nettoyage, il faut toujours débrancher la prise électrique de l'appareil.
- **Risque de blessure avec les lames coupantes !** Ne saisissez jamais les lames en croix à mains nues. Lorsque vous les placez, les sortez et les nettoyez, saisissez-les toujours par l'extrémité supérieure.

### Risque d'ébouillantage

- Sortie de vapeur brûlante ! Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle ou que vous retirez l'unité de cuisson à la vapeur.
- Soyez particulièrement prudent en manipulant l'appareil, lorsque le récipient de mixeur contient du liquide brûlant.
- Soyez prudent en manipulant l'unité de cuisson à la vapeur ! De l'eau brûlante peut s'accumuler dans le fond intermédiaire et la passoire de cuisson à la vapeur ! Soyez prudent lorsque vous retirez des parties !
- **Risque de brûlure par des surfaces brûlantes !** Des parties de l'appareil peuvent être très brûlantes pendant ou immédiatement après l'utilisation. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous ouvrez le couvercle ou retirez

l'unité de cuisson à la vapeur. Saisissez le récipient de mixeur uniquement par la poignée !

- **Risque de blessure par des aliments qui giclent !** Maintenez le verre doseur lorsque vous broyez des aliments (p. ex. glaçons) sur les plus hauts niveaux de vitesse de rotation (à partir de **6**) ou avec la touche **TURBO** appuyée.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation branché ne soit pas une cause de trébuchement. Ne laissez pas pendre le câble par-dessus le bord de tables ou de plans de travail de cuisine. Quelqu'un pourrait y rester accroché et faire tomber l'appareil.



### Pour votre santé

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



### Risque d'électrocution et d'incendie

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



longe corrects dont les données techniques correspondent à celles de l'appareil.

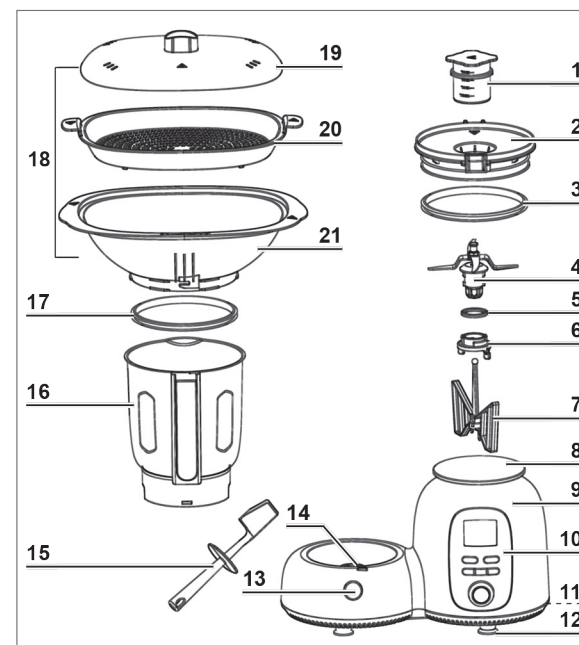
- Veuillez disposer le câble de sorte que celui-ci ne soit pas plié, écrasé ou ne soit pas en contact avec des surfaces brûlantes.
- Ne posez aucun objet facilement inflammable comme p. ex. du papier, du carton ou du plastique dans ou sur l'appareil.

### ⚠ Attention aux dommages sur l'appareil

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

- Ne soumettez pas l'appareil à des températures extrêmes, à de fortes variations de température, à l'humidité ou aux rayons directs du soleil.
- Lorsque vous retirez la passoire de cuisson à la vapeur, placez-la impérativement sur une surface insensible à la chaleur.

### Contenu de la livraison et vue générale de l'appareil



- 1 Verre doseur (maxi 100 ml) pour mesurer les ingrédients, sert aussi comme capuchon de fermeture pour l'ouverture du couvercle.
- 2 Couvercle du récipient de mixeur
- 3 Joint du couvercle (déjà en place)
- 4 Lames en croix pour broyer, remuer et mélanger (déjà en place)
- 5 Joint des lames en croix (déjà en place)
- 6 Vis-papillon pour la fixation des lames en croix sur le récipient de mixeur (déjà installé)
- 7 Malaxeur (papillon) p. ex. pour battre de la crème et des œufs en neige
- 8 Balance
- 9 Bloc-moteur
- 10 Panneau de commande
- 11 Interrupteur marche/arrêt I / 0
- 12 Pieds ventouses
- 13 Touche de déverrouillage pour retirer le récipient de mixeur du bloc-moteur
- 14 Logement du récipient de mixeur
- 15 Spatule
- 16 Récipient de mixeur
- 17 Joint de la passoire de cuisson à la vapeur (déjà installé)
- 18 Unité de cuisson à la vapeur se composant d'une passoire de cuisson à la vapeur, d'un fond intermédiaire et d'un couvercle
- 19 Couvercle de l'unité de cuisson à la vapeur
- 20 Fond intermédiaire de l'unité de cuisson à la vapeur
- 21 Passoire de cuisson à la vapeur pour cuire à la vapeur de grandes quantités d'aliments

## Avant la première utilisation



### ATTENTION !

- **Attention risque d'asphyxie !** Tenez les enfants et les animaux éloignés du matériel d'emballage.
1. Déballiez toutes les pièces et vérifiez l'intégralité de la livraison (voir chapitre « Contenu de la livraison et vue générale de l'appareil ») ainsi que les éventuels dommages de transport. Si les composants comportaient des dommages, ne les utilisez pas (!) mais contactez notre service après-vente.
  2. Supprimez les éventuels films protecteurs ou autocollants de l'appareil.
  3. Nettoyez les accessoires avant la première utilisation car ils peuvent comporter d'éventuels résidus de production. Respectez les instructions du chapitre « Nettoyage ».
  4. Familiarisez-vous avec les accessoires. Lisez à ce sujet le chapitre suivant.

## Utiliser correctement les accessoires

### Lames en croix



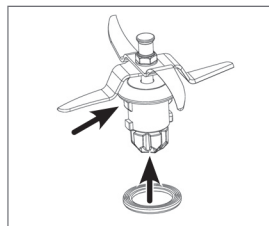
### ATTENTION !

- **Risque de blessure avec les lames coupantes !** Ne saisissez jamais les lames en croix à mains nues. Lorsque vous les placez et les enlevez, saisissez-les toujours par l'extrémité supérieure.
- **Risque de dommage de la lame en croix !** Ne laissez pas tomber les lames en croix et ne les laissez pas plus de 2 heures dans de l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout dommage.

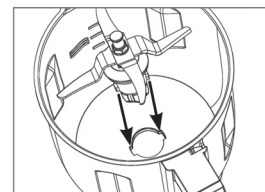
Avec les lames en croix, les aliments sont broyés, remués et mélangés dans le récipient de mixeur. Elles sont adaptées pour préparer de la pâte.

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

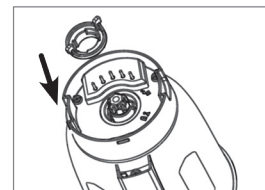
### Mettre en place



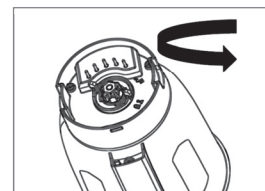
1. **Avant de mettre la lame en croix en place, assurez-vous que le joint (5) est bien fixé sur la tige de la lame en croix.** Sinon, vous courez le risque que du liquide s'échappe du récipient de mixeur et s'écoule dans le bloc-moteur et endommage l'appareil.  
Si le joint n'est pas correctement placé, poussez-le sur la tige jusqu'en haut, jusqu'à ce qu'il soit fixé derrière les deux taquets de blocage sur la tige.



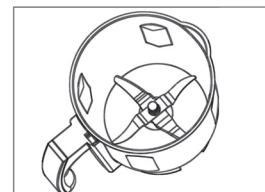
2. Maintenez la lame en croix sur l'extrémité supérieure et introduisez la tige dans l'ouverture du récipient de mixeur. Veillez à ce que la lame en croix repose complètement sur le fond du récipient de mixeur. Les deux tétons sur la tige doivent être introduits à travers les logements dans le récipient de mixeur.



3. Maintenez la lame en croix, retournez le récipient de mixeur et placez la vis-papillon sur l'extrémité de la tige. Elle doit être complètement enfoncée. Pour ce faire, tournez-la un peu si nécessaire.



4. Tournez la vis-papillon dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.



5. Vérifiez que la lame en croix soit bien fixée.

### Retirer

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

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

## Malaxeur (papillon)

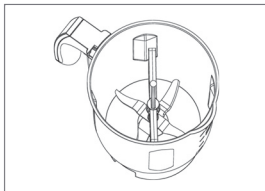
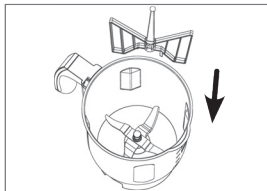


### ATTENTION !

#### Risque de dommage du malaxeur !

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

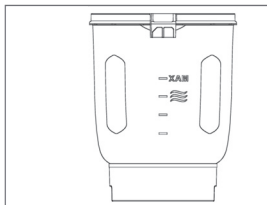
Le malaxeur est destiné à battre de la crème ou des œufs en neige ou à remuer des soupes, des puddings, des sauces, du riz au lait etc.



- Le malaxeur est introduit avec les ailettes vers le bas sur la lame en croix. **On doit entendre un clic !**
- Pour le retirez, tournez légèrement d'un côté et de l'autre pendant que vous tirez vers le haut.

## Récipient de mixeur

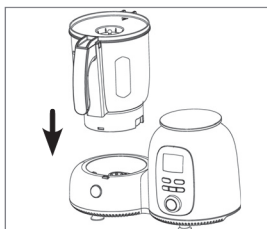
Dans le récipient de mixeur vous préparez et chauffez des aliments mixés ou cuits.



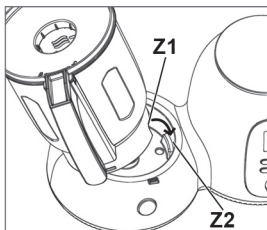
Les marques dans le récipient de mixeur indiquent les quantités de remplissage par pas de 0,5 litre.

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

### Placer le récipient de mixeur dans le bloc-moteur



1. Placez le récipient de mixeur avec la poignée orientée vers l'avant (vers la touche de déverrouillage) dans le logement du récipient de mixeur du bloc-moteur.



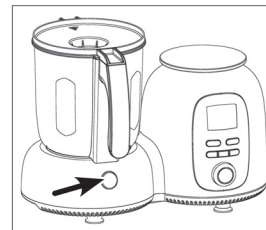
2. Veillez à ce que les pièces marquées dans la figure par Z1 et Z2 rentrent l'une dans l'autre. Enfoncez-le avec une légère pression, il faut entendre un clic.

### Retirer le récipient de mixeur du bloc-moteur



### ATTENTION !

- **Risque de brûlure !** Le contenu brûlant rend la surface métallique du récipient de mixeur brûlante. Saisissez le récipient de mixeur uniquement par la poignée ou utilisez des maniques.



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

## Couvercle du récipient de mixeur

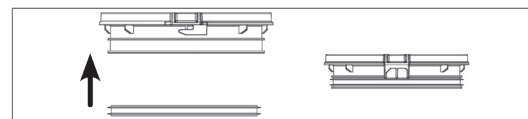
Le couvercle du récipient de mixeur ferme le récipient de mixeur. Pour que les aliments mixés ou cuits ne giclent pas, l'appareil ne peut être mis en marche que si le couvercle est correctement en place et verrouillé.

### Poser

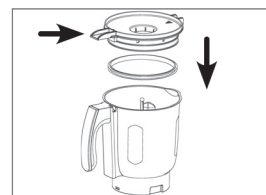


### ATTENTION !

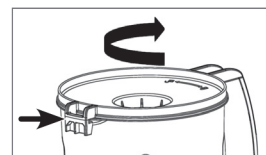
- **Risque d'ébouillantage par projection de l'aliment mixé brûlant !** Avant de placer le couvercle, assurez-vous que le joint (3) soit correctement mis en place, propre et sans dommage pour que le couvercle soit étanche et que ni du liquide ni des aliments ne puissent gicler entre le récipient de mixeur et le couvercle. Si le joint est endommagé, remplacez-le immédiatement, dans tous les cas au plus tard à chaque fois au bout de 2 ans.



- Le joint (3) doit être placé dans la gorge du bord du couvercle. Si ce ne devait être le cas, mettez-le en place.



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



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



## Retirer

**ATTENTION !**

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

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

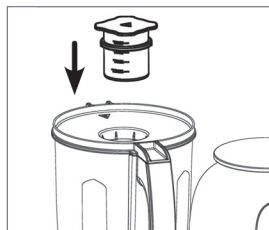
1. Maintenez le couvercle par la poignée et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Soulevez le couvercle du récipient de mixeur.

## Verre doseur

**ATTENTION !**

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

Le verre doseur sert à doser les ingrédients.



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

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

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

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

## Spatule

**ATTENTION !**

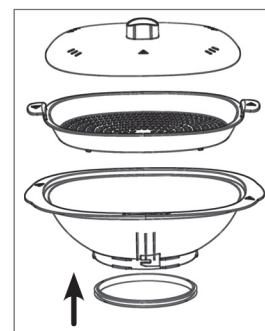
- **Risque de blessure en utilisant des ustensiles non prévus !** Pour poursuivre le mélange dans le récipient de mixeur, utilisez exclusivement la spatule avec collerette de sécurité qui a été fournie. N'introduisez aucun autre objet (p. ex. cuillère, cuillère de cuisine) dans le récipient de mixeur.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

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

## Unité de cuisson à la vapeur

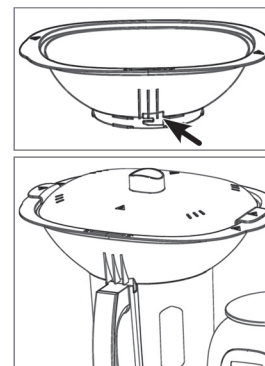
**ATTENTION !**

- **Risque d'ébouillement par de la vapeur brûlante ou de l'eau de condensation brûlante !** N'utilisez jamais la passoire de cuisson à la vapeur sans son couvercle.
- **Risque d'ébouillement par projection de l'aliment mixé brûlant !** Avant de poser la passoire de cuisson à la vapeur, assurez-vous que le joint (17) est correctement en place, propre et sans dommage pour que la passoire de cuisson à la vapeur est étanche sur le récipient de mixeur. Si le joint est endommagé, remplacez-le immédiatement, dans tous les cas au plus tard à chaque fois au bout de 2 ans.
- En utilisant l'unité de cuisson à la vapeur, il ne faut pas utiliser le couvercle du récipient de mixeur.
- Utilisez l'unité de cuisson à la vapeur uniquement avec cet appareil. Il ne peut être utilisé ni dans un four à micro-ondes, dans le four ou d'autres appareils.



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

- Le joint (17) doit être placé dans la gorge de la passoire de cuisson à la vapeur. Si ce ne devait être le cas, mettez-le en place. Utilisez la passoire de cuisson à la vapeur sans fond intermédiaire pour faire cuire en même temps de plus grandes quantités d'aliments identiques.
- Posez le fond intermédiaire dans la passoire de cuisson à la vapeur pour faire cuire de grandes quantités d'aliments identiques qui ne doivent pas être l'un sur l'autre (p. ex. quenelles) ou pour faire cuire en même temps différents aliments (p. ex. des légumes et de la viande). Veillez à ce que les aliments de longue durée de cuisson soient en bas et les aliments de courte durée de cuisson soient en haut.
- La passoire de cuisson à la vapeur est fixée sur le récipient de mixeur ouvert à la place du couvercle du récipient de mixeur : Placez la passoire de cuisson à la vapeur sur le récipient de mixeur de telle manière que le taquet de blocage de la passoire de cuisson à la vapeur se trouve à droite à côté de la poignée du récipient de mixeur et tournez-la jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre. Sur le côté opposé, il faut pousser le bec verseur dans le deuxième taquet de blocage de la passoire de cuisson à la vapeur.

