

HKoenig

hk8



Küchenmaschine



DEUTSCH

Wichtige Sicherheitsanweisungen

Die folgenden Sicherheitsanweisungen müssen immer befolgt werden, um das Risiko eines Stromschlages, einer Körperverletzung oder eines Brandes zu verringern. Es ist wichtig, alle diese Anweisungen sorgfältig vor der Nutzung des Produktes zu lesen, und diese als künftige Referenz für neue Besitzer aufzubewahren.

- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder die Anweisungen zur sicheren Nutzung des Gerätes und den damit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, vorausgesetzt, dass sie beaufsichtigt oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die möglichen Gefahren vollständig verstehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie dieses von der Stromversorgung, bevor Sie das Zubehör aufladen oder bevor Sie bewegliche Teile während des Betriebs herangehen. Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, wenn es unbeaufsichtigt ist oder während der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem Dienstleister oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Zubehör, das nicht mit dem Gerät geliefert wurde, muss eine Anleitung zu seiner sicheren Nutzung haben.

- **WARNUNG:** Nehmen Sie den Deckel während das Wasser kocht nicht ab. Stellen Sie die Geschwindigkeit nicht höher als auf die Stufe 4 ein, wenn die Temperatur 90 Grad Celsius übersteigt.
- Das Gerät darf nicht in Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das Gerät ist für die Haushaltsnutzung und ähnliche Anwendungsbereiche bestimmt, wie zum Beispiel:
 - Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - Bei Kunden in Hotels, Motels, und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed und Breakfast Einrichtungen;
- Platzieren Sie bitte das Gerät auf einem stabilen, flachen Tisch, der nicht heiß wird, und stellen Sie sicher, dass dieses einen sicheren Abstand zu der Kante hat, um das Herunterfallen zu vermeiden. Bei der Nutzung des Gerätes zum Kneten von Teig oder zum Schneiden von Lebensmitteln kann es sich wegen der Vibrationen bewegen. Benutzen Sie das Gerät deswegen nicht unbeaufsichtigt, um das Herunterfallen zu vermeiden.
- Ziehen Sie bitte den Stecker, wenn Sie das Gerät reinigen oder dieses für eine längere Zeit nicht benutzen.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Haupteinheit, der Mixbehälter, der Dampfer oder andere Komponente beschädigt sind. Die beschädigten Teile können die Sicherheit der Nutzung beeinträchtigen. Wenn Ihnen etwas Verdächtiges aufgefallen ist, benutzen Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
 - Wenn das Gerät den Betrieb plötzlich einstellt oder, eine Fehlfunktion zu haben scheint, schalten Sie dieses aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Lassen Sie

sich fachlich beraten, um den Mangel zu beseitigen und Reparaturen durchzuführen.

- Der Messbecher ist der einzige Teil, der zu der Abdeckung der runden Öffnung in dem Behälterdeckel benutzt werden kann. Benutzen Sie bitte keine Stoffe oder ähnlichen Gegenstände, um die Öffnung abzudecken.
- Fassen Sie die Spitzen der Klingen nicht an. Seien Sie bitte vorsichtig und greifen Sie am Oberteil, wenn Sie die Klingen montieren oder abnehmen.
- Achten Sie auf die Kapazitätsmarkierung auf dem Mixbehälter.
- Öffnen Sie den Deckel erst wenn die Lebensmittel in dem Mixbehälter stillstehen.
- Achten Sie auf heiße Lebensmittel, wenn Sie den Behälterdeckel öffnen. Platzieren Sie bitte den Messbecher in der Öffnung des Behälterdeckels korrekt, wenn Sie die Produkte verarbeiten.
- Fassen Sie den Mixbehälter nicht an, wenn Sie über 60°C heiße Lebensmittel von verarbeiten.
- Stellen Sie sicher, dass der Dampfer und der Mixbehälter gut verbunden sind, wenn Sie den Dampfer benutzen.
- Achten Sie auf den Dampf, der oben durch den Deckel oder an den Seiten entweichen kann.
- Während des Betriebs berühren Sie keine Teile des Dampfers außer der Griffe.
- Benutzen Sie den Dampfer nicht ohne den aufgesetzten Dampfdeckels.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Dampfers öffnen, es besteht Verbrühungsgefahr.
- Wenn Sie die Dampf- und Kocheinstellungen benutzen, achten Sie darauf, dass der Dampf durch die Behältermündung entweichen wird, wenn Sie den Dampfer bewegen.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass die Entlüftungsöffnung auf dem Dampfdeckel frei ist, ansonsten wird der Dampf aus anderen Stellen

entweichen.

- Platzieren Sie bitte das Gerät und seine heiße Komponenten nach der Nutzung außer Reichweite von Kindern und warnen Sie Kinder darüber, dass das Gerät heiß wird und nicht berührt werden darf.
- Das Austreten von Lebensmitteln: Vergewissern Sie sich, dass der Klingen-Dichtungsring richtig platziert ist und die Klingen-Baugruppe an dem Haltewinkel auf dem Boden gut befestigt ist. Eine fehlerhafte Installation kann zum Austreten von Lebensmitteln führen, welches das Gerät beschädigen kann.
- Beschädigungen durch eine schlechte Belüftung: Vergewissern Sie sich, dass die Entlüftungsöffnungen auf der Rückseite der Haupteinheit durch keine Gegenstände blockiert sind, ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.
- Der Mixbehälter und anderes Zubehör darf ausschließlich mit dem zur Verfügung gestellten Stand benutzt werden. Benutzen Sie keine fremden Komponente mit diesem Gerät.
- Vermeiden Sie das Auslaufen auf den Stecker.
- Achten Sie bitte darauf, dass der Mixbehälter nach der Nutzung wegen der Restwärme immer noch heiß bleiben wird, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahre benutzt werden, solange sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen erhielten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist, und kennen die damit verbundenen Gefahren.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei den sie sind über 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Stromkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Während der Nutzung des elektrischen Gerätes müssen die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen

immer befolgt werden, um das Risiko eines Stromschlages, eines Brandes und/oder einer Körperverletzung im Falle eines Missbrauchs zu vermeiden.

