

# H.koenig



## HKM1032

Bedienungsanleitung



# DEUTSCH

## **1. Vorsicht:**

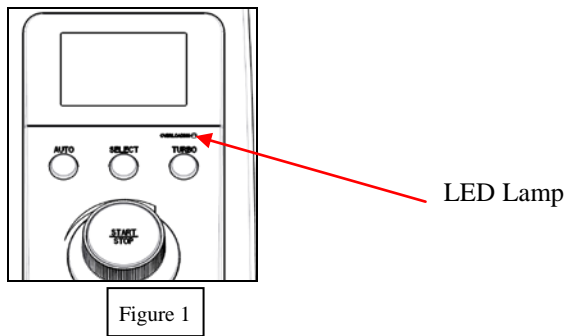
- \* Dieses Gerät ist nur zur Benutzung in Haushalten oder für ähnliche Anwendungen geeignet.;
- \* Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sollten das Gerät nur unter Beaufsichtigung oder Anweisung einer Person bedienen, die die Verantwortung für die Sicherheit übernimmt.
- \* Stecken Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät reinigen oder für einen längeren Zeitraum nicht benutzen. Ist das Netzkabel beschädigt muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Person ersetzt werden um Gefahren zu vermeiden.
- \* Entsorgen Sie das Gerät nur an entsprechenden Sammelstellen. Kontaktieren Sie ihre lokale Gemeinde zwecks Information über die zur Verfügung stehenden Sammelstellen.

Werden elektrische Geräte in Mülldeponien- oder Halden entsorgt, können gefährliche Substanzen in das Grundwasser und somit in die Nahrungskette gelangen und ihre Gesundheit und Wohlergehen beeinträchtigen.

Ersetzen Sie ihr altes Gerät mit einem Neuen, sind die Händler gesetzlich dazu verpflichtet ihr altes Gerät für die Entsorgung kostenlos zurückzunehmen

- \* Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser oder reinigen Sie es nicht mit viel Wasser um einen Stromschlag oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch zum Reinigen und lassen Sie kein Wasser einfließen.
- \* Rührmesser sind SCHARF! Seien Sie vorsichtig beim Abbau oder Zusammenbauen.
- \* Die Lebensmittelkapazität sollte 2L nicht übersteigen.
- \* Bitte nehmen Sie den Deckel nicht ab bevor das Gerät das Rühren beendet hat, besonders wenn die Geschwindigkeit über 5 ist.
- \* Beim Erhitzen oder nach Herausnahme des SS (=Edelstahl)-Krugens nach dem Erhitzen, berühren Sie nicht das SS-Gehäuse um Verbrühungen zu vermeiden.
- \* Beim Öffnen des SS-Krugdeckels oder des Dampfdeckels, geben Sie Acht auf den Dampf um Verbrühungen zu vermeiden. Berühren Sie beim Erhitzen nicht die Deckel.
- \* Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen. Warnen Sie die Kinder, dass das Gerät heiß werden kann und sie es nicht anfassen sollen.
- \* Bitte halten Sie den Messbecher bei einer Geschwindigkeit von über 5 oder beim Zerkleinern von Gefrierkost in der Turbofunktion fest.
- \* Das Gerät kann sich während des Betriebes bewegen, stellen Sie das Gerät auf einen stabilen Tisch und halten Sie einen sicheren Abstand von den Kanten, damit es nicht hinunterfallen kann.
- \* Vergewissern Sie sich, dass Sie bei der Verwendung nach oben hin genügend Platz haben (Küchenschränke, etc).
- \* Das Gerät stoppt automatisch bei Überlastung. Beachten Sie, dass das rote LED-Licht aufleuchtet und ein Signalton wegen Überlastung ertönt (Abbildung 1), das Licht wird immer unter der Bedingung aufleuchten und wenn dies passiert, sollten Sie das Gerät ausstecken und einen Teil der Lebensmittel aus dem Krug entfernen. Nach mindestens 15 Minuten stellt sich das Gerät wieder her.
- \* Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen mit eingeschränkter Kapazität auf der körperlichen, geistigen oder sensorischen oder mangelnder Erfahrung und Wissen (einschließlich Kinder), es sei denn, er hat sie wurde gebeten, zu überwachen oder, wenn sie Anweisungen auf dem Einsatz des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person hatte. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

\*Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es mit einem Kundendienst ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.



\* Vor dem Gebrauch sollte der Benutzer den Stromschalter auf "I" und bei Beendigung auf "0" stellen.

## 2. Technische Daten:

Höchstleistung: 1400W

Motorleistung: 600W

Heizleistung in Watt: 1300W

Entladung Rührklingen: RPM 200--10000.

Material des SS-Kruges: SS 304. Max. Arbeitskapazität ist 2Liter

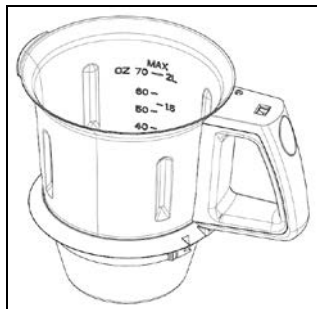
Spannung: 220-240V~

Netzkabellänge: 1,3 M

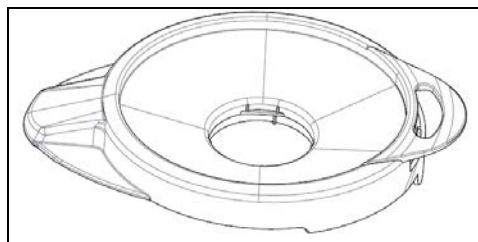
## 3. Einführung:

Zubehör:

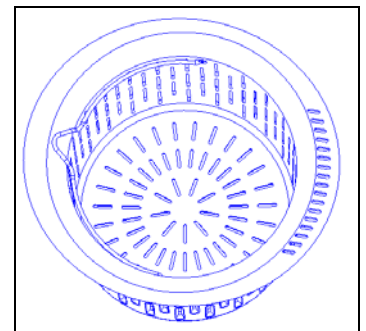
Edelstahl(SS)-Krug, Abdeckung, Korb, Schmetterling, Klingenschutz, Messbecher, Lebensmittel Dampfgerer und Spachtel.



