



Z 09747

DE

Gebrauchsanleitung

Z 09747_V3_12_2015



Inhalt

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

Symbolerklärung



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



Warnung vor heißen Oberflächen!



Ergänzende Informationen



Für Lebensmittel geeignet.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für diesen **Thermo-Multikocher** entschieden haben. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Anleitung mitzugeben.

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

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

www.service-shopping.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Sicherheitshinweise



Verletzungsgefahren

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

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

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



Für Ihre Gesundheit

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



Stromschlag- und Brandgefahr

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

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

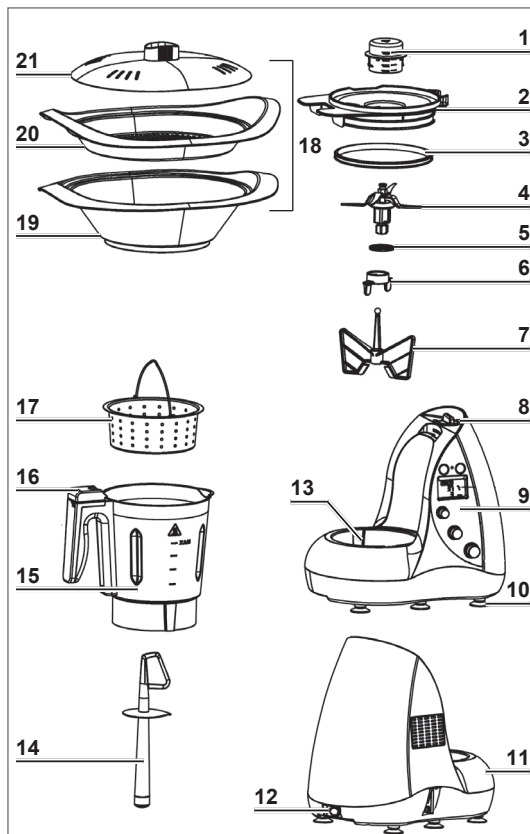


Vorsicht vor Geräteschäden

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

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

Lieferumfang und Geräteübersicht



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

- 17 Korbeinsatz** zum Dünsten von Lebensmitteln im Mixtopf und Sieben von Frucht- bzw. Gemüsesaft
- 18 Dampfgareinheit** besteht aus dem Dampfgaraufsatz, Zwischenboden und Deckel
- 19 Dampfgaraufsatz** zum Dampfgaren von größeren Mengen an Lebensmitteln
- 20 Zwischenboden** der Dampfgareinheit
- 21 Deckel** der Dampfgareinheit

Vor dem ersten Gebrauch



ACHTUNG!

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

Zubehör richtig verwenden

Kreuzklingenaufsatz



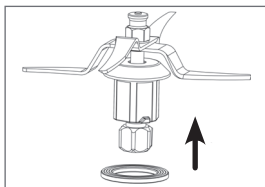
ACHTUNG!

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

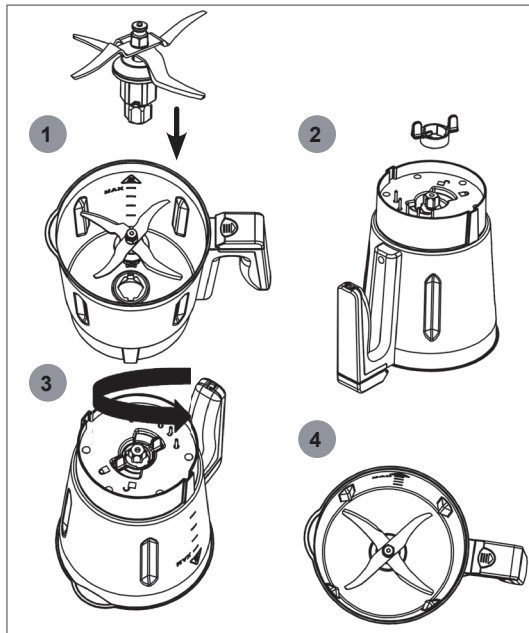
Mit dem Kreuzklingenaufsatz werden die Zutaten im Mixtopf zerkleinert, gerührt und gemischt. Er eignet sich auch zur Zubereitung von Teig.