- Vergewissern Sie sich, dass der Spannungswert auf dem Typenschild mit der Hauptspannung Ihrer Einrichtung übereinstimmt. Wenn dies nicht der Fall ist, kontaktieren Sie den Händler und schließen Sie das Gerät nicht an.

- Lassen Sie das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt.

- Bedienen Sie das Gerät niemals von vorne, stellen Sie sich immer etwas seitlich, um Dampfverbrennungen zu vermeiden.

- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es fallen gelassen wurde, wenn es sichtbare Anzeichen einer Beschädigung aufweist oder eine Leckage hat.

- Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht richtig funktioniert, beschädigt oder fallen gelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem Dienstleister oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B.

- Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen

- in Bauernhäusern

- in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen

- Gästezimmern.

-

VERPACKUNGSKONTROLLE

Nach dem Öffnen der Verpackung, entnehmen Sie bitte das gesamte Zubehör und überprüfen Sie dieses gemäß der Komponentenliste. Die folgenden Teile sind dabei:

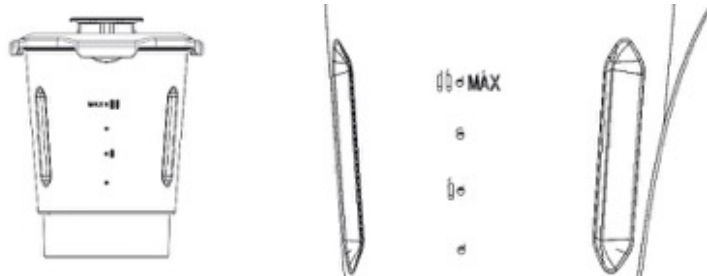
- | | | | |
|---|-----------------|----|---------------|
| 1 | Hauptteil | 7 | Dampfdeckel |
| 2 | Mixbehälter | 8 | Filterkorb |
| 3 | Behälterdeckel | 9 | Schmetterling |
| 4 | Messbecher | 10 | Spatel |
| 5 | Kleiner Dampfer | 11 | Rezeptbuch |
| 6 | Großer Dampfer | | |



ZUBEHÖR

Mixbehälter-Baugruppe:

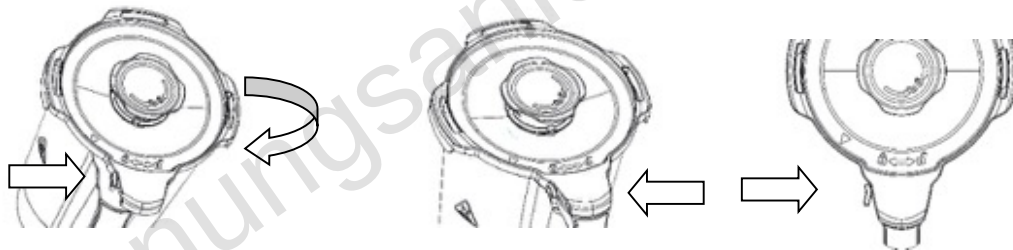
Der Behälter verfügt über Kapazitätsmarkierungen an den Seiten. Die maximale Kapazität des Behälters beträgt 2L.



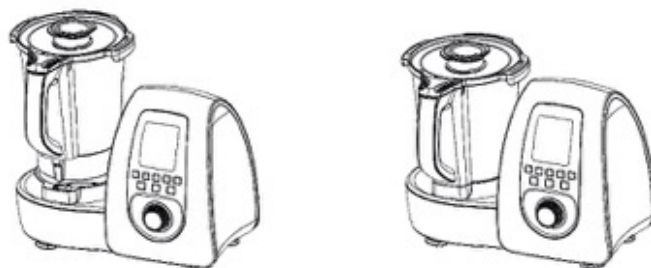
Hinweis

Die Lebensmittelmenge im Mixbehälter darf 2.0L nicht überschreiten, ansonsten können die Lebensmittel austreten oder herausspritzen, was zu Gefahren führen kann.

Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, drücken Sie den Sicherheitsschalter, drehen Sie den Deckel nach rechts, um diesen auf dem Behälter zu befestigen, sonst wird der Motor nicht starten. (Drücken Sie immer zuerst den Sicherheitsschalter, um den Deckel zu verriegeln oder zu öffnen)

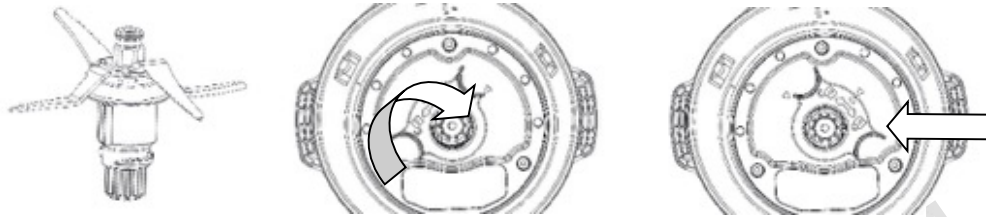


Setzen Sie den Behälter ordnungsgemäß in die richtige Richtung auf die Haupteinheit, damit der Motor gestartet werden kann.