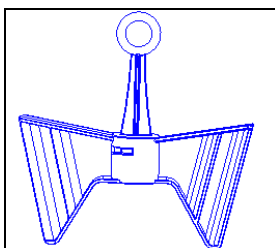
SS Krug



Abdeckung



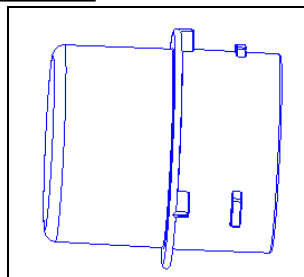
Korb



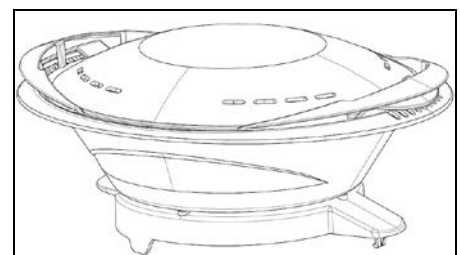
Schmetterling



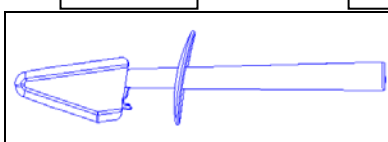
Klingenschutz



Messbecher



Lebensmittel Dampfgerer

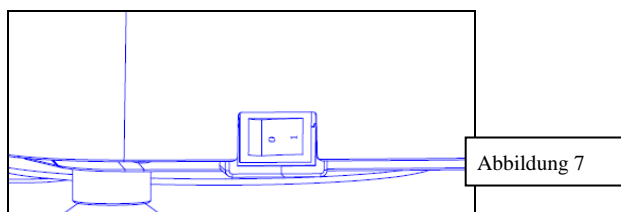
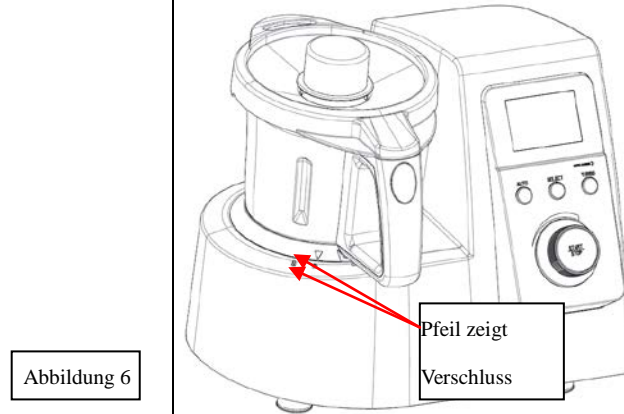
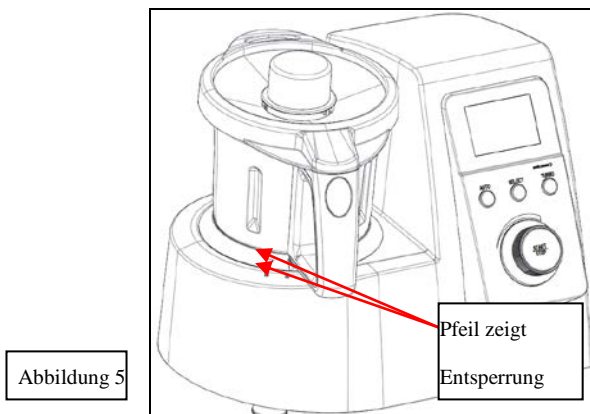
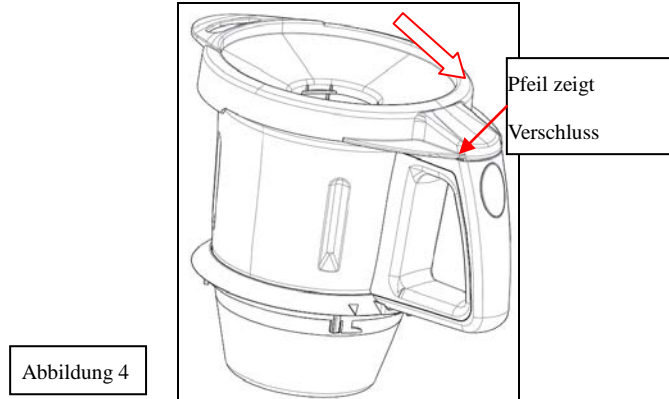
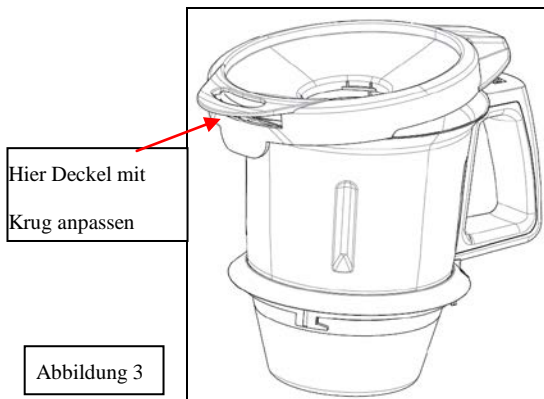