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

Einsetzen



Stellen Sie vor dem Einsetzen des Kreuzklingenaufsatzes sicher, dass der Dichtungsring (5) am Schaft des Aufsatzes angebracht ist. Ansonsten läuft man Gefahr, dass Flüssigkeit aus dem Mixtopf in die Motoreinheit gelangt und das Gerät beschädigt wird.



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

Herausnehmen

Folgen Sie den Schritten zum Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge:

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

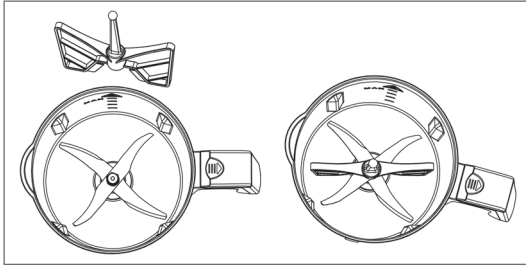
Rühraufsatz (Schmetterling)



ACHTUNG!

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

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



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

Mixtopfdeckel

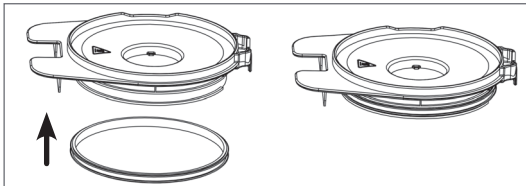
Der Mixtopfdeckel verschließt den Mixtopf. Damit das Mix- bzw. Gargut nicht herausspritzt, kann das Gerät nur in Betrieb genommen werden, wenn der Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt und verriegelt ist.

Aufsetzen

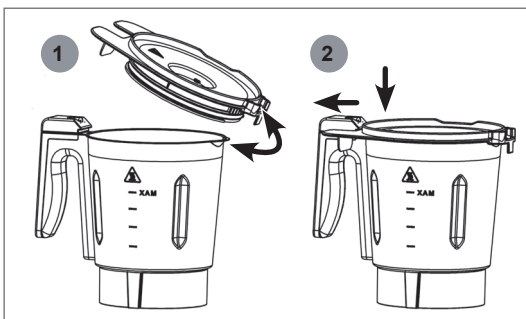


ACHTUNG!

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



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



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

Abnehmen



ACHTUNG!

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

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

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

Messbecher

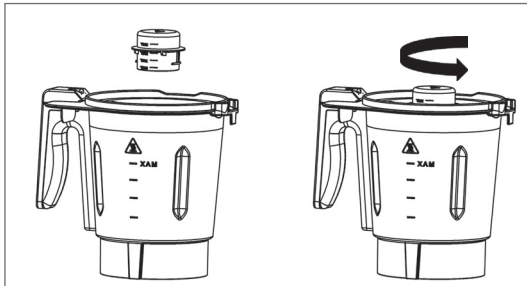


ACHTUNG!

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

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

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



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

Mixtopf

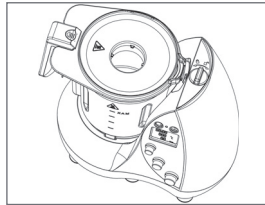
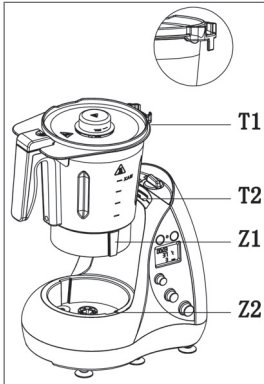
Im Mixtopf wird das Mix- bzw. Gargut verarbeitet und erhitzt. Aus Sicherheitsgründen lässt sich das Gerät nur dann einschalten, wenn der Mixtopf ordnungsgemäß in der Motoreinheit sitzt und der Deckel verriegelt ist.