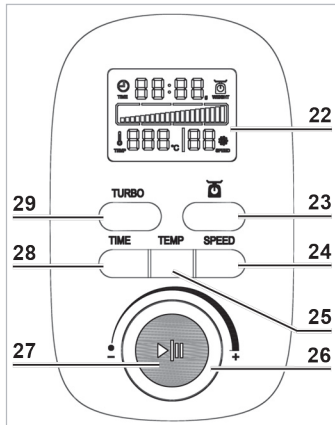


Pour retirer la passoire de cuisson à la vapeur du récipient de mixeur, tournez-la un peu dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

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

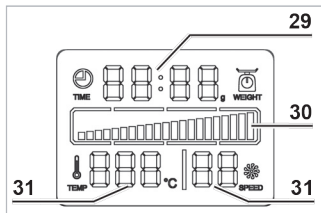
## Travailler avec l'appareil

### Panneau de commande



- 22 Écran
- 23 Appui court sur la touche de la balance : Commutation entre la fonction de pesage et les autres fonctions de l'appareil  
Maintenir appuyé : Activer la fonction de pesage (tare)
- 24 Appuyer sur la touche **SPEED** et avec le bouton rotatif (25) régler le niveau de vitesse de rotation de la lame en croix entre **1** et **10**. Lorsque la fonction de chauffe est activée ou à partir d'une température du contenu du récipient de mixeur d'environ 60 °C, le niveau maximum de vitesse de rotation est **4**.
- 25 Appuyer sur la touche **TEMP** et avec le bouton rotatif (25) régler la température (entre 30 °C et 120 °C) sur laquelle les aliments doivent être réchauffés. REMARQUE : Fonctionne uniquement avec une durée de préparation programmée (voir ci-dessous touche **TIME**)
- 26 Bouton rotatif pour augmenter (vers le +) et diminuer (vers le -) le niveau de vitesse de rotation, la température et la durée de préparation après avoir appuyé sur la touche correspondante
- 27 ►||| Touche pour activer et désactiver la fonction de chauffe et la lame en croix
- 28 Appuyer sur la touche **TIME** et avec le bouton rotatif (25), régler la durée de la préparation en minutes (maxi 60 minutes) ; en appuyant de nouveau sur la touche **TIME**, on commute sur le réglage en secondes. Après écoulement de la durée de préparation, l'appareil s'arrête automatiquement et tous les affichages sur l'écran sont mis sur 0.
- 29 **TURBO** Tant que la touche **TURBO** est appuyée, la vitesse de rotation de la lame en croix augmente à **10** (vitesse maximum). **À partir d'une température de 60 °C pour le contenu du récipient de mixeur, cette fonction est désactivée pour des raisons de sécurité.**

### Écran



- 30 Affichage de la durée de préparation restante ; En pesant : Affichage du poids en gramme
- 31 Affichage de la vitesse de rotation de la lame en croix
- 32 Affichage numérique du niveau de vitesse de rotation des lames en croix (**1** à **10**)
- 33 Affichage de la température réglée en °C et affichage des messages d'erreur (voir chapitre « Suppression des défauts »).

## Utilisation de base de l'appareil



### ATTENTION !

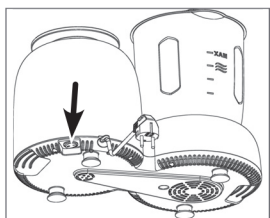
- **Risque de brûlure !** Le contenu brûlant rend la surface métallique du récipient de mixeur brûlante. Saisissez le récipient de mixeur uniquement par la poignée ou utilisez des maniques.
- **Risque d'ébouillantage par de la vapeur brûlante ou de l'eau de condensation brûlante !** Attention, pendant la cuisson, de la vapeur brûlante peut sortir par le couvercle du récipient de mixeur. Lorsque vous retirez le couvercle ou lors de l'utilisation de l'unité de cuisson à la vapeur, soyez particulièrement prudent.
- **Risque de blessure avec les lames coupantes !** Ne saisissez jamais les lames en croix à mains nues. Lorsque vous les placez et les enlevez, saisissez-les toujours par l'extrémité supérieure.
- **Risque de dommage par refroidissement insuffisant !** Ne posez jamais le bloc-moteur sur une surface souple. Les fentes d'aération sous l'appareil ne doivent jamais être obstruées. Sinon, l'appareil pourrait être endommagé.
- **Risque de dommage par la vapeur brûlante !** Il faut respecter un espace au-dessus de l'appareil (par rapport aux armoires suspendues et aux étagères) et par rapport aux côtés pour éviter tout dommage causé par la vapeur brûlante qui s'échappe.
- **L'appareil peut se mettre à bouger !** Attention, lors de la préparation de pâtes et lors du broyage d'aliments, le balourd se produisant dans le récipient de mixeur peut, dans certains cas, faire bouger tout l'appareil. Pour cette raison, placez-le de telle manière qu'il ne puisse pas tomber du plan de travail.
- **Ne surchargez pas l'appareil !** Dans l'appareil, ne préparez pas de pâte solide (p. ex. de la pâte à gâteau) et pas plus de 500g de pâte. Broyez les aliments durs (p. ex. des glaçons) uniquement en appuyant sur la touche **TURBO** avec de courtes interruptions.
- **Surchauffe de l'appareil !** Ne chauffez jamais le récipient de mixeur vide !
- **Surchauffe de l'appareil !** À vitesse maximum utilisez l'appareil au maximum durant 2 minutes sans interruption. Ensuite, laissez refroidir l'appareil un court instant avant de le réutiliser.
- **Risque de dommage dû à des événements imprévus !** Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- **Ne faites pas déborder l'appareil !** Veillez à ce que la quantité maximum de remplissage (marque **MAX** dans le récipient de mixeur) ne soit pas dépassée pour que le récipient ne déborde pas !
- **Risque de dommage par utilisation erronée des accessoires !** Avant utilisation, assurez-vous que toutes les parties de l'appareil sont bien en place. Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire le chapitre « Utiliser correctement les accessoires ».
- **Attention à la formation de microbes !** Nettoyez le récipient de mixeur et les accessoires immédiatement après utilisation pour prévenir contre la formation de microbes (voir chapitre « Nettoyage »).





- Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut être mis en marche que si le récipient de mixeur est correctement placé dans le bloc-moteur et que le couvercle ou la passoire de cuisson à la vapeur sont verrouillés.
- Pour économiser de l'électricité, l'écran se met en **mode Sleep (veille)** lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant environ 5 minutes. Tous les affichages s'éteignent. Pour réactiver l'écran, appuyez sur la touche ►III.

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



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

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

- Pour réchauffer ou cuire les ingrédients, appuyez sur la touche **TEMP** et sélectionnez avec le bouton rotatif une température entre 30 °C et 120 °C. **REMARQUE :** La température ne peut être réglée sur si la durée de préparation (voir ci-dessus) a été réglée.
- Pour activer et désactiver la lame en croix, appuyez sur la touche **SPEED** et sélectionnez ensuite, avec le bouton rotatif, une basse vitesse. Augmentez lentement la vitesse à un niveau adéquate pendant le fonctionnement. **REMARQUE :** Lorsque la fonction de chauffe est activée ou à partir d'une température du contenu du récipient de mixeur d'environ 60 °C, le niveau maximum de vitesse de rotation est **4**.
- Appuyez sur la touche ►III et l'appareil commence à travailler.



- La durée de préparation programmée, la température et le niveau de vitesse de rotation peuvent être modifiés à tout moment pendant le fonctionnement. Pour ce faire, appuyez sur la touche correspondant et modifiez le réglage avec le bouton rotatif.
- À travers l'ouverture du couvercle, vous pouvez ajouter des ingrédients pendant la préparation.
- Si vous souhaitez interrompre le processus de préparation, appuyez sur la touche ►III. La minuterie ainsi que les autres réglages restent conservés jusqu'à ce que la touche ►III soit de nouveau appuyée. Si le mode **Sleep** s'est activé, appuyez deux fois sur la touche ►III.

- Après écoulement de la durée de préparation programmée, l'appareil s'arrête automatiquement et tous les affichages sur l'écran se mettent sur 0. Si vous souhaitez continuer de traiter les ingrédients, répétez les étapes de 8 à 11.
- Éteignez l'appareil (basculer l'interrupteur marche/arrêt sur la position 0) et débrancher la fiche de la prise électrique.
- Retirez le récipient de mixeur du bloc-moteur, ouvrez-le et retirez l'aliment mixé ou cuit.

## Broyer ou mixer



### ATTENTION !

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



Lorsque la fonction de chauffe est activée ou à partir d'une température du contenu du récipient de mixeur d'environ 60 °C, le niveau maximum de vitesse de rotation est de **4**. Pour cette raison, pour mixer ou broyer rapidement, il faut que les aliments soient froids. La fonction de chauffe doit être éteinte.

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

## Remuer, faire de la purée, cuire et réchauffer



### ATTENTION !

- Ne placez pas le verre doseur dans l'ouverture du couvercle pendant la cuisson des aliments (particulièrement la crème ou le lait) pour éviter un débordement. Ne recouvrez pas l'ouverture du couvercle avec d'autres objets !

### Risque de dommage du malaxeur !

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



Lorsque la fonction de chauffe est activée ou à partir d'une température du contenu du récipient de mixeur d'environ 60 °C, le niveau maximum de vitesse de rotation est de **4**.

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

- Pour faire de la purée, utilisez uniquement la lame en croix.
- Pour mélanger de la pâte ou des aliments avec de gros morceaux pouvant bloquer le malaxeur, utilisez uniquement les lames en croix.
- Sinon, le malaxeur se bloque sur les lames en croix (voir chapitre « Utiliser correctement les accessoires », paragraphe « Malaxeur (papillon) » et suivez les instructions dans le paragraphe « Utilisation de base de l'appareil ».

## Battre de la crème et des œufs en neige



### ATTENTION !

### Risque de dommage du malaxeur !

- En utilisant le malaxeur, il est interdit d'utiliser une spatule.
- Lorsque le malaxeur est en place, ne dépassez pas le niveau de vitesse de rotation **4**.
- Pour battre de la crème et des œufs en neige, placez le malaxeur sur les lames en croix (voir chapitre « Utiliser correctement les accessoires », paragraphe « Malaxeur (papillon) ») et suivez les instructions dans le paragraphe « Utilisation de base de l'appareil ».

## Cuisson à la vapeur



### ATTENTION !

- En utilisant l'unité de cuisson à la vapeur, il ne faut pas utiliser le couvercle du récipient de mixeur.
- **Risque d'ébouillantage par projection du liquide brûlant !** Pendant la cuisson à la vapeur, ne dépassez pas le niveau de vitesse de rotation **2**.

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

- N'utilisez jamais l'unité de cuisson à la vapeur sans le couvercle en faisant partie !
- Attention, pendant le fonctionnement, de la vapeur brûlante s'échappe sur le côté du couvercle de l'unité de cuisson à la vapeur.
- Éloignez les enfants de l'unité de cuisson à la vapeur pendant qu'il fonctionne et avertissez-les de la formation de vapeur et de l'eau de condensation brûlante.
- Saisissez la passoire de cuisson à la vapeur uniquement par les deux poignées !
- En ouvrant, maintenez le couvercle de telle manière que vous n'entriez pas en contact avec la vapeur montante ou avec le liquide brûlant qui goutte.
- Attention, en retirant la passoire de cuisson à la vapeur, de la vapeur brûlante continue à monter de l'ouverture du couvercle du récipient de mixeur.

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

- Utilisez la passoire de cuisson à la vapeur sans fond intermédiaire pour faire cuire de plus grandes quantités d'aliments identiques.
  - Posez le fond intermédiaire dans la passoire de cuisson à la vapeur pour faire cuire de grandes quantités d'aliments identiques qui ne doivent pas être l'un sur l'autre (p. ex. quenelles) ou pour faire cuire en même temps différents aliments (p. ex. des légumes et de la viande). Veillez à ce que les aliments de longue durée de cuisson soient en bas et les aliments de courte durée de cuisson soient en haut.
1. Branchez le bloc-moteur comme indiqué dans le paragraphe « Utilisation de base de l'appareil » et assurez-vous que les lames en croix sont correctement fixées dans le récipient de mixeur.
  2. Versez au moins 0,5 litre d'eau dans le récipient de mixeur pour un temps de cuisson de 30 minutes. Pour un temps de cuisson plus long, la quantité d'eau nécessaire augmente de 250 ml par 15 minutes. Cependant, ne dépassez pas la marque **MAX**. Pour aromatiser les aliments, il est possible, par exemple, d'utiliser un bouillon ou un mélange eau-vin au lieu de l'eau.
  3. Placez le récipient de mixeur dans le bloc-moteur.
  4. Mettez la passoire de cuisson à la vapeur sur le récipient de mixeur. Suivez les instructions du chapitre « Utiliser correctement les accessoires », paragraphe « Unité de cuisson à la vapeur ». Veillez à ce que la passoire soit bien stable.
  5. Versez les aliments souhaités sans les tasser. Assurez-vous que quelques fentes restent libres pour que la vapeur puisse monter. Si nécessaire, posez le fond intermédiaire dans la passoire de cuisson à la vapeur.
  6. Mettez le couvercle sur la passoire de cuisson à la vapeur. Veillez à ce qu'il soit bien en place pour réduire la quantité de vapeur qui s'échappe et que les aliments puissent bien cuire.
  7. Mettez le bloc-moteur en marche (en basculant l'interrupteur marche/arrêt sur la position **I**).
  8. Réglez la durée de préparation et la température à laquelle le liquide dans le récipient de mixeur doit chauffer.

9. Appuyez sur la touche ►III et l'appareil commence à travailler. De plus, vous pouvez activer la lame en croix sur le niveau de vitesse de rotation 1 à 2.
10. Si, avant écoulement de la durée de préparation, vous souhaitez vérifier si les aliments sont cuits, appuyez sur la touche ►III pour arrêter l'appareil et la minuterie.
11. Basculez le couvercle légèrement vers l'avant pour que la vapeur ne puisse pas s'échapper vers l'arrière. Veillez à ce que l'eau de condensation goutte dans la passoire de cuisson à la vapeur en le plaçant au centre. Ensuite, vous pouvez retirer prudemment le couvercle.
12. Pour retirer la passoire de cuisson à la vapeur, tournez celle-ci un peu dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez-la, attendez quelques secondes que la vapeur se condense et goutte sur le couvercle du récipient de mixeur avant de la déposer sur une surface résistant à la chaleur.
13. Si vous souhaitez poursuivre la cuisson à la vapeur, remettez l'unité de cuisson à la vapeur sur le récipient de mixeur et appuyez sur la touche ►III. La minuterie continue de tourner.
14. Pour arrêter l'appareil, mettez l'interrupteur marche/arrêt sur la position 0 et débranchez la fiche de la prise électrique.
15. Retirez l'unité de cuisson à la vapeur du récipient de mixeur comme indiqué dans l'étape 12. Ensuite, soulevez prudemment le récipient de mixeur du bloc-moteur pour le sortir et versez l'eau bouillante.




## Pesage



### ATTENTION !

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

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

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



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

## Nettoyage



### ATTENTION !

- **Risque de brûlure !** Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.
- **Risque d'électrocution !** Avant chaque nettoyage, débranchez la fiche de secteur de la prise électrique.
- **Risque d'électrocution !** Gardez le bloc-moteur, le câble d'alimentation et la fiche de secteur éloignés de l'eau ou d'autres liquides ! Ne les touchez pas avec les mains mouillées. Le bloc-moteur ne peut pas être lavé en lave-vaisselle.
- **Risque de blessure avec les lames coupantes !** Soyez prudent en manipulant les lames en croix. Les lames sont extrêmement coupantes. Ne touchez jamais les lames avec les mains nues. Saisissez les lames en croix toujours par l'extrémité supérieure ou la tige lorsque vous les retirez, mettez en place et nettoyez. Enlevez-les avant de nettoyer le récipient de mixeur !
- **Risque de dommage sur l'appareil !** Ne plongez pas le récipient de mixeur dans l'eau ni dans d'autres liquides. Aucun liquide ne doit pénétrer dans la partie inférieure du récipient de mixeur car c'est là que sont installés les éléments de chauffe et les autres composants électroniques. Pour cette raison, tout nettoyage en lave-vaisselle est interdit. Rincez-le rapidement sous l'eau courante.
- **Risque de dommage de la lame en croix !** Ne laissez pas les lames en croix plus de 2 heures dans de l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout dommage. Elles ne se lavent pas en lave-vaisselle.
- **Ceci pourrait endommager les surfaces.** Pour le nettoyage, n'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif ni éponges grattantes. Ceux-ci pourraient endommager la surface.