Spachtel

#### 4. Tipps vor dem Gebrauch:

##### Richtiges Aufsetzen des SS Kruges und Einstellung der Programme:

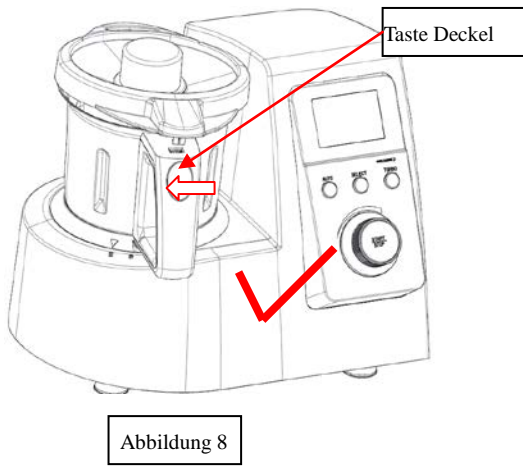
Vor dem ersten Gebrauch, reinigen Sie den SS-Krug gründlich. Zuerst setzen Sie die vordere Spalte in der Abdeckung auf den vorderen Zapfen des Kruges (Abbildung 3), dann schliessen Sie den Deckel und verschließen den Knopf am Griff in die Verschlussöffnung am Griff (Abbildung 4). Danach setzen Sie den Krug in der richtigen Richtung in das Gehäuse (Abbildung 5), halten Sie den Griff des Kruges und drehen Sie den SS-Krug gegen den Uhrzeigersinn langsam auf die rechte Seite (Abbildung 6).



Dann stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose; Drücken Sie den Stromschalter auf der Rückseite des Gehäuses (Abbildung 7). Stellen Sie die Temperatur und Geschwindigkeit auf dem Bedienfeld ein und drücken Sie Start/Stop um das Gerät zu starten.

##### Richtiges Abnehmen des SS-Kruges:

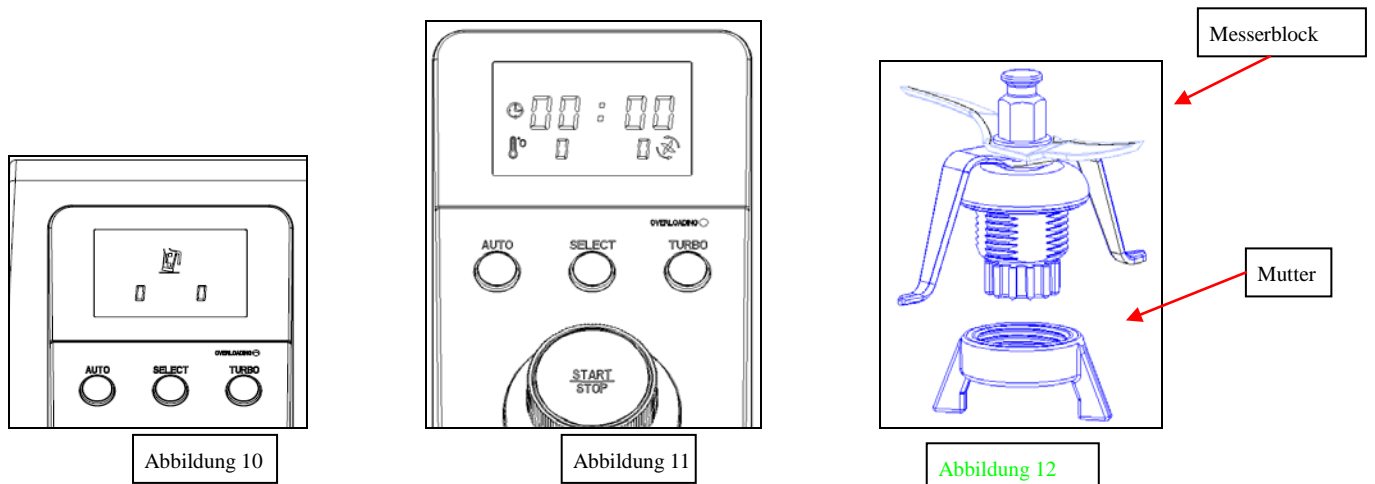
Drücken Sie den "Start/Stop" Knopf um das Gerät zu stoppen, dann halten Sie den Griff des SS-Kruges; Drehen Sie den SS-Krug langsam im Uhrzeigersinn von (Abbildung 6) zu (Abbildung 5) und danach kann der SS-Krug vom Gehäuse abgenommen werden. Schließlich drücken Sie die Entriegelungstaste (Abbildung 8) und (Abbildung 9) bis der Riegel ganz entsperrt ist. Danach kann der Deckel des Kruges abgenommen werden.



### LCD Display:

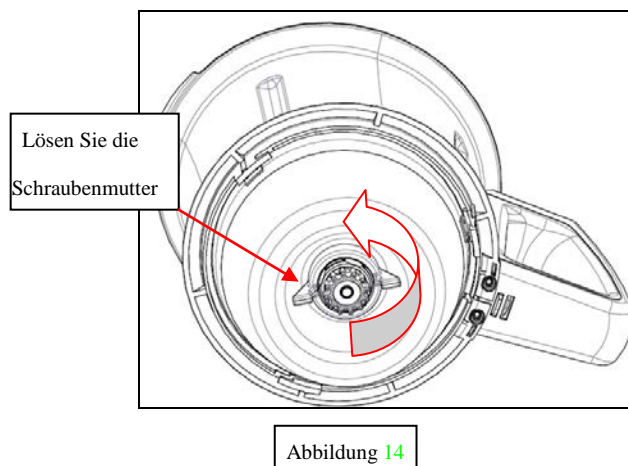
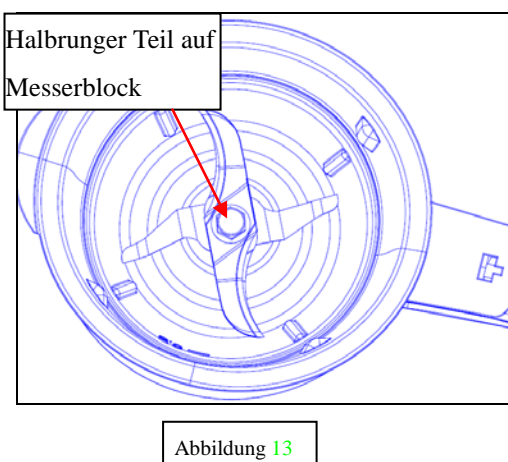
Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose; schalten Sie den Stromschalter auf der Rückseite des Gehäuses ein. Sollte der SS-Krug nicht richtig aufgesetzt worden sein oder ist der obere Schalter nicht richtig umgeschaltet, scheint auf dem LCD Display dies (Abbildung 10) an. Ist der SS-Krug korrekt aufgesetzt und der obere Schalter richtig umgeschaltet, scheint auf dem LCD Display dies (Abbildung 11) auf. Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit können somit eingestellt werden.

**Hinweis: Wurde der Deckel nicht ordentlich befestigt, kann aus Sicherheitsgründen der obere Schalter nicht in die richtige Position gestellt werden. Bitte versuchen Sie ihn nicht mit Gewalt zu schalten.**



### Zerlegen des Messerblocks (Abbildung 12 ist der Messerblock):

Greifen Sie mit der linken Hand in den SS-Krug und halten Sie den halbrunden Teil des Messerblocks fest (Abbildung 13), mit der rechten Hand drehen Sie die Schraubenmutter gegen den Uhrzeigersinn ab (Abbildung 14), dann ziehen Sie den Messerblock mit der linken Hand heraus.



! Vorsicht: Die Messerschneiden sind sehr scharf. Bitte berühren Sie die Schneide nicht direkt wenn Sie sie zerlegen, um Verletzungen zu vermeiden. Die Benutzer sollten den oberen Teil halten wenn sie den Messerblock entfernen oder ersetzen, um zu vermeiden das der Messerblock abfällt und es zu einem Unfall führt.

**Montage des Messerblocks: Gehen Sie genau in umgekehrter Reihenfolge des Zerlegens vor.**

### Anwendung und Gebrauch des Zubehörs:

1. Abdeckung des SS-Kruges: Zur Abdeckung des Kruges. Ein Dichtungsring im Inneren kann verhindern, dass Essen, Suppe oder Dampf austritt; Wenn der Dichtungsring montiert wird, müssen die Worte “ESTA CARA A LA TAPA↑,FACE UP ↑” dem Benutzer ersichtlich sein – siehe Abbildung 15, ansonsten kann Flüssigkeit austreten.(Abbildung 16)

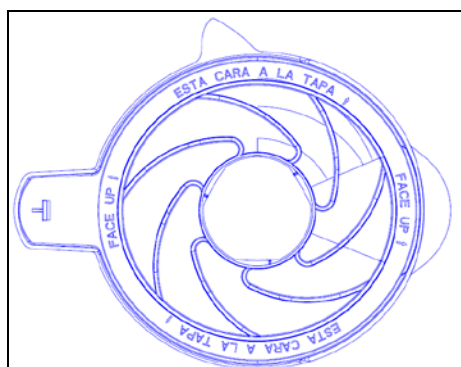


Abbildung 15

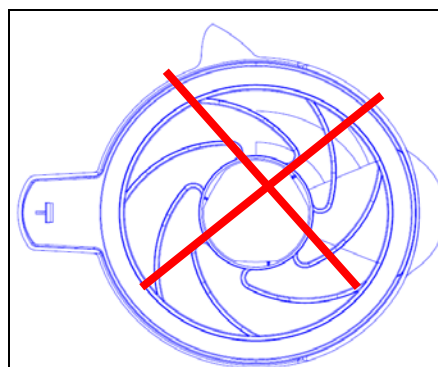


Abbildung 16

2. Messbecher: Zur Abdeckung des Krugdeckels und zum Messen von flüssiger Nahrung.

3. Korb: Multifunktionszubehör. Kann Frucht- und Obstsaft filtern und auch Gemüse ,wie Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, .... etc. kochen.

Es ist sehr einfach den Korb zu entfernen. Benutzen Sie die Spachtel um sie am mittleren Teil des Korbgriffs einzuhaken. (Abbildung 17)

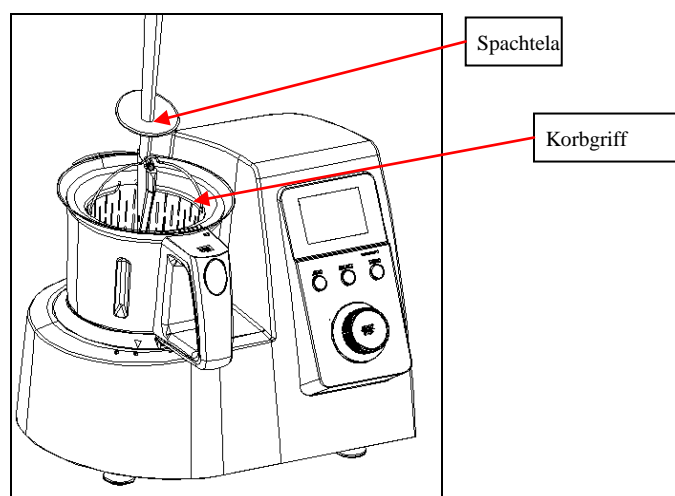


Abbildung 17

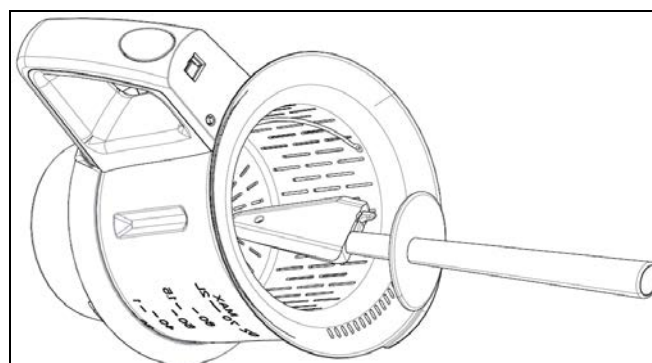


Abbildung 18

4. Spachtel: es können Zutaten von der Innenwand des SS-Kruges abgekratzt werden. Für das Filtern von Saft, kann es zum Fixieren des Korbes und gleichzeitig zum Trennen von Saft und festen Zutaten verwendet werden. (Abbildung 18)

5. Schmetterling (muss zusammen mit dem Klingenschutz verwendet werden): Sein kontinuierliches



Mischen gewährleistet ein besseres Mixen und verhindert ein Kleben, wenn Milch erhitzt, Butter, Pudding oder Fruchtsauce gemacht wird.

Montage und Abbau des Schmetterlings (Abbildung 19): für die Montage des Schmetterlings (Abbildung 20): Passen Sie ihn an die beiden halbrunden Teile vom Klingenschutz an, setzen Sie den Schmetterling so ein, dass er den Klingenschutz abdeckt und dann drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn nach unten. Um ihn auszubauen, halten Sie mit einer Hand den SS-Krug und mit der anderen den oberen Teil des Klingenschutzes fest und ziehen Sie ihn mit Kraft heraus.

**Achtung: Benutzen Sie den Schmetterling, muss die Geschwindigkeit bis zu max. 4 eingestellt sein.**

**Benutzen Sie den Schmetterling, darf die Menge der Nahrungsmittel 1,5 L nicht übersteigen (Zutaten unter 700g).**

**Benutzen Sie das AUTO-Programm, darf der Schmetterling nicht verwendet werden.**

6. Klingenschutz: Zum Rühren & Mischen weicher, fester oder flüssiger Nahrung. Für die richtige Verwendung oder Montage des Klingenschutzes, sollte der Benutzer vor der Montage den Klingenschutz auf die obere Fläche der Klingen aufsetzen und ihn leicht nach unten drehen, sie zusammen in dem SS-Krug montieren und die untere Mutter unten am Boden festschrauben. (Der Klingenschutz wird bei Geschwindigkeit 4 verwendet)

**Wichtiger Hinweis:** bei der Montage der Messerabdeckung – drücken Sie fest bis sie ein Klicken hören, dann ist es komplett eingerastet.

**Vorsicht: Der Schmetterling ODER Klingenschutz dürfen nicht zum Mischen von Teig verwendet werden.**

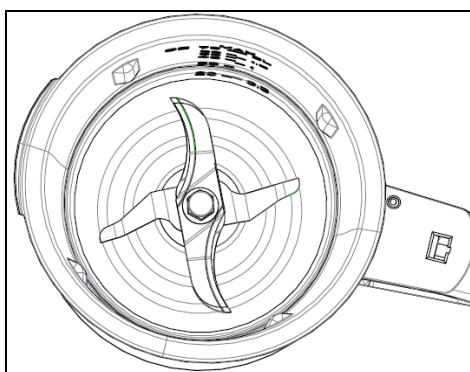


Abbildung 19

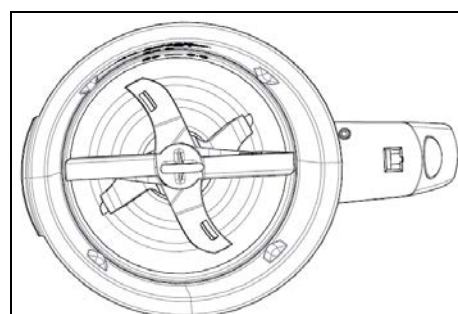
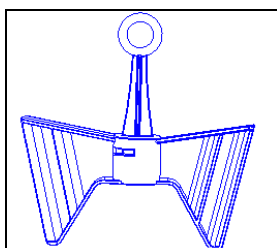


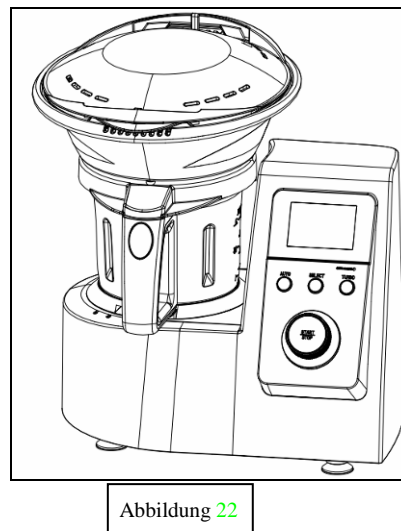
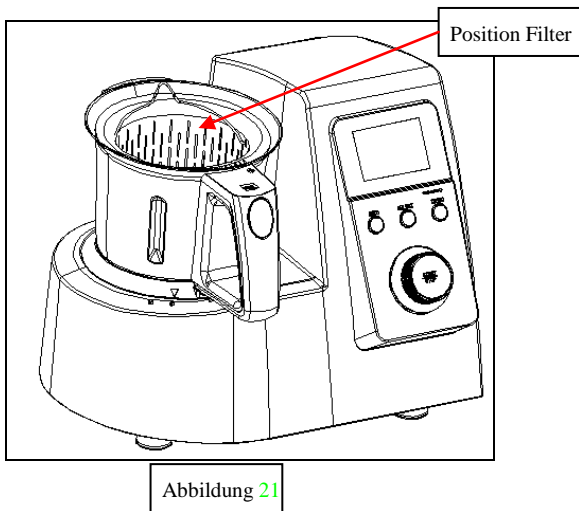
Abbildung 20