Klingen-Baugruppe:

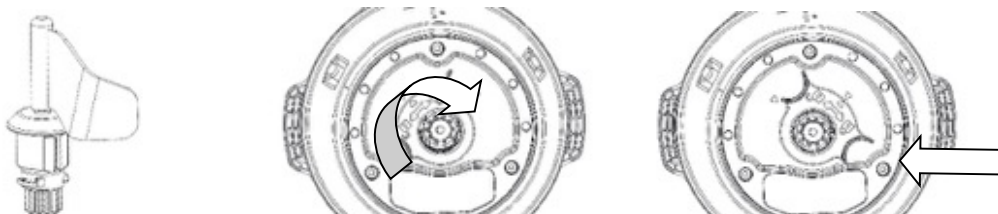
Befestigen Sie den Dichtungsring auf der Klingen-Baugruppe, setzen Sie diese durch die Öffnung in dem Behälterboden ein, halten Sie den oberen Teil der Klingen fest und drehen Sie diese mit der Bodenseite nach oben um, benutzen Sie den Haltewinkel, um die Klingen zu befestigen, indem Sie diese rechtläufig drehen. Führen Sie die Schritte in der umgekehrten Reihenfolge aus, wenn Sie die Klingen von dem Behälter abnehmen. Vergessen Sie den Dichtungsring zwischen der Klinge und dem Behälterboden nicht.



	Hinweis • Die Klinge ist sehr scharf. Wickeln Sie die Klinge bitte mit einem Tuch um, wenn Sie die Klingengrundlage montieren oder abnehmen. • Halten Sie bitte die Klingen-Baugruppe fest und entnehmen Sie diese vorsichtig, um sicherzustellen, dass diese nicht herunterfällt und keine Gefahren verursacht. • Vergewissern Sie sich bitte, dass der Haltewinkel und der Dichtungsring eingesetzt und an der Klingen-Baugruppe fest angeschlossen sind. Wenn der Dichtungsring nicht korrekt platziert ist, können die zubereitenden Lebensmittel austreten und das Gerät beschädigen.
--	--

Knetwelle-Baugruppe:

Entnehmen Sie die Klingen, befestigen Sie die Knetwelle auf die gleiche Weise wie die Klingen. Diese kann zum Kneten, Umrühren oder Mischen benutzt werden, ohne dass die Produkte geschnitten werden.



Hinweis

- Benutzen Sie keine höheren Geschwindigkeitsstufen als 3, ansonsten kann dies starke Vibrationen des Gerätes verursachen und zu Risiken führen.
- Da der kleinste Abstand zwischen der Knetwelle und dem Behälter nur 1 cm beträgt, können die Produkte manchmal stecken bleiben, wobei der Motor aus Selbstschutz anhalten kann. Benutzen Sie den Spatel, um die Verstopfung umzurühren und zu entfernen, danach wird alles wieder normal funktionieren.
- Vergewissern Sie sich bitte, dass der Haltewinkel und der Dichtungsring eingesetzt und an der Klingen-Baugruppe fest angeschlossen sind. Wenn der Dichtungsring nicht korrekt platziert ist, können die zubereitenden Lebensmittel austreten und das Gerät beschädigen.

Messbecher:

- Der Messbecher hat folgende Funktionen: Er misst bis zu 150ml und ist ein Teil des Deckels, um den Hitzeverlust oder Spritzer vorzubeugen.
- Setzen Sie den Messbecher in die Öffnung des Deckels ein, drehen Sie diesen nach rechts, um ihn zu verriegeln.

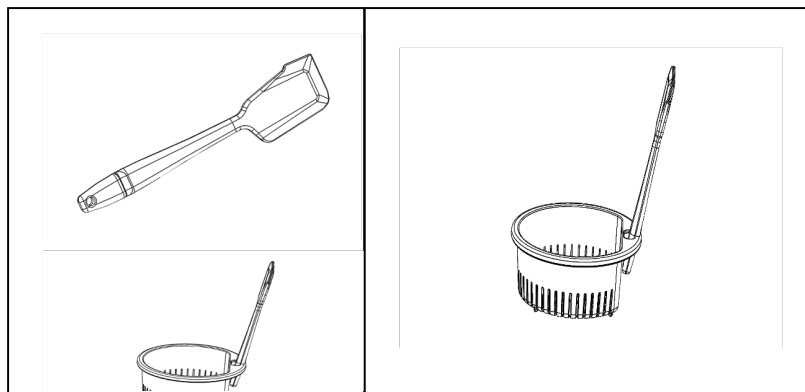


Hinweis

- Der Messbecher ist der einzige Komponent, der zum Abdecken der runden Öffnung in dem Deckel benutzt werden kann.
- Bedecken Sie die Öffnung nicht mit anderen Gegenständen, um das Spritzen von Lebensmitteln zu vermeiden, dies kann zu Gefahren führen.

Spatel:

- Der Spatel ist der einzige Komponent, der zum Abkratzen von Produkte in dem Behälter benutzt werden kann. Andere Gegenstände können die Antihaftbeschichtung des Behälters beschädigen.
- Der Spatelgriff verfügt über eine kleine Rille, die zur Befestigung an dem Filterkorb dient.



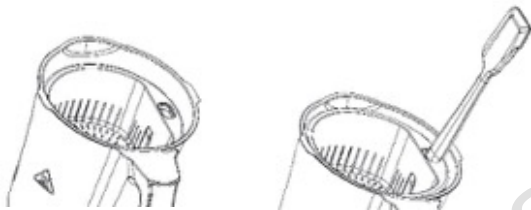
Hinweis

- Benutzen Sie den Spatel nicht zum Mischen, wenn die Klinge im Einsatz ist.
- Benutzen Sie den Spatel nicht, wenn der Schmetterling drinnen ist.
- Befestigen Sie den Griff sicher an dem Filterkorb, bevor Sie diesen anheben.