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

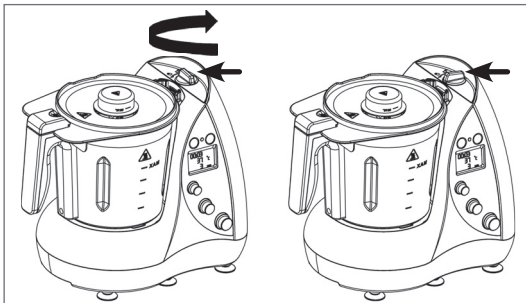


Die maximale Füllmenge des Mixtopfes beträgt 2 Liter. Überschreiten Sie diese nicht! Es besteht Verbrühungsgefahr durch das Herausspritzen von heißem Mixgut. Außerdem könnte der Mixtopf im Betrieb überlaufen.



Mixtopf in die Motoreinheit einsetzen

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



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

Danach ist das Gerät betriebsbereit.



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

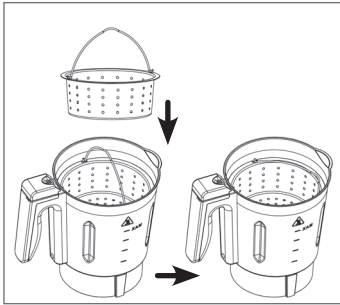
Mixtopf aus der Motoreinheit herausnehmen



ACHTUNG!

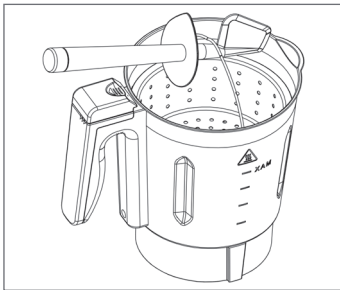
- **Verbrennungsgefahr!** Die Metalloberfläche des Mixtopfes wird im Betrieb heiß. Fassen Sie sie nicht an oder verwenden Sie Küchenhandschuhe.
- Drehen Sie den Riegelknopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Danach lässt sich der Mixtopf herausnehmen.

Korbeinsatz



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

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



Spatel



ACHTUNG!

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

Der Spatel hat verschiedene Funktionen:

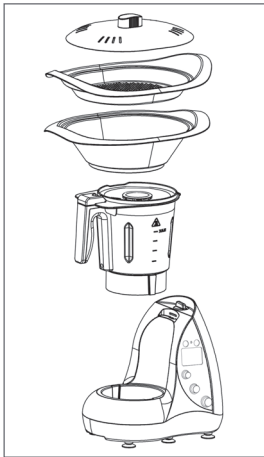
- Er eignet sich zum Ausschaben des Mixtopfes.
- Er ist das einzige Hilfsmittel, mit dem Sie während des Betriebes den Mixtopfinhalt umrühren dürfen, wenn der Rühraufsatz nicht montiert ist. Stecken Sie ihn durch die Deckelöffnung in den Mixtopf. Der Sicherheitskragen verhindert, dass der Spatel von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

Dampfgareinheit



ACHTUNG!

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



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

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

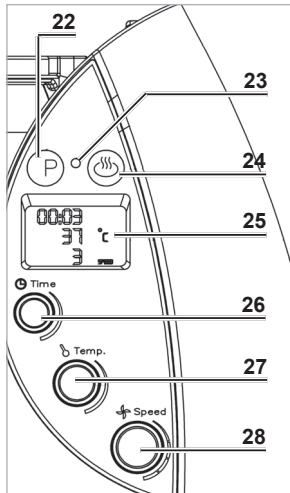
- Verwenden Sie den Dampfgareinsatz ohne Zwischenboden, um eine größere Menge gleicher Lebensmittel zu garen.
- Legen Sie den Zwischenboden in den Dampfgaraufsatz ein, um eine größere Menge gleicher Lebensmittel zu garen, die nicht aufeinander liegen sollen (z. B. Hefeklöße), oder um unterschiedliche Lebensmittel gleichzeitig zu garen (z.B. Gemüse und Fleisch). Achten Sie darauf, dass Lebensmittel mit einer längeren Garzeit unten liegen und Lebensmittel mit kürzerer Garzeit oben.
- Setzen Sie immer den Deckel auf den Dampfgaraufsatz.