7. Dampfgarer: Beinhaltet Dampftopf, Dampfplatte und Dampfabdeckung. Kann zum Dünsten von grossen Essensmengen des selben Geschmacks, wie Gemüse, Kartoffeln, kleine Stücke Fleisch, Wurst oder Fisch ....etc. verwendet werden.

!! Vorsicht: bitte achten Sie darauf, dass Sie sich nicht mit dem Dampf verbrühen.

**Den Dampfgarer richtig verwenden:**

Schritt 1: Geben Sie mindestens 500g Wasser in den SS-Krug. Benutzen Sie den Filter, dann geben Sie zuerst den Filter in den SS-Krug (Abbildung 21) und dann das Essen (wie Reis und Kartoffeln) in den Filter, geben den Deckel darauf und vergewissern Sie sich, dass der Knopf in der richtigen Position festgeschlossen ist.



Schritt 2: Stellen Sie den Dampftopf an der richtigen Seite auf den Edelstahlkrug. Geben Sie das Essen in den Dampftopf und geben Sie das leicht kochbare Essen auf den Boden, das nicht leicht kochbare Essen oben auf. Wenn nötig, könnte die Dampfplatte verwendet werden und darauf sollte das Essen gegeben werden.

Schritt 3: Zum Schluss decken Sie den Dampftopf ab (Abbildung 22), Dampfluft wird nicht austreten.

#### **Wichtiger Hinweis:**

- Wird der Dampftopf verwendet, lassen Sie bitte nicht den Messbecher auf dem Edelstahlkrug.
- Wird der Dampftopf verwendet, weisen Sie Kinder an, einen Abstand zu dem Gerät einzuhalten und es gefährlich sein kann.
- Wird der Dampftopf verwendet, wählen Sie bitte eine niedrige Geschwindigkeitsstufe von 1 zu 3. Eine höhere Geschwindigkeit könnte dazu führen, dass Essen oder Suppe austritt.

Betriebsweise: Stellen Sie die Zeit, die Dampftemperatur und die Geschwindigkeit auf dem Bedienfeld ein, dann drücken Sie den "Start/Stop" Knopf und das Kochen beginnt dementsprechend. Beginnt Dampf aus dem Dampftopf durch das Loch des Edelstahlkruges auszusteigen, ist das Essen gekocht.

Öffnen Sie die Dampfabdeckung; bitte achten Sie darauf, dass Sie die Abdeckung nur etwas aufkippen, sodass der Dampf nach hinten austreten und kühles Wasser in den Dampftopf fließen kann. Drehen Sie den Deckel und legen Sie ihn auf den Tisch, nehmen Sie den Dampftopf und halten Sie ihn für einige Sekunden, lassen Sie das kühle Wasser in die Abdeckung des Edelstahlkruges tropfen, dann geben Sie den Dampftopf in die Dampfabdeckung.

#### **Gebrauchsanweisung:**

Erklärung der Zeichen am Bedienfeld (Abbildung 23):



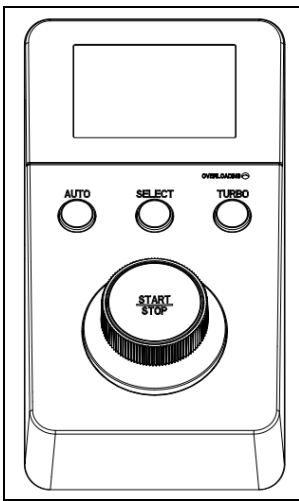


Abbildung 23

### Anleitung für das Bedienfeld:

Auto: (Selbstladend) beinhaltet: a. Suppe; b. Konfitüre; c. Sauce; d. Teig (Abbildung 24)

Select: Zeitauswahl, Temperatur, Geschwindigkeit und Teig

Turbo: Knopf für Höchstgeschwindigkeit

+: Hinzufügen von Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit durch Drehen des Drehknopfes

-: Vermindern von Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit durch Drehen des Drehknopfes

Start/Stop: Start/ Stop Knopf. Durch Drücken dieses Knopfes kann alles zurückgesetzt werden.

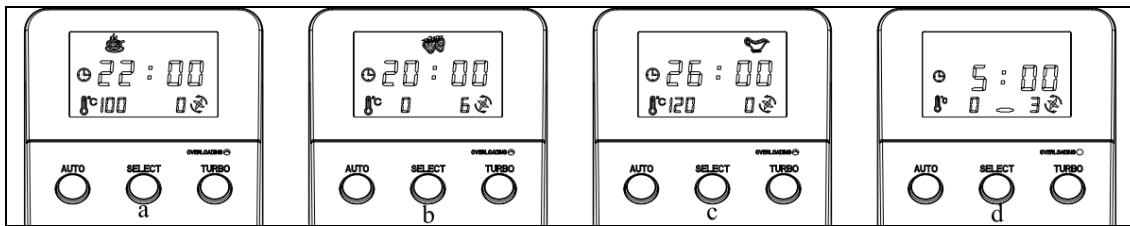


Abbildung 24

### Möchten Sie Essen aufwärmen oder kochen, bitte folgen Sie nachstehenden Anweisungen:

#### Schritt 1: Zeiteinstellung

Stellen Sie die Zeit mit dem SELECT Knopf ein, **max. 90min.**

Zeiteinstellung: Drücken Sie den SELECT Knopf einmal, **max. 90min.**

Durch einmaliges Drücken des SELECT Knopfes und "Time" ► Zeichen blinken und durch Drehen des Drehknopfes in die "+"Richtung kann Zeit hinzugefügt werden; durch Drehen des Knopfes in die "-" Richtung, um Zeit zu reduzieren. Mit "+" oder "-" Richtung kann kontinuierlich schnell Zeit erhöht oder verringert werden.