Filterkorb:

Der Korb hat viele Funktionen:

- Sieb. Um den Obst- und Gemüsesaft abzusieben. Nach dem Mahlen, oder nachdem Sie mit dem Gerät Obstsaft gemacht haben, legen Sie den Korb in den Behälter, um den Saft besser auszugießen.
- Um weiche Lebensmittel wie Pasta oder Nudeln zu dünsten;
- Um Beilagen wie z.B. Reis oder Kartoffeln zuzubereiten

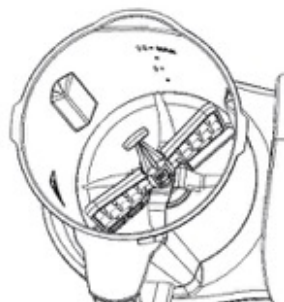


Hiweis

- Setzen Sie den Spatelgriff in die Öffnung an der Kante des Korbes ein, um diesen in den Behälter einzusetzen oder ihn zu entnehmen.
- Wenn Sie den Wasserinhalt in den Produkten wie z.B. Tomaten reduzieren möchten, entnehmen Sie den Messbecher und setzen Sie den Korb an diese Stelle ein, So kann das Wasser einfach entfernt werden.

Schmetterling:

- Installiert auf der Klinge, kann der Schmetterling helfen, die Produkte zu mischen, ohne diese durch die Klingen zu schneiden, das Zusammenkleben zu verhindern und die Lebensmittel immer weiter zu vermengen.
- Befestigen Sie den Schmetterling auf der Klingen-Baugruppe an der Öffnung, und drücken Sie diesen mit ausreichend Kraft für eine gute Verbindung, drehen Sie die Schmetterlings-Stange linksläufig, damit diese an der Klinge verriegelt wird.



Hinweis

- Starten Sie das Gerät nicht, bevor der Schmetterling fixiert ist.
- Benutzen Sie die Geschwindigkeitsstufen nicht höher als 4 mit dem Schmitterling.
- Benutzen Sie keinen Spatel, wenn der Schmetterling im Einsatz ist.
- Fügen Sie keine Zutaten in den Behälter hinzu, wenn der Schmetterling im Einsatz ist, ansonsten kann der Schmetterling beschädigt oder blockiert werden.

Dampfer-Baugruppe:

Der Dampfer besteht aus drei Teilen: der kleine Dampfer, der große Dampfer und der deckel. Der deckel passt zu dem kleinen und dem großen Dampfer, und der große Dampfer kann in den kleinen eingesetzt werden.

Nehmen Sie den Behälterdeckel ab, setzen Sie den Dampfer auf den Behälter auf.



Hinweis

- Vergewissern Sie sich bitte vor dem Dampfen, dass der Dampfdeckel aufgesetzt ist.
- Der Dampfer kann nicht in einer Mikrowelle oder anderen elektrischen Geräten verwendet werden.
- Berühren Sie die Öffnungen des Dampfdeckels nicht und kommen Sie nicht zu nah heran, um Verletzungen durch heißen Dampf zu vermeiden.
- Bedecken oder blockieren Sie die Öffnungen auf dem Dampfdeckel mit keinen Gegenständen, sonst kann der Dampf aus dem Rand oder anderen Stellen kommen und Gefahren verursachen.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Am Anfang der Nutzung dieses Gerätes kann von dem Motor ein leichter Geruch kommen, was normal ist. Mit der Zeit wird dieser Geruch verschwinden.

- Platzieren Sie das Gerät bitte an einem sauberen, stabilen und flachen Tisch. Stellen Sie das Gerät nicht zu nah am Rand, und halten Sie es von Einbauschränken und Aufhängebügel fern.
- Bequemlichkeitshalber wird es empfohlen, das Gerät an einem festen Platz zu haben.
- Reinigen Sie bitte das Gerät sorgfältig vor der Nutzung.
- Ein Piepton bedeutet, dass die Taste betätigt wurde.



STOPP/ ABBRUCH

- Schließen Sie das Gerät an, schalten Sie den Schalter auf der Rückseite des Gerätes ein, ein Piepton ertönt, aber auf dem Display wird nichts angezeigt.



- Drücken Sie auf diese Taste, alle hinteren Leuchten gehen an und das Gerät betritt den Ruhemodus, nun können Sie die gewünschten Funktionen auswählen.
- Wenn Sie auf diese Taste während der Einstellung drücken, werden alle Einstellungen zurückgesetzt, und das Gerät kehrt in den Ruhemodus zurück.
- Drücken Sie auf diese Taste während des Betriebs, das Gerät bricht den Betrieb sofort ab und kehrt in den Ruhemodus zurück.
- Drücken Sie auf diese Taste während

der DIY Aufnahme, das Gerät bricht den Betrieb ab und löscht die Aufnahme.

- Das Gerät wird nach 30 Sekunden ohne Bedienung im Ruhemodus automatisch ausgeschaltet.

KNOPF (START/ PAUSE)

- Nachdem Sie die gewünschte Einstellung oder das Programm gewählt haben, drücken Sie auf die Taste, um direct loszulegen.
- Drücken Sie auf diese Taste während des Betriebsvorgangs, das Gerät wird den Betrieb unterbrechen und den Ruhemodus betreten, das LCD zeigt **PAUSE** an (Der Nutzer kann den Deckel abnehmen, den Behälter entnehmen usw., aber alles muss vor dem Neustart richtig eingesetzt werden.) Drücken Sie auf diese Taste erneut, um den Betrieb aufzunehmen.
- Das Gerät wird nach 10 Sekunden ohne Bedienung im PAUSE-Modus automatisch ausgeschaltet.

Der Knopf dient auch dazu, den Timer, die Geschwindigkeit, die Temperatur, die Hitzestärke einzustellen, wobei diese beim Drehen rechtsläufig erhöht, und linksläufig verringert werden, oder eine unter 15 automatischen Programmen zu wählen.