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

- Nettoyez le récipient de mixeur et les accessoires immédiatement après utilisation pour éviter la formation de microbes :
  1. Assurez-vous que l'appareil est coupé de l'électricité !
  2. Après avoir vidé le récipient de mixeur, rincez-le rapidement sous de l'eau courante.
  3. Retirez les lames en croix. Suivez les instructions du chapitre « Utiliser correctement les accessoires », paragraphe « Lames en croix ».
  4. Rincez le récipient de mixeur et la lame en croix à fond sous l'eau courante. Vous pouvez aussi utiliser un peu de liquide vaisselle doux. Retirez éventuellement le joint des lames en croix.
  5. Si nécessaire, essuyez le bloc-moteur avec un chiffon légèrement humide. Séchez-le avec un chiffon doux.
  6. Tous les autres accessoires peuvent être lavés en lave-vaisselle. Nettoyez séparément le joint du couvercle et de la passoire de cuisson à la vapeur.



7. Laissez sécher entièrement toutes les pièces avant de les remonter. Remettez les joints en place.
8. Rangez l'appareil dans un endroit sec, propre et inaccessible pour les enfants et les animaux.

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

## Suppression des défauts

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



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

Problème	Cause possible/Solutions/Conseils
L'appareil ne fonctionne pas. Aucun affichage sur l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Est-ce que la fiche de secteur n'est pas bien branchée dans la prise électrique ? Corrigez l'emplacement de la fiche de secteur.</li> <li>Est-ce que la prise électrique est défectueuse ? Branchez dans une autre prise.</li> <li>Vérifiez le fusible de votre branchement au secteur.</li> </ul>
Message d'erreur « E01 » sur l'écran	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le récipient de mixeur n'est pas correctement en place. Placez-le dans son logement et enfoncez-le jusqu'à entendre un clic.</li> </ul>
Message d'erreur « E02 » sur l'écran	<p>Les es lames en croix sont bloqués, par exemple par des morceaux trop grands ou trop de la quantité.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Éteignez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt I / 0.</li> <li>Retirez le récipient de mixeur et ouvrez-le.</li> <li>Retirez les morceaux trop grands avec la spatule, réduisez la quantité et/ou ajouter un peu de liquide.</li> <li>Fermez le récipient de mixeur, remettez-le en place et allumez l'appareil.</li> </ol>
Message d'erreur « E03 » sur l'écran	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le récipient de mixeur est ouvert ou le couvercle ou la passoire de cuisson à la vapeur ne sont pas correctement verrouillés. Corrigez la position du couvercle du récipient de mixeur/de la passoire de cuisson à la vapeur.</li> </ul>

Problème	Cause possible/Solutions/Conseils
L'appareil a éteint et ne fonctionne pas.	<p>Le moteur a surchauffé.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Éteignez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt I / 0.</li> <li>Retirez le récipient de mixeur et ouvrez-le.</li> <li>Réduisez la quantité et/ou ajouter un peu de liquide.</li> <li>Attendez environ 5 minutes (temps de refroidissement).</li> <li>Fermez le récipient de mixeur et remettez-le en place.</li> <li>Allumez l'appareil. Après le temps de refroidissement, si l'appareil ne se met toujours pas en marche, alors contactez le service après-vente.</li> </ol>
Pendant le fonctionnement, une odeur désagréable se dégage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Est-ce que l'appareil est utilisé pour la première fois ? Lors de la première utilisation d'appareils neufs, il se dégage souvent une odeur. L'odeur devra disparaître lorsque l'appareil aura été utilisé plusieurs fois.</li> <li>Si le moteur est fortement utilisé, en plus d'un arrêt de l'appareil par l'interrupteur de protection électronique, une odeur peut provenir du moteur qui a chauffé. Ceci est absolument sans danger. Après refroidissement, l'appareil peut de nouveau correctement fonctionner.</li> </ul>
Après la mise en marche de la balance, « 0--0 » apparaît sur l'écran.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil n'indique aucun poids s'il n'est pas à plat et que tous les pieds ne reposent pas sur une surface. Vérifiez la stabilité de l'appareil.</li> </ul>

## Données techniques

Modèle :	MR 720
Alimentation électrique :	220–240 V~, 50 Hz
Puissance :	maxi 1500 W (élément de chauffe : 1000 W ; moteur : 500 W)
Catégorie de protection :	I
Récipient de mixeur :	Acier inoxydable, avec chauffage intégré et sonde de température, quantité maximum de remplissage de 2 litres jusqu'à 60 minutes
Minuterie :	
Vitesse de rotation de la lame :	10 niveaux (300 à 6000 tr/min)
Réglage de la température :	30 °C à 120 °C
Balance :	Plage de mesure 5 à 2500 g par pas d'1 g
Courte durée :	2 minutes





## Élimination



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



Éliminez l'appareil en respectant l'environnement. Il ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Éliminez-le dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques usés.

De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

## Idées de recettes

### Sauce oignons-poivron

Temps de préparation : env. 5 minutes

#### Ingrédients

½ poivron rouge

1 oignon

150 g de crème fraîche

175 g de fromage blanc

Sauce Chili Sweet, concentré de tomate (à volonté)

#### Préparation

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

### Sauce banane-curry

Temps de préparation : env. 5 minutes

#### Ingrédients

2 bananes mûres

200 g de smetana

100 g de mayonnaise

1 cuillère à café de poudre de curry non arasée

Sel, poivre, poudre de paprika (à volonté)

#### Préparation

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

#### Conseil :

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

### Pâte à tartiner au fromage blanc

Temps de préparation : env. 5 minutes

#### Ingrédients

200 g de fromage blanc

200 g de smetana

1 gousse d'ail

1 petit oignon

30 à 50 g d'herbes congelées ou d'herbes fraîches (p. ex. persil italien)

Sel, poivre (à volonté)

#### Préparation

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

### Purée de pommes de terre

Quantité : 4 portions (accompagnement)

Temps de préparation : env. 30 minutes

#### Ingrédients

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

250 ml de l'eau

30 g de beurre

150 ml de lait

Aromates : Sel, noix muscade (à volonté)

#### Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans le récipient de mixeur et faire cuire pendant environ 20 à 25 minutes à 90 à 100 °C sur le niveau 1.
2. Enfin, arrêter l'afflux de température, placer le verre doseur et faire la purée en appuyant un court instant sur le plus haut niveau.

#### Conseil :

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

### Riz au lait

Portions : env. 6

Temps de préparation : env. 30 minutes

#### Ingrédients

1 litre de lait

250 g riz au lait (riz rond)

2 à 3 CC de sucre

Garniture : Cannelle, sucre (à volonté)

#### Préparation

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

### Cuire de la semoule

Portions : env. 4

Temps de préparation : env. 30 minutes

#### Ingrédients

1 litre de lait

130 g de semoule (blé dur)

2 à 3 CC de sucre

#### Préparation

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

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

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

## Gaspacho

Portions : env. 4  
Temps de préparation : env. 10 minutes

### Ingrédients

1 concombre  
1 poivron  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
4 toasts  
1 boîte de tomates pelées (500 g)  
100 ml d'huile  
400 ml de fond de volaille  
100 ml vinaigre de vin  
Sel, poivre, poivre de Cayenne (à volonté)

### Préparation

1. Éplucher le concombre, le couper en deux dans la longueur et enlever les pépins, le couper en gros morceaux et le passer au récipient de mixeur.
2. Laver le poivron, l'épépiner, le couper en gros morceaux et le passer au récipient de mixeur.
3. Éplucher l'oignon et les gousses d'ail, les couper en gros morceaux et les passer au récipient de mixeur.
4. Couper les toasts en gros morceaux et les passer au récipient de mixeur.
5. Broyer les ingrédients pendant 40 secondes au niveau 4.
6. Verser l'huile et les tomates (avec le jus !) dans le récipient de mixeur et broyer pendant 40 secondes sur le niveau 4.
7. Ensuite, mixer pendant 15 secondes au niveau 6.
8. Verser le fond de volaille, le vinaigre et les épices dans le récipient de mixeur et mélanger pendant 1 minute sur le niveau 4.

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

## Curry thaï vert

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

### Ingrédients

#### Légumes

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

#### Curry thaï :

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

### Préparation

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

Servir le curry thaï sur un lit de riz. Vous pouvez préparer le riz dans le récipient de mixeur comme indiqué sur l'emballage. Pour ce faire, il faut que les lames en croix soient éteintes !

## Gaspacho

Portions : env. 4  
Temps de préparation : env. 10 minutes

### Ingrédients

1 concombre  
1 poivron  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
4 toasts  
1 boîte de tomates pelées (500 g)  
100 ml d'huile  
400 ml de fond de volaille  
100 ml vinaigre de vin  
Sel, poivre, poivre de Cayenne (à volonté)

### Préparation

1. Éplucher le concombre, le couper en deux dans la longueur et enlever les pépins, le couper en gros morceaux et le passer au récipient de mixeur.
2. Laver le poivron, l'épépiner, le couper en gros morceaux et le passer au récipient de mixeur.
3. Éplucher l'oignon et les gousses d'ail, les couper en gros morceaux et les passer au récipient de mixeur.
4. Couper les toasts en gros morceaux et les passer au récipient de mixeur.
5. Broyer les ingrédients pendant 40 secondes au niveau 4.
6. Verser l'huile et les tomates (avec le jus !) dans le récipient de mixeur et broyer pendant 40 secondes sur le niveau 4.
7. Ensuite, mixer pendant 15 secondes au niveau 6.
8. Verser le fond de volaille, le vinaigre et les épices dans le récipient de mixeur et mélanger pendant 1 minute sur le niveau 4.

### Conseil :

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

## Curry thaï vert

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

### Ingrédients

#### Légumes

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

#### Curry thaï :

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

### Préparation

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

Servir le curry thaï sur un lit de riz. Vous pouvez préparer le riz dans le récipient de mixeur comme indiqué sur l'emballage. Pour ce faire, il faut que les lames en croix soient éteintes !



## Fricassée de poulet

Portions : env. 4  
Temps de préparation: env. 1 heure

### Ingrédients

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

### Préparation

1. Éplucher l'oignon, le couper en deux et faire dorer les rondelles dans une poêle.
2. Verser dans le récipient de mixeur avec les cuisses de poulet, les feuilles de laurier, les graines de poivre, le genièvre, les clous de girofle, le sel, le vin blanc et 1,5 l d'eau et laisser cuire à 110 °C sur le niveau 0. Ne pas mettre en marche les lames en croix ! Ensuite, laisser bouillir pendant 30 minutes à 95 °C.
3. Entretemps, peler les asperges blanches et couper les extrémités.
4. Pour les asperges vertes, couper uniquement les extrémités.
5. Découper les asperges en morceaux de 2 cm. Blanchir pendant 5 minutes dans une casserole avec de l'eau bouillante assaisonnée au sel et au sucre. Égoutter, refroidir à l'eau et laisser égoutter.
6. Essuyer les champignons.
7. Retirer les cuisses de poulet du bouillon et laisser un peu refroidir.
8. Enlever la peau des cuisses de poulet, détacher la viande des os et faire des cubes grossiers.
9. Passer le bouillon dans un tamis et laisser de côté dans une casserole.
10. Faire fondre le beurre dans le récipient de mixeur à 60 °C sur le niveau 0. Ne pas mettre en marche les lames en croix !
11. Régler la durée de fonctionnement sur 5 minutes. Remuer et faire mousser la farine à 100 °C sur le niveau 1.
12. Verser 600 ml de bouillon et laisser cuire.
13. Éteindre les lames en croix, ajouter la crème et les champignons et faire cuire pendant 5 minutes.

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

Servir la fricassée de poulet avec du riz. Vous pouvez préparer le riz dans le récipient de mixeur comme indiqué sur l'emballage. Pour ce faire, il faut que les lames en croix soient éteintes !

## Velouté carottes-oranges

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

### Ingrédients

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

### Préparation

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

## Nouilles au fromage et jambon

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

### Ingrédients

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

### Préparation

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

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

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

### Ingrédients

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

### Sauce aux câpres :

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

### Conseil :

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

### Préparation

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

### Sauce aux câpres :

8. Verser dans le bouillon tous les ingrédients de la sauce, sauf les câpres, dans le récipient de mixeur et chauffer pendant 5 minutes à 100 °C sur le niveau de vitesse de rotation 2.
9. Ajouter les câpres et mélanger pendant 10 secondes sur le niveau 1.

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

## Pain

Temps de préparation : env. 1 heure

### Ingrédients

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

### Préparation

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

### Conseil :

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

## Inhoud

Reglementair gebruik _____	64
Veiligheidsinstructies _____	65
Leveringspakket en overzicht van het apparaat _____	68
Voor het eerste gebruik _____	69
Accessoires juist gebruiken _____	69
Met het apparaat werken _____	75
Reiniging _____	81
Oplossing van fouten _____	83
Technische gegevens _____	84
Verwijdering _____	84
Receptideeën _____	85

## Verklaring van symbolen



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



Waarschuwing voor hete oppervlakken!



Aanvullende informatie



Geschikt voor levensmiddelen.

Geachte klant,

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

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

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

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

**[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)**

## Reglementair gebruik

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

## Veiligheidsinstructies



### Verwondingsgevaaren

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

### Verwondingsrisico van het apparaat!

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en de kabel moeten buiten het bereik van kinderen blijven. Ook het netsnoer mag voor kinderen niet toegankelijk zijn. Ze kunnen het apparaat aan het snoer naar beneden trekken.
- Dit apparaat mag door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als ze onder toezicht staan of over het veilig **gebruik van het apparaat** werden geïnformeerd en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat moet steeds van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is en voor de montage, demonstaging of reiniging.
- **Gevaar voor verwondingen door scherpe snijbladen!** Houd het accessoire met dwarse snijbladen nooit vast aan de snijbladen. Houd het vast aan het bovenste uiteinde bij de plaatsing, verwijdering of reiniging.

### Verbrandingsgevaar

- Afgifte van hete stoom! Wees voorzichtig als u het deksel opent of de stoomeenheid verwijdt.
- Wees bijzonder voorzichtig als u het apparaat hanteert, wanneer de mengkom een hete vloeistof bevat.
- Wees daarom voorzichtig in de omgang met de stoomeenheid! Heet water kan zich ophopen in de tussenbodem en het stoomaccessoire! Wees voorzichtig als u deze onderdelen verwijdt!
- **Gevaar voor verbranding door hete oppervlakken!** Onderdelen van het apparaat kunnen tijdens of direct na gebruik zeer heet zijn. Gebruik steeds pannenhappen of ovenwanten als u het deksel opent of de stoomeenheid verwijdt. Raak de mengkom uitsluitend aan de greep aan!

- **Verwondingsgevaar door opspattende levensmiddelen!**  
Houd de maatbeker vast wanneer u gemengde levensmiddelen (bijv. ijsblokjes) fijn maalt op een hogere draaistand (vanaf **6**) of wanneer u de **TURBO** toets indrukt.
- Zorg ervoor dat het aangesloten netsnoer geen struikelblok vormt. Laat het snoer niet over de rand van tafels of keukentabletten bungelen. Er kan iemand aan blijven hangen en het apparaat naar beneden trekken.

### **Voor uw gezondheid**

- Op het apparaat kunnen productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u het grondig te reinigen voor het eerste gebruik. Reinig het apparaat ook na elk gebruik zodat geen bacteriën worden gevormd. Lees daarvoor de instructies in hoofdstuk "Reiniging".