#### Schritt 2: Temperatureinstellung

Vor dem Kochen, stellen Sie bitte zuerst die Kochtemperatur ein. Sollten Sie keine Hitze benötigen, gehen Sie bitte weiter zu Schritt 3.

Temperatureinstellung: Durch zweimaliges Drücken des SELECT Knopfes beginnt die Anzeige zu blinken und durch Drehen des Knopfes in "+" Richtung kann Temperatur erhöht und durch Drehen des Knopfes in "-" Richtung reduziert werden Mit "+" oder "-" Richtung kann kontinuierlich die Temperatur erhöht oder verringert werden..

Temperatureinstellungsbereich: Die Heiztemperatur kann von 30 bis 120 Grad Celsius ausgewählt werden.

### Schritt 3: Messerbausatz- Einstellung Rührgeschwindigkeit

Einstellung Rührgeschwindigkeit: Drücken Sie dreimal den SELECT Knopf, die Anzeige beginnt zu blinken, drehen Sie den Drehknopf in Richtung “+” und die Geschwindigkeit wird erhöht; Drehen Sie den Drehknopf in Richtung “-“ wird die Geschwindigkeit reduziert. Durch kontinuierliches Drehen in “+” oder “-“ Richtung kann die Geschwindigkeit erhöht oder reduziert werden.

Bemerkungen: Beim Mischen stellen Sie die Geschwindigkeit zwischen 1-5 ein. Für Fruchtsaucen zwischen 5-9.

### Schritt 4: Drücken Sie den “Start/Stop” Knopf

Nach dem Drücken des “Start/Stop” Knopfes hören Sie einen Betriebslärm, das Gerät beginnt zu arbeiten.

Nach dem Start beginnt die eingestellte Zeit bis zu “00:00” runterzuzählen und es ertönt ein Signal wenn das Programm beendet ist. Im Betriebsstatus drücken Sie wieder “Start/Stop”, das Gerät wird die Arbeit unterbrechen.

### Wichtige Anmerkungen:

1. Wenn Sie keine Wärmefunktion wählen und Sie keine Zeit und nur die Rührgeschwindigkeit einstellen, kann das Gerät auch starten und befindet sich im automatischen Zeitzähl-Status. Die maximale Arbeitszeit ist 20 Minuten, d.h. Nach Ablauf von 20 Minuten stoppt das Gerät automatisch und es ertönt ein Signal.
2. Wählen Sie die Wärmefunktion, ist es notwendig die Zeit und Geschwindigkeit einzustellen und dann das Erwärmen oder Kochen zu starten. Haben Sie die Zeit nicht eingestellt aber direkt die Heiztemperatur, wird das Gerät nicht reagieren. Wenn das Wärmen beendet ist, z. B. die Zeitkontrolle steht auf “00:00”, stoppt das Gerät und ein Signal ertönt.
3. Wählen Sie die Wärmefunktion, kann die Geschwindigkeit nur bis max. 5 eingestellt werden (Geschwindigkeit 5 inklusive).

### Teig formen:

Verwenden Sie dieses Programm für Hefe- oder Brotteig (LCD Display wie in Abbildung 25)

Betrieb: Drücken Sie den AUTO Knopf viermal bis “Dough” angezeigt wird, dann drücken Sie den “Start/Stop” Knopf. Dieses Programm wird im voreingestellten Programmbetrieb, in 3 Geschwindigkeiten für 5 Minuten arbeiten.

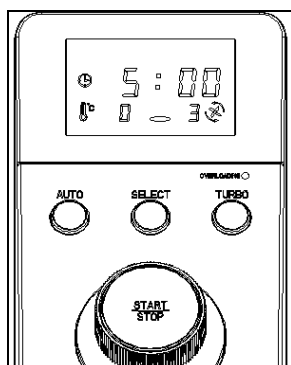


Abbildung 25

Ein Beispiel: Geben Sie 500g Mehl in den Edelstahlkrug (der Edelstahlkrug sollte trocken sein und kein Wasser beinhalten), setzen Sie den Edelstahlkrug richtig auf. Stellen Sie die Zeit auf 3 Minuten ein, drücken Sie den “Dough” Knopf und dann den “Start/Stop” Knopf. Das Gerät läuft unter dem voreingestellten Programm. Folglich fügen Sie langsam 300g Wasser in den Edelstahlkrug hinzu (sollte

vor Ablauf einer Minute vollendet sein). Der Teig wird nach 3 Minuten fertig sein und kann herausgenommen werden.

**Anmerkungen:** Verwenden Sie das Teigprogramm, sollte der Edelstahlkrug trocken sein bevor Sie das Mehl hineingeben, um zu vermeiden, dass es im Krug während des Mischens kleben bleibt. Das Mehl (für Kuchen) sollte nicht 500g und das Wasser nicht 300g übersteigen, Zeit nicht mehr als 3 Minuten. Das Verhältnis zwischen Mehl und Wasser ist 5:3, der Effekt würde noch verbessert, wenn etwas extrahiertes Öl in das Mehl gegeben würde. Verwenden Sie Hochglutenmehl (für Brot) darf es die Menge von 300g nicht übersteigen.

Vorsicht: Beim Herausnehmen der Klingen nach dem Teigkneten, achten Sie darauf, dass Sie sich nicht mit den Klingen die Hände verletzen.

Das Gerät wird sich eventuell beim Teigkneten bewegen. Stellen Sie es auf eine stabile und hitzebeständige Oberfläche und halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu den Kanten, damit es nicht hinunterfallen kann.

Bitte lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt um zu vermeiden, dass es herunterfällt.

### **Turbo (Pulse) Knopf**

Es ist nicht notwendig die Zeit oder Rührgeschwindigkeit einzustellen, drücken Sie kontinuierlich den "Turbo (Pulse)" Knopf und das Gerät wird mit maximaler Geschwindigkeit arbeiten und die Zeit automatisch runterzählen. Das Gerät stoppt wenn Sie den Knopf loslassen, der Zähler geht auf "00:00" zurück. Dieser Knopf eignet sich zum Zerkleinern von harten Lebensmitteln wie Eiswürfel.

Hinweis: Dieser Knopf ist nicht für das Teigkneten geeignet.

**Vorsicht:** Verwenden Sie den (Pulse) für heisses Essen, sollte es die Menge von 1000g nicht übersteigen. Der Messbecher sollte auf dem Edelstahl(SS)-Krugdeckel angebracht sein, um ein Überlaufen des Essens zu vermeiden.

### **Reinigung:**

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie das Gerät und alles Zubehör, dass mit dem Essen in Berührung kommt, gründlich reinigen.

Reinigung des Edelstahlkruges und Abdeckung: montieren Sie zuerst den Messerblock und den Dichtungsring ab (bitte sehen Sie dazu die weiter oben angeführten Anweisungen)

Verwenden Sie heisses Wasser oder die Geschirrspülmaschine zur Innenreinigung des Edelstahlkruges und des Gehäuses (Klingen ausgeschlossen)

Sie können gleichzeitig die Spachtel, Schmetterling, Klingenschutz, Filter, Messbecher, Abdeckung und Dampfgarer reinigen.

**Hinweis: Falls sich klebrige Reste oder schwer zu entfernende Essenreste oder Sonstiges auf dem Edelstahlkrug oder dem Zubehör befindet, verwenden Sie bitte ein spezielles Reinigungsmittel für Edelstahl.**

### **Reinigung des Messerblocks:**

Halten Sie den Messerblock unten fest und halten Sie ihn unter fließendes Wasser. Sie können auch eine Bürste verwenden oder ihn in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Hinweis: Bitte geben Sie beim Abmontieren des Messerblocks darauf acht, dass Sie sich nicht an den Händen verletzen.

### **Reinigung des Dampfgarers:**

Bitte verwenden Sie die Geschirrspülmaschine für das Reinigen des Dampfgarers und der Abdeckung. Es kann auch ein weiches Tuch und Spülmittel verwendet werden.

### **Reinigung des Gehäuses:**

Verwenden Sie ein weiches Tuch oder Spülmittel für die Reinigung. Bitte lassen Sie nicht direkt Wasser auf das Gehäuse laufen, da ansonsten Wasser in das Innere gelangen kann.

Hinweis: Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung aus der Steckdose.

### **Anleitung bei der Verwendung von Kochrezepten:**

Reihenfolge der Zutaten: Wenn Sie das Essen nach dem Rezept vorbereiten, beachten Sie die Reihenfolge jedes Arbeitsvorganges.

**Vorsicht: Bitte vergewissern Sie sich, dass die Kapazität des Edelstahlkruges nicht 2L übersteigt; Bitte vergewissern Sie sich, dass die Kapazität des Edelstahlkruges nicht 1,5L übersteigt wenn Sie das Gerät zum mischen verwenden;.**

### **Reihenfolge Instandsetzung:**

Sie können die besten Ergebnisse erzielen, wenn Sie wie in nachstehend vorgeschlagener Reihenfolge vorgehen:

Wenn Sie Essen kochen möchten, stellen Sie bitte Zeit, Temperatur, Geschwindigkeit ein und drücken den "Start/Stop" Knopf.

Wenn Sie Essen mischen oder hacken wollen, stellen Sie bitte Zeit, Geschwindigkeit ein und drücken "Start/Stop" Knopf.

Beispiel: Kochen von Essen

Stellen Sie die Zeit auf 45min ein

Wählen Sie die Temperatur mit 120°

Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 3

Drücken Sie "Start/Stop".

Beispiel: Hacken von Gemüse

a. Stellen Sie die Zeit auf 30 Sekunden ein

b. Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 6

c. Drücken Sie "Start/Stop".

Beispiel: Zerkleinern von Eiswürfel

Geben Sie nicht mehr als 300g Eiswürfel in den SS Krug.

a. Stellen Sie die Zeit auf 1 min ein

b. Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 9

c. Drücken Sie "Start/Stop"

Beispiel: Mixen von Karottensaft

Geben Sie nicht mehr als 800g Karotten in den Edelstahlkrug und fügen 1200g Wasser hinzu

- a. Stellen Sie die Zeit auf 1 min ein
- b. Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 9
- c. Drücken Sie "Start/Stop"

Beispiel: Kaffee mahlen

Geben Sie nicht mehr als 200 Gramm Kaffeebohnen in den Krug

- a. Stellen Sie die Zeit auf 2 min ein
- b. Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 9
- c. Drücken Sie "Start/Stop"

## UMWELT



ACHTUNG :

Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.