TIMER

- Das LCD Display zeigt  **88:88:88** an, dies bedeutet Stunden:Minuten:Sekunden.
- Drücken Sie auf die Timer-Taste und das Minuten-Signal auf dem LCD wird flimmern; Drehen Sie den Knopf, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie die Taste erneut, das zweite Signal auf dem

LCD wird flimmern; Drehen Sie den Knopf, um die Sekunden einzustellen. Drücken Sie auf die Taste erneut, das Stunden-Signal wird flimmern, drehen Sie den Knopf, um die Stunden von 1 bis 12 einzustellen.

- Drücken Sie auf die Timer-Taste während des Betriebs, das Gerät wird sofort beginnen herunterzuzählen
- Max 60 Min bei der manuellen Einstellung; max 3 Stunden bei der DIY Einstellung. Für die Timerbegrenzungen für jedes Programm beziehen Sie sich bitte auf das untenstehende Kapitel "Menü".



Timer-Funktion

Halten Sie die Zeittaste  3 

Sekunden lang gedrückt um den Timer-Modus aufzurufen. Das  Zeitsymbol blinkt gleichzeitig mit dem Timer-Symbol auf. Auf die gleiche Weise wie Sie die Zeit einstellen, stellen Sie den Timer. Möglich zwischen 30 Minuten und 12 Stunden.

Der Timer-Modus kann nur mit DIY und MENU verwendet werden. Stellen Sie zuerst DIY ein oder wählen Sie MENU, drücken Sie den Knopf und der Timer ist aktiviert.

Drücken Sie die Reset-Taste um den Vorgang abubrechen. 



GESCHWINDIGKEIT

- Drücken Sie auf diese Taste im Ruhemodus oder während des Betriebs (außer einigen Autoprogrammen, wo die Geschwindigkeitseinstellung gesperrt ist), das Gerät betritt den Geschwindigkeits-Einstellmodus. Das Signal  auf dem LCD wird flimmern, nun kann die Geschwindigkeit eingestellt werden. Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Geschwindigkeit zu wählen.

- Der Geschwindigkeitsbereich besteht aus Stufen 1-10.

- Drücken Sie auf diese Taste beim Misch-& Heizvorgang, wenn die Temperatur 60°C übersteigt, können nur die Stufen 1 bis 4 gewählt werden. Wenn eine höhere Geschwindigkeit eingestellt war, wird das Gerät automatisch bis Stufe 4 entschleunigen.

- Das Gerät verfügt über ein Transfergetriebe, es ist normal, ein kleines Geräusch zu hören, bevor der Motor startet, oder die Geschwindigkeit zwischen Stufen 5 und 6 wechselt.

- Zum Zerkleinern und Hacken von kleinen Produkten oder großen Mengen von Zutaten wird es empfohlen, zuerst die Geschwindigkeit 5 einzustellen, und dann auf die Geschwindigkeit 10 zu wechseln, um Vibrationen zu vermeiden und die beste Leistung zu erzielen.

- Benutzen Sie bitte die Stufen 8,9,10 für nicht länger als 5 Minuten auf einmal; benutzen Sie bitte die Stufen 5,6,7 für nicht länger als 10 Minuten auf einmal;



TEMPERATUR

- Drücken Sie auf diese Taste im Ruhemodus oder während des Heizvorgangs (außer einigen Autoprogrammen, wo die Temperatureinstellung gesperrt ist), das Gerät betritt den Temperatur-Einstellmodus. Das Signal  auf dem LCD wird flimmern, nun kann die Temperatur eingestellt werden. Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Temperatur zu wählen.

- Der Temperaturbereich: 37-120°C



HITZE-POWER

- Drücken Sie auf diese Taste im Ruhemodus oder während des Heizvorgangs (außer einigen Autoprogrammen, wo die Hitze-Powereinstellung gesperrt ist), das Gerät betritt den Temperatur-Einstellmodus. Das Signal  auf dem LCD wird flimmern, nun kann die Hitze eingestellt werden. Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Hitze-Power zu wählen.

- Die Hitze-Power besteht aus Stufen 1-10.

- Für manche klebrige Produkte wird es empfohlen, eine niedrige Hitze zu wählen, um das Anbrennen auf dem Boden zu vermeiden.

- Wenn die Zutatenmenge gering ist und diese eine bestimmte Temperatur benötigen, empfehlen wir Ihnen, eine niedrige Hitze zu wählen.

- Eine niedrige Hitze kann genauer kontrolliert werden; eine hohe Hitze-Power heizt schneller auf.

- Es wird nicht funktionieren, wenn Sie nur die Hitze-Power wählen, aber keine

Temperatur eingestellt haben. Es wird empfohlen, die Standardeinstellung zu befolgen, wenn Sie zwischen verschiedenen Temperaturstufen wählen.



SELBSTREINIGUNG

- Dieses Programm dient zu Reinigungszwecken nach der Nutzung.
- Fügen Sie Wasser ab 500ml bis 1 Liter hinzu.
- etwas Reinigungsmittel kann hilfreich sein.
- Der ganze Vorgang dauert ca. 10 Minuten.



TURBO

- Halten Sie diese Taste im Ruhemodus gedrückt, das Gerät wird auf der höchsten Geschwindigkeit funktionieren, es halt sofort an, sobald Sie die Taste loslassen.
- Wenn die Temperatur im Behälter 60°C übersteigt, PULS kann nicht benutzt werden, auf dem Bildschirm wird E11 angezeigt.
- Das Gerät verfügt über ein Transfergetriebe, es ist normal, ein kleines Geräusch zu hören, bevor der Motor mit dem ersten Puls startet.
- Die maximale Laufzeit für Puls ist 3 Minuten, mit einer 10-minütigen Pause.



MENÜ

- Mithilfe dieser Taste können Sie zwischen 10 folgenden automatischen Programmen wählen.