### **Elektrocutie- en brandgevaar**

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

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

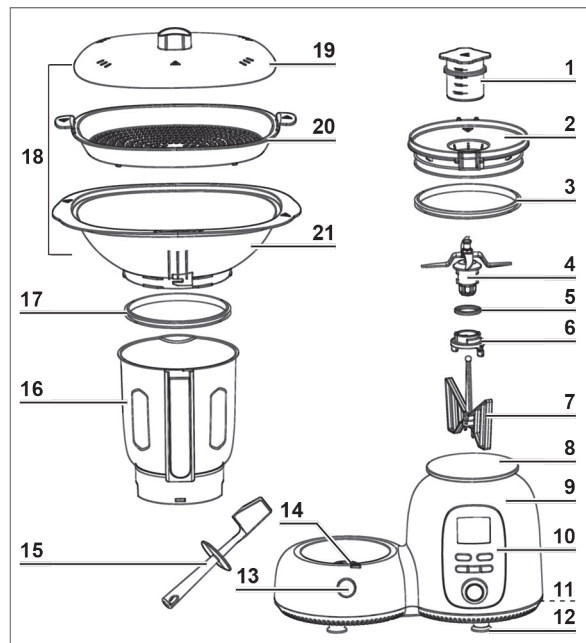
### **Opgelet voor schade aan het apparaat**

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



- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, hevige temperatuurschommelingen, directe zonnestralen of vochtigheid.
- Als u het stoomaccessoire verwijdt, plaats dit dan zeker op een hittebestendige ondergrond.

## Leveringspakket en overzicht van het apparaat



- 8 Weegschaal
- 9 Motoreenheid
- 10 Bedieningspaneel
- 11 I / O aan/uit schakelaar
- 12 Zuigvoetjes
- 13 Ontgrendeltoets om de mengkom los te maken van de motoreenheid
- 14 Mengkomaansluiting
- 15 Spatel
- 16 Mengkom
- 17 Dichtingsring van het stoomaccessoire (al gemonteerd)
- 18 Stoomeenheid bestaat uit het stoomaccessoire, een tussenbodem en een deksel
- 19 Deksel van de stoomeenheid
- 20 Tussenbodem van de stoomeenheid
- 21 Stoomaccessoire voor het stomen van grotere hoeveelheden levensmiddelen

- 1 **Maatbeker** (max. 100 ml) voor het afmeten van ingrediënten, dient ook als afsluitkap voor de opening van het deksel.
- 2 **Deksel van mengkom**
- 3 **Dichtingsring** van het deksel (al gemonteerd)
- 4 **Accessoire met dwarse snijbladen** voor het fijn hakken, het roeren en mengen (al gemonteerd)
- 5 **Dichtingsring** van het accessoire met dwarse snijbladen (al gemonteerd)
- 6 **Vleugelmoe** voor de bevestiging van het accessoire met dwarse snijbladen aan de mengkom (al gemonteerd)
- 7 **Roerelement** (vlinder) bijv. om slagroom of eiwit op te kloppen

## Voor het eerste gebruik



### OPGELET!

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

## Accessoires juist gebruiken

### Accessoire met dwarse snijbladen

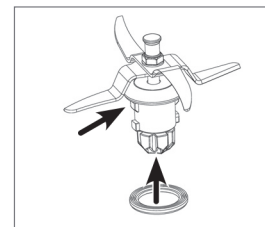


### OPGELET!

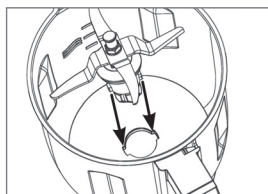
- **Gevaar voor verwondingen door scherpe snijbladen!** Houd het accessoire met dwarse snijbladen nooit vast aan de snijbladen. Houd het vast aan het bovenste uiteinde bij de plaatsing en verwijdering.
- **Risico op beschadiging van het accessoire met dwarse snijbladen!** Laat het accessoire met dwarse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

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

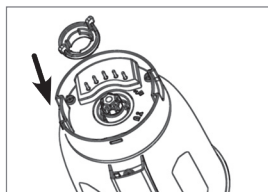
### Plaatsen



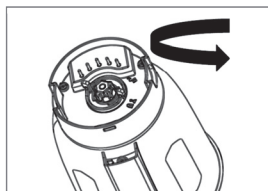
1. **Zorg er voor de plaatsing van het accessoire met dwarse snijbladen voor dat de dichtingsring (5) correct aan de schacht van het accessoire is aangebracht.** Anders loopt men het gevaar dat vloeistof uit de mengkom in de motoreenheid belandt en het apparaat wordt beschadigd. Indien de dichtingsring niet correct is aangebracht, schuif hem dan op de schacht helemaal naar omhoog tot hij achter de beide vergrendelingen op de schacht vastzit.



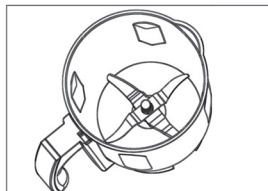
2. Houd het accessoire met dwarse snijbladen aan het bovenste uiteinde vast en steek de schacht door de opening in de mengkom. Zorg ervoor dat het accessoire met dwarse snijbladen volledig op de bodem van de mengkom ligt. De beide vergrendelclips aan de schacht moeten door de openingen in de mengkom worden gestoken.



3. Houd het accessoire met dwarse snijbladen vast, draai de mengkom op zijn kop en plaats de vleugelmoer op het uiteinde van de schacht. Deze moet volledig verzonken geplaatst worden. Draai er daarom eventueel een beetje aan.



4. Draai de vleugelmoer volgens de wijzers van de klok vast tot aan de aanslag.



5. Kijk het accessoire met dwarse snijbladen na op stevig houvast.

#### Verwijderen

Volg de stappen voor de plaatsing in omgekeerde volgorde:

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

#### Roerelement (vlinder)

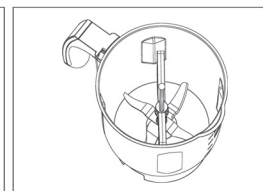
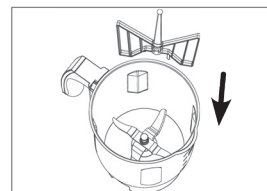


#### OPGELET!

#### Risico op beschadiging van het roerelement!

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

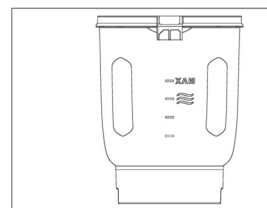
Het roerelement is geschikt voor het opkloppen van room of eiwit en voor het roeren van soepen, pudding, sauzen, rijstap enz.



- Het roerelement wordt met de vleugels naar beneden op het accessoire met dwarse snijbladen gestoken. **Het moet vastklikken!**
- Om het roerelement er opnieuw af te halen, draait u het roerelement lichtjes weg en weer terwijl u het naar boven aftrekt.

#### Mengkom

In de mengkom worden levensmiddelen verwerkt en opgewarmd.

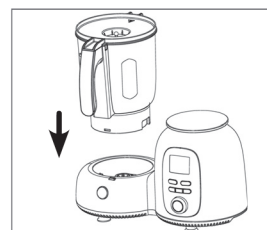


De aanduidingen op de mengkom geven de inhoud weer in stappen van 0,5 liter.

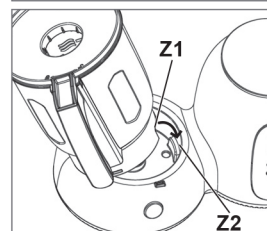


**De maximale inhoud van de mengkom bedraagt 2 liter. Overschrijd deze niet!** Er bestaat verbrandingsgevaar door opspatten van hete levensmiddelen die worden gemengd. Bovendien kunnen er bij gebruik levensmiddelen uit de mengkom lopen.

#### Mengkom in de motoreenheid plaatsen



1. Plaats de mengkom met naar voren (naar de ontgrendeltoets) gerichte handgreep in de mengkomaansluiting van de motoreenheid.



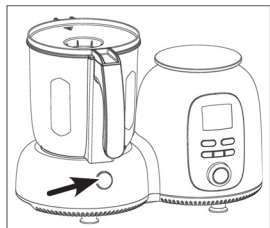
2. Zorg ervoor dat de delen die aangeduid zijn met Z1 en Z2 in de afbeelding passend in elkaar grijpen. Duw de mengkom omlaag met lichte kracht tot het hoorbaar vast klikt.

### Mengkom uit de motoreenheid verwijderen



#### OPGELET!

- **Verbrandingsgevaar!** Het metalen oppervlak van de mengkom wordt heet door de opgewarmde inhoud. Raak de mengkom uitsluitend aan de greep aan of gebruik ovenwanten.



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

### Deksel van mengkom

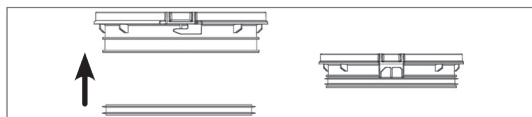
Met het deksel van de mengkom wordt de mengkom afgesloten. Het apparaat kan slechts worden gebruikt wanneer het deksel er behoorlijk is op geplaatst en vergrendeld zodat de levensmiddelen bij het mengen of garen er niet uitspatten.

### Plaatsen

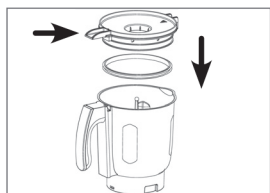


#### OPGELET!

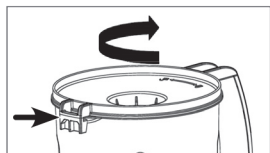
- **Verbrandingsgevaar door opspatten van hete levensmiddelen die worden gemengd!** Zorg er bij de plaatsing van het deksel voor dat de dichtingsring (3) adequaat is aangebracht, schoon en onbeschadigd is zodat het deksel dicht is en er geen vloeistoffen of gegaarde levensmiddelen tussen mengkom en deksel kunnen uitspatten. Is de dichtingsring beschadigd, vervang hem dan meteen, in elk geval uiterlijk na 2 jaar.



- De dichtingsring (3) moet in de gleuf van de rand van het deksel liggen. Is dit niet het geval, plaats hem er dan in.



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



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

### Verwijderen



#### OPGELET!

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

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

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

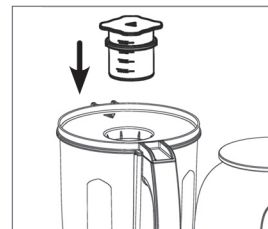
### Maatbeker



#### OPGELET!

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

De maatbeker is bedoeld om ingrediënten af te meten.



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

- Steek hem hiervoor met de opening naar beneden in de opening van het deksel.
- U kunt de maatbeker tijdens het gebruik verwijderen om nog ingrediënten of vloeistof toe te voegen.
- Daarvoor trekt u hem gewoon uit de opening van het deksel.

### Spatel



#### OPGELET!

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

De spatel is geschikt voor het uitschrapen uit de mengkom. Het is het enige hulpmiddel waarmee u tijdens het gebruik de inhoud van de mengkom mag omroeren wanneer



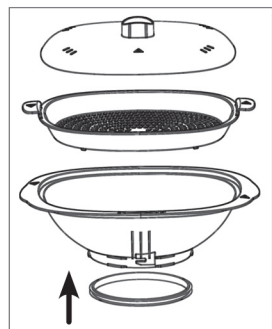
het roerelement niet is gemonteerd. Steek hem door de opening van het deksel in de mengkom. De veiligheidskraag zorgt ervoor dat de spatel niet wordt gegrepen door het accessoire met dwarse snijbladen.

## Stoomeenheid



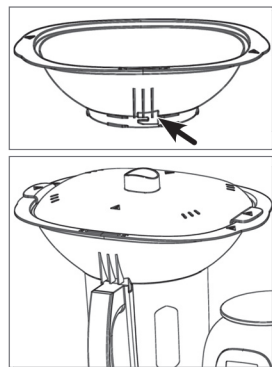
### OPGELET!

- **Verbrandingsgevaar door hete stoom en heet condenswater!** Gebruik het stoomaccessoire nooit zonder zijn deksel.
- **Verbrandingsgevaar door opspatten van hete levensmiddelen die worden gemengd!** Zorg ervoor dat de dichtingsring (17) adequaat is aangebracht, schoon en onbeschadigd is zodat het stoomaccessoire dicht op de mengkom zit, vooraleer u het stoomaccessoire plaatst. Is de dichtingsring beschadigd, vervang hem dan meteen, in elk geval uiterlijk na 2 jaar.
- Bij het gebruik van de stoomeenheid mag het deksel van de mengkom niet worden geplaatst.
- Gebruik de stoomeenheid alleen met dit apparaat. Ze mag niet in de magnetron, de oven of met andere apparaten worden gebruikt.



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

- De dichtingsring (17) moet in de gleuf van het stoomaccessoire liggen. Is dit niet het geval, plaats hem er dan in. Gebruik het stoomaccessoire zonder tussenbodem om een grotere hoeveelheid van dezelfde voedingsmiddelen te garen.
- Leg de tussenbodem in het stoomaccessoire om een grotere hoeveelheid van dezelfde levensmiddelen te garen die niet op elkaar mogen liggen (bijv. knedels) of om verschillende levensmiddelen tegelijk te garen (bijv. groente en vlees). Zorg ervoor dat voedingsmiddelen met een langere gaartijd onderaan liggen en voedingsmiddelen met kortere gaartijd bovenaan.



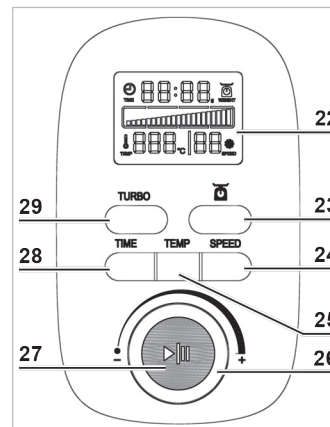
- Het stoomaccessoire wordt bevestigd op de open mengkom in de plaats van het deksel van de mengkom: Plaats het stoomaccessoire zodanig op de mengkom dat de vergrendeling van het stoomaccessoire zich rechts naast de handgreep van de mengkom bevindt en draai het volgens de wijzers van de klok tot aan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

Om het stoomaccessoire te verwijderen van de mengkom draait u het een beetje tegen de wijzers van de klok.

- Plaats steeds het deksel op het stoomaccessoire.

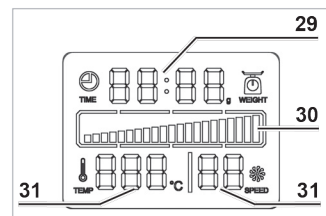
## Met het apparaat werken

### Bedieningspaneel



- 22 Display
- 23 Weegschaaltoets even indrukken: Overschakeling van weegfunctie naar de overige functies van het apparaat  
Ingedrukt houden: Weegfunctie (Tara) activeren
- 24 **SPEED** toets indrukken en met de draaiknop (25) de draaistand van het accessoire met dwarse snijbladen tussen **1** en **10** instellen. Wanneer de opwarmingsfunctie is geactiveerd of vanaf een temperatuur van de inhoud van de mengkom van ca. 60 °C is de maximale draaistand **4**.
- 25 **TEMP** toets indrukken en met de draaiknop (25) de temperatuur (tussen 30 °C en 120 °C) instellen waarop de voedingsmiddelen moeten worden verhit. **OPMERKING:** Functioneert alleen bij een vooraf ingestelde bereidingstijd (z.o. **TIME** toets)
- 26 Draaiknop om de draaistand, temperatuur en de bereidingstijd te verhogen (+ richting) en te verlagen (- richting) nadat de betreffende toets werd ingedrukt
- 27 Toets voor het in- en uitschakelen van de opwarmingsfunctie en het accessoire met dwarse snijbladen
- 28 **TIME** toets indrukken en met de draaiknop (25) de bereidingstijd in minuten (max. 60 minuten) instellen; wanneer nog eens op de **TIME** toets wordt gedrukt, wordt overgeschakeld op de instelling van de seconden. Na afloop van de bereidingstijd stopt het apparaat automatisch en alle weergaven op het display worden teruggezet naar 0.
- 29 **TURBO** Zolang op de **TURBO** toets wordt ingedrukt, verhoogt de draaisnelheid van het accessoire met dwarse snijbladen naar **10** (maximale snelheid). **Vanaf een temperatuur van de inhoud van de mengkom van ca. 60 °C is deze functie omwille van veiligheidsredenen gedeactiveerd.**

### Display



- 30 Weergave van de resterende bereidingstijd;  
Bij het wege: Aanduiding van gewicht in gram
- 31 Weergave van de draaisnelheid van het accessoire met dwarse snijbladen
- 32 Numerieke weergave van de draaistand van het accessoire met dwarse snijbladen (**1** tot **10**)
- 33 Weergave van de ingestelde temperatuur in °C en weergave van foutmeldingen (zie hoofdstuk "Oplossing van fouten").



## Basisgebruik van het apparaat



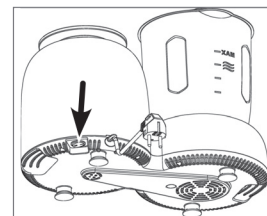
### OPGELET!

- **Verbrandingsgevaar!** Het metalen oppervlak van de mengkom wordt heet door de opgewarmde inhoud. Raak de mengkom uitsluitend aan de greep aan of gebruik ovenwanten.
- **Verbrandingsgevaar door hete stoom en heet condenswater!** Houd er rekening mee dat er tijdens het koken hete stoom uit het deksel van de mengkom treedt. Wees bijzonder voorzichtig als u het deksel verwijdt en ook de stoomkamer gebruikt.
- **Gevaar voor verwondingen door scherpe snijbladen!** Raak het accessoire met dwarse snijbladen nooit aan de snijbladen aan. Houd het vast aan het bovenste uiteinde bij de plaatsing en verwijdering.
- **Beschadigingsgevaar door onvoldoende koeling!** Zet de motoreenheid nooit op een zachte ondergrond. De verluchtingsspleten op de onderkant van het apparaat mogen niet afgedekt zijn. Het apparaat kan anders worden beschadigd.
- **Risico op beschadiging door hete stoom!** Rondom het apparaat moet er genoeg vrije ruimte zijn naar boven (bij hangkasten en rekken) en aan de zijkanten om een eventuele materiële beschadiging door ontsnappende hete stoom te vermijden.
- **Het apparaat kan in beweging komen!** Houd er rekening mee dat bij de bereiding van deeg en het fijn hakken van levensmiddelen het volledige apparaat eventueel kan bewegen door het in de mengkom ontstane onevenwicht. Plaats het daarom zodanig dat het niet naar beneden kan vallen van het werkvlak.
- **Overbelast het apparaat niet!** Bereid in het apparaat geen vast deeg (bijv. gistdeeg) en niet meer dan 500g deeg. Snijd harde levensmiddelen (bijv. ijsblokjes) alleen met de **TURBO** toets die u met korte onderbrekingen indrukt.
- **Oververhitting van het apparaat!** Verhit nooit een lege mengkom!
- **Oververhitting van het apparaat!** Gebruik het apparaat op de maximale draaistand (10) gedurende maximaal 2 minuten zonder onderbreking. Laat het apparaat daarna enige tijd afkoelen, alvorens het opnieuw te gebruiken.
- **Risico op beschadiging door onvoorziene gebeurtenissen!** Laat het apparaat niet onbewaakt achter als het is ingeschakeld.
- **Doe het apparaat niet te vol!** Zorg ervoor dat de maximale hoeveelheid (**MAX** markering in de mengkom) niet wordt overschreden, zodat de mengkom niet overloopt!
- **Risico op beschadiging door een verkeerd gebruik van de accessoires!** Zorg er voor gebruik voor dat alle onderdelen van het apparaat juist zitten. Lees voor het gebruik van het apparaat het hoofdstuk "Accessoires juist gebruiken".
- **Opgelet voor vorming van bacteriën!** Reinig de mengkom en accessoires meteen na elk gebruik om bacterievorming te vermijden (zie hoofdstuk "Reiniging").



- Om veiligheidsredenen kan het apparaat pas worden ingeschakeld als de mengkom naar behoren in de motoreenheid zit en het deksel of het stoomaccessoire is vergrendeld.
- Om stroom te besparen, gaat het display over in de **sleep modus** wanneer het apparaat ca. 5 minuten lang niet wordt gebruikt. Alle weergaven gaan dan uit. Om het display opnieuw in te schakelen, drukt u op de ►||| toets.

1. Plaats de motoreenheid op een werkvlak:
  - Dit moet droog, schoon, effen en warmtebestendig zijn.
  - Bewaar voldoende afstand tot de rand van het werkvlak zodat het apparaat tijdens de werking niet valt, en andere warmtebronnen zoals kookplaten.
  - Bovendien moet er een vrije ruimte zijn naar boven (bij hangkasten en rekken) en opzij om een eventuele beschadiging door ontsnappende hete stoom te vermijden.
  - Kies ook een plaats waar u het apparaat comfortabel kunt bedienen.
2. Zorg ervoor dat de zuigvoetjes goed aan het werkvlak hechten.
3. Steek de stekker in een reglementair geïnstalleerd, goed bereikbaar stopcontact.
4. Zorg ervoor dat het accessoire met dwarse snijbladen correct in de mengkom is bevestigd. Wilt u bijkomende accessoires gebruiken, bijv. voor het roeren of stomen, volg dan de instructies in het hoofdstuk "Accessoires juist gebruiken".
5. Doe naar eigen believen ingrediënten in de mengkom. Overschrijd de **MAX** markering in de mengkom niet!
6. Bevestig het deksel van de mengkom en plaats het in de motoreenheid. Als u **niet** wilt koken of stomen, sluit dan de opening van het deksel met de meegeleverde maatbeker.



7. Schakel de motoreenheid in met de aan/uit schakelaar die u onderaan de motoreenheid in positie I kantelt.
8. Stel de bereidingstijd in (max. 60 minuten): Als u drukt op de **TIME** toets verandert u tussen de instelling voor de minuten en de seconden. Kies de bereidingstijd met de draaiknop nadat u op de **TIME** toets heeft gedrukt.  
OPMERKING: Wilt u de ingrediënten slechts even fijn snijden of mengen en niet verhitten, dan kunt u deze stap overspringen. Laat het apparaat echter tijdens het gebruik niet onbewaakt achter!
9. Om de ingrediënten te verhitten of te garen, drukt u op de **TEMP** toets en kiest met de draaiknop een temperatuur tussen 30 °C en 120 °C. OPMERKING: De temperatuur kan slechts bij een vooraf gekozen bereidingstijd (zie hoger) worden ingesteld.
10. Om het accessoire met dwarse snijbladen in en uit te schakelen, drukt u op de **SPEED** toets en dan kiest u met de draaiknop een lagere snelheid. Verhoog de snelheid tijdens de werking langzaam tot een passend niveau. OPMERKING: Wanneer de opwarmingsfunctie is geactiveerd of vanaf een temperatuur van de inhoud van de mengkom van ca. 60 °C is de maximale draaistand 4.
11. Druk op de ►||| toets en het apparaat begint te werken.



- De voorgeselecteerde bereidingstijd, temperatuur en de draaistand kunnen tijdens de bereiding op elk moment worden gewijzigd. Druk hiervoor op de passende toets en wijzig de instelling met de draaiknop.
- Door de opening in het deksel kunt u ingrediënten tijdens de bereiding toevoegen.
- Wilt u het bereidingsproces onderbreken, druk dan op de ►||| toets. De timer en ook de overige instellingen blijven dan bestaan totdat de ►||| toets opnieuw wordt ingedrukt. Is de **sleep** modus geactiveerd, duw dan twee keer op de ►||| toets.

12. Na afloop van de ingestelde bereidingstijd stopt het apparaat automatisch en alle aanduidingen op het display worden op 0 teruggezet. Wilt u de ingrediënten verder verwerken, herhaal dan de stappen 8 tot 11.
13. Schakel het apparaat uit (aan/uit schakelaar in de positie 0 kantelen) en trek de stekker uit het stopcontact.
14. Neem de mengkom uit de motoreenheid, open hem en verwijder het gemengde of gegaarde voedsel.

### Fijn hakken en mixen



#### OPGELET!

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



Wanneer de opwarmingsfunctie is geactiveerd of vanaf een temperatuur van ca. 60 °C van de inhoud van de mengkom is de maximale draaistand 4. Daarom zijn koude ingrediënten geschikt om snel te mixen en fijn te malen. De opwarmingsfunctie moet zijn uitgeschakeld.

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

### Mengen, pureren, koken en opwarmen



#### OPGELET!

- Plaats de maatbeker niet in de opening van het deksel tijdens het koken van levensmiddelen (in het bijzonder room of melk) zodat het voedingsmiddel niet overloopt. Dek de opening van het deksel ook niet af met andere voorwerpen!

#### Risico op beschadiging van het roerelement!

- Overschrijd de draaistand 4 niet wanneer het roerelement is geplaatst.
- Bij het gebruik van het roerelement mag de spatel niet worden geplaatst.
- Voeg geen levensmiddelen toe als het apparaat draait, omdat deze het roerelement kunnen beschadigen of blokkeren.
- Het roerelement mag niet worden gebruikt om deeg te kneden, zodat het niet wordt beschadigd.



Wanneer de opwarmingsfunctie is geactiveerd of vanaf een temperatuur van ca. 60 °C van de inhoud van de mengkom is de maximale draaistand 4.

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

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

### Slagroom en eiwit opkloppen



#### OPGELET!

#### Risico op beschadiging van het roerelement!

- Bij het gebruik van het roerelement mag de spatel niet worden geplaatst.
- Overschrijd de draaistand 4 niet wanneer het roerelement is geplaatst.

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

### Stoomkoken



#### OPGELET!

- Bij het gebruik van de stoomeenheid mag het deksel van de mengkom niet worden geplaatst.
- **Verbrandingsgevaar door opspatten van hete vloeistoffen!** Overschrijd de draaistand 2 niet tijdens het stomen.

#### Verbrandingsgevaar door hete stoom en heet condenswater!

- Gebruik de stoomeenheid nooit zonder bijbehorend deksel!
- Houd er rekening mee tijdens de werking zijdelings en vanboven uit het deksel van de stoomeenheid stoom wordt afgegeven.
- Houd kinderen bij het stomen met de stoomeenheid uit de buurt van het apparaat en waarschuw hen voor de stoomontwikkeling en het hete condenswater.
- Raak het stoomaccessoire alleen aan de beide zijdelingse grepen aan.
- Houd het deksel bij het openen zodanig dat u niet in aanraking komt met opstijgende stoom of druipende hete vloeistof.
- Houd er rekening mee dat er nog hete stoom uit de dekselopening van de mengkom komt wanneer u het stoomaccessoire verwijderd.

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

- Gebruik het stoomaccessoire zonder tussenbodem om een grotere hoeveelheid van dezelfde voedingsmiddelen te garen.

- Leg de tussenbodem in het stoomaccessoire om een grotere hoeveelheid van dezelfde levensmiddelen te garen die niet op elkaar mogen liggen (bijv. knoedels) of om verschillende levensmiddelen tegelijk te garen (bijv. groente en vlees). Zorg ervoor dat voedingsmiddelen met een langere gaartijd onderaan liggen en voedingsmiddelen met kortere gaartijd bovenaan.
1. Sluit de motoreenheid aan zoals beschreven in de alinea "Basisgebruik van het apparaat" en zorg ervoor dat het accessoire met dwarse snijbladen correct is bevestigd in de mengkom.
  2. Giet minstens 0,5 liter water in de mengkom voor een kooktijd van 30 minuten. Bij een langere gaartijd wordt de benodigde hoeveelheid water verhoogd met 250 ml om de 15 minuten. Overschrijd echter niet de **MAX** markering. Voor het aromatiseren van het voedsel kan bijvoorbeeld ook een bouillon of een mengsel van water en wijn in de plaats van water worden gebruikt.
  3. Plaats de mengkom in de motoreenheid.
  4. Plaats het stoomaccessoire op de mengkom. Respecteer de instructies in het hoofdstuk "Accessoires juist gebruiken", alinea "Stoomeenheid". Zorg er daarbij voor dat het accessoire goed vastzit.
  5. Doe de gewenste levensmiddelen er losjes in. Zorg ervoor dat er enkele gleuven vrij blijven zodat de stoom kan opstijgen. Leg indien nodig de tussenbodem in het stoomaccessoire.
  6. Plaats het deksel op het stoomaccessoire. Zorg ervoor dat het er juist op ligt zodat niet toevallig teveel stoom ontsnapt en de levensmiddelen niet goed worden gegaard.
  7. Schakel de motoreenheid in (aan/uit schakelaar die u in positie I kantelt).
  8. Stel de bereidingstijd en de temperatuur in waarop de vloeistof in de mengkom moet worden verhit.
  9. Druk op de ►|| toets en het apparaat begint te werken. Ook kunt u het accessoire met dwarse snijbladen op draaistand 1 tot 2 inschakelen.
  10. Als u voor afloop van de ingestelde bereidingstijd wilt nakijken of de voedingsmiddelen gaar zijn, druk dan op de ►|| toets om het apparaat en de timer te stoppen.
  11. Kantel het deksel lichtjes naar voren zodat de stoom naar achteren kan ontsnappen. Zorg ervoor dat het condenswater in het stoomaccessoire druppelt doordat u het in het midden erboven houdt. Dan kunt u het deksel voorzichtig verwijderen.
  12. Draai het stoomaccessoire een beetje tegen de wijzers van de klok om het eraf te nemen. Til het op, wacht een paar seconden tot de stoom is gecondenseerd en in de mengkom is gedruppeld alvorens het op een hittebestendige ondergrond neer te zetten.
  13. Wilt u het stomen voortzetten, breng dan de stoomeenheid terug aan de mengkom aan en druk op de ►|| toets. De timer loopt verder.
  14. Zet de aan/uit schakelaar in de positie 0 om het apparaat uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.
  15. Neem de stoomeenheid van de mengkom af zoals beschreven in stap 12. Vervolgens tilt u de mengkom voorzichtig op uit de motoreenheid en giet het hete water weg.


## Wegen



### OPGELET!

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

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

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



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

## Reiniging



### OPGELET!

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



- **Oppervlakken kunnen worden beschadigd!** Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen en schuursponzen. Daardoor kan de bovenlaag worden beschadigd.



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

- Reinig de mengkom en accessoires meteen na het gebruik om bacterievorming te vermijden:
1. Zorg ervoor dat het apparaat van het elektriciteitsnet is losgekoppeld!
  2. Nadat u de mengkom leeg hebt gemaakt, dient u hem kort onder stromend water af te spoelen.
  3. Neem het accessoire met dwarse snijbladen eruit. Respecteer hiervoor de instructies in het hoofdstuk "Accessoires juist gebruiken", alinea "Accessoire met dwarse snijbladen".
  4. Spoel de mengkom en het accessoire met dwarse snijbladen grondig af onder stromend water. U kunt een mild detergent gebruiken. Neem eventueel de dichtingsring van het accessoire met dwarse snijbladen.
  5. Indien nodig veegt u de motoreenheid af met een ietwat vochtige doek. Droog deze verder af met een zachte doek.
  6. De andere onderdelen kunt u reinigen in de vaatwasmachine. Reinig de dichtingsringen van het deksel en het stoomaccessoire apart.
  7. Laat alle onderdelen volledig drogen, alvorens ze opnieuw te monteren. Breng alle dichtingsringen opnieuw aan.
  8. Bewaar het apparaat op een droge, schone en voor kinderen en dieren ontoegankelijke plaats.

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

## Oplossing van fouten

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



**Probeer niet een defect apparaat eigenhandig te repareren!**

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing/tips
Het apparaat functioneert niet. Geen weergaven op het display.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steekt de stekker niet goed in het stopcontact? Corrigeer de positie van de stekker.</li> <li>• Is het stopcontact defect? Probeer een ander stopcontact.</li> <li>• Kijk de zekering van uw elektrische aansluiting na.</li> </ul>
Foutmelding "E01" op het display	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De mengkom is niet goed geplaatst. Plaats hem in de aansluiting voor de mengkom en duw hem omlaag tot de kom hoorbaar vast klikt.</li> </ul>
Foutmelding "E02" op het display	<p>Het accessoire met dwarse is geblokkeerd, bijv. door grote stukken of teveel inhoud.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel het apparaat uit met de <b>I / 0</b> aan/uit schakelaar.</li> <li>2. Neem de mengkom eraf en open hem volledig.</li> <li>3. Neem de grote stukken eraf met de spatel, reduceer de inhoud en/of voeg er wat vloeistof aan toe.</li> <li>4. Sluit de mengkom, plaats hem terug en schakel het apparaat in.</li> </ol>
Foutmelding "E03" op het display	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De mengkom is open of het deksel of het stoomaccessoire is niet goed vergrendeld. Corrigeer het houvast van het deksel van de mengkom/het stoomaccessoire.</li> </ul>
Het apparaat heeft afgezet en functioneert niet.	<p>De motor is oververhit.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel het apparaat uit met de <b>I / 0</b> aan/uit schakelaar.</li> <li>2. Neem de mengkom eraf en open hem volledig.</li> <li>3. Reduceer de inhoud en/of voeg er wat vloeistof aan toe.</li> <li>4. Wacht ca. 5 minuten (afkoeltijd).</li> <li>5. Sluit de mengkom en plaats hem terug.</li> <li>6. Schakel het apparaat in. Kan het apparaat na de afkoeltijd nog steeds niet worden ingeschakeld, contacteer dan de klantendienst.</li> </ol>
Tijdens het gebruik kan een onaangename geur worden vastgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wordt het apparaat voor de eerste keer gebruikt? Vaak wordt een geur verspreid bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur zou moeten verdwijnen als u het apparaat meerdere keren hebt gebruikt.</li> <li>• Wordt de motor te erg belast, dan kan niet alleen het apparaat worden uitgeschakeld door de elektronische beveiligingsschakelaar maar kan er ook rook worden ontwikkeld omwille van een verhitte motor. Hierover hoeft u zich totaal geen zorgen te maken. Het apparaat is opnieuw volledig bruikbaar nadat het is afgekoeld.</li> </ul>



Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing/tips
Na inschakeling van de weegschaal verschijnt "0--0" op het display.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het apparaat geeft geen gewicht weer wanneer het niet effen en met alle voetjes stabiel op een oppervlak staat. Controleer de stand van het apparaat.</li> </ul>

## Technische gegevens

Model:	MR 720
Stroomvoorziening:	220–240 V~, 50 Hz
Vermogen:	max. 1500 W (verwarmingselement: 1000 W; Motor: 500 W)
Veiligheidsklasse	I
Mengkom:	Roestvrij staal, met geïntegreerde verwarming en temperatuursensor, maximale inhoud 2 liter
Timer:	tot 60 minuten
Draaisnelheid van het snijblad:	10 standen (300 – 600/min)
Temperatuurinstelling:	30 °C tot 120 °C
Weegschaal:	Meetbereik 5 – 2500 g in stappen van 1 g
Korte looptijd:	2 minuten



## Verwijdering



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



Verwijder het apparaat op een milieuvriendelijke manier. Het behoort niet bij het huisvuil. Breng het naar een recyclagepark voor elektrische en elektronische oude apparaten.

Meer informatie krijgt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.

## Receptideeën

### Paprika-uien-dip

Bereidingstijd: ca. 5 minuten

#### Ingrediënten

½ rode paprika

1 ui

150 g slagroom

175 g verse kaars

Sweet Chili saus, tomatenmoes (naar wens)

#### Bereiding

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

### Bananen-kerrie-dip

Bereidingstijd: ca. 5 minuten

#### Ingrediënten

2 rijpe bananen

200 g zure room

100 g mayonaise

1 opgehoopte tl kerriepoeder

Zout, peper, paprikapoeder (naar believen)

#### Bereiding

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

#### Tip:

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

## Verse kaassmeersel

Bereidingstijd: ca. 5 minuten

### Ingrediënten

200 g verse kaars

200 g zure room

1 knoflookteentje

1 kleine ui

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

Zout, peper (naar believen)

### Bereiding

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

## Aardappelpuree

Hoeveelheid: 4 porties (bijgerecht)

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

### Ingrediënten

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

250 ml water

30 g boter

150 ml melk

Specerijen: Zout, muskaatnoot (naar believen)

### Bereiding

1. Leg alle ingrediënten in de mengkom en laat ze gedurende ca. 20 – 25 minuten op 90 – 100 °C op stand 1 koken.
2. Tot slot de temperatuur toevoer uitschakelen, maatbeker plaatsen en kort op hoge stand pureren.

#### Tip:

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

## Rijstpap

Porties: ca. 6

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

### Ingrediënten

1 L melk

250 rijst voor rijstpap (rondekorrelrijst)

2 – 3 TL suiker

Voor de garnering: Kaneel, suiker (naar believen)

### Bereiding

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

## Griesmeelpap koken

Porties: ca. 4

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

### Ingrediënten

1 L melk

130 g griesmeel (harde tarwe)

2 – 3 TL suiker

### Bereiding

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

#### Tips voor een lekkere rijstpap en griesmeelpap:

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

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

## Gazpacho

Porties: ca. 4  
Bereidingstijd: ca. 10 minuten

### Ingrediënten

1 komkommer  
1 paprika  
1 ui  
2 knoflookteentjes  
2 sneden toastbrood  
1 blik geschilden tomaten (500 g)  
100 ml olie  
400 ml gevogeltefond  
100 ml wijnazijn  
Zout, peper, cayennepeper (naar believen)

### Bereiding

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

### Tip:

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

## Groene Thaise curry

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

### Ingrediënten

#### Groente:

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

#### Thaise curry

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

### Bereiding

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

Groene Thaise curry op een bedje van rijst serveren. De rijst kunt u volgens de verpakkingsinstructie in de mengkom bereiden. Het accessoire met dwarse snijbladen moet daarbij uitgeschakeld zijn!

**Vol-au-vent**

Porties: ca. 4  
Bereidingstijd: ca. 1 uur

*Ingrediënten*

4 kippenbouten  
1 ui  
3 laurierbladeren  
¼ TL zwarte peperkorrels  
5 jeneverbessen  
3 kruidnagels  
100 ml witte wijn  
500 g witte asperges  
400 g groene asperges  
150 g kleine champignons  
30 g boter  
2 el bloem  
50 ml slagroom  
4 stelen dragon  
1 druppeltje vers citroensap  
cayennepeper, zout, suiker

*Bereiding*

1. Uien schillen, halveren en de snijvlakken in een pan goudbruin bakken.
2. Samen met de kippenbouten, laurierbladeren, peperkorrels, jeneverbessen, kruidnagel, zout, witte wijn en 1,5l water in de mengkom gieten en op 110 °C en op stand 0 aan de kook brengen. Het accessoire met dwarse snijbladen niet inschakelen! Dan 30 minuten op 95 °C laten pruttelen.
3. Ondertussen de witte asperges schillen en de uiteinden eraf snijden.
4. Van de groene asperges enkel de uiteinden afsnijden.
5. Asperges in stukken van 2 cm snijden. In een pot met kokend, met suiker en zout gekruid water gedurende 5 minuten blancheren. Afgieten, onder koud water afspoelen en laten afdruppen.
6. Champignons schoonmaken.
7. Kippenbouten uit de bouillon nemen en een beetje laten afkoelen.
8. Kippenbouten ontvellen, het vlees van de beenderen losmaken en in grove blokjes snijden.
9. De bouillon door het zeefje gieten en in een pot opzij zetten.
10. Boter in de mengkom op 60 °C en op stand 0 laten smelten. Het accessoire met dwarse snijbladen niet inschakelen!
11. Bedrijfsduur op 5 minuten instellen. Op 100 °C op stand 1 bloem eronder roeren en laten opschuimen.
12. 600 ml bouillon erbij gieten en laten opkoken.
13. Het accessoire met dwarse snijbladen afschakelen, room en champignons eraan toevoegen en gedurende 5 minuten laten koken.

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

Vol-au-vent met rijst serveren. De rijst kunt u volgens de verpakkingsinstructie in de mengkom bereiden. Het accessoire met dwarse snijbladen moet daarbij uitgeschakeld zijn!

**Wortel-sinaasappel-roomsoep**

Porties: ca. 4  
Bereidingstijd: ca. 20 minuten

*Ingrediënten*

500 g wortelen  
2 el olie  
½ tl suiker  
1 tl kerriepoeder  
500 ml groentebouillon  
100 ml sinaasappelsap  
100 ml kokosmelk  
50 g pompoenpitten  
Zout, peper, cayennepeper, gemberpoeder (naar believen)

*Bereiding*

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



### Pasta met kaas en ham

Hoeveelheid: 2 porties  
Bereidingstijd: ca. 15 minuten

#### Ingrediënten

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

#### Bereiding

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

### Königsberger gehaktballetjes

Porties: ca. 4  
Bereidingstijd: ca. 40 minuten

#### Ingrediënten

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

#### Kappertjessaus

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

#### Tip:

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

#### Bereiding

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

#### Kappertjessaus

8. Alle sausingrediënten behalve de kappertjes aan de bouillon in de mengkom toevoegen en gedurende 5 min op 100 °C op draaistand 2 opwarmen.
9. De kappertjes toevoegen en gedurende 10 seconden op stand 1 mengen.

De Königsberger gehaktballetjes met aardappelen en een groene salade serveren.

### Brood

Bereidingstijd: ca. 1 uur

#### Ingrediënten

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

#### Bereiding

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

#### Tip:

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

## Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	94
Sicherheitshinweise	95
Lieferumfang und Geräteübersicht	98
Vor dem ersten Gebrauch	99
Zubehör richtig verwenden	100
Mit dem Gerät arbeiten	105
Reinigung	112
Fehlerbehebung	113
Technische Daten	114
Entsorgung	115
Rezeptideen	116

## Symbolerklärung



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



Warnung vor heißen Oberflächen!



Ergänzende Informationen



Für Lebensmittel geeignet.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
wir freuen uns, dass Sie sich für diesen **Thermo-Multikocher** entschieden haben.  
Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Anleitung mitzugeben.  
Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden.  
Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

**[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)**

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## Sicherheitshinweise



### Verletzungsgefahren

- **Erstickungsgefahr!** Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.

### Verletzungsgefahr durch das Gerät!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten. Auch das Netzkabel darf für Kinder nicht erreichbar sein. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- **Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen!** Halten Sie den Kreuzklingenaufsatz niemals an den Klingen fest. Halten Sie ihn beim Einsetzen, Herausnehmen und Reinigen am oberen Ende.

### Verbrühungsgefahr

- **Heißer Dampfaustritt!** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel öffnen oder die Dampfgareinheit abnehmen.
- Seien Sie besonders vorsichtig im Umgang mit dem Gerät, wenn der Mixtopf heiße Flüssigkeit enthält.
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Dampfgareinheit! Heißes Wasser kann sich im Zwischenboden und Dampfgaraufsatz sammeln! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie diese Teile abnehmen!
- **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!** Teile des Gerätes können während bzw. unmittelbar nach dem Gebrauch sehr heiß sein. Benutzen Sie immer Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie den Deckel öffnen oder die Dampfgareinheit abnehmen. Fassen Sie den Mixtopf ausschließlich am Griff an!

- **Verletzungsgefahr durch herausspritzende Lebensmittel!** Halten Sie den Messbecher fest, wenn Sie Mixgut (z.B. Eiskwürfel) auf höheren Drehzahlstufen (ab **6**) oder bei gedrückter **TURBO**-Taste zerkleinern.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängen bleiben und das Gerät herunterziehen.

### **Für Ihre Gesundheit**

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

### **Stromschlag- und Brandgefahr**

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

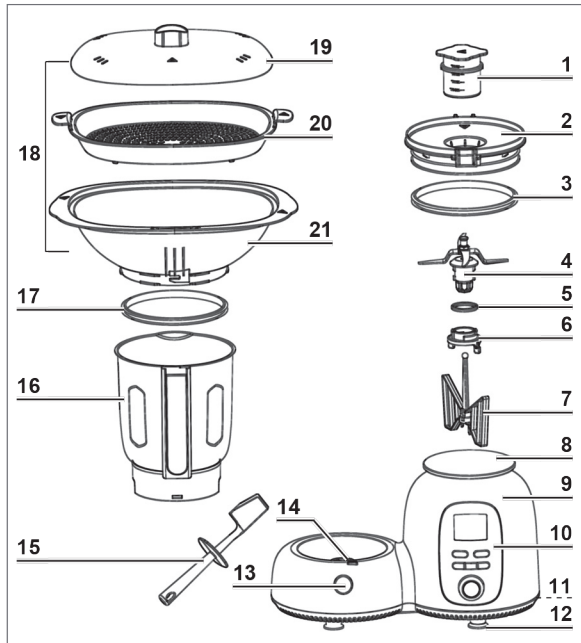
- Legen Sie keine leicht entflammaren Gegenstände, z.B. Papier, Pappe oder Kunststoff, in oder auf das Gerät.

### **Vorsicht vor Geräteschäden**

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

- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit oder direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Wenn Sie den Dampfgaraufsatz abnehmen, stellen Sie ihn unbedingt auf eine hitzeunempfindliche Oberfläche.

## Lieferumfang und Geräteübersicht



- 9 Motoreinheit
- 10 Bedienfeld
- 11 I / 0 Ein-/Ausschalter
- 12 Saugfüße
- 13 Entriegelungstaste zum Lösen des Mixtopfes aus der Motoreinheit
- 14 Mixtopf-Aufnahme
- 15 Spatel
- 16 Mixtopf
- 17 Dichtungsring des Dampfgaraufsatzes (bereits montiert)
- 18 Dampfgareinheit besteht aus dem Dampfgaraufsatz, Zwischenboden und Deckel
- 19 Deckel der Dampfgareinheit
- 20 Zwischenboden der Dampfgareinheit
- 21 Dampfgaraufsatz zum Dampfgaren von größeren Mengen an Lebensmitteln

- 1 Messbecher (max. 100 ml) zum Abmessen von Zutaten dient auch als Verschlusskappe für die Deckelöffnung.
- 2 Mixtopfdeckel
- 3 Dichtungsring des Deckels (bereits montiert)
- 4 Kreuzklingenaufsatz zum Zerkleinern, Rühren und Mischen (bereits montiert)
- 5 Dichtungsring des Kreuzklingenaufsatzes (bereits montiert)
- 6 Flügelmutter zur Befestigung des Kreuzklingenaufsatzes am Mixtopf (bereits montiert)
- 7 Rührhaufsatz (Schmetterling) z.B. zum Sahne- oder Eischneeslagen
- 8 Waage

## Vor dem ersten Gebrauch



### ACHTUNG!

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

## Zubehör richtig verwenden

### Kreuzklingenaufsatz



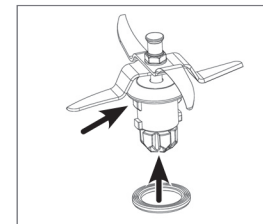
### ACHTUNG!

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

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

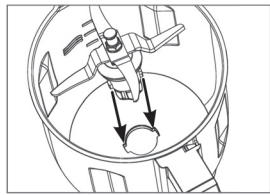
Ohne den Kreuzklingenaufsatz kann das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.

### Einsetzen

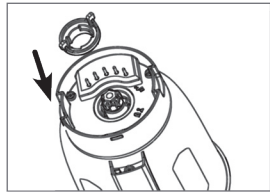


1. **Stellen Sie vor dem Einsetzen des Kreuzklingenaufsatzes sicher, dass der Dichtungsring (5) richtig am Schaft des Aufsatzes sitzt.** Ansonsten läuft man Gefahr, dass Flüssigkeit aus dem Mixtopf in die Motoreinheit gelangt und das Gerät beschädigt wird. Sollte der Dichtungsring nicht richtig angebracht sein, schieben Sie ihn auf dem Schaft ganz hoch, bis er hinter den beiden Arretierungen am Schaft festsitzt.