Mit dem Gerät arbeiten



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

Bedienfeld



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

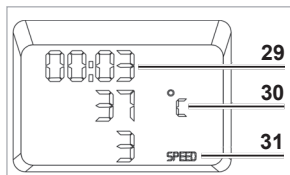
- 26 Time** Drehknopf zum Einstellen der Betriebsdauer (max. 60 Minuten). Nach Ablauf der Betriebsdauer stoppt das Gerät automatisch. Die Einstellung erfolgt
- bis zu 1 Minute in Sekunden-Schritten,
 - zwischen 1 und 10 Minuten in 30-Sekunden-Schritten,
 - ab 10 Minuten in 60-Sekunden-Schritten
- 5 Sekunden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



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

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

Display



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

Grundlegende Benutzung des Gerätes



ACHTUNG!

- **Verbrennungsgefahr!** Die Metalloberfläche des Mixtopfes wird im Betrieb heiß. Fassen Sie sie nicht an oder verwenden Sie Küchenhandschuhe.
 - **Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser!** Beachten Sie, dass beim Betrieb aus dem Mixtopfdeckel heißer Dampf austritt. Seien Sie besonders beim Abnehmen des Deckels sowie bei der Benutzung der Dampfgareinheit vorsichtig.
 - **Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen!** Berühren Sie den Kreuzklingenaufsatz niemals an den Klingen. Halten Sie ihn beim Einsetzen und Herausnehmen am oberen Ende.
 - **Beschädigungsgefahr durch ungenügende Kühlung!** Stellen Sie die Motoreinheit niemals auf einen weichen Untergrund. Die Lüftungsschlitze auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt sein. Das Gerät könnte ansonsten beschädigt werden.
 - Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass alle Geräteteile richtig sitzen.
 - Achten Sie darauf, dass Sie die maximale Füllmenge (**MAX**-Markierung im Mixtopf) nicht überschreiten!
 - Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
 - Beachten Sie, dass es bei der Zubereitung von Teigen und Zerkleinerung von Lebensmitteln durch die im Mixtopf entstehende Unwucht unter Umständen zu einer Bewegung des gesamten Gerätes kommen kann.
 - Überlasten Sie das Gerät nicht! Bereiten Sie in dem Gerät keinen festen Teig (z. B. Hefeteig) und nicht mehr als 500g Teig zu. Zerkleinern Sie harte Lebensmittel (z. B. Eiswürfel) nur durch Drücken der Pulstaste.
 - Heizen Sie niemals den leeren Mixtopf auf!
 - Lesen Sie vor der Benutzung des Gerätes das Kapitel „Zubehör richtig verwenden“.
1. Stellen Sie die Motoreinheit auf eine Arbeitsfläche:
 - Diese muss trocken, sauber, eben und nicht heizbar sein.
 - Achten Sie auf ausreichenden Abstand zum Rand der Arbeitsfläche, damit das Gerät im Betrieb nicht herunterfällt, sowie zu anderen Hitzequellen, z. B. Herdplatten.
 - Außerdem sollte Freiraum nach oben (zu Hängeschränken und Regalen) und zu den Seiten vorhanden sein, um eine eventuelle Beschädigung durch austretenden heißen Dampf zu vermeiden.
 - Wählen Sie auch einen Platz, an dem Sie das Gerät bequem bedienen können.
 2. Vergewissern Sie sich, dass die Saugfüße richtig am Untergrund haften.
 3. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose.
 4. Stellen Sie sicher, dass der Kreuzklingenaufsatz korrekt im Mixtopf befestigt ist. Möchten Sie zusätzliches Zubehör, z. B. zum Rühren oder Dampfgaren, verwenden, so befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel „Zubehör richtig verwenden“.
 5. Geben Sie nach Belieben Zutaten in den Mixtopf. Überschreiten Sie nicht die **MAX**-Markierung im Mixtopf! Ein paar Rezeptideen finden Sie am Ende dieser Anleitung.

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



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

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

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

Zerkleinern und mixen



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

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

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

Rühren, pürieren, kochen und erhitzen



ACHTUNG!

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



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

Auf niedrigen Drehzahlstufen werden die Zutaten konstant schonend (um-) gerührt, so dass ein Ansetzen und Anbrennen verhindert wird. Besonders geeignet ist diese Funktion für die Zubereitung von Suppen, Pudding, Saucen, Milchreis, Eintöpfen, Teig etc. Auf Drehzahlstufe **5** können Sie **ohne** den Rühraufsatz Breie pürieren.

- Zum Pürieren verwenden Sie nur den Kreuzklingenaufsatz und wählen Sie die Drehzahlstufe **5**.
- 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“.
- Wählen Sie eine niedrige Drehzahlstufe. Beachten Sie, dass bei montiertem Rühraufsatz die Drehzahlstufe **5** nicht überschritten werden darf.

Sahne und Eischnee schlagen



ACHTUNG!

- Überschreiten Sie bei montiertem Rühraufsatz nicht die Drehzahlstufe **5**, damit der Rühraufsatz nicht beschädigt wird.
- Zum Schlagen von Sahne und Eischnee stecken Sie den Rühraufsatz auf den Kreuzklingenaufsatz (siehe Kapitel „Zubehör richtig verwenden“, Abschnitt „Rühraufsatz

(Schmetterling“) und befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Grundsätzliche Benutzung des Gerätes“.

Dampfgaren im Mixbehälter

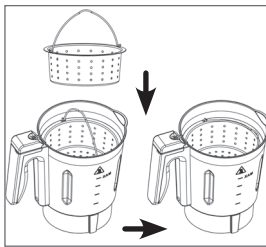


ACHTUNG!

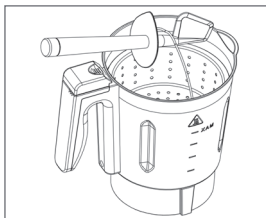
- Beim Dampfgaren darf der Messbecher nicht im Deckel eingesetzt sein.
- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser!**
- Beachten Sie, dass beim Erhitzen aus dem Mixtopfdeckel heißer Dampf austritt.
 - Halten Sie Kinder beim Dampfgaren vom Gerät fern und warnen Sie sie vor der Dampfentwicklung und dem heißen Kondenswasser.
- Verbrennungsgefahr!**
- Entnehmen Sie den heißen Korbeinsatz nur mit dem Spatel bzw. Küchenhandschuhen.

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

1. Schließen Sie die Motoreinheit wie im Abschnitt „Grundsätzliche Benutzung des Gerätes“ beschrieben an und stellen Sie sicher, dass der Kreuzklingenaufsatz korrekt im Mixtopf befestigt ist.
2. Füllen Sie mindestens 0,5 Liter Wasser in den Mixtopf für eine Garzeit von 30 Minuten. Bei einer längeren Garzeit erhöht sich die benötigte Wassermenge um 250 ml je 15 Minuten. **Überschreiten Sie jedoch nicht 1200 ml, damit der Korbeinsatz nicht unter Wasser steht!** Zum Aromatisieren der Speisen kann beispielsweise auch Brühe oder eine Wasser-Wein-Mischung statt Wasser verwendet werden.



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



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

Dampfgaren mit der Dampfgareinheit



ACHTUNG!

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

Benutzen Sie die Dampfgareinheit zum schonenden Garen von größeren Lebensmittelmengen durch Dampf.

- Verwenden Sie den Dampfgareinsatz ohne Zwischenboden, um eine größere Menge gleicher Lebensmittel zu garen.
- Legen Sie den Zwischenboden in den Dampfgaraufsatz ein, um eine größere Menge gleicher Lebensmittel zu garen, die nicht aufeinander liegen sollen (z. B. Hefeklöße) oder um unterschiedliche Lebensmittel gleichzeitig zu garen (z. B. Gemüse und Fleisch). Achten Sie darauf, dass Lebensmittel mit einer längeren Garzeit unten liegen und Lebensmittel mit kürzerer Garzeit oben.