- HACKEN (HACHER)
- DÜNSTEN (MIJOTE2)
- DAMPFEN (VAPEUR)
- DICKFLÜSSIGE SUPPE (VELOUTE)
- SCHNELLE SUPPE (SOUPE)
- RÜHREN (SAUCE)
- KNETEN (PETRIR)
- RISOTTO (Rice)
- SMOOTHIE
- JOGHURT (YAOURT)

- Drücken Sie auf diese Taste im Ruhemodus, das SMOOTHIE Signal auf dem LCD fängt an zu flimmern, drehen Sie den Knopf, um das gewünschte Programm zu wählen.

- Nach der Beendigung der Programmen SCHNELLE SUPPE; DICKFLÜSSIGE

SUPPE, RÜHREN, DÜNSTEN, REIS wird "End" angezeigt. Wenn das Gerät innerhalb von 10 Minuten nicht bedient wird, geht es automatisch in WARM HALTEN für 12 Stunden, bis Sie das Programm manuell stoppen. Manche Voreinstellungen des Programms sind einstellbar, auf dem Display werden tatsächliche Daten angezeigt; manche sind gesperrt, es wird "--" auf dem Display angezeigt

Bedienungsanleitung24.de

Programme	Standardeinstellung	Einstellung	Hinweise
HACKEN	*Geschwindigkeit: 5 *Temperatur: 0 *Hitzestärke: 0 *Timer: 1 Min	* Zum Zerkleinern, aber nicht zu einem Smoothie machen. Einstellbare Zeit, 1 Sek - 5 Min für die erforderliche Konsistenz * Nach 10 Minuten der Nichtnutzung nach der Programmbeendung geht das Gerät automatisch aus.	*Die empfohlene Stückengröße der Zutaten bei festen Produkten wie Möhren oder Fleisch ist 1-2 cm. *Wenn Sie die Produkte am feinsten zerkleinern möchten, benutzen Sie bitte SMOOTHIE
DÜNSTEN	Schritt 1: * Geschwindigkeit : 0 *Temperaur:100°C * Hitzestärke : 10 *Timer: keine Begrenzung, bis es aufkocht Schritt 2: * Geschwindigkeit : 0 *Temperatur: 90-95°C *Hitzestärke : keine genaue Angaben, kann sich je nach Temperatur und Essensmenge automatisch ändern *Timer: 3 St	*Voreingestellte Zeit beträgt 3 Stunden, einstellbar von 1-12 St * Nach 10 Minuten der Nichtnutzung nach der Programmbeendung geht das Gerät automatisch in "WARM" Modus.	*Langsam kochen
DAMPFEN	* Geschwindigkeit : 0 *Temperatur: 120°C *Hitzestärke : 10 *Timer: 20 Min	*Einstellbare Zeit 15-60 Min. *Nach 10 Minuten der Nichtnutzung nach der Programmbeendung geht das Gerät automatisch in "WARM" Modus.	*500g Wasser für jede 30 Minuten des Dampfens. *Gemüse 20 Min; Fleisch 30 Min.

DICKFLÜSSIGE SUPPE	Schritt 1: * Geschwindigkeit : 0 *Temperatur: 120 *Hitzestärke : 10 *Timer: bis es aufkocht Schritt 2: * Geschwindigkeit : 0 *Temperatur: 100°C *Hitzestärke : 4 *Timer: 29.5 Min Schritt 3: * Geschwindigkeit : 0 *Temperatur: 0°C *Hitzestärke : 0 *Timer: Bis 80°C abkühlen Schritt 4: * Geschwindigkeit : langsam von 6 bis 10 *Temperatur: 0°C *Hitzestärke: 0 *Timer: 1 Min	* Passt zu einer Fleischsuppe, erst zerkleinern und dann kochen und umrühren. Einstellbare Zeit von 15-60 Min. *Nach 10 Minuten der Nichtnutzung nach der Programmbeendung geht das Gerät automatisch in "WARM" Modus.	*Die empfohlene Stückengröße der Zutaten bei festen Produkten wie Möhren oder Fleisch ist 1-2 cm. * Es empfiehlt sich, nach dem Schritt 1 das Programm zu pausieren und den Schmetterling einzusetzen.
SCHNELLE SUPPE	Schritt 1: * Geschwindigkeit : 10 *Temperatur: 0 *Hitzestärke: 0 *Timer: 30 Sek Schritt 2: * Geschwindigkeit : 2 *Temperatur: 120°C *Hitzestärke: 10 *Timer: bis es aufkocht Schritt 3: * Geschwindigkeit : 2 *Temperatur: 100°C *Hitzestärke: 10 *Timer: 19.5 Min	* Passt zu einer Gemüsesuppe, erst zerkleinern und dann kochen und umrühren. Einstellbare Zeit von 15-60 Min. *Nach 10 Minuten der Nichtnutzung nach der Programmbeendung geht das Gerät automatisch in "WARM" Modus.	* Die empfohlene Stückengröße der Zutaten bei festen Produkten wie Möhren oder Fleisch ist 1-2 cm. * Es empfiehlt sich, nach dem Schritt 1 das Programm zu pausieren und den Schmetterling einzusetzen.