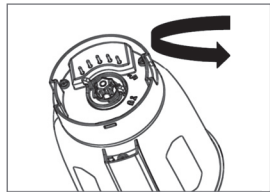




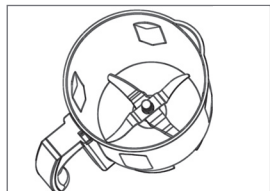
- Halten Sie den Kreuzklingenaufsatz am oberen Ende fest und stecken Sie den Schaft durch die Öffnung im Mixtopf. Achten Sie darauf, dass der Kreuzklingenaufsatz komplett auf dem Boden des Mixtopfes aufliegt. Die beiden Rastnasen am Schaft müssen durch die Aussparungen im Mixtopf gesteckt werden.



- Halten Sie den Kreuzklingenaufsatz fest, drehen Sie den Mixtopf auf den Kopf und setzen Sie die Flügelmutter an das Schaftende. Sie muss ganz versenkt werden. Drehen Sie sie hierzu ggf. etwas.



- Drehen Sie die Flügelmutter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest.



- Überprüfen Sie den Kreuzklingenaufsatz auf festen Sitz.

#### Herausnehmen

Befolgen Sie die Schritte zum Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge:

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

#### Rühraufsatz (Schmetterling)

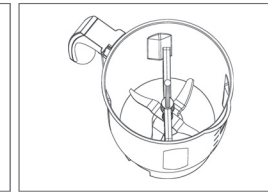
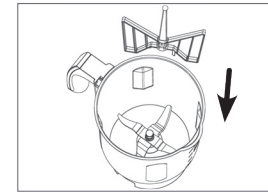


#### ACHTUNG!

#### Beschädigungsgefahr des Rühraufsatzes!

- Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht benutzt werden.
- Fügen Sie bei laufendem Gerät keine Lebensmittel hinzu, die den Rühraufsatz beschädigen bzw. blockieren könnten. Zum Teigkneten ist der Rühraufsatz nicht geeignet.

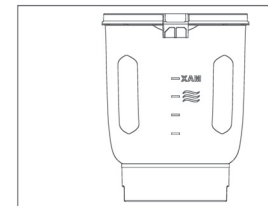
Der Rühraufsatz eignet sich zum Schlagen von Sahne oder Eischnee sowie zum Rühren von Suppen, Pudding, Saucen, Milchreis etc.



- Der Rühraufsatz wird mit den Flügeln nach unten auf den Kreuzklingenaufsatz gesteckt. **Er muss einrasten!**
- Um ihn wieder abzunehmen, drehen Sie ihn leicht hin und her während Sie ihn nach oben abziehen.

#### Mixtopf

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

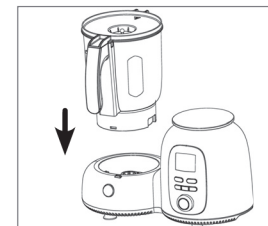


Die Markierungen im Mixtopf zeigen die Füllmengen in 0,5 Liter-Schritten an.

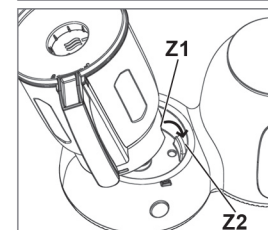


**Die maximale Füllmenge des Mixtopfes beträgt 2 Liter. Überschreiten Sie diese nicht!** Es besteht Verbrühungsgefahr durch das Herausspritzen von heißem Mixgut. Außerdem könnte der Mixtopf im Betrieb überlaufen.

#### Mixtopf in die Motoreinheit einsetzen



- Stellen Sie den Mixtopf mit nach vorne (zur Entriegelungstaste) gerichtetem Handgriff in die Mixtopf-Aufnahme der Motoreinheit.



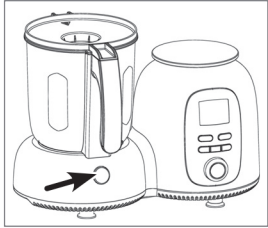
- Achten Sie darauf, dass die in der Abbildung mit Z1 und Z2 markierten Teile entsprechend ineinander greifen. Drücken Sie ihn mit leichtem Druck hinunter, bis er hörbar einrastet.

### Mixtopf aus der Motoreinheit herausnehmen



#### ACHTUNG!

- **Verbrennungsgefahr!** Die Metalloberfläche des Mixtopfes wird durch den erhitzten Inhalt auch heiß. Fassen Sie den Mixtopf ausschließlich am Griff an oder verwenden Sie Küchenhandschuhe.



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

### Mixtopfdeckel

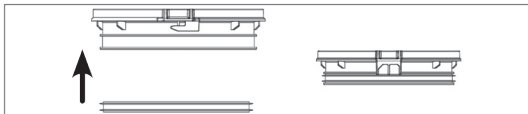
Der Mixtopfdeckel verschließt den Mixtopf. Damit das Mix- bzw. Gargut nicht herausspritzt, kann das Gerät nur in Betrieb genommen werden, wenn der Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt und verriegelt ist.

### Aufsetzen

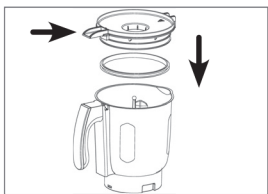


#### ACHTUNG!

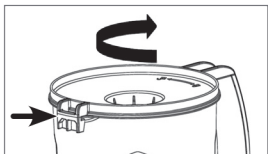
- **Verbrühungsgefahr durch das Herausspritzen von heißem Mixgut!** Stellen Sie vor dem Einsetzen des Deckels sicher, dass der Dichtungsring (3) ordnungsgemäß angebracht, sauber und unbeschädigt ist, damit der Deckel dicht ist und weder Flüssigkeiten noch Gargut zwischen Mixtopf und Deckel herausspritzen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



- Der Dichtungsring (3) muss in der Nut des Deckelrandes liegen. Sollte dies nicht der Fall sein, setzen Sie ihn ein.



1. Drehen Sie den Handgriff des Mixtopfes zu Ihnen. Setzen Sie den Deckel so in den Mixtopf ein, dass sich der Deckelgriff rechts neben dem Handgriff des Mixtopfes befindet.
2. Drücken Sie den Deckel bis zum Anschlag hinunter.



3. Halten Sie den Deckel an seinem Griff und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Griff eine Linie mit dem Handgriff des Mixtopfes bildet. Auf der gegenüberliegenden Seite muss die Ausgusstülle in die Arretierung des Deckels geschoben sein.

### Abnehmen



#### ACHTUNG!

- **Verletzungsgefahr durch Herausspritzende Lebensmittel!** Nehmen Sie den Mixtopfdeckel erst ab, wenn der Kreuzklingenaufsatz zum Stillstand gekommen ist.

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

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

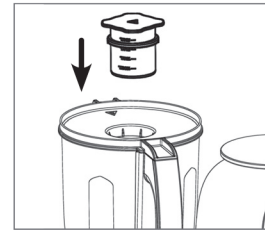
### Messbecher



#### ACHTUNG!

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

Der Messbecher dient zum Abmessen von Zutaten.



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

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

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

- Dazu ziehen Sie ihn einfach aus der Deckelöffnung heraus.

### Spatel



#### ACHTUNG!

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

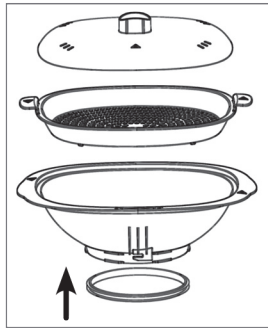
Der Spatel eignet sich zum Ausschaben des Mixtopfes. Außerdem ist er das einzige Hilfsmittel, mit dem Sie während des Betriebes den Mixtopfinhalt umrühren dürfen, wenn der Rühraufsatz nicht montiert ist. Stecken Sie ihn durch die Deckelöffnung in den Mixtopf. Der Sicherheitskragen verhindert, dass der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

## Dampfgareinheit



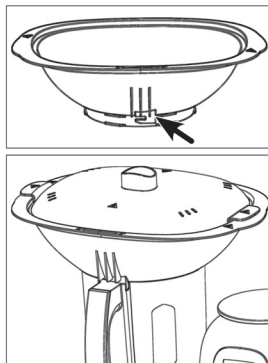
### ACHTUNG!

- **Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser!** Verwenden Sie den Dampfgaraufsatz niemals ohne seinen Deckel.
- **Verbrühungsgefahr durch das Herausspritzen von heißem Mixgut!** Stellen Sie vor dem Einsetzen des Dampfgaraufsatzes sicher, dass der Dichtungsring (17) ordnungsgemäß angebracht, sauber und unbeschädigt ist, damit der Dampfgaraufsatz dicht auf dem Mixtopf sitzt. Sollte der Dichtungsring beschädigt sein, tauschen Sie ihn umgehend aus, in jedem Fall spätestens nach jeweils 2 Jahren.
- Bei der Verwendung der Dampfgareinheit darf der Mixtopfdeckel nicht eingesetzt werden.
- Verwenden Sie die Dampfgareinheit ausschließlich mit diesem Gerät. Sie darf nicht in der Mikrowelle, dem Backofen oder mit anderen Geräten benutzt werden.



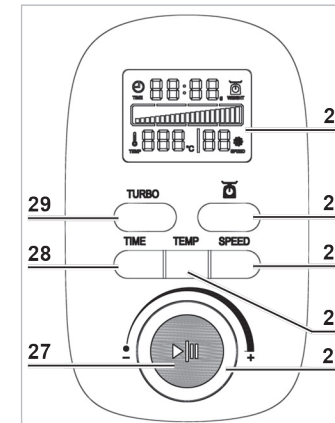
Die Dampfgareinheit besteht aus einem Dampfgaraufsatz, Zwischenboden und Deckel. Sie eignet sich zum schonenden Garen von Lebensmitteln durch heißen Dampf.

- Der Dichtungsring (17) muss in der Nut des Dampfgaraufsatzes liegen. Sollte dies nicht der Fall sein, setzen Sie ihn ein.
- Verwenden Sie den Dampfgaraufsatz ohne Zwischenboden, um eine größere Menge gleicher Lebensmittel zu dünsten.
- Legen Sie den Zwischenboden in den Dampfgaraufsatz ein, um eine größere Menge gleicher Lebensmittel zu garen, die nicht aufeinander liegen sollen (z.B. Hefeklöße), oder um unterschiedliche Lebensmittel gleichzeitig zu garen (z.B. Gemüse und Fleisch). Achten Sie darauf, dass Lebensmittel mit einer längeren Garzeit unten liegen und Lebensmittel mit kürzerer Garzeit oben.
- Der Dampfgaraufsatz wird auf dem offenen Mixtopf anstelle des Mixtopfdeckels befestigt: Setzen Sie den Dampfgaraufsatz so auf den Mixtopf, dass sich die Arretierung des Dampfgaraufsatzes rechts neben dem Handgriff des Mixtopfes befindet, und drehen Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Auf der gegenüberliegenden Seite muss die Ausgusstülle in die zweite Arretierung des Dampfgaraufsatzes geschoben sein.  
Um den Dampfgaraufsatz vom Mixtopf abzunehmen, drehen Sie ihn ein Stück gegen den Uhrzeigersinn.
- Setzen Sie stets den Deckel auf den Dampfgaraufsatz.



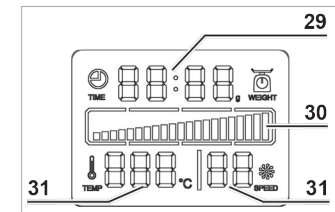
## Mit dem Gerät arbeiten

### Bedienfeld



- 22 Display
- 23 Waagetaste kurz drücken: Umschalten zwischen der Wiegefunktion und den übrigen Gerätefunktionen  
Gedrückt halten: Zuwiegefunktion (Tara) aktivieren
- 24 **SPEED**-Taste drücken und mit dem Drehknopf (25) die Drehzahlstufe des Kreuzklingenaufsatzes zwischen **1** und **10** einstellen. Bei aktivierter Heizfunktion bzw. ab einer Temperatur des Mixtopfinhaltes von ca. 60 °C ist die maximale Drehzahlstufe **4**.
- 25 **TEMP**-Taste drücken und mit dem Drehknopf (25) die Temperatur (zwischen 30 °C und 120 °C) einstellen, auf die das Gargut erwärmt werden soll. **HINWEIS:** Funktioniert nur bei voreingestellter Zubereitungszeit (s. u. **TIME**-Taste)
- 26 Drehknopf zum Erhöhen (+ Richtung) und Verringern (- Richtung) der Drehzahlstufe, Temperatur und Zubereitungszeit, nachdem die entsprechende Taste gedrückt wurde
- 27 Taste zum Ein- und Ausschalten der Heizfunktion und des Kreuzklingenaufsatzes
- 28 **TIME**-Taste drücken und mit dem Drehknopf (25) die Zubereitungszeit in Minuten (max. 60 Minuten) einstellen; Durch erneutes Drücken der **TIME**-Taste wird zur Sekundeneinstellung gewechselt. Nach Ablauf der Zubereitungszeit stoppt das Gerät automatisch und alle Anzeigen auf dem Display werden auf 0 gesetzt.
- 29 **TURBO** Solange die **TURBO**-Taste gedrückt wird, erhöht sich die Drehgeschwindigkeit des Kreuzklingenaufsatzes auf **10** (maximale Geschwindigkeit). **Ab einer Temperatur des Mixtopfinhaltes von ca. 60 °C ist diese Funktion aus Sicherheitsgründen deaktiviert.**

### Display



- 30 Anzeige der verbleibenden Zubereitungszeit; Beim Wiegen: Gewichtsanzeige in Gramm
- 31 Anzeige der Drehzahl des Kreuzklingenaufsatzes
- 32 Numerische Anzeige der Drehzahlstufe des Kreuzklingenaufsatzes (**1** bis **10**)
- 33 Anzeige der eingestellten Temperatur in °C und Anzeige von Fehlermeldungen (siehe Kapitel „Fehlerbehebung“).



## Grundlegende Benutzung des Gerätes



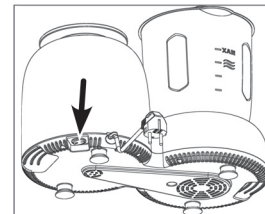
### ACHTUNG!

- **Verbrennungsgefahr!** Die Metalloberfläche des Mixtopfes wird durch den erhitzten Inhalt auch heiß. Fassen Sie den Mixtopf ausschließlich am Griff an oder verwenden Sie Küchenhandschuhe.
- **Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser!** Beachten Sie, dass beim Kochen aus dem Mixtopfdeckel heißer Dampf austritt. Seien Sie besonders beim Abnehmen des Deckels sowie bei der Benutzung der Dampfgar-einheit vorsichtig.
- **Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen!** Berühren Sie den Kreuzklinaufsatz niemals an den Klingen. Halten Sie ihn beim Einsetzen und Herausnehmen am oberen Ende.
- **Beschädigungsgefahr durch ungenügende Kühlung!** Stellen Sie die Motoreinheit niemals auf einen weichen Untergrund. Die Lüftungsschlitze auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein. Das Gerät könnte ansonsten beschädigt werden.
- **Beschädigungsgefahr durch heißen Dampf!** Um das Gerät muss genügend Freiraum nach oben (zu Hängeschränken und Regalen) und zu den Seiten vorhanden sein, um eine eventuelle Sachbeschädigung durch austretenden heißen Dampf zu vermeiden.
- **Gerät kann in Bewegung geraten!** Beachten Sie, dass es bei der Zubereitung von Teigen und Zerkleinerung von Lebensmitteln durch die im Mixtopf entstehende Unwucht unter Umständen zu einer Bewegung des gesamten Gerätes kommen kann. Stellen Sie es daher so auf, dass es von der Arbeitsfläche nicht herunterfallen kann.
- **Überlasten Sie das Gerät nicht!** Bereiten Sie in dem Gerät keinen festen Teig (z.B. Hefeteig) und nicht mehr als 500 g Teig zu. Zerkleinern Sie harte Lebensmittel (z.B. Eiswürfel) nur durch Drücken der **TURBO**-Taste mit kurzen Unterbrechungen.
- **Überhitzung des Gerätes!** Heizen Sie niemals den leeren Mixtopf auf!
- **Überhitzung des Gerätes!** Lassen Sie das Gerät auf maximaler Drehzahlstufe (10) nicht länger als 2 Minuten ohne Unterbrechung laufen. Lassen Sie das Gerät danach eine kurze Zeit abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- **Beschädigungsgefahr durch unvorhergesehene Ereignisse!** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- **Überfüllen Sie das Gerät nicht!** Achten Sie darauf, dass Sie die maximale Füllmenge (**MAX**-Markierung im Mixtopf) nicht überschreiten, damit der Mixtopf nicht überläuft!
- **Beschädigungsgefahr durch falsche Verwendung des Zubehörs!** Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass alle Geräteteile richtig sitzen. Lesen Sie vor der Benutzung des Gerätes das Kapitel „Zubehör richtig verwenden“.
- **Vorsicht vor Keimbildung!** Reinigen Sie den Mixtopf und Zubehör sofort nach dem Gebrauch, um Keimbildung vorzubeugen (siehe Kapitel „Reinigung“).



- Aus Sicherheitsgründen lässt sich das Gerät nur dann einschalten, wenn der Mixtopf richtig in der Motoreinheit sitzt und der Deckel bzw. Dampfgaraufsatz verriegelt ist.
- Um Strom zu sparen, geht das Display in den **Sleep-Modus** über, wenn das Gerät ca. 5 Minuten lang nicht benutzt wird. Alle Anzeigen erlöschen dann. Um Display wieder einzuschalten, drücken Sie die ►||| Taste.

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



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

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

9. Um die Zutaten zu erwärmen bzw. zu garen, drücken Sie die **TEMP**-Taste und wählen Sie mit dem Drehknopf eine Temperatur zwischen 30 °C und 120 °C. HINWEIS: Die Temperatur kann nur bei vorgewählter Zubereitungsdauer (s.o.) eingestellt werden.
10. Zum Ein- und Ausschalten des Kreuzklinaufsatzes, drücken Sie die **SPEED**-Taste und wählen Sie dann mit dem Drehknopf eine niedrige Geschwindigkeit. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Betriebs langsam auf eine geeignete Stufe. HINWEIS: Bei aktivierter Heizfunktion bzw. ab einer Temperatur des Mixtopfinhaltes von ca. 60 °C ist die maximale Drehzahlstufe 4.
11. Drücken Sie die ►||| Taste und das Gerät beginnt zu arbeiten.





- Die vorgewählte Zubereitungsdauer, Temperatur und Drehzahlstufe kann während des Betriebes jederzeit geändert werden. Drücken Sie hierzu die entsprechende Taste und verändern Sie die Einstellung mit dem Drehknopf.
  - Durch die Deckelöffnung können Sie Zutaten während der Zubereitung hinzufügen.
  - Möchten Sie den Zubereitungsprozess unterbrechen, drücken Sie die ►||| Taste. Der Timer sowie die übrigen Einstellungen bleiben dann so lange bestehen, bis die ►||| Taste wieder gedrückt wird. Wenn der **Sleep**-Modus eingesetzt hat, drücken Sie die ►||| Taste zweimal.
- Nach Ablauf der eingestellten Zubereitungsdauer stoppt das Gerät automatisch und alle Anzeigen auf dem Display werden auf 0 gesetzt. Möchten Sie die Zutaten weiter verarbeiten, wiederholen Sie die Schritte 8 bis 11.
  - Schalten Sie das Gerät aus (Ein-/Ausschalter auf Position 0 kippen) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
  - Nehmen Sie den Mixtopf aus der Motoreinheit, öffnen Sie ihn und entnehmen Sie das Mix- bzw. Gargut.

### Zerkleinern und mixen



#### ACHTUNG!

- Überhitzung des Gerätes!** Lassen Sie das Gerät auf maximaler Drehzahlstufe (10) nicht länger als 2 Minuten ohne Unterbrechung laufen. Lassen Sie das Gerät danach eine kurze Zeit abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.



- Bei aktivierter Heizfunktion bzw. ab einer Temperatur des Mixtopfinhaltes von ca. 60 °C ist die maximale Drehzahlstufe 4. Daher sind zum schnellen Mixen und Zerkleinern kalte Zutaten geeignet. Die Heizfunktion sollte ausgeschaltet sein.
- Verwenden Sie lediglich den Kreuzklingenaufsatz ohne zusätzliches Zubehör und befolgen Sie die Anweisungen im vorigen Abschnitt „Grundlegende Benutzung des Gerätes“.
  - Damit keine Lebensmittel herauspritzen, verschließen Sie die Deckelöffnung mit dem Messbecher und halten Sie diesen bei hohen Drehzahlstufen fest.
  - Wählen Sie die Drehzahlstufen 4 bis 10 für grobe, feine und sehr feine Zerkleinerungs- und Mixergebnisse. Bringen Sie den Drehknopf langsam in die gewünschte Position.
  - Für kurzzeitige Höchstgeschwindigkeit (10), z.B. zum Zerkleinern von Eiskwürfeln, drücken Sie die **TURBO**-Taste. Diese Taste eignet sich auch für den Pulsbetrieb: Größere Lebensmittel(-mengen) werden gleichmäßig zerkleinert, wenn Sie die **TURBO**-Taste einige Male hintereinander drücken.

### Rühren, pürieren, kochen und erwärmen



#### ACHTUNG!

- Setzen Sie den Messbecher nicht beim Kochen (insbesondere von Sahne oder Milch) in die Deckelöffnung, um ein Überkochen zu vermeiden. Decken Sie die Deckelöffnung auch nicht mit anderen Gegenständen ab!

#### Beschädigungsgefahr des Rühraufsatzes!

- Überschreiten Sie bei aufgesetztem Rühraufsatz nicht die Drehzahlstufe 4.
- Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht eingesetzt werden.
- Fügen Sie bei laufendem Gerät keine Lebensmittel hinzu, die den Rühraufsatz beschädigen oder blockieren könnten.
- Der Rühraufsatz darf nicht zum Teigkneten verwendet werden, damit er nicht beschädigt wird.



- Bei aktivierter Heizfunktion bzw. ab einer Temperatur des Mixtopfinhaltes von ca. 60 °C ist die maximale Drehzahlstufe 4.

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

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

### Sahne und Eischnee schlagen



#### ACHTUNG!

#### Beschädigungsgefahr des Rühraufsatzes!

- Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht eingesetzt werden.
- Überschreiten Sie bei aufgesetztem Rühraufsatz nicht die Drehzahlstufe 4.
- Zum Schlagen von Sahne und Eischnee stecken Sie den Rühraufsatz auf den Kreuzklingenaufsatz (siehe Kapitel „Zubehör richtig verwenden“, Abschnitt „Rühraufsatz (Schmetterling)“) und befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Grundsätzliche Benutzung des Gerätes“.

## Dampfgaren



### ACHTUNG!

- Bei der Verwendung der Dampfgareinheit darf der Mixtopfdeckel nicht eingesetzt werden.
- **Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißer Flüssigkeit!** Überschreiten Sie beim Dampfgaren nicht die Drehzahlstufe 2.

### Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser!

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

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

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


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




## Wiegen




### ACHTUNG!

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

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

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



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

## Reinigung



### ACHTUNG!

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



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

- Reinigen Sie den Mixtopf und Zubehör sofort nach dem Gebrauch, um Keimbildung vorzubeugen:
- 1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist!
- 2. Nachdem Sie den Mixtopf geleert haben, spülen Sie ihn kurz unter fließendem Wasser ab.
- 3. Nehmen Sie den Kreuzklinaufsatz heraus. Befolgen Sie hierzu die Anweisungen im Kapitel „Zubehör richtig verwenden“, Abschnitt „Kreuzklinaufsatz“.
- 4. Spülen Sie den Mixtopf und Kreuzklinaufsatz gründlich unter fließendem Wasser ab. Sie können mildes Spülmittel verwenden. Nehmen Sie ggf. den Dichtungsring vom Kreuzklinaufsatz ab.
- 5. Bei Bedarf wischen Sie die Motoreinheit mit einem leicht feuchten Tuch ab. Trocknen Sie mit einem weichen Tuch nach.

6. Das übrige Zubehör können Sie in der Spülmaschine reinigen. Reinigen Sie die Dichtungsringe des Deckels und Dampfgeraumsatzes gesondert.
7. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen. Bringen Sie alle Dichtungsringe wieder an.
8. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort auf.

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

## Fehlerbehebung

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



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

Problem	Mögliche Ursache/Lösung/Tipps
Das Gerät funktioniert nicht. Keine Anzeigen auf dem Display.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steckt der Netzstecker nicht korrekt in der Steckdose? Korrigieren Sie den Sitz des Netzsteckers.</li> <li>• Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose.</li> <li>• Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses.</li> </ul>
Nach dem Einschalten der Waage erscheint „0--0“ auf dem Display.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät zeigt kein Gewicht an, wenn es nicht eben und mit allen Füßen stabil auf einer Fläche steht. Überprüfen Sie den Stand des Gerätes.</li> </ul>
Fehlermeldung „E01“ auf dem Display	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Mixtopf ist nicht richtig eingesetzt. Setzen Sie ihn in die Mixtopfaufnahme und drücken Sie ihn hinunter, bis er hörbar einrastet.</li> </ul>
Fehlermeldung „E02“ auf dem Display	<p>Der Kreuzklinaufsatz ist blockiert, z.B. durch zu große Stücke oder zu große Füllmenge.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät mit dem <b>I / 0</b> Ein-/Ausschalter aus.</li> <li>2. Nehmen Sie den Mixtopf ab und öffnen Sie ihn.</li> <li>3. Entfernen Sie zu große Stücke mit dem Spatel, reduzieren Sie die Füllmenge und/oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu.</li> <li>4. Verschließen Sie den Mixtopf, setzen Sie ihn wieder ein und schalten Sie das Gerät ein.</li> </ol>
Fehlermeldung „E03“ auf dem Display	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Mixtopf ist offen oder der Deckel bzw. Dampfgeraumsatz ist nicht richtig verriegelt. Korrigieren Sie den Sitz des Mixtopfdeckels/Dampfgeraumsatzes.</li> </ul>

Problem	Mögliche Ursache/Lösung/Tipps
Das Gerät schaltet ab und lässt sich nicht einschalten.	<p>Der Motor ist überhitzt.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät mit dem <b>I / 0 Ein-/Ausschalter</b> aus.</li> <li>2. Nehmen Sie den Mixtopf ab und öffnen Sie ihn.</li> <li>3. Reduzieren Sie die Füllmenge und/oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu.</li> <li>4. Warten Sie ca. 5 Minuten (Abkühlzeit).</li> <li>5. Verschließen Sie den Mixtopf und setzen Sie ihn wieder ein.</li> <li>6. Schalten Sie das Gerät ein. Lässt sich das Gerät nach der Abkühlzeit immer noch nicht einschalten, kontaktieren Sie den Kundenservice.</li> </ol>
Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wird das Gerät zum ersten Mal benutzt? Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem Sie das Gerät mehrmals benutzt haben.</li> <li>• Wird der Motor zu stark beansprucht, kann es neben einer Abschaltung des Gerätes durch den elektronischen Schutzschalter auch zu einer Geruchsentwicklung wegen des erwärmten Motors kommen. Dies ist jedoch völlig unbedenklich. Das Gerät ist nach der Abkühlzeit wieder voll funktionsfähig.</li> </ul>

## Technische Daten

Modell:	MR 720
Spannungsversorgung:	220-240 V~, 50 Hz
Leistung:	max. 1500 W (Heizelement: 1000 W; Motor: 500 W)
Schutzklasse	I
Mixtopf:	Edelstahl rostfrei, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler, maximale Füllmenge 2 Liter
Timer:	bis 60 Minuten
Drehzahl der Klinge:	10 Stufen (300 – 6000/min)
Temperatureinstellung:	30 °C bis 120 °C
Waage:	Messbereich 5 – 2500 g in 1-g-Schritten
Kurzzeitbetrieb (KB):	2 Minuten



## Entsorgung



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



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



## Rezeptideen

### Paprika-Zwiebel-Dip

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

### Bananen-Curry-Dip

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

#### **Tipp:**

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

### Friskäseaufstrich

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

#### Zutaten

200 g Frischkäse  
200 g Schmand  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine Zwiebel  
30 – 50 g TK-Kräuter oder frische Kräuter (z. B. glatte Petersilie)  
Salz, Pfeffer (nach Belieben)

#### Zubereitung

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

### Kartoffelpürree

Menge: 4 Portionen (Beilage)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

#### **Tipp:**

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

**Milchreis**

Portionen: ca. 6

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

*Zutaten*

1 L Milch

250 g Milchreis (Rundkornreis)

2 – 3 TL Zucker

Zum Garnieren: Zimt, Zucker (nach Belieben)

*Zubereitung*

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

**Tipps für leckeren Milchreis und Grießbrei:**

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

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

**Grießbrei kochen**

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

*Zutaten*

1 L Milch

130 g Grieß (Hartweizen)

2 – 3 TL Zucker

*Zubereitung*

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

**Gazpacho**

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

*Zutaten*

1 Salatgurke

1 Paprika

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

4 Scheiben Toastbrot

1 Dose geschälte Tomaten (500 g)

100 ml Öl

400 ml Geflügelfond

100 ml Weinessig

Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer (nach Belieben)

*Zubereitung*

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

**Tipp:**

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

## Grünes Thai-Curry

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 2,5 Stunden

### Zutaten

#### Gemüse:

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

#### Thai-Curry:

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

### Zubereitung

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

Grünes Thai-Curry auf einem Bett von Reis servieren. Den Reis können Sie gemäß Packungsanweisung im Mixtopf zubereiten. Der Klingenaufsatz muss dabei ausgeschaltet sein!

## Hühnerfrikassee

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

### Zutaten

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

### Zubereitung

1. Zwiebel schälen, halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne dunkelbraun rösten.
2. Zusammen mit den Hähnchenkeulen, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Nelken, Salz, Weißwein und 1,5l Wasser in den Mixtopf geben und bei 110 °C auf Stufe 0 zum Kochen bringen. Den Kreuzklinaufsatz nicht einschalten! Dann 30 Minuten bei 95 °C sieden lassen.
3. Inzwischen den weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden.
4. Vom grünen Spargel nur die Enden abschneiden.
5. Spargel in 2 cm große Stücke schneiden. In einem Topf in kochendem, mit Zucker und Salz gewürztem Wasser 5 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.
6. Champignons putzen.
7. Hähnchenkeulen aus der Brühe nehmen und etwas abkühlen lassen.
8. Hähnchenkeulen häuten, das Fleisch von den Knochen lösen und grob würfeln.
9. Die Brühe sieben und in einem Topf beiseitestellen.
10. Butter im Mixtopf bei 60 °C auf Stufe 0 schmelzen. Den Kreuzklinaufsatz nicht einschalten!
11. Betriebsdauer auf 5 Minuten einstellen. Bei 100 °C auf Stufe 1 Mehl unterrühren und aufschäumen.
12. 600 ml Brühe zugießen und aufkochen lassen.
13. Kreuzklinaufsatz ausschalten, Sahne und Champignons zugeben und 5 Minuten kochen lassen.

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

Hühnerfrikassee mit Reis servieren. Den Reis können Sie gemäß Packungsanweisung im Mixtopf zubereiten. Der Klingenaufsatz muss dabei ausgeschaltet sein!

### Möhren-Orangen-Cremesuppe

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

#### Zutaten

- 500 g Möhren
- 2 EL Öl
- ½ TL Zucker
- 1 TL Currypulver
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml Kokosmilch
- 50 g Kürbiskerne
- Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Ingwerpulver (nach Belieben)

#### Zubereitung

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

### Käse-Schinken-Nudeln

Menge: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

### Königsberger Klopse

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

#### Zutaten

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

#### Kapernsauce:

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

#### *Tipp:*

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



*Zubereitung*

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

Kapernsauce:

8. Alle Sauce-Zutaten, außer Kapern, in den Mixtopf zur Brühe hinzugeben und 5 Minuten bei 100 °C auf Drehzahlstufe 2 erhitzen.
9. Kapern zugeben und 10 Sekunden auf Stufe 1 unterrühren.

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

**Brot**

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

*Zutaten*

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

***Tipp:***

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

*Zubereitung*

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