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. Bringen Sie den Deckel **ohne** Messbecher am Mixtopf an und setzen Sie diesen in die Motoreinheit.



4. Setzen Sie den Dampfgaraufsatz auf den Mixtopfdeckel. Achten Sie dabei auf stabilen Sitz des Aufsatzes.
5. Füllen Sie die gewünschten Lebensmittel locker hinein. Vergewissern Sie sich, dass einige Schlitze frei bleiben, sodass Dampf aufsteigen kann. Legen Sie bei Bedarf den Zwischenboden in den Dampfgaraufsatz ein.
6. Setzen Sie den Deckel auf den Dampfgaraufsatz.
7. Schalten Sie die Motoreinheit ein.
8. Stellen Sie die Betriebsdauer und Temperatur ein, auf die die Flüssigkeit im Mixtopf erhitzt werden soll.

9. Drücken Sie die Heiztaste und das Gerät beginnt zu arbeiten. Alternativ können Sie anstelle der Heiztaste mit dem **Speed**-Drehknopf den Kreuzklingenaufsatz einschalten.
10. Wenn Sie vor Ablauf der eingestellten Betriebsdauer überprüfen wollen, ob die Lebensmittel gar sind, drücken Sie die Heiztaste, um die Heizfunktion auszuschalten, bzw. drehen Sie den **Speed**-Knopf auf **0**. Der Timer wird angehalten.
11. Kippen Sie den Deckel leicht nach vorne, sodass der Dampf nach hinten entweichen kann. Achten Sie darauf, dass das Kondenswasser in den Dampfgeraufsatz tropft, indem Sie ihn mittig darüber halten. Dann können Sie den Deckel vorsichtig entfernen.
12. Heben Sie den Dampfgeraufsatz an, warten Sie ein paar Sekunden, bis der Dampf kondensiert und auf den Mixtopfdeckel getropft ist, bevor Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.
13. Möchten Sie mit dem Dampfgeräten fortfahren, setzen Sie den Dampfgeraufsatz auf den Mixtopfdeckel, drücken Sie die Heiztaste erneut bzw. drehen Sie den **Speed**-Knopf und der Timer läuft weiter.
14. Zum Ausschalten des Gerätes stellen Sie den An/Aus-Schalter auf Position **0** und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigung



ACHTUNG!

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

- Reinigen Sie den Mixtopf und Zubehör sofort nach dem Gebrauch, um Keimbildung vorzubeugen:
 1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist!
 2. Nachdem Sie den Mixtopf geleert haben, spülen Sie ihn kurz unter fließendem Wasser ab.
 3. Nehmen Sie den Kreuzklingenaufsatz heraus. Befolgen Sie hierzu die Anweisungen im Kapitel „Zubehör richtig verwenden“, Abschnitt „Kreuzklingenaufsatz“.
 4. Spülen Sie den Mixtopf und Kreuzklingenaufsatz gründlich unter fließendem Wasser ab. Sie können mildes Spülmittel verwenden. Nehmen Sie ggf. den Dichtungsring vom Kreuzklingenaufsatz ab.
 5. Bei Bedarf wischen Sie die Motoreinheit mit einem leicht feuchten Tuch ab. Trocknen Sie mit einem weichen Tuch nach.
 6. Das übrige Zubehör können Sie in der Spülmaschine reinigen. Reinigen Sie den Dichtungsring des Deckels gesondert.
 7. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.
 8. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort auf.



Sind der Mixtopf und Kreuzklingenaufsatz nur leicht verschmutzt, reicht es, sie durch kurzes Mixen mit Wasser zu reinigen. Geben Sie dazu 1 Liter Wasser und einige Tropfen Spülmittel in den Mixtopf. Verschließen Sie diesen, wählen Sie Drehzahlstufe **5** oder **6** und drücken Sie einige Male die Pulstaste. Spülen Sie anschließend mit klarem Wasser gründlich aus.

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

Fehlerbehebung

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



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

Problem	Mögliche Ursache/Lösung/Tipps
Das Gerät funktioniert nicht. Das Display leuchtet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Steckt der Netzstecker nicht korrekt in der Steckdose? Korrigieren Sie den Sitz des Netzsteckers. • Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses.
Fehlermeldung „E01“ auf dem Display	<ul style="list-style-type: none"> • Der Temperaturfühler ist defekt. Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Fehlermeldung „E02“ auf dem Display	<ul style="list-style-type: none"> • Der Mixtopf ist nicht in der Motoreinheit verriegelt. Drehen Sie den Riegelknopf bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn. Dadurch wird der Riegel über den Rand des Mixtopfdeckels geschoben. Sollte das nicht funktionieren, sitzt möglicherweise der Mixtopfdeckel nicht richtig. Die Ausgusstülle muss im Deckelschlitz stecken.
Fehlermeldung „E03“ auf dem Display	<ul style="list-style-type: none"> • Der Mixtopf ist offen oder sitzt nicht richtig in der Motoreinheit. Verschließen Sie ihn mit dem Mixtopfdeckel, setzen Sie ihn in die Motoreinheit ein und verriegeln Sie ihn.
Fehlermeldung „E04“ auf dem Display	<p>Der Motor ist überhitzt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Nehmen Sie den Mixtopf ab und öffnen Sie ihn. 3. Reduzieren Sie die Füllmenge und/oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. 4. Warten Sie ca. 5 Minuten (Abkühlzeit). 5. Verschließen Sie den Mixtopf und setzen Sie ihn wieder ein. 6. Schalten Sie das Gerät ein. Lässt sich das Gerät nach der Abkühlzeit immer noch nicht einschalten, kontaktieren Sie den Kundenservice.
Fehlermeldung „E05“ auf dem Display	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät ist defekt. Kontaktieren Sie den Kundenservice.

Technische Daten

Artikelnummer:	Z 09747
Modell:	SF501M
Spannungsversorgung:	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Leistung:	max. 1500 W (Heizelement: 1000 W; Motor: 500 W)
Schutzklasse:	I
Mixtopf:	Edelstahl rostfrei, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler, Maximale Füllmenge 2 Liter
Timer:	60 Minuten
Drehzahlstufen:	12
Temperatureinstellung:	20 °C bis 120 °C



Kundenservice/Importeur:

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Deutschland

Tel.: +49 38851 314650

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

Entsorgung



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



Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Es gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Alle Rechte vorbehalten.

Rezeptideen

Paprika-Zwiebel-Dip

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zutaten

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

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, vierteln und in den Mixtopf geben.
2. Paprika waschen, in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben.
3. Paprika und Zwiebel für ca. 40 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern.
4. Die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und für ca. 20 Sekunden auf Stufe 4 vermengen.

Tipp:

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

Bananen-Curry-Dip

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zutaten

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

Zubereitung

1. Bananen schälen, in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. Für 10 Sekunden auf Stufe 8 zerkleinern.
2. Restliche Zutaten in den Mixtopf geben und für ca. 40 Sekunden auf Stufe 4 vermengen.

Frischkäseaufstrich

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kartoffelpüree

Menge: 4 Portionen (Beilage)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

1000g Kartoffeln (mehligkochend) geschält und in Stücke geschnitten

250ml Wasser

30g Butter

150ml Milch

Gewürze: Salz, Muskat (nach Belieben)

Zubereitung

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

Tipp:

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

Reis

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

1 L Wasser

250g Langkornreis

Zubereitung

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

Wichtiger Hinweis:

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

Milchreis

Portionen: ca. 6

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

1 L Milch

250 g Milchreis (Rundkornreis)

2 – 3 TL Zucker

Zum Garnieren: Zimt, Zucker (nach Belieben)

Zubereitung

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

Gazpacho

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zutaten

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

Zubereitung

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

Tipp:

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

Grünes Thai-Curry

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 2,5 Stunden

Zutaten

Gemüse:

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

Thai-Curry:

4 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer
¼ rote Chilischote
2 EL Öl
1 Dose Kokosmilch
2 EL grüne Currypaste
1 TL Gemüsebrühe
200ml Wasser
1 Stängel Zitronengras
einige Kaffir-Limettenblätter
2 TL Agavendicksaft
Saft einer ½ Limette
400 g Hähnchenbrust
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. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und im Mixtopf im heißen Wasser für ca. 10 Minuten bei 100 °C (Stufe 0) blanchieren.
3. Stücke in eine Schale geben und ebenfalls beiseitestellen. Wasser wegschütten.
4. Knoblauch, Ingwer schälen und mit fein gehackten Chilischoten in den Mixtopf geben. Den Messbecher in den Deckel einsetzen und 4 Sekunden auf Stufe 5 mixen. Danach den Messbecher abnehmen.
5. Ggf. Masse mit dem Spatel nach unten schieben.
6. Currypaste, Öl, Kokosmilch, Wasser, Gemüsebrühe, Zucker, Kaffir-Limettenblätter, eingeschnittenes Zitronengras, Agavendicksaft und Limettensaft hinzugeben und bei 100 °C auf Stufe 1 kochen. Betriebsdauer auf 24 Minuten einstellen.
7. Nach ca. 4 Minuten Dampfgareinheit mit dem Gemüse aufsetzen und 15 Minuten dünsten. Dann durchmischen und weitere 5 Minuten dünsten.
8. Dampfgareinheit abnehmen, das Gemüse mit Salz würzen und abgedeckt beiseitestellen.
9. Kaffir-Limettenblätter und Zitronengras aus dem Mixtopf nehmen und entsorgen.
10. Das Curry kurz bei 100 °C auf Stufe 5 aufkochen. Dazu den Messbecher in den Deckel einsetzen. Wenn es zu flüssig ist, mit Mehl bestäuben und dann aufkochen.
11. Zuletzt das Hähnchenfleisch und das gedünstete Gemüse in den Mixtopf geben, alles bei 100 °C auf Stufe 1 durchmischen.

Grünes Thai-Curry auf einem Bett von Reis servieren.

Hühnerfrikassee

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten

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

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne dunkelbraun rösten.
2. Zusammen mit den Hähnchenkeulen, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Nelken, Salz, Weißwein und 1,5l Wasser in den Mixtopf geben und bei 110 °C zum Kochen bringen. Den Kreuzklingenaufsatz nicht einschalten (!), nur die Heize Taste betätigen. Dann 30 Minuten bei 95 °C 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 durch den Korbeinsatz gießen und in einem Topf beiseitestellen.
10. Butter im Mixtopf bei 60 °C schmelzen. Den Kreuzklingenaufsatz nicht einschalten (!), nur die Heize Taste betätigen.
11. Betriebsdauer auf 5 Minuten einstellen. Bei 100 °C auf Stufe 1 Mehl unterrühren und aufschäumen.
12. 600 ml Brühe zugießen und aufkochen lassen.
13. Kreuzklingenaufsatz ausschalten, Sahne und Champignons zugeben und 5 Minuten kochen lassen.

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

Möhren-Orangen-Cremesuppe

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten

500 g Möhren

2 EL Öl

½ TL Zucker

1 TL Currypulver

500 ml Gemüsebrühe

100 ml Orangensaft

100 ml Kokosmilch

50 g Kürbiskerne

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

Zubereitung

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

Käse-Schinken-Nudeln

Menge: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten

100 ml Wasser

200 ml Sahne

100 g Frischkäse

1 Knoblauchzehe (durch Knoblauchpresse gepresst)

200 g Suppen-Muschel-Nudeln

100 g gekochten Schinken (in feine Streifen geschnitten)

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprikagewürz (nach Belieben)

Zubereitung

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

Kapernsauce:

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

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

Brot

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten

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

Zubereitung

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

Tipp:

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