RÜHREN	* Geschwindigkeit : 2 *Temperatur: 100°C *Hitzestärke: 10 *Timer: 30 Min	* Einstellbare Geschwindigkeit, Stufen 0-3. *Einstellbare Temperatur, 90-120°C. *Einstellbare Zeit, 5-60 Min * Nach 10 Minuten der Nichtnutzung nach der Programmbeendung geht das Gerät automatisch in "WARM" Modus.	* Benutzen Sie den Schmetterling oder die Knetschaufel
KNETEN	Schritt 1: * Geschwindigkeit : 3 *Temperatur: 0 *Hitzestärke: 0 *Timer: 3 Min Schritt 2: * Geschwindigkeit : 2 *Temperatur: 0 *Hitzestärke: 0 *Timer: 7 Min	*Einstellbare Geschwindigkeit, Stufen 2-3; *Einstellbare Temperatur bei 0 oder 37°C zum Ausdehnen. *Einstellbare Zeit, 3-20 Min * Nach 10 Minuten der Nichtnutzung nach der Programmbeendung geht das Gerät automatisch aus.	*Brotteig kneten:330g Wasser +500g Mehl +andere Zutaten; 10Min bei der Voreinstellung kneten. *Nudelteig kneten: 200g Wasser + 400g Mehl; 3 Minuten bei Geschwindigkeit 2 kneten. *Die eingestellte Temperatur zum Ausdehnen ist 37°C, wenn es nicht gut dehnt, wählen Sie 37°C für weitere 30 Minuten ohne der Geschwindigkeit.
RISOTTO	Schritt 1: * Geschwindigkeit : 0 *Temperaur:100°C *Hitzestärke: 6 *Timer: bis es aufkocht Schritt 1: * Geschwindigkeit : 1 *Temperaur:965°C	*Alle Einstellungen sind nicht einstellbar. *Nach 10 Minuten der Nichtnutzung nach der Programmbeendung geht das Gerät automatisch in "WARM" Modus.	*Empfohlene Menge (max): 500g Reis +800g Wasser, lassen Sie REIS bei der Voreinstellung laufen. Eine Reiskruste wird auf dem Boden entstehen.

	*Hitzestärke: 4 *Timer: 18 Min Hitzestärke & Timer: keine genaue Angaben, kann sich je nach Temperatur und Menge automatisch ändern		* Oder Reis bei der folgenden Einstellung dampfen: 400g Reis in den Filterkorb, 2L Wasser, wählen Sie KOCHEN, dann gießen Sie etwas Wasser aus, damit 1L bleibt, und wählen Sie DAMPF für 20 Min.
SMOOTHIE	* Geschwindigkeit : 10 *Temperatur: 0 *Hitzestärke: 0 *Timer: 30 Sek	*Alle Einstellungen sind nicht einstellbar, lassen Sie das Gerät noch Mal laufen, wenn die Konsistenz nicht fein genug ist. * Nach 10 Minuten der Nichtnutzung nach der Programmbeendigung geht das Gerät automatisch aus.	Die empfohlene Stückengröße der Zutaten bei festen Produkten wie Möhren oder Fleisch ist 1-2 cm.
JOGHURT	* Geschwindigkeit : 1 bei den ersten 30 Min, dann stoppen *Temperatur: 37- 39°C *Hitzestärke: 1 *Timer: 6 St.	*Einstellbare Zeit, 3-12 St. * Nach 10 Minuten der Nichtnutzung nach der Programmbeendigung geht das Gerät automatisch aus.	* Empfohlene Menge: 1 Becher Joghurt + 1L frische Milch + Zucker, 6-12 Stunden je nach der gewünschten Konsistenz.

Tools	Abbildung	Funktion	Geschwin.	Kapazität	Betriebszeit
Schneideklinge		HACKEN, aber nicht bis zum Smoothie Zustand	5	2L max, in 1-2cm große Stücke vor dem Betrieb hacken	1 Min
		Zu kleinsten Stücken HACKEN	10	2L max, in 1-2cm große Stücke vor dem Betrieb hacken	1 Min
Knetschaufel		Den Teig für Brot, Pizza usw. kneten	2-3	800g Mehl max	5-10 Min
		Den Teig für Nudeln kneten	2	500g Mehl max	3 Min
Schmetterling		Umrühren	1-3	2L max	30 Min
		Eisweiß oder Sahne aufschlagen	4	2L max	10 Min
Dampfer		Gemüse dämpfen	K/A	3.5L max	15 Min
		Fleisch dämpfen	K/A	3.5L max	20-30 Min

Empfohlene Geschwindigkeit und Kapazität für jedes Komponent:

FEHLERSUCHE

- Das Erscheinen der unten aufgeführten Fehlermeldungen ist normal. Wenn der Fehler immer noch besteht, nachdem Sie gemäß der vorgeschlagenen Lösung gehandelt haben, kontaktieren Sie bitte unsere Kundendienst.

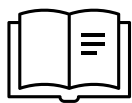
Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Lösung
E1	Der Sicherheitsschalter ist nicht fixiert.	Der Behälter oder der Behälterdeckel sind nicht richtig fixiert.	Fixieren Sie den Behälter und den Behälter-Deckel erneut, vergewissern Sie sich, dass alle Teile richtig und fest montiert sind.
E2	Das Temperatursensor fehlt.	Der Behälter ist nicht eingesetzt oder die Verbindung zwischen dem Temperatursensor und der Behälter-Grundlage ist beschädigt.	Montieren Sie den Behälter erneut und vergewissern Sie sich, dass dieser ordentlich und fest fixiert ist.
E3	Der Motor ist blockiert.	Der Behälter ist überladen.	Verringern Sie die Essensmenge in dem Behälter, oder schneiden Sie die Zutaten in kleinere Stücke, und starten Sie das Gerät neu.
E4	Die Temperatur ist zu hoch.	Keine Lebensmittel in dem Behälter oder zu wenig Zutaten bei einer hohen Temperatureinstellung für zu lange.	Fügen Sie die Lebensmittel in den Behälter hinzu.
E5	Die Motortemperatur ist zu hoch.	Das Gerät läuft bei einer höheren Einstellung für zu lange.	Pausieren Sie das Gerät und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es neustarten.
E7	Fehler in der Übertragungsgeschwindigkeit.	Der Geschwindigkeitswechsel zwischen unteren Stufen (1-5) und höheren Stufen (6-10) ist blockiert.	Entnehmen Sie den Behälter, drehen Sie die untere Kupplung manuell, befestigen Sie den Behälter und starten Sie das Gerät erneut.
E8	Der Motor NTC fehlt.	Die Verbindung mit dem Motor-Temperatursensor ist unterbrochen.	Benutzen Sie das Gerät nicht und schicken Sie dieses zu einer Kundendienst-Service-Stelle zur Reparatur.
E11	“Puls” kann nicht benutzt werden.	Die Temperatur im Behälter ist über 90°C.	Kühlen Sie die Zutaten ab und schalten Sie “Puls” erneut ein, oder benutzen Sie die niedrigere Geschwindigkeit 4.

Ihr Gerät reinigen

1. Reinigen Sie KEINE Teile des Gerätes in einer Spülmaschine. Reinigen Sie das Gerät immer sorgfältig nach jedem Gebrauch, oder wenn es für eine längere Zeit nicht benutzt wird.
2. Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie dieses vor der Reinigung abkühlen.
3. Reinigen Sie den abnehmbaren Kochtopf mit warmem Seifenwasser. waschen Sie ihm ab und trocknen Sie diesen gut.
4. Wischen Sie die Haupteinheit mit einem sauberen feuchten Tuch ab. Wenn Essensreste daran bleiben, befeuchten Sie das Tuch vorm Abwischen in Seifenwasser. Tauchen Sie die Haupteinheit NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie den stationären Topf wie notwendig ab, um jegliche Essensreste zu entfernen.
5. Um eine gute Leistung Ihres Suppenbereiters aufrechtzuerhalten, muss der Boden des abnehmbaren Kochtopfes kontrolliert und, wenn nötig, nach jedem Gebrauch gereinigt werden, Wischen Sie

diesen mit einem weichen feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn sorgfältig vor der Nutzung.

6. Wenn der Suppenbereiter für eine längere Zeit nicht benutzt wird, trennen Sie diesen von der Stromversorgung und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und sauberen Ort auf.



FINDEN SIE ALLE UNSERE REZEPTE:

http://dl.hkoenig.com/SiteHkoenig/Livrederecettes_HK8.pdf

Oder scannen Sie den QR-Code:



GARANTIE

Die Garantiezeit für unsere Produkte beträgt 2 Jahre, sofern keine anderen Bestimmungen gelten, ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs oder ab dem Lieferdatum.

Bei Problemen oder Fragen können Sie sich an unsere Hilfeseiten, Tipps zur Fehlerbehebung, FAQs und Bedienungsanleitungen auf unserer Kundendienst-Website wenden: <https://sav.hkoenig.com>.

Wenn Sie den Referenznamen Ihres Geräts in die Suchleiste eingeben, erhalten Sie Zugang zu allen verfügbaren Online-Supports.

Wenn Sie immer noch keine Antwort auf Ihre Frage oder Ihr Problem finden, dann klicken Sie auf "Hat die Antwort Ihr Problem gelöst?". Sie können dieses Formular ausfüllen, um Ihre Anfrage zu bestätigen und Hilfe zu erhalten.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie deckt alle Defekte ab, die bei normalem, bestimmungsgemäßem Gebrauch und den in der Bedienungsanleitung enthaltenen Spezifikationen auftreten.

Diese Garantie gilt nicht für Probleme mit der Verpackung oder dem Transport während des Versands des Produkts durch den Eigentümer. Sie umfasst auch nicht den normalen Verschleiß des Produkts, die Wartung oder den Austausch von Verschleißteilen.

AUSSCHLUSS DER GARANTIE

- Zubehör und Verschleißteile (*).
- Die normale Wartung des Geräts.
- Alle Defekte, die durch unsachgemäßen Gebrauch (Stöße, Nichteinhaltung der empfohlenen Stromzufuhr, schlechte Nutzungsbedingungen usw.), unzureichende Wartung oder Zweckentfremdung des Geräts auftreten, sowie die Verwendung von ungeeignetem Zubehör.
- Schäden durch äußere Einflüsse: Brand, Wasserschäden, elektrische Überspannung usw.
- Alle Geräte, die von anderen als den befugten Personen (insbesondere dem Nutzer) auch nur teilweise auseinandergebaut wurden.
- Produkte, deren Seriennummer fehlt, beschädigt oder unleserlich ist, sodass sie nicht identifiziert werden können.
- Produkte, die vermietet, vorgeführt oder ausgestellt werden.

(*) Einige Teile Ihres Geräts, die als Verschleißteile oder Verbrauchsmaterialien bezeichnet werden, verschleiben mit der Zeit und der Häufigkeit der Nutzung Ihres Geräts. Diese Abnutzung ist normal, kann aber durch falsche Nutzung oder Pflege Ihres Geräts noch verstärkt werden. Diese Teile sind daher nicht durch die Garantie abgedeckt.

Das mit dem Gerät gelieferte Zubehör ist ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Sie können daher weder umgetauscht noch erstattet werden. Einige Zubehöerteile können jedoch direkt über unsere Website <https://sav.hkoenig.com/> erworben werden.

ERSETZUNG DER KLINGE



Diese Markierung zeigt an, dass dieses Produkt in der EU nicht zusammen mit anderen Hausabfällen entsorgt werden sollte. Um schädliche Auswirkungen auf Umwelt oder Gesundheit durch unsachgemäße Entsorgung zu verhindern, führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu, um die umweltverträgliche Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Verwenden Sie zur Rückgabe Ihres gebrauchten Gerätes bitte die entsprechenden Rückgabe- und Sammelsysteme, oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Er kann dieses Produkt annehmen und einer umweltfreundlichen Wiederverwertung zuführen.

Bedienungsanleitung24.de



FR

Cet appareil
se recycle



À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !