

MULTIFUNCTIELE VOEDSEL BLENDER INSTRUCTIE

***450.100**



INHOUD

Veiligheidsvoorschriften!

Veiligheidsvoorschriften!	01
Blender Onderdelen	02
Snijmes.....	05
Mengkom.....	06
Mengkomdeksel.....	07
Maatbeker.....	07
Stoominzet.....	08
Garde.....	08
Stomer.....	09
Spatel.....	11
Handleiding	10
Inschakelen	10
Uitschakelen	11
Lees de veiligheidsmelding!.....	11
Instellen Tijd, Temperatuur, Snelheid.....	12
Meel, Weegschaal, Omkeerfunctie.....	13
TopSpeed, Hoofdmenu, Gebruikersgids.....	14
Recepten.....	15
Veiligheidsmelding, Instelling (Taal, Meeteenheden, Scherm).....	18
Schoonmaken en Onderhoud.....	19
Foutmeldingen.....	20
Service Center	21

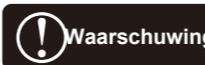


Kernbegrippen voor de veiligheidsvoorschriften:
Let op de woorden “Gevaar”, “Waarschuwing”,
“Voorzorg” en “Opgelet”



Gevaar

Dit betekent dat het gaat om een gevaarlijke situatie,
Verkeerd gebruik van het apparaat kan
levensgevaarlijk zijn of letsel veroorzaken.



Waarschuwing

Dit betekent dat het gaat om een gevaarlijke situatie,
Verkeerd gebruik van het apparaat kan
levensgevaarlijk zijn of letsel veroorzaken.



Voorzorg

Dit betekent dat het gaat om een gevaarlijke situatie,
Verkeerd gebruik van het apparaat kan letsel
veroorzaken.



Opgelet

Let op, u bent gewaarschuwd ondanks dat de kans op
verwondingen erg klein is.

Lees handleiding aandachtig door voor gebruik en bediening van dit product .



Voorkom elektrische schokken

- ♦ Dit produkt is voorzien van aardbeveiliging, gelieve alleen stroomvoorziening met aardbeveiling te gebruiken.
- ♦ Zorg dat het apparaat niet is aangesloten en niet bediend wordt tijdens het schoonmaken of uit elkaar halen van de onderdelen.
- ♦ Het is verboden het apparaat af te spoelen of onder te dompelen. Voor het schoonmaken enkel afvegen met een natte doek. Er mag geen water of stof binnendringen in het apparaat.
- ♦ Bedien het apparaat niet wanneer de stroomaansluiting of -kabel beschadigd is, wanneer het product storing heeft of wanneer het product beschadigd is. Stuur a.u.b. het apparaat naar het dichtsbijzijnde gecertificeerde servicebedrijf voor onderhoud.



Voorkom snij- en brandwonden, de deksel van de mengkom niet geforceerd openen.

Alleen openen wanneer de mengkom ontgrendeld is en de snelheid op 0 staat.



Vermijd dat het gat van de mengkomdeksel geblokkeerd wordt. Heet voedsel kan door de druk van de mengkom verbrandingen veroorzaken.

- ♦ Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact wanneer de mengkomdeksel geblokkeerd is of wanneer eten uit de maatbeker loopt tijdens het bedienen. /Niet aanraken totdat deze afgekoeld is.
- ♦ Het voedsel in de stoom- en mengkom mag niet de maximum markering overschrijden, doe er niet teveel voedsel in.
- ♦ Kook geen voedsel dat makkelijk de gaten van de stomer kan blokkeren wanneer de stomer gebruikt wordt.
- ♦ Tijdens het koken de stoom- en mengkomdeksel niet afdekken.



Vermijd het morsen van heet voedsel. Het kan verbrandingen veroorzaken door stoom of morsen van heet voedsel.

- ♦ Wees voorzichtig bij het verplaatsen van de mengkom, om morsen van voedsel te vermijden.
- ♦ Het apparaat moet op een schone, vlakke en stabiele tafel geplaatst worden om vallen te voorkomen.
- ♦ Bij gebruik, de stroomkabel niet aan de tafel ophangen, om kromkelen van de kabel te voorkomen.
- ♦ Tijdens het verwerken van heet voedsel, mag de "TopSpeed" functie niet gebruikt worden, of plotseling gewisseld worden naar een hoge snelheid, anders kan er heet voedsel morsen. Heet voedsel moet langzaam verwerkt worden en de snelheid moet geleidelijk aan versneld worden.
- ♦ De mengkom, mengkomdeksel, stomer en maatbeker zijn erg heet wanneer er heet voedsel verwerkt wordt. Raak deze onderdelen niet aan.
- ♦ Tijdens het koken kunnen sommige functie-instellingen veel stoom veroorzaken, gelieve de stoom te vermijden.
- ♦ Let op het uitstoten van stoom van de mengkom, stomer, en zij- en bovenkant van de stomer wanneer de deksel wordt verplaatst.



Vermijd snijwonden.

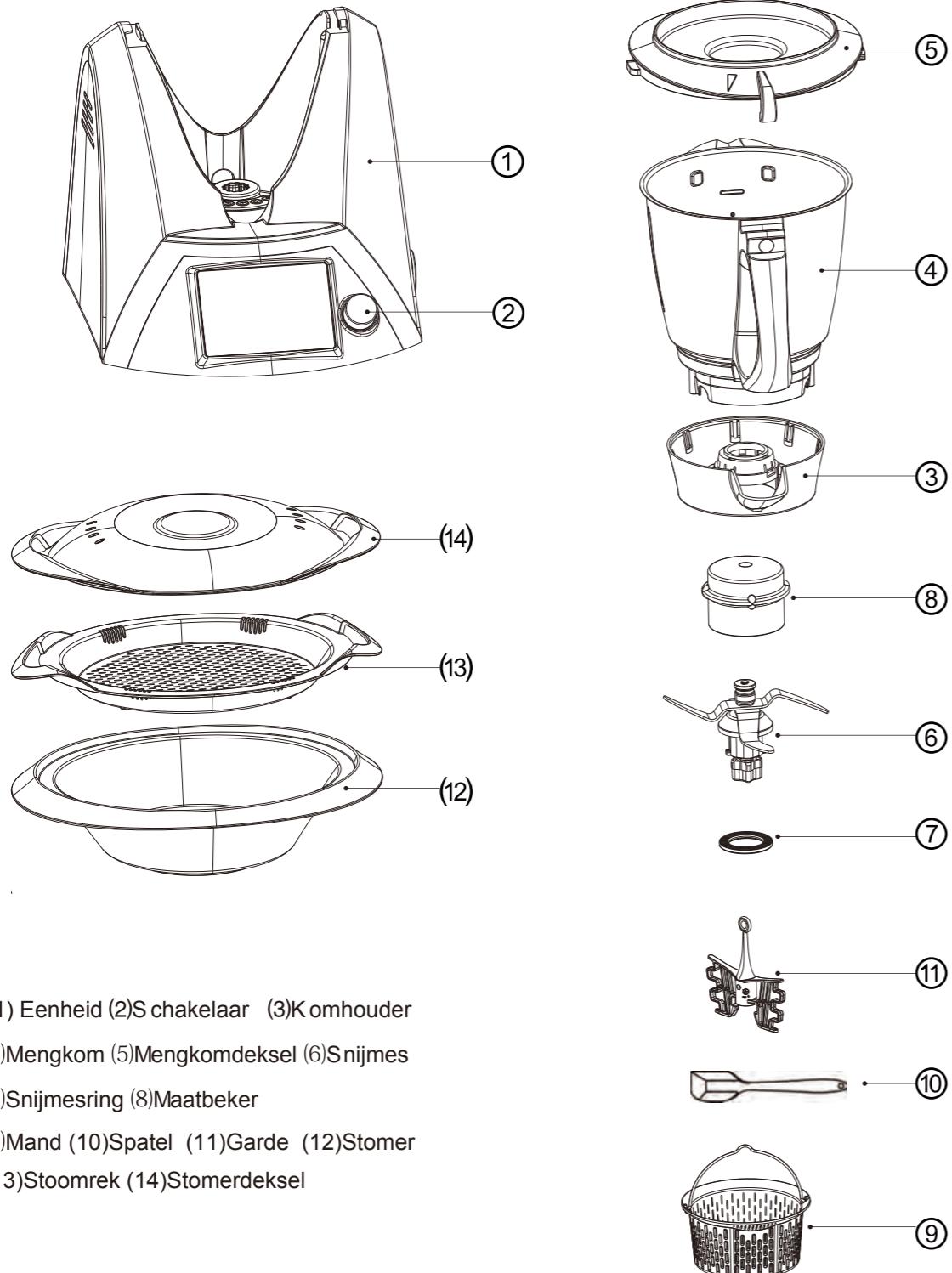
- Het mes is zeer scherp, wees voorzichtig bij de bediening ervan. Gelieve de bovenkant van het mes vast te houden tijdens het verwijderen en installeren van het mes.
- Vermijd het laten vallen van het mes tijdens het verwijderen en installeren.
- Steek geen vingers of voorwerpen in de mengkom om letsel/schade aan personen en het mes te voorkomen.
- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact tijdens het verwijderen en installeren van het mes.
- A.u.b. kleding en haar uit de buurt houden van het apparaat.



Vermijd persoonlijk letsel en machine beschadiging.

- Stop onmiddellijk met de bediening van het apparaat indien onderdelen van het apparaat beschadigd zijn, en neem contact op met ons bedrijf voor een vervanging.
- Het apparaat niet onbeheerd laten tijdens gebruik.
- Zet het apparaat niet op de rand van de tafel om vallen te voorkomen; met de meel en voedselsnijfunctie kan het voorkomen dat een verkeerde verhouding van het voedsel het apparaat kan laten wiebelen.

Blender onderdelen



(1) Eenheid (2) Schakelaar (3) Komhouder
 (4) Mengkom (5) Mengkomdeksel (6) Snijmes
 (7) Snijmesring (8) Maatbeker
 (9) Mand (10) Spatel (11) Garde (12) Stomer
 (13) Stoomrek (14) Stomerdeksel

Snijmes

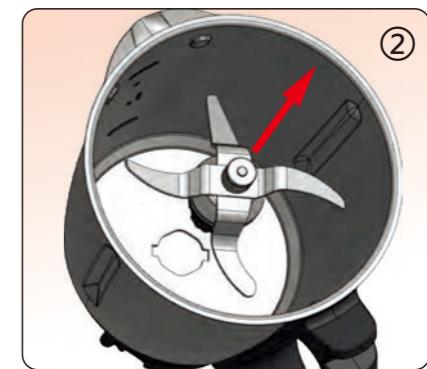
Hoe wordt het mes verwijderd?

- Verwijder de mengkom en houd het rechtop.
- Met één hand op de handgreep en één hand op de komhouder, de kom 30 graden tegen de klok in bewegen om het mes te ontgrendelen en de kom te verwijderen, zie figuur 1.
- Daarna de bovenkant van het mes vastpakken om het te verwijderen, zie figuur 2.



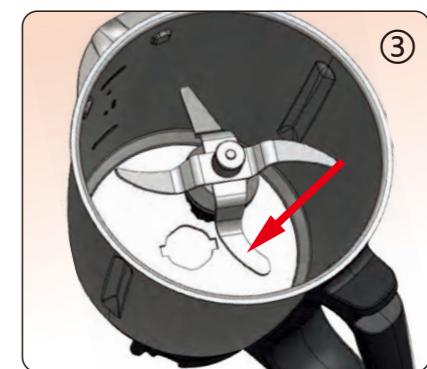
Het snijmes installeren

- Met één hand de handgreep van de mengkom rechtop houden, en met de andere hand de bovenkant van het mes vasthouden, en terug in de mengkom doen, zie figuur 3.
- Draai de komhouder 30 graden met de klok mee om het mes en de kom te vergrendelen, zie figuur 4.



Waarschuwing

- Zorg ervoor dat de mengkom is verwijderd of dat de machine is uitgeschakeld voordat het mes schoongemaakt wordt.
- Het snijmes is heel scherp, wees a.u.b. voorzichtig. Tijdens het verwijderen en installeren de bovenkant van het mes vasthouden om te voorkomen dat het valt en een persoon of het mes beschadigt.
- Haar en kleding weg houden van de machine tijdens gebruik en bediening.
- Steek geen vingers of voorwerpen in de mengkom om schade aan personen en de machine te voorkomen.



Opgelet

- Wanneer het snijmes geïnstalleerd wordt, zorg ervoor dat de snijmesring tussen de snijmes en de komhouder goed verbonden zijn om vloeistof lekken te voorkomen.
- Mocht vloeistof in de machine lekken, de stekker verwijderen uit het stopcontact en schoonmaken zoals aangegeven op pagina 19



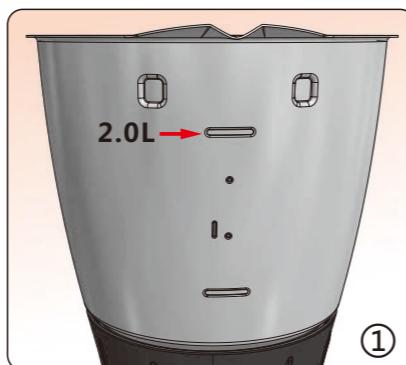
Mengkom

De maximale inhoud van de mengkom is 2L. Aan de zijkant van de mengkom is een inhoudsniveau aangegeven, a.u.b. niet de maximale inhoud overschrijden wanneer u voedsel toevoegt, zie figuur 1.

Voorzorg

Te vol vullen met voedsel kan schade veroorzaken.

- Zorg ervoor dat het gat van de mengkomdeksel tijdens bediening niet geblokkeerd is.
- Het voedsel in de mengkom mag niet het maximale inhoudsniveau overschrijden.
- Let op bij het verplaatsen van de mengkom, om het lekken of uitlopen van voedsel te voorkomen.



Opgelet

- Zorg ervoor dat het snijmes en de komhouder goed verbonden zijn wanneer u de mengkom installeert, om schade aan de machine te voorkomen.
- Wanneer het snijmes geïnstalleerd wordt, zorg ervoor dat de snijmesring tussen het snijmes en de komhouder goed verbonden is om lekkende vloeistof te voorkomen.
- Mocht er vloeistof in de machine lekken, de stekker uit het stopcontact verwijderen en schoonmaken zoals aangegeven op pagina 19.
- Om te voorkomen dat machine onderdelen corroderen, zorg ervoor dat de naald (zie figuur 2) aan de onderkant van de mengkom niet in aanraking komt met corroderende vloeistoffen tijdens het schoonmaken. Zorg ervoor dat de naald volledig droog is na het schoonmaken, om corrosie te voorkomen omdat er water in de machine kan lopen door contact met de naald.



Mengkomdeksel

De hoofdfunctie van de mengkomdeksel is de mengkom te bedekken, en ervoor te zorgen dat de mengkomdeksel goed gesloten blijft tijdens gebruik, anders werkt de machine niet.

- De mengkom niet geforceerd openen.
- Plaats de mengkomdeksel op de mengkom en beweeg het met de klok mee naar het midden van de handgreep van de mengkom, zie figuur 3.



Opgelet

- Houdt de siliconenverzegeling van de mengkomdeksel schoon, zodat het verzegelingseffect van de verzegelingsring niet beïnvloed wordt.
- Controleer regelmatig of er schade is aan de verzegelingsring, indien beschadigd, a.u.b. stoppen met gebruik en vervangen.
- Zelfs wanneer de verzegelingsring niet beschadigd is, is het aan te raden om deze elke twee jaar te vervangen.

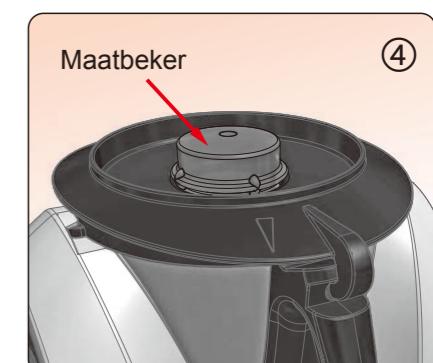
Waarschuwing

- Het is ten strengste verboden om de mengkomdeksel met doeken of soortgelijke voorwerpen te bedekken, zodat er geen stoom uit kan!

Maatbeker

Hoofdfunctie van de maatbeker:

1. Tijdens het koken is het een deksel van de mengkomdeksel en fungeert als een verzegeling en warmte isolatie zoals getoond in figuur 4.
2. Het blokkeren van opspringende of overstromend voedsel.
3. Het afmeten van ingrediënten, de maximum inhoud is 100mL



Opgelet

- Tijdens het koken moet de mond van de maatbeker naar boven staan om oververhitting te voorkomen.
- Let op tijdens het koken voor ontsnappend stoom bij het afnemen van de beker, om brandwonden te voorkomen.

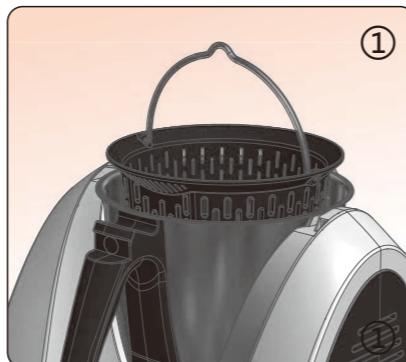
Mand

De mand wordt hoofdzakelijk gebruikt:

- 1, Als filter, hoofdzakelijk voor het filteren van fruit of groentesap, etc.
- 2, Als barrière voor het voedsel tijdens het koken
- 3, Voor het koken van fijn voedsel zoals rijst en ander fijn voedsel.
- 4, Voor het afgieten van teveel water.

Installeren / verwijderen:

- Neem de mand bij het handvat en plaats het in de mengkom, en plaats het handvat aan de rand van de kom, zoals in figuur 1.
- Neem de mand bij het handvat om de mand te verwijderen.



Opgelet

- Plaats niet teveel voedsel in de mand tijdens het koken, vooral ingrediënten die makkelijk de gaten van de mand kunnen verstoppen, zoals rijst, etc..

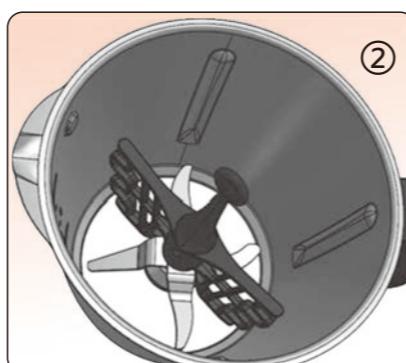
Garde

De garde wordt hoofdzakelijk gebruikt voor het mengen van voedsel, zoals slagroom en proteïne.

De garde plaatsen boven het snijmes en goed verbinden voor gebruik, zoals getoond in figuur 2.

Opgelet

- De garde kan alleen gebruikt worden wanneer het goed bevestigd is met het snijmes.
- Wanneer de garde gebruikt wordt mag de snelheid niet hoger zijn dan niveau 4.
- Er mogen geen ingrediënten toegevoegd worden tijdens het gebruiken van de garde.
- Gebruik de garde niet voor vaste of dikke ingrediënten
- Niet teveel voedsel in 1 keer verwerken, bij een te grote hoeveelheid aan voedsel kunnen er geen goede resultaten behaald worden.



Stomer

Methoden en processen

- 1, Plaats de mengkom, voeg minstens 500mL water toe en bedek het.
- 2, Plaats de stomer op het mengkomdeksel, verankerd in de groeven van de mengkomdeksel, zie figuur 3.
- 3, Plaats de ingrediënten in de stomer. Wanneer er verschillende ingrediënten gestoomd worden, kunnen ze samen in de stomer en stoomrek geplaatst worden, zie figuur 4.
- 4, Bedek de stomer nadat alle ingrediënten geplaatst zijn, zie figuur 5.



Waarschuwing

Plaats niet teveel voedsel in stomer om te vermijden dat de stomer, stoomrek, en stomerdeksel geblokkeerd raken.



Opgelet

- Zorg ervoor dat de maatbeker verwijderd is voordat de stomer geplaatst wordt.
- Let op dat de mengkomdeksel, stomer, stoomrek, en stomerdeksel goed op elkaar aansluiten om stoomlekken te vermijden.
- De snelheid mag niveau 5 niet overschrijden bij het starten van de kook en stoom functie, anders kan de warmte functie niet gestart worden.



Spatel

Hoofdzakelijk gebruikt voor:

Het schrapen van ingrediënten uit de mengkom na het koken of het verwijderen van verwerkte ingrediënten.

Opgelet

Gebruik de spatel niet tijdens het bedienen van de machine om schade te voorkomen.

Handleiding

Waarschuwing

- Plaats de machine niet bij een warmtebron zoals een fornuis of apparatuur met een hoge temperatuur, anders kan de machine vlam vatten.
- Voor gebruik de machine op een schoon, sterk en horizontaal oppervlak plaatsen om te voorkomen dat de machine weglijdt.
- Plaats de machine niet aan de rand van het oppervlak en laat het niet onbeheerd achter.
- De mengkom, mengkomdeksel, stomer, stomerdeksel en maatbeker zijn heet tijdens het koken, gelieve deze niet aan te raken om brandwonden te vermijden.

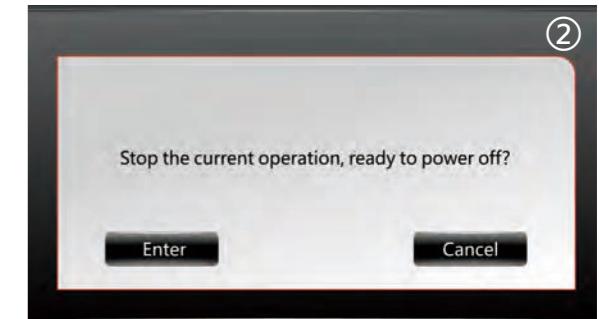
Inschakelen

- Voor gebruik de stroomkabel aan de rechterkant van de machine uitrekken tot de geschikte lengte.
- In principe wordt aangeraden dat de lengte van de stroomkabel voldoende is om het stopcontact te bereiken en niet strak staat.
- De stroomkabel moet niet te lang zijn om kronkelen te voorkomen, maar wanneer het te kort en te strak staat kan het de nauwkeurigheid van de weegfunctie beïnvloeden.
- Nadat de machine-eenheid aangesloten is op de stroomvoorziening, de knop drukken om de machine te starten. Er zal een scherm weergegeven worden zoals in figuur 1.



Uitschakelen

- Wanneer het apparaat bediend wordt, lang op de knop drukken totdat de display "Stop the current operation, ready to power off?" weergeeft, zoals in figuur 2, klik dan "Enter" om uit te schakelen, of "Cancel" om terug te gaan naar de bedieningsmodus.



- Wanneer het apparaat niet bediend wordt, lang op de knop drukken totdat de display "Power off..." weergeeft zoals in figuur 3, klik dan "Enter" om uit te schakelen, of "Cancel" om terug te gaan naar de oorspronkelijke modus.



Veiligheidsmelding lezen

- Klik op "Read" op de opstart pagina om de inhoud van de veiligheidsmelding te lezen, of indien u het al gelezen heeft, klik op "have read" om direct naar het hoofdmenu te gaan, zoals getoond in figuur 4.



- Klik op "Read" in de inhoud van de veiligheidsmelding en navigeer door de tekst met de "**<**" en "**>**" knoppen, tot de laatste pagina bereikt is. Klik op "Have read" om de veiligheidsmelding te verlaten en terug te gaan naar de hoofdpagina zoals getoond in figuur 5.



- In het hoofdmenu zoals getoond in figuur 6, kunt u op de iconen op de display klikken om de tijd, temperatuur en snelheid in te stellen. Draai na uw keuze aan de knop om de tijd, temperatuur en snelheid parameters in te stellen.



Tijd instellen

- Klik het tijd icoon aan de linkerkant van de hoofdmenu pagina, er verschijnt een melding “Turn knob for time set” zoals getoond in figuur 1, daarna kunt u de knop draaien om de tijd in te stellen.
- Om de tijd te verhogen de knop met de klok mee draaien, het maximum is 90:00. Om de tijd te verlagen, de knop tegen de klok in draaien, het minimum is 00:00.



Temperatuur instellen

- Klik het temperatuur icoon in het midden van de hoofdmenu pagina, er zal een melding verschijnen “Turn knob for temperature set”
- Het temperatuur diagram bestaat uit twee getallen, het bovenste en kleinste getal is de huidige temperatuur van de mengkom, en zal alleen getoond worden wanneer de temperatuur 37 graden of meer is.
- Het onderste en grotere getal is om de temperatuur in te stellen, draai aan de knop om de temperatuur in te stellen. De temperatuur kan op 37-45- 50-55-60-65-70-75-80-85-90-95-100-105-110- 115-120 graden en stoom ingesteld worden, zoals getoond in figuur 2.
- Draai de knop met de klok mee om temperatuur te verhogen, en tegen de klok in om temperatuur te verlagen.



Snelheid niveau instellen

- Klik het snelheid icoon aan de rechterkant van de hoofdmenu pagina, de melding “turn knob for speed level set” zal verschijnen zoals getoond in figuur 3.
- De machine motor start op niveau 0.5. Er zijn 20 niveaus: 0.5-1.0 -1.5-2.0-2.5-3.0-3.5-4.0-4.5-5.0-5.5-6.0-6.5-7.0-7.5-8.0-8.5-9.0-9.5-10. Hoe hoger het niveau, hoe groter de snelheid.



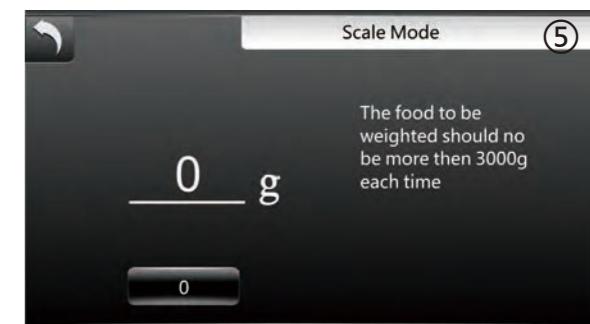
Meel functie

- Klik het meel icoon aan de onderkant van de hoofdmenu pagina zoals te zien in figuur 4 de melding “Flour mode” zal in de hoek rechtsbovenvan het display scherm verschijnen.
- Draai aan de snelheid knop om de meel functie te starten met aftellen tot 00:00. Klik het tijd icoon om de tijd in te stellen, het maximum is 8 minuten.



Weeg Functie

- Klik het weegschaal icoon aan de onderkant van van het hoofdmenu. Melding op display screen zal “Scale mode” tonen, zoals getoond in figuur 5.
- De linker kant van het display is het huidig gewicht, klik de reset knop om het weer op 0 te zetten als dat niet het geval is. Daarna kan het voedsel geplaatst worden en de weeg functie gestart worden.



Omkeer Functie

- Draai de knop met de klok mee om het niveau te verhogen, en tegen de klok in om het te verlagen.
- Klik het omkeer icoon zoals getoond in figuur 6, de snelheid zal een omkeer icoon worden, en de richting van het mes zal omgekeerd worden. Klik opnieuw op het omkeer icoon om de richting van het mes weer naar voren te laten keren.



Top Speed functie

- Klik de TopSpeed knop in de hoek rechtsonder in het hoofdmenu zoals getoond in figuur 1. De motor zal op de hoogste snelheid draaien met deze functie.
- De standaard tijd voor TopSpeed is 3 seconden, maar de tijd kan ingesteld worden met de knop, instelling scala 1-15 seconden.
- Als de machine gestart wordt in de TopSpeed modus, zal de machine meteen op de hoogste snelheid draaien voor de ingestelde tijd.
- Kookfunctie zal NIET werken in de TopSpeed modus.



Hoofdmenu

- Klik in het hoofdmenu om andere functies, indien nodig, te kiezen, zoals getoond in figuur 2.



Gebruikersgids

- Klik op "User Guide" om de pagina te bereiken die in figuur 3 wordt getoond.
- Klik op "Service Guide" om basis- en contactinformatie in te zien



Veiligheidsmelding!

In het hoofdmenu op "Safety Notice" klikken om de details te lezen. Klik " " om naar de vorige pagina te gaan of " " om naar de volgende pagina te gaan om de inhoud van de veiligheidsmelding te lezen, en daarna terug te gaan naar de hoofdpagina.

Instellingen

Klik "Set" in het hoofdmenu, er zullen opties weergegeven worden zoals in figuur 1 .

- ♦ Taal
- ♦ Eenheden
- ♦ Display Instelling



Taal

Klik "Language" om de taal in te stellen op deze pagina zoals getoond in figuur 2. Zodra de taal geselecteerd is, zal de tekst in de gekozen taal getoond worden (behalve de recepten).



Eenheden

Klik op "Unit System" om de eenheden van gewicht en temperatuur te veranderen, zoals getoond in figuur 3. Kies Metric, de eenheid van gewicht is g, de temperatuureenheid is, °C Bij Imperial, is de eenheid voor gewicht oz, de eenheid voor de temperatuur is dan °F



Scherm instelling

Klik "Scherminstelling" om de helderheid van het scherm in te stellen, zoals getoond in figuur 4. Beweeg de cursor om de helderheid van het scherm in te stellen.



Schoonmaken en Onderhoud

De mengkom schoonmaken

- 1, Verwijder de mengkom van het apparaat en verwijder, indien nodig, ook het snijmes.
- 2, Schoonmaken met een mild reinigingsmiddel en een zachte schoonmaakdoek,
daarna afspoelen en goed laten drogen voordat hij weer op het apparaat wordt gezet.
- 3, De mengkom mag **niet** in de afwasmachine gereinigd worden.



Waarschuwing

- ♦ Het snijmes is heel scherp, wees voorzichtig bij het verwijderen ervan!

Opgelet

- ♦ Gebruik geen scherpe voorwerpen zoals een schuurspons om de mengkom schoon te maken om schade of een storing in de werking van de mengkom te voorkomen.
- ♦ Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen om de mengkom schoon te maken om corrosie te voorkomen en droog de pen (zoals getoond in figuur 5) snel af.



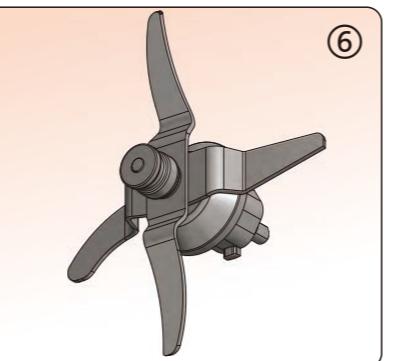
Het snijmes schoonmaken

- ♦ Houd het snijmes aan de bovenkant vast (zoals getoond in figuur 6). Reinigen met een mild reinigingsmiddel, afspoelen met water en laten opdrogen. Het mes mag **niet** in de afwasmachine.



Waarschuwing

- Wees voorzichtig met het reinigen van het snijmes, deze is zeer scherp.



Opgelet

- ♦ Om roest te vermijden, gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen om het mes te reinigen.
- ♦ Roest op het mes is ongevaarlijk, het kan verwijderd worden met een zachte borstel of azijn.
- ♦ Niet lang in water laten weken, anders kan de efficiëntie van de afdichtingsring van het mes aangetast worden.

Andere accessoires schoonmaken

- ♦ Alle accessoires zijn gemaakt van hoogwaardig en veilig plastic, en kunnen worden schoongemaakt met een mild reinigingsmiddel en een zachte schoonmaakdoek.
- ♦ De accessoires kunnen ook in de afwasmachine.

Opgelet

- ♦ Gebruik geen scherpe voorwerpen als een schuurspons voor het schoonmaken van de accessoires om krassen op het oppervlak te voorkomen.
- ♦ Indien de accessoires in de afwasmachine gaan, dan a.u.b. op het bovenste rek plaatsen om vervorming te vermijden.

Foutmeldingen

De mengkom is niet afgedekt

- ♦ Dit geeft aan dat de mengkomdeksel de mengkom niet goed afdekt. Wanneer deze melding verschijnt nadat de mengkomdeksel goed aangebracht is, neemt u dan a.u.b. contact op met ons service center.



De mengkom is niet waargenomen

- ♦ Geeft aan dat de mengkom niet goed is geïnstalleerd. Wanneer deze melding verschijnt nadat de mengkom goed geïnstalleerd is, neemt u dan a.u.b. contact op met ons service center.



Motor overbelast E1

- ♦ Schakel de motor uit om de ingrediënten in de mengkome te verminderen, of de nodige vloeistof toe te voegen volgens het recept.
- ♦ Houd de ontluuchting van het apparaat open, laat 10 minuten afkoelen en herstart de motor.
- ♦ Wanneer deze melding nog verschijnt nadat er een lange tijd verstrekken is, neemt u dan a.u.b. contact op met ons service center.



Motor overbelast E2

- ♦ Schakel de motor uit om de ingrediënten in de mengkome te verminderen, of de nodige vloeistof toe te voegen volgens het recept.
- ♦ Houd de ontluuchting van het apparaat open, laat 10 minuten afkoelen en herstart de motor.
- ♦ Wanneer deze melding nog verschijnt nadat er een lange tijd verstrekken is, neemt u dan a.u.b. contact op met ons service center.



Motor overbelast E3

- ♦ Schakel de motor uit om de ingrediënten in de mengkome te verminderen, of de nodige vloeistof toe te voegen volgens het recept.
- ♦ Houd de ontluuchting van het apparaat open, laat 10 minuten afkoelen en herstart de motor.
- ♦ Wanneer deze melding nog verschijnt nadat er een lange tijd verstrekken is, neemt u dan a.u.b. contact op met ons service center.



MULTIFUNCTION
FOOD BLENDER INSTRUCTION

***450.100**



CONTENTS

Safety Precautions!	01
Outlook Instruction of Blender	02
Mixing Blade.....	05
Mixing Bowl.....	06
Mixing Bowl Lid.....	07
Measuring Cup.....	07
Basket.....	08
Whisk.....	08
Steamer.....	09
Spatula.....	11
Operating Instruction	10
Turn on	10
Turn off	11
Reading Safety Notice!.....	11
Setting for Time、Temperature、Speed.....	12
Flour、Scale、Reversal.....	13
TopSpeed、Main Menu、User Guide.....	14
Recipe.....	15
Safety Notice、Setting(Language、Unit System、Display Setting).....	18
Clean and Care Instruction.....	19
Troubleshooting Tips and Handling Tips.....	20
Service Centre	21

Safety Precautions!



Safety Caution Words:

Pay you attention on this words of “Danger”、“Caution”、“Care”、“Attention”



Danger

Means there are Danger, Wrong operation may cause life Danger or Serious personal injury.



Caution

Means there are Danger, Wrong operation may cause life Danger or Serious personal injury.



Care

Means there are Danger, Wrong operation may cause moderate or minor personal injury.



Attention

Tips, will not cause personal injury.

Read instruction carefully before using this product and operation .

! Caution

To prevent electric shock

- ◆ This product is equipped with earthing protection, please use in good earthing protection power supply.
- ◆ Be sure the machine's plug is off when cleaning or dismounting the parts and not using the machine.
- ◆ It is forbidden to soak or rinse the machine. If it is to be cleaned, it can only be wiped with a damp cloth. Do not let water or dirt things into the host.
- ◆ Stopping to operate the machine when it's power cord or plug is damaged, product failure, the product has been damaged. Please send the machine to the nearest authorized service organization for maintenance.

! Caution

Avoid burns and cuts, do not force open the mixing bowl lid.

Only when the speed is set to 0 and the mixing bowl is in the state of unlocking can you open it.

! Caution

To avoid blocking the hole of mixing bowl lid. The mixing bowl may be heating due to high pressure and may cause scald if using high temperature food.

- ◆ If mixing bowl hole is blocked or food ejects from measuring cup during using, please unplug the machine immediately. And do not touch it until it's cool.
- ◆ Do not put too much food into steamer and mixing bowl, the food can not be over the maximum marking line.
- ◆ When using steamer, do not cook food that is easy to block the pores of the steamer.
- ◆ Do not cover the mixing bowl lid and steamer during cooking.

! Caution

To avoid high temperature food spills. If not, will caused burns by steam or high temperature food ejection .

- ◆ Please be careful to move the mixing bowl to avoid food spills.
- ◆ The host should be placed on a clean, flat, solid table to avoid falling.
- ◆ When used, the power cord should not be suspended at the table to avoid winding.
- ◆ In the processing of hot food, do not start the "TopSpeed" function, or suddenly entered the high-speed, otherwise the hot food maybe spill out. Hot food should be processed slowly and increase the speed gradually.
- ◆ Mixing bowl, mixing bowl lid, steamer and measuring cup are very hot when dealing with hot food, do not touch these parts.
- ◆ In cooking, some working mode will produce a lot of steam, please stay away from steam.
- ◆ Please be careful of steam ejection from mixing bowl, steamer, steamer edge and the top of steamer when moving the top edge.

! Caution

Avoid cuts.

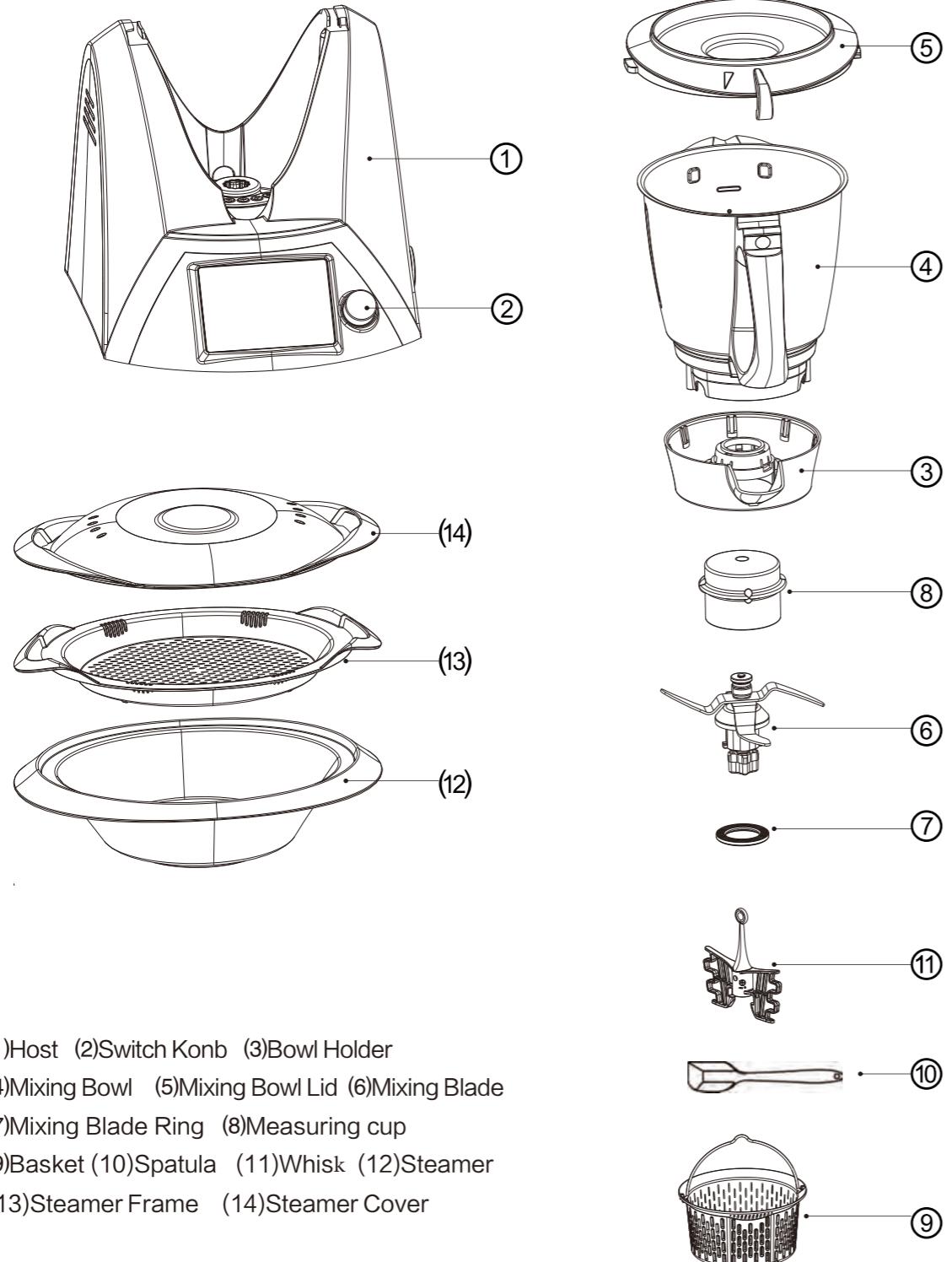
- ◆ The blade is very sharp, please be careful when operating. Please hold the top of the blade when removing and installing mixing blade.
- ◆ In case of removing and installing mixing blade, please avoid accidental falling.
- ◆ Do not put hands and any items into mixing bowl, so as not to hurt the person and mixing blade damage
- ◆ Make sure to plug off the machine when removing and installing mixing blade
- ◆ Please keep your hair and clothes away from the machine.

! Care

Avoid personal injury and machine damage.

- ◆ If any parts of machine are damaged, stop using the machine immediately and contact our company for replacement.
- ◆ Do not leave this machine unattended when using it.
- ◆ In the flour function and cut up the food, due to the imbalance of food will make machine waggle, do not put host on edge of table to avoid falling.

Know more about your blender



(1)Host (2)Switch Konb (3)Bowl Holder
 (4)Mixing Bowl (5)Mixing Bowl Lid (6)Mixing Blade
 (7)Mixing Blade Ring (8)Measuring cup
 (9)Basket (10)Spatula (11)Whisk (12)Steamer
 (13)Steamer Frame (14)Steamer Cover

Mixing blade

How to remove the Mixing blade?

- ♦ Remove the mixing bowl and keep the opening upward.
- ♦ One hand should hold the handle and the other hand should hold the bowl holder, rotate the bowl holder 30 degrees anticlockwise to loosen the mixing blade and remove the bowl holder as shown in Figure 1 .
- ♦ Then hold the upper part of mixing blade to remove it as shown in figure 2.

How to install the mixing blade

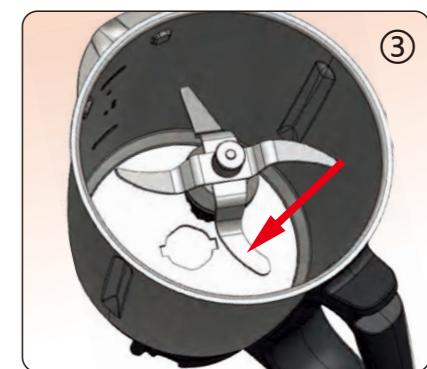
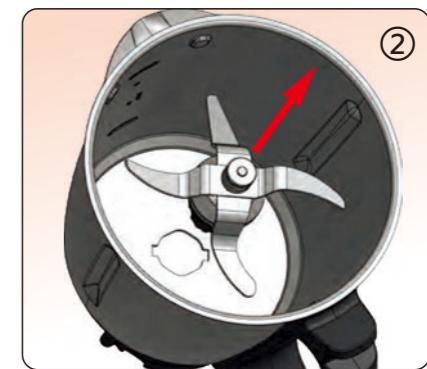
- ♦ One hand hold handle of mixing bowl, and keep the opening upward, another hand hold the upper of mixing blade to put it back to the mixing bowl, as shown in Figure 3.
- ♦ Connect the bowl holder and mixing bowl as shown in Figure 4,
- ♦ Rotate the bowl holder 30 degrees clockwise to lock the mixing blade and the bowl as shown in Figure 4.

Caution

- ♦ Please make sure that the mixing bowl is removed or the machine is powered off when cleaning the mixing blade.
- ♦ The mixing blade is very sharp, please be careful. Please hold the top of mixing blade during removing and installing to avoid accidental falling to hurt the person and the mixing blade.
- ♦ Keep hair and clothes away from machine when using and operating it.
- ♦ Do not put hands or any items into the mixing bowl to avoid personal injury or machine damage.

Attention

- ♦ When installing mixing blade, make sure that the sealing ring of mixing blade and bowl holder and blade are closely connected, to prevent liquid leakage.
- ♦ If liquid leaks into the machine, unplug then clean it according to maintenance on page 19



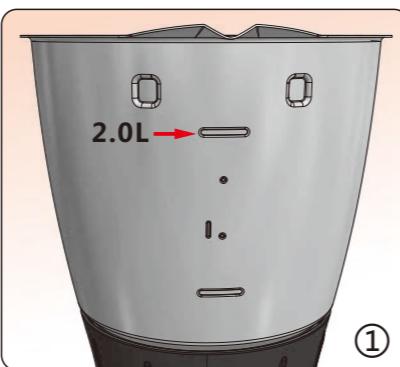
Mixing bowl

The maximum capacity of mixing bowl is 2L, and mixing bowl side marked a capacity scale, should not exceed the maximum capacity when placing the food, as shown in figure 1.

Caution

Overfull food may cause damage.

- ◆ Ensure the hole of mixing bowl lid will not be blocked during operation.
- ◆ The food in mixing bowl can not over maximum capacity scale.
- ◆ When moving mixing bowl, be careful to avoid food overflow or spill.



Mixing bowl lid

The main function of mixing bowl lid is to cover the mixing bowl. Ensure the mixing bowl lid is locked well during use, otherwise the machine will not work.

- ◆ Do not open the mixing bowl by force.
- ◆ Place mixing bowl lid on the top of mixing bowl and rotate it clockwise to the middle of bowl handle, as shown in figure 3.

Attention

- ◆ Keep the silicone seal of mixing bowl lid clean, so as not to affect the sealing effect of the seal ring.
- ◆ Regularly check whether there is damage to the sealing ring; if damaged, please stop using and replace it.
- ◆ Even if sealing ring not damaged, it is recommended to replace it at least once every two years.



Attention

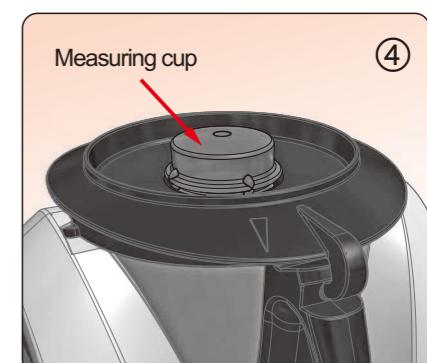
- ◆ Make sure the mixing blade and bowl holder are connected well when installing the mixing bowl, to avoid machine damage.
- ◆ When installing mixing blade, make sure that the sealing ring of mixing blade and bowl holder and blade are closely connected, to prevent liquid leakage.
- ◆ If the liquid leaks into the machine, unplug and clean it according to maintenance on page 19.
- ◆ To avoid the parts of machine suffering corrosion , please do not let the stylus(as shown in figure 2) on the bottom of the mixing bowl touch any corrosive object during cleaning. Make sure the stylus is completely dry after cleaned, so as to prevent the water entering the machine through contacted-needle to cause corrosion.



Measuring cup

Main function of measuring cup:

- 1, When cooking, it can be a cover of the mixing bowl lid, and has functions of seal and heat insulation as shown in figure 4.
- 2, Blocking food debris pop or overflow.
- 3, To measure the ingredients, full capacity is 100mL



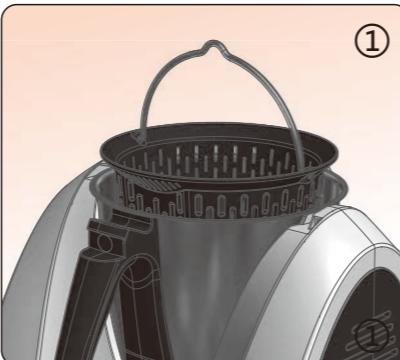
Attention

- ◆ When cooking, the measuring cup mouth must be upward, to avoid heating.
- ◆ Be careful of the spraying steam when taking out of cup during cooking to avoid scalding.

Basket

Basket is mainly used for:

- 1, Filtration, mainly used for filtering fruit juice or vegetable juice, etc..
- 2, The role of food barrier during cooking.
- 3, Used for cooking small foods, such as rice and other small food.
- 4, Used for draining excess water.



Install / remove:

- ◆ Take basket's handle and put it into mixing bowl then place the handle on the edge of the pot, as shown in figure 1.
- ◆ Take handle to remove basket.

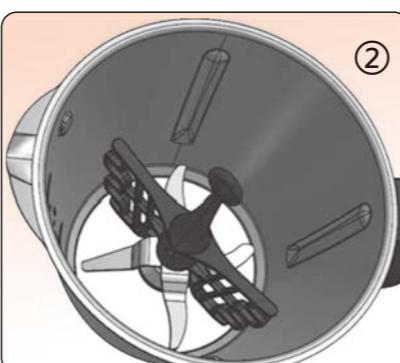
Attention

- ◆ Do not put too much food in basket when cooking, especially ingredients that easy to block holes of basket, such as rice, etc..

Whisk

Whisk is mainly used for mixing food, such as cream and protein.

Use only after placing whisk above the mixing blade, and connect closely, as shown in figure 2.



Attention

- ◆ Whisk only can be used when it connected with mixing blade closely.
- ◆ When using whisk, the speed should not exceed 4 level.
- ◆ You can't add ingredients when using the whisk.
- ◆ Do not use whisk to treat solid ingredients or very thick ingredients.
- ◆ Do not treat too much food in one time, if too much food is treated at once, you can not achieve good results.

Steamer

Methods and procedures

- 1, Placing mixing bowl and add at least 500mL of water, then cover it.
- 2, Placing the steamer on mixing bowl lid, embedded into mixing bowl lid's groove, as shown in figure 3.
- 3, Put ingredients into steamer; if steaming various ingredients, can be placed in the steamer and steam rack, as shown in figure 4.
- 4, Cover the steamer after placing all ingredients, as shown in figure 5.



Caution

Do not put too much food in steamer to prevent blocking of steamer, steamer frame and steamer lid.



Attention

- ◆ Make sure measuring cup has been removed before placing the steamer.
- ◆ Make sure connecting well between mixing bowl lid, steamer, steamer frame and steamer lid, to avoid steam leakage.
- ◆ The speed can not be more than level 5 when starting cook and steam function, otherwise can not start heating function.



Spatula

Mainly used for

Scrape the ingredients out from the mixing bowl after cooked or remove the processed ingredients.

Attention

Do not use the spatula during the machine operation, so as to avoid damage.

Operating instructions

① Caution

- ♦ Do not put the machine close to a heat source, especially hot stove or high temperature appliance, otherwise it is likely to make the machine catch fire.
- ♦ Before using, please place the machine on a clean, strong horizontal table, to prevent the machine sliding.
- ♦ Do not put the machine on the edge of the table, and do not use in unattended state.
- ♦ The mixing bowl, mixing bowl lid, steamer, steamer lid and measuring cup are with high temperature during cooking; do not touch to avoid burns.

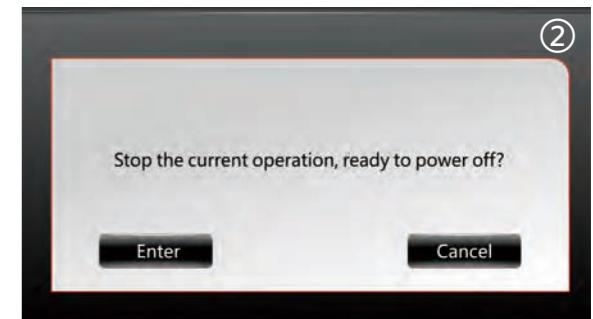
Power on

- ♦ Before use, please pull out the power cord on the right side of machine with appropriate length.
- ♦ In principle, the length is with what the plug insert into the socket and the power cord is not tight is advisable.
- ♦ The power cord should not be stretched out too long, so as to avoid winding , but if too short and too tight may affect the accuracy of weighing function.
- ♦ After the host is connected to the power supply, press knob to start the machine. The screen will display as shown in figure 1.



Power off

- ♦ In the operation state, long press the knob until the display shows "Stop the current operation, ready to power off", as shown in Figure 2, then click "Enter" to turn off, or click "Cancel" to return to the operation state.



- ♦ In the idle state, long press the knob until the screen display " Power off...", as shown in Figure 3, then click "Enter" to turn off, or click "Cancel" to return the original state.



Reading safety notice

- ♦ On the boot page, click on "Read" to read the contents of the safety notice, if read, click "have read" directly into the home page, as shown in figure 4.



- ♦ Click on the "Read" into the contents of safety notice, it can be read by clicking on the " < " or " > " until the last page; click on " Have read" exit the safety notice and go to the main page as shown in figure 5.



- ♦ On the main page as shown in Figure 6, you can click the icon on display to set the time, temperature and speed, after selection, rotate the knob to adjust time, temperature and speed parameters.



Time Set

- ◆ Click the time icon on the left of the main menu page , there will be a icon that shows “Turn knob for time set” as shown in figure 1,then you can rotate knob to set the time
- ◆ To increase the time please rotate knob clockwise, the maximum is 90:00. To reduce the time please rotate knob counterclockwise, the minimum is 00:00.



Temperature Set

- ◆ Click the temperature icon on the middle of the main menu page, there will be a icon that shows “Turn knob for temperature set”.
- ◆ Temperature diagram consist of two parts, the upper and smaller number is the current temperature of mixing bowl. It will only be displayed when the temperature reaches or exceeds 37 degrees. The blow and larger number is to set the temperature, rotate the knob to set the temperature. The temperature can be set to 37-45-50-55-60-65-70-75-80-85-90-95-100-105-110-115-120 and steam as shown in figure 2.
- ◆ Turn knob clockwise to increase the temperature, and turn knob counterclockwise to reduce the temperature.



Speed level set

- ◆ Click the speed icon on the right of the main menu page, the top right of the display screen will show“turn knob for speed level set”as shown in Figure 3.
- ◆ The motor of machine will be start when on 0.5 level. There are 20 levels, as 0.5-1.0 -1.5-2.0-2.5-3.0-3.5-4.0-4.5-5.0-5.5-6.0-6.5-7.0-7.5-8.0-8.5-9.0-9.5-10. The higher level, the faster speed.
- ◆ Turn the knob clockwise to increase the level, turn the knob counterclockwise to reduce level.



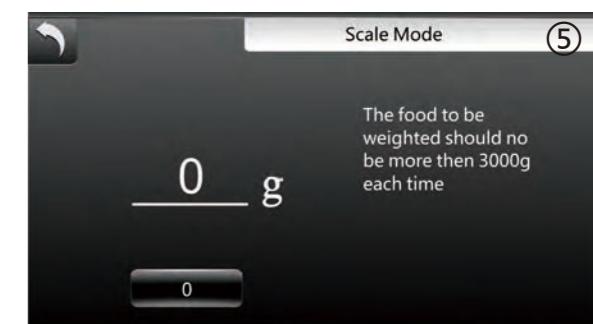
Flour function

- ◆ Click the Flour icon on the bottom of the main menu page as shown in Figure 4, the top right of the display screen will show “Flour mode”.
- ◆ Turn the speed knob to start the flour function till countdown to 00:00. Click the time icon to adjust the flour time, the maximum is 8 minutes.



Scale Function

- ◆ Click the Scale icon on the bottom of the main menu, the top right of the display screen will show “Scale mode” as shown in Figure 5.
- ◆ The left of the display is the current weight, click the reset button to clear it if the current weight is not 0. Then can put the food and start scale function.



Reversal Function

- ◆ Clip the reversal icon as shown in Figure 6, the speed will become a reversal icon, the direction of mixing blade rotation will change to reversal. Click again on the reversal icon, the direction of the mixing blade can change back to the forward.



Top Speed function

- Clip the TopSpeed button on the lower right corner of the main menu page as shown in Figure 1. The motor will reach the highest speed on this function. The default time of the TopSpeed is 3 seconds, you can also set the time by knob, the setting range is 1-15 seconds.

If start the machine under the TopSpeed mode, the machine will achieve the highest speed directly, and run according to time set.

Heating function will NOT work in the TopSpeed mode.



Main Menu

- Click the Main Menu to choose the other functions if needed as shown in Figure 2.



User Guide

- Click the user guide to access the page as shown in Figure 3.
- Click the Service Guide to get the basic information and the contact information.



Safety Notice!

In the Main Menu, click the "Safety Notice" to read the details. Click to previous page or to next page to read the contents of the Safety Notice until the last page, then back to the main page.

Set

Click on "Set" on the Main Menu, there will be options as shown in Figure 1.

- Language
- Unit System
- Display Setting



Language

Click "Language" to choose the language needed as shown in Figure 2. Once the language has been selected, the text on the display will be changed to the language chosen (except the recipes).



Unit System

Click the "Unit System" to switch the unit of the weight and temperature as shown in Figure 3. If choosing Metric, the unit of the weight is g, the unit of the temperature is, °C. If choosing Imperial, the unit of the weight is oz, the unit of the temperature is, °F.



Display setting

Click the "Display setting" to set the brightness of the display as shown in Figure 4, sliding the cursor to set the brightness of the display.



Cleaning and Maintenance

How to clean the mixing bowl?

- 1, Remove the mixing bowl from the machine and remove the mixing blade as well if needed.
- 2, Scrub with a mild detergent and soft cleaning cloth, then rinse and allow to dry thoroughly before putting it back on the machine.
- 3, The mixing bowl must **not** be cleaned in the dishwasher.



- ◆ The mixing blade is really sharp, please be carefully when removing it!

Attention

- ◆ Do not use sharp objects such as stainless steel cleaning ball to clean the mixing bowl to avoid damage or affect the usability of the mixing bowl.
- ◆ Do not use corrosive cleaners to clean the mixing bowl to avoid corrosion, and please dry the stylus(as shown in figure 5) promptly.



How to clean the mixing blade?

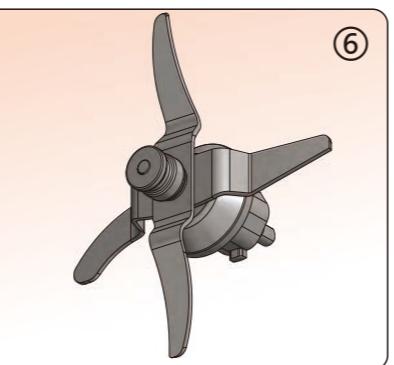
- ◆ Hold the upper part of the mixing blade(as shown in figure 6), clean with a soft cleanser, then rinse with water and let dry.
- ◆ It must **not** be cleaned in the dishwasher.



- ◆ The mixing blade is really sharp, please be carefully during cleaning.

Attention

- ◆ Do not use corrosive cleaners to clean the mixing blade, so as not to cause rust.
- ◆ The rust on the blade is harmless, and can be remove by soft brush or vinegar.
- ◆ Do not soak it in water for a long time, otherwise the seal of the mixing blade may lose efficacy.



How to clean other accessories?

- ◆ All the accessories are made of high quality food grade plastic, they can be cleaned with a mild detergent and soft cleaning cloth.
- ◆ The accessories can be cleaned by dishwasher.

Attention

- ◆ Do not use sharp objects such as stainless steel cleaning ball to clean the accessories to avoid scratching the surface.
- ◆ If cleaned by dishwasher, put the accessories on the upper layer to avoid squeezing.

Troubleshooting

The mixing bowl is not covered

- ♦ It indicates that the mixing bowl lid did not cover as required, if the same tip still appears after covered, please contact customer our service center.



The mixing bowl could not be detected

- ♦ It indicates that the mixing bowl is not installed as required, if the same tip still appear after installation, please contact customer our service center.



Motor overload E1

- ♦ Shut down the motor and reduce the ingredients in the mixing bowl, or add the appropriate liquid according to the recipe.
- ♦ Keep the vent of the machine air flow open, wait for about 10 minutes to cool down then restart the motor
- ♦ If the same tip still appears after a long wait, please contact our service center.



Motor overload E2

- ♦ Shut down the motor and reduce the ingredients in the mixing bowl, or add the appropriate liquid according to the recipe.
- ♦ Keep the vent of the machine air flow open, wait for about 10 minutes to cool down then restart the motor
- ♦ If the same tip still appears after a long wait, please contact our service center.



Motor overload E3

- ♦ Shut down the motor and reduce the ingredients in the mixing bowl, or add the appropriate liquid according to the recipe.
- ♦ Keep the vent of the machine air flow open, wait for about 10 minutes to cool down then restart the motor
- ♦ If the same tip still appears after a long wait, please contact our service center.



MULTIFUNKTIONALER LEBENS-MITTEL-MIXER ANLEITUNG

***450.100**



INHALT

Sicherheitsvorschriften!	01
Komponenten des Mixers	02
Schneidemesser.....	05
Mischschüssel.....	06
Mischschüssel-Deckel.....	07
Messbecher.....	07
Dampfeinsatz.....	08
Schneebesen.....	08
Dämpfer.....	09
Spachtel.....	11
Anleitung	10
Einschalten.....	10
Ausschalten.....	11
Lesen Sie die Sicherheitshinweise!.....	11
Einstellung Zeit, Temperatur, Geschwindigkeit.....	12
Mehl, Waage, Umkehrfunktion.....	13
TopSpeed, Hauptmenü, Benutzerhandbuch.....	14
Rezepte.....	15
Sicherheitshinweis, Einstellung (Sprache, Maßeinheiten, Bildschirm).....	18
Reinigung und Wartung.....	19
Fehlermeldung.....	20
Service-Center.....	21

Sicherheitsvorschriften!



Schlüsselbegriffe für Sicherheitsvorschriften:
Achten Sie auf die Worte „**Gefahr**“, „**Warnung**“, „**Vorsichtsmaßnahmen**“ und „**Achtung**“



Das bedeutet, dass die Situation gefährlich ist. Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann tödlich sein oder Verletzungen verursachen.



Das bedeutet, dass die Situation gefährlich ist. Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann tödlich sein oder Verletzungen verursachen.



Das bedeutet, dass die Situation gefährlich ist. Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann Verletzungen verursachen.



Achtung, Sie wurden gewarnt, auch wenn das Verletzungsrisiko sehr gering ist.

Anleitung vor Verwendung und Betrieb des Produkts sorgfältig lesen

! Warnung

Vermeiden elektrischer Schocks

- Dieses Produkt hat einen Erdungsschutz, bitte verwenden Sie nur Stromquellen mit Erdungsschutz.
- Achten Sie darauf, dass die Maschine beim Reinigen oder Auseinanderbauen nicht angeschlossen ist oder betrieben wird.
- Es ist verboten, das Gerät abzuspülen oder unter Wasser zu tauchen. Zur Reinigung nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Lassen Sie kein Wasser oder Staub in das Gerät eindringen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Netzanschluss oder -kabel beschädigt sind, wenn das Produkt defekt ist oder wenn das Produkt beschädigt ist. Bitte senden Sie das Gerät zur Wartung an den nächstgelegenen zertifizierten Serviceanbieter.

! Warnung

Schnitte und Verbrennungen vermeiden, den Deckel des Mischbehälters nicht mit Gewalt öffnen.

Nur öffnen, wenn der Mischbehälter entriegelt ist und die Geschwindigkeit auf 0 steht.

! Warnung

Verstopfungen des Lochs im Deckel des Mischbehälters vermeiden. Heiße Speisen können durch Druck im Mischbehälter zu Verbrennungen führen.

- Trennen Sie sofort das Netzkabel, wenn der Deckel des Mischbehälters blockiert ist oder wenn während des Betriebs Lebensmittel aus dem Messbecher auslaufen. /Nicht berühren, bis es abgekühlt ist.
- Die Speisen in der Dampf- und Mischschüssel darf die maximale Füllmenge nicht überschreiten, nicht zu viele Lebensmittel hineingeben.
- Kochen Sie keine Lebensmittel, die die Löcher des Dampfers bei Verwendung des Dampfers leicht verstopfen können.
- Decken Sie den Deckel des Dampf- und Rührbehälters während des Garvorgangs nicht ab.

! Warnung

Vermeiden Sie das Verschütten von heißem Essen. Verschütten von Essen oder Dampf kann zu Verbrennungen führen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Mischbehälter bewegen, um ein Verschütten von Lebensmitteln zu vermeiden.
- Das Gerät sollte auf einem sauberen, flachen und stabilen Tisch aufgestellt werden, um ein Herunterfallen zu vermeiden.
- Hängen Sie das Netzkabel während der Verwendung nicht an den Tisch, um ein Verknoten des Kabels zu verhindern.
- Verwenden Sie beim Verarbeiten von heißen Speisen nicht die Funktion „TopSpeed“ und schalten Sie nicht plötzlich auf hohe Geschwindigkeiten um, da sonst heiße Speisen verschüttet werden können. Heiße Lebensmittel müssen langsam verarbeitet werden und die Geschwindigkeit darf nur schrittweise erhöht werden.
- Mischbehälter und Deckel, Dämpfer und Messbecher werden bei der Verarbeitung von heißen Speisen sehr heiß. Berühren Sie diese Teile nicht.
- Beim Kochen können einige Funktionseinstellungen viel Dampf verursachen, vermeiden Sie diesen Dampf.
- Achten Sie auf den Dampfaustritt aus dem Mischbehälter, dem Dämpfer sowie der (Ober-)Seite des Dämpfers, wenn der Deckel bewegt wird.

! Warnung

Vermeiden Sie Schnittwunden.

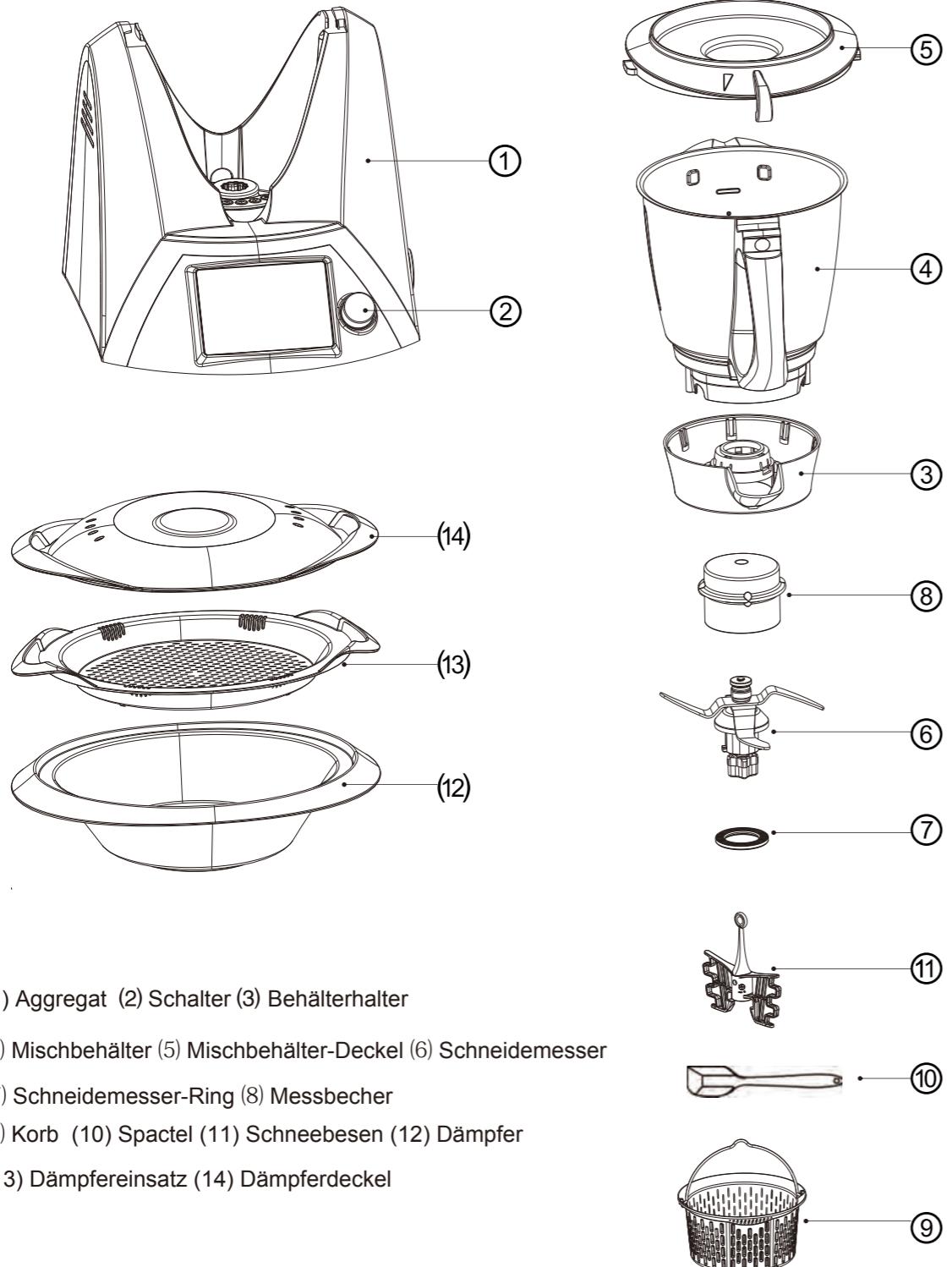
- Das Messer ist sehr scharf, seien Sie vorsichtig, wenn Sie es benutzen. Bitte halten Sie das Messer an der Oberseite fest, während Sie es entfernen und montieren.
- Vermeiden Sie das Herunterfallen des Messers während des Aus- und Einbaus.
- Stecken Sie keine Finger oder Gegenstände in den Mischbehälter, um Verletzungen/Schäden an Personen und dem Messer zu vermeiden.
- Ziehen Sie beim Aus- und Einbau des Messers immer den Netzstecker aus der Steckdose
- Bitte halten Sie Kleidung und Haare von der Maschine fern.

! Vorsichtsmaßnahme

Vermeiden Sie Personen-Verletzungen und Sachschäden an der Maschine.

- Stoppen Sie den Betrieb der Maschine sofort, wenn Teile der Maschine beschädigt sind und wenden Sie sich an unser Unternehmen, um Ersatzteile zu erhalten.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Stellen Sie die Maschine nicht auf die Tischkante, um ein Herunterfallen zu vermeiden; bei der Funktion Mehl- und Lebensmittelschneiden kann ein falsches Verhältnis von Lebensmitteln zum Wackeln der Maschine führen.

Komponenten des Mixers



Schneidemesser

Wie wird das Messer demontiert?

- Mischbehälter entfernen und aufrecht halten.
- Die Schale mit einer Hand am Griff und einer Hand am Behälterhalter um 30 Grad gegen den Uhrzeigersinn bewegen, um das Messer zu entriegeln und die Schale zu entfernen, siehe Abbildung 1.
- Fassen Sie dann die Oberseite des Messers, um es zu entfernen, siehe Abbildung 2.

Das Schneidemesser montieren

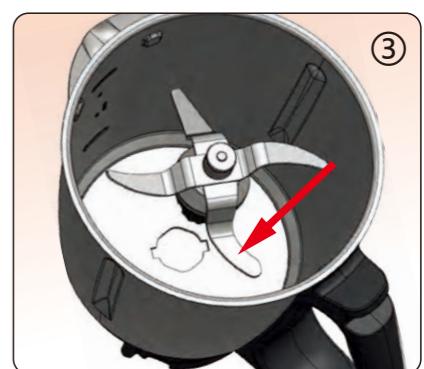
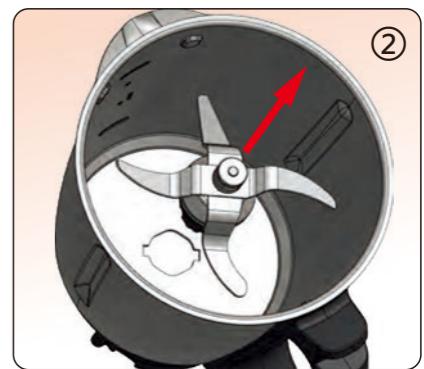
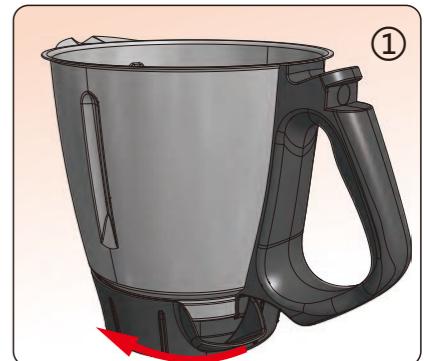
- Mit einer Hand den Behältergriff aufrecht halten und mit der anderen Hand die Oberseite des Messers halten und wieder in dem Behälter platzieren, siehe Abbildung 3.
- Drehen Sie den Behälterhalter um 30 Grad im Uhrzeigersinn, um das Messer und die Schüssel zu fixieren, siehe Abbildung 4.

! Warnung

- Achten Sie darauf, dass vor der Messer-Reinigung der Mischbehälter entfernt/ die Maschine ausgeschaltet ist. Das Schneidemesser ist sehr scharf, bitte seien Sie vorsichtig. Messer beim Aus- und Einbau an der Oberseite festhalten, um zu vermeiden, dass es herunterfällt und Personen verletzt/das Messer beschädigt wird.
- Haare und Kleidung während der Nutzung und des Betriebs von der Maschine fernhalten.
- Keine Finger oder Gegenstände in den Mischbehälter stecken, um Schäden an Personen oder der Maschine zu vermeiden.

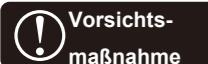
Achtung

- Bei der Montage des Schneidemessers muss der Schneidemesserring zwischen dem Messer und dem Schalenhalter fest verbunden sein, um ein Austreten von Flüssigkeiten zu verhindern.
- Wenn Flüssigkeit in die Maschine eindringt, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie sie wie auf Seite 19 beschrieben.



Mischbehälter

Das maximale Fassungsvermögen des Mischbehälters beträgt 2L. Auf der Seite des Mischbehälters ist eine Füllmenge angegeben, bitte die maximale Füllmenge beim Hinzufügen von Lebensmitteln nicht überschreiten, siehe Abbildung 1.

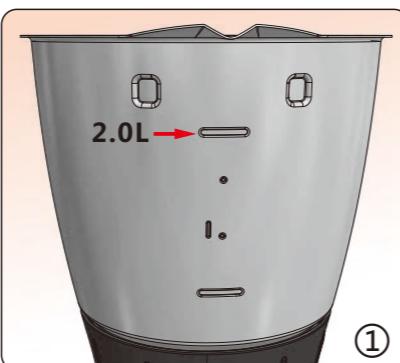


Zu hohe Füllung mit Nahrungsmittel kann Schäden verursachen.

- Sicherstellen, dass das Loch des Mischbehälter-Deckels während des Betriebs nicht verstopft ist.
- Die Speisen im Mischbehälter dürfen die maximale Füllmenge nicht überschreiten.
- Seien Sie beim Bewegen des Mischbehälters vorsichtig, um ein Austreten oder Verschütten von Lebensmitteln zu vermeiden.

Achtung

- Sorgen Sie dafür, dass Schneidemesser und Behälterhalter bei der Montage des Mischbehälters fest verbunden sind, um Schäden an der Maschine zu vermeiden.
- Bei der Installation des Schneidmessers muss der Schneidemesserring zwischen dem Schneidemesser und dem Behälterhalter fest verbunden sein, um ein Austreten von Flüssigkeit zu verhindern.
- Wenn Flüssigkeit in die Maschine eindringt, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie sie wie auf Seite 19 beschrieben.
- Um zu verhindern, dass Maschinenteile korrodieren, ist darauf zu achten, dass die Nadel (siehe Abbildung 2) auf der Unterseite des Mischbehälters während der Reinigung nicht mit korrosiven Flüssigkeiten in Berührung kommt. Stellen Sie sicher, dass die Nadel nach der Reinigung vollständig trocken ist, um Korrosion zu vermeiden, da Wasser durch den Kontakt mit der Nadel in die Maschine gelangen kann.



Mischbehälter-Deckel

Die Hauptfunktion des Mischbehälterdeckels besteht darin, den Mischbehälter abzudecken und sicherzustellen, dass der Deckel während des Betriebs gut verschlossen bleibt, da die Maschine sonst nicht funktioniert.

- Den Mischbehälter nicht mit Gewalt öffnen.
- Setzen Sie den Deckel des Mischbehälters auf den Mischbehälter und bewegen Sie ihn im Uhrzeigersinn zur Mitte des Griffes des Mischbehälters, siehe Abbildung 3.

Achtung

- Halten Sie die Silikondichtung des Mischbehälterdeckels sauber, damit die Abdichtung des Dichtringes nicht beeinträchtigt wird.
- Regelmäßig auf Beschädigungen am Dichtring prüfen, bei Beschädigung Verwendung stoppen und ersetzen.
- Auch wenn der Dichtring nicht beschädigt ist, wird empfohlen, ihn alle zwei Jahre auszutauschen.



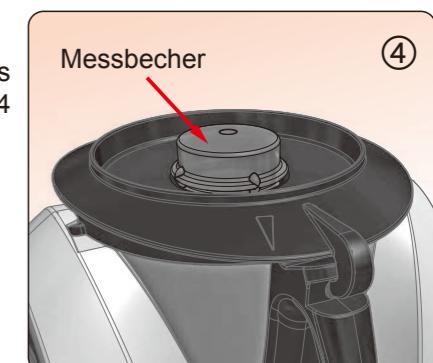
! Warnung

- Es ist strengstens verboten, den Deckel des Mischbehälters mit Tüchern oder ähnlichen Gegenständen zu bedecken, damit kein Dampf entweichen kann!

Messbecher

Hauptfunktion des Messbechers:

1. Während des Garvorgangs ist er ein Deckel des Mischbehälters und dient als Dichtung und Wärmedämmung, wie in Abbildung 4 dargestellt.
2. Blockieren von aufspritzenden oder überlaufenden Lebensmitteln.
3. Abmessen der Inhaltsstoffe, der maximale Inhalt beträgt 100 ml



Achtung

- Während des Garvorgangs sollte die Öffnung des Messbechers nach oben gerichtet werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Achten Sie beim Kochen darauf, dass beim Abnehmen des Bechers kein Dampf entweicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

Korb

Der Korb wird hauptsächlich verwendet:

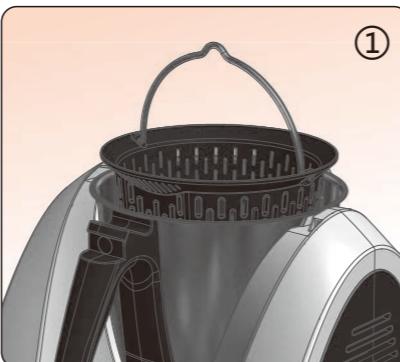
1. Als Filter, vor allem zum Filtern von Obst- oder Gemüsesaft, etc.
2. Als Barriere für die Lebensmittel beim Kochen
3. Zum Kochen von feinen Lebensmitteln wie Reis und anderen feinen Lebensmitteln.
4. Zum Abgießen von überschüssigem Wasser.

Montieren / entfernen:

- Nehmen Sie den Korb am Griff und legen Sie ihn in den Mischbehälter und legen Sie den Griff auf den Rand der Schüssel, wie in Abbildung 1 dargestellt.
- Halten Sie den Korb am Griff, um den Korb zu entfernen.

Achtung

- Geben Sie beim Kochen nicht zu viel Lebensmittel in den Korb, insbesondere keine Zutaten, die die Löcher im Korb leicht verstopfen können, wie z.B. Reis, etc.



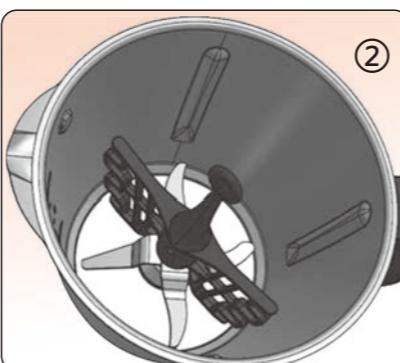
Schneebesen

Der Schneebesen wird hauptsächlich zum Mischen von Lebensmitteln wie Schlagsahne und Eiweiß verwendet.

Den Schneebesen über dem Schneidemesser platzieren und vor Gebrauch gut verbinden, wie in Abbildung 2 dargestellt.

Achtung

- Der Schneebesen kann nur verwendet werden, wenn er gut am Schneidemesser befestigt ist.
- Bei der Verwendung des Schneebesens darf die Geschwindigkeit nicht höher als Stufe 4 sein.
- Während der Verwendung des Schneebesens dürfen keine Zutaten hinzugefügt werden.
- Verwenden Sie ihn nicht für feste oder dickflüssige Zutaten.
- Verarbeiten Sie nicht zu viele Lebensmittel auf einmal, wenn die Menge der Lebensmittel zu groß ist, können keine guten Ergebnisse erzielt werden.



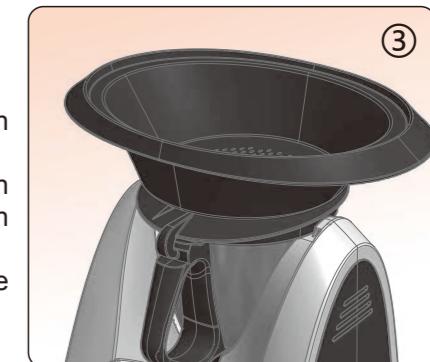
Dämpfer

Methoden und Prozesse

1. Den Mischbehälter platzieren, mindestens 500 ml Wasser hinzufügen und abdecken.
2. Dämpfer auf dem Mischbehälter-Deckel platzieren, verankert in den Vertiefungen des Deckels, siehe Abbildung 3.
3. Die Zutaten in den Dampfgarer geben. Wenn verschiedene Zutaten gedämpft werden, können sie zusammen in den Dämpfer und den Dämpfereinsatz gegeben werden, siehe Abbildung 4.
4. Den Dämpfer, wie in Abbildung 5 gezeigt, abdecken, wenn alle Zutaten hinzugefügt wurden.

! Warnung

Legen Sie nicht zu viel Essen in den Dämpfer, um zu vermeiden, dass der Dampfer, der Einsatz und die Abdeckung blockiert werden.



Achtung

- Achten Sie darauf, dass der Messbecher vor der Montage des Dämpfers entfernt wird.
- Achten Sie darauf, dass Mischbehälter-Deckel, Dämpfer, Dämpfereinsatz und Dämpfer-Deckel gut zusammenpassen, um Dampfaustritte zu vermeiden.
- Die Drehzahl darf beim Start der Gar- und Dampffunktion das Niveau 5 nicht überschreiten, da sonst die Heizfunktion nicht gestartet werden kann.



Spachtel

Hauptsächlich verwendet für:

Das Ausschaben von Zutaten aus dem Mischbehälter nach dem Kochen oder das Entfernen von verarbeiteten Zutaten.



Achtung

Verwenden Sie den Spachtel nicht während des Betriebs der Maschine, um Schäden zu vermeiden.

Anleitung

! Warnung

- Stellen Sie die Maschine nicht nahe einer Wärmequelle, wie z.B. eines Ofens oder einer Hochtemperaturanlage auf, da sie sonst Feuer fangen kann.
- Stellen Sie die Maschine vor dem Gebrauch auf eine saubere, stabile und horizontale Fläche, um ein Verrutschen der Maschine zu verhindern.
- Stellen Sie die Maschine nicht auf den Rand der Oberfläche und lassen Sie sie nicht unbeaufsichtigt.
- Mischschüssel, Mischschüssel-Deckel, Dämpfer, Dämpfer-Deckel und Messbecher sind während des Kochens heiß, bitte nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.

Einschalten

- Ziehen Sie vor Gebrauch das Netzkabel auf der rechten Seite der Maschine auf die richtige Länge.
- Die grundsätzliche Empfehlung ist, dass die Länge des Netzkabels ausreichend sein sollte, um die Steckdose zu erreichen, ohne gespannt zu sein.
- Das Netzkabel sollte nicht zu lang sein, um ein Verdrehen zu vermeiden, aber wenn es zu kurz und zu straff ist, kann es die Genauigkeit der Wiegefunktion beeinträchtigen.
- Wenn das Maschinenaggregat an die Stromversorgung angeschlossen ist, drücken Sie die Taste, um die Maschine zu starten. Ein Bildschirm wird angezeigt, wie in Abb. 1 dargestellt.



Ausschalten

- Halten Sie während der Bedienung des Geräts die Taste gedrückt, bis auf dem Display „Stop the current operation, ready to power off?“ angezeigt wird, wie in Abb. 2, und klicken Sie dann zum Ausschalten auf „Enter“ oder auf „Cancel“, um in den Betriebsmodus zurückzukehren.
- Wenn das Gerät nicht bedient wird, lange die Taste gedrückt halten, bis auf dem Display „Power off...“ angezeigt wird, wie in Abb. 3, und dann zum Ausschalten auf „Enter“ klicken oder auf „Cancel“, um in den ursprünglichen Modus zurückzukehren.



Sicherheitshinweise lesen

- Klicken Sie auf der Startseite auf „Read“, um den Inhalt der Sicherheitsmeldung zu lesen. Wenn Sie sie bereits gelesen haben, klicken Sie auf „Have read“, um direkt in das Hauptmenü zu gelangen, wie in Abb. 4 dargestellt



- Auf „Read“ im Inhalt der Sicherheitsmeldung klicken und durch den Text navigieren mit den **<** und **>** Tasten, bis die letzte Seite erreicht ist. Klicken Sie auf „Have Read“, um die Sicherheitsmeldung zu verlassen und zur Hauptseite zurückzukehren, wie in Abbildung 5 dargestellt.



- Im Hauptmenü, wie in Abbildung 6 dargestellt, können Sie auf die Symbole auf dem Display klicken, um Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit einzustellen. Nach der Auswahl drehen Sie den Knopf, um die Parameter für Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit einzustellen.



Zeit einstellen

- Das Zeitsymbol auf der linken Seite der Hauptmenü-Seite anklicken, es erscheint die Meldung „Turn knob for time set“, wie in Abbildung 1 dargestellt, dann können Sie den Knopf drehen, um die Zeit einzustellen.
- Um die Zeit zu erhöhen, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, das Maximum ist 90:00. Um die Zeit zu verringern, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, das Minimum ist 00:00.



①

Temperatur einstellen

- Auf das Temperatursymbol in der Mitte der Hauptmenü-Seite klicken, es erscheint die Meldung „Turn knob for temperature set“.
- Das Temperaturdiagramm besteht aus zwei Zahlen, die obere und untere Zahl ist die aktuelle Temperatur des Mischbehälters und wird nur angezeigt, wenn die Temperatur 37 Grad oder mehr beträgt. Die unterste und größere Zahl ist die Einstellung der Temperatur, drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen. Die Temperatur kann auf 37-45-50-55-60-65-70-75-80-85-90-95-10 0-105-110-115-120 Grad und Dampf eingestellt werden, wie in Abb. 2 dargestellt.
- Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu senken.



②

Geschwindigkeitsstufe einstellen

- Auf das Geschwindigkeitssymbol auf der rechten Seite der Hauptmenü-Seite klicken, die Meldung „turn knob for speed level set“ erscheint, wie in Abb. 3 dargestellt.
- Der Maschinenmotor startet bei Stufe 0,5. Es gibt 20 Stufen: 0,5-1,0-1,5-2,0-2,5-3,5-3,0-3,5-4,0-4,5-5,0-5,5-6,0-6,5-7,0-7,5-8,0-8,5-9,0-9,5-10. Je höher die Stufe, desto höher die Geschwindigkeit.



③

Mehl-Funktion

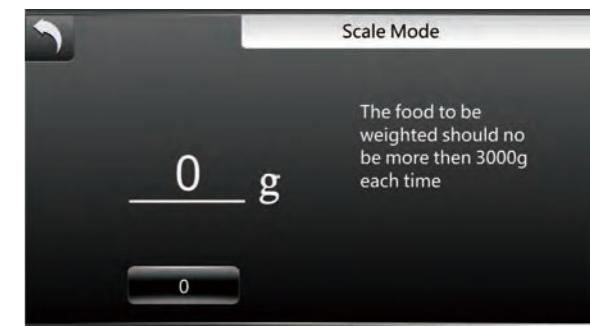
- Auf das Mehl-Symbol unten auf der Hauptmenü-Seite klicken, wie in Abbildung 4 dargestellt. Die Meldung „Flour mode“ erscheint in der oberen rechten Ecke des Bildschirms.
- Den Geschwindigkeitsknopf drehen, um die Mehlfunktion zu starten, durch Herunterzählen bis 00:00. Klicken Sie auf das Zeitsymbol, um die Zeit einzustellen, die maximale Dauer beträgt 8 Minuten.



④

Wiegefunktion

- Klicken Sie auf das Wiegefunktion-Symbol am unteren Rand des Hauptmenüs. Eine Meldung auf dem Display zeigt „Scale mode“ an, wie in Abb. 5 dargestellt.
- Die linke Seite des Bildschirms ist das aktuelle Gewicht, klicken Sie auf die Reset-Taste, um es auf 0 zurückzusetzen, falls dies nicht der Fall ist. Anschließend können die Lebensmittel eingebracht und die Wiegefunktion gestartet werden.



⑤

Umkehr-Funktion

- Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Stufe zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.
- Klicken Sie auf das Umkehr-Symbol, wie in Abb. 6 gezeigt, die Geschwindigkeit wird zu einem Umkehr-Symbol, und die Drehrichtung des Blattes wird umgekehrt. Klicken Sie erneut auf das Umkehr-Symbol, um die Richtung des Messers wieder zu normalisieren.



⑥

Top Speed Funktion

- Klicken Sie auf die Schaltfläche TopSpeed in der unteren rechten Ecke des Hauptmenüs, wie in Abb. 1 dargestellt. Der Motor läuft dann auf höchster Geschwindigkeit.
- Die Standardzeit für TopSpeed beträgt 3 Sekunden, aber die Zeit kann mit der Taste eingestellt werden, Einstellbereich 1-15 Sekunden.
- Wird die Maschine im TopSpeed-Modus gestartet, läuft die Maschine für die eingestellte Zeit sofort mit der höchsten Geschwindigkeit.
- Die Kochfunktion funktioniert NICHT im TopSpeed-Modus.



Hauptmenü

- Klicken Sie auf das Hauptmenü, um bei Bedarf weitere Funktionen auszuwählen, wie in Abb. 2 dargestellt.



Gebrauchsanleitung

- Klicken Sie auf „User Guide“ um die Seite zu erreichen, die in Abbildung 3 dargestellt wird.
- Klicken Sie auf „Service Guide“ um grundlegende und Kontakt-informationen zu sehen.



Sicherheitshinweis!

Im Hauptmenü auf „Safety Notice“ klicken, um die Details zu lesen. Auf " " drücken, um zur vorherigen Seite zu kommen. " " um zur nächsten Seite zu kommen und den Inhalt der Sicherheits-meldung zu lesssen. Danach zurück zur Hauptseite.

Einstellungen

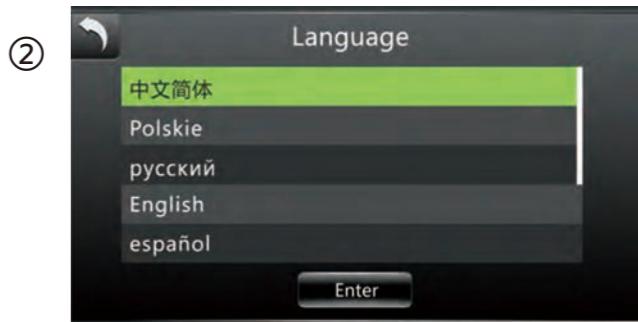
Klicken Sie im Hauptmenü auf „Set“, damit Optionen angezeigt werden, wie in Abb. 1 dargestellt.

- Sprache
- Einheiten
- Display-Einstellungen



Sprache

Klicken Sie auf „Language“, um die Sprache auf dieser Seite einzustellen, wie in Abb. 2 dargestellt. Sobald die Sprache ausgewählt ist, wird der Text in der ausgewählten Sprache angezeigt (außer bei Rezepten).



Einheiten

Klicken Sie auf „Unit System“, um die Gewichts- und Temperatureinheiten zu ändern, wie in Abbildung 3 dargestellt. Wählen Sie Metric, die Gewichtseinheit ist g, die Temperaturseinheit ist °C. Bei Imperial ist die Einheit für das Gewicht oz, die Einheit für die Temperatur ist dann °F.



Bildschirm-Einstellungen

Klicken Sie auf „Bildschirmeinstellung“, um die Helligkeit des Bildschirms anzupassen, wie in Abbildung 4 dargestellt. Bewegen Sie den Cursor, um die Helligkeit des Bildschirms einzustellen.



Reinigung und Wartung

Den Mischbehälter reinigen

1. Den Mischbehälter und ggf. das Schneidemesser aus der Maschine entfernen
2. Mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Reinigungstuch reinigen, dann ausspülen und gründlich trocknen lassen, bevor Sie es wieder auf das Maschine setzen.
3. Der Mischbehälter darf **nicht** in der Spülmaschine gereinigt werden.

! Warnung

- Das Schneidemesser ist sehr scharf, seien Sie vorsichtig bei der Entnahme

Achtung

- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Scheuerschwämme, bei der Reinigung des Mischbehälters, um Beschädigungen/Fehlfunktionen des Mischbehälters zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine korrosiven Reinigungsmittel, um den Mischbehälter zu reinigen, um Korrosion zu vermeiden, und trocknen Sie die Stifte (in Abb. 5 gezeigt) schnell ab.



Das Schneidemesser reinigen

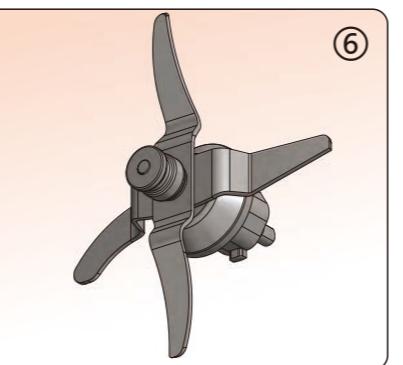
- Halten Sie das Schneidemesser an der Oberseite fest (wie in Abb. 6 dargestellt). Mit einem milden Reinigungsmittel reinigen, mit Wasser ausspülen und trocknen lassen.
- Das Messer darf **nicht** in der Spülmaschine gereinigt werden.

! Warnung

Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Schneidmessers, es ist sehr scharf.

Achtung

- Verwenden Sie zur Reinigung der Klinge keine ätzenden Reinigungsmittel, um Rost zu vermeiden.
- Rost auf der Klinge ist ungefährlich, er kann mit einer weichen Bürste oder Essig entfernt werden.
- Nicht lange in Wasser einweichen, da sonst die Wirksamkeit des Dichtrings des Messers beeinträchtigt werden kann.



Sonstiges Zubehör reinigen

- Alle Zubehörteile sind aus hochwertigem und sicherem Kunststoff gefertigt und können mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Reinigungstuch gereinigt werden.
- Sie können das Zubehör auch in die Geschirrspülmaschine geben

Achtung

- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, wie z.B. ein Scheuerschwamm, um das Zubehör zu reinigen, damit die Oberfläche nicht verkratzt.
- Wenn das Zubehör in die Geschirrspülmaschine kommt, legen Sie es bitte auf die obere Ablage, um Verformungen zu vermeiden.

Fehlermeldungen

Der Mischbehälter ist nicht abgedeckt

- Das zeigt an, dass der Deckel des Mischbehälters den Mischbehälter nicht richtig abdeckt. Wenn diese Meldung erscheint, nachdem die Abdeckung des Mischbehälters korrekt montiert wurde, wenden Sie sich bitte an unser Service-Center.



Der Mischbehälter wird nicht erkannt

- Weist darauf hin, dass der Mischbehälter nicht richtig eingesetzt ist. Wenn diese Meldung erscheint, nachdem der Mischbehälter korrekt eingesetzt wurde, wenden Sie sich bitte an unser Service-Center.



Motor überbelastet E1

- Schalten Sie den Motor aus, um die Menge der Zutaten im Mischbehälter zu verringern oder um die laut Rezeptur erforderliche Flüssigkeit hinzuzufügen.
- Halten Sie die Belüftung des Gerätes offen, lassen Sie es 10 Minuten abkühlen und starten Sie den Motor neu.
- Sollte diese Meldung weiterhin, auch nach längerer Zeit, erscheinen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Center.



Motor überbelastet E2

- Schalten Sie den Motor aus, um die Menge der Zutaten im Mischbehälter zu verringern oder um die laut Rezeptur erforderliche Flüssigkeit hinzuzufügen.
- Halten Sie die Belüftung des Gerätes offen, lassen Sie es 10 Minuten abkühlen und starten Sie den Motor neu.
- Sollte diese Meldung weiterhin, auch nach längerer Zeit, erscheinen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Center.



Motor überbelastet E3

- Schalten Sie den Motor aus, um die Menge der Zutaten im Mischbehälter zu verringern oder um die laut Rezeptur erforderliche Flüssigkeit hinzuzufügen.
- Halten Sie die Belüftung des Gerätes offen, lassen Sie es 10 Minuten abkühlen und starten Sie den Motor neu.
- Sollte diese Meldung weiterhin, auch nach längerer Zeit, erscheinen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Center.



INSTRUCTION BLENDER ALIMENTAIRE MULTIFONCTION

***450.100**



SOMMAIRE

Instructions de sécurité !	01
Pièces du blender	02
Lame.....	05
Bol mélangeur.....	06
Couvercle du bol mélangeur.....	07
Tasse à mesure	07
Insert à vapeur.....	08
Protection.....	08
Cuiseur vapeur	09
Spatule.....	11
Manuel	10
Mise en marche	10
Arrêt de l'appareil.....	11
Lire le message de sécurité!.....	11
Régler le Temps, la Température et la Vitesse.....	12
Fonction Farine, Balance, Retourner.....	13
TopSpeed, Menu principal, Guide de l'utilisateur.....	14
Recettes.....	15
Message de sécurité, réglage (langue, unités de mesure, écran).....	18
Nettoyage et entretien.....	19
Messages d'erreur.....	20
Centre de service.....	21

Instructions de sécurité !



Mots clés pour les instructions de sécurité :
Notez les mots "Danger", "Avertissement",
"Précautions", "Attention"



Cela indique une situation dangereuse, une utilisation incorrecte de l'appareil peut être fatale ou causer des blessures.



Cela indique une situation dangereuse, une utilisation incorrecte de l'appareil peut être fatale ou causer des blessures.



Cela indique une situation dangereuse, une utilisation incorrecte de l'appareil peut provoquer des blessures.



Attention, nous vous mettons en garde, même si le risque de blessure est très faible.

Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit



Prévenez les électrocutions

- Ne pas brancher ou faire fonctionner l'appareil pendant le nettoyage ou le démontage des pièces.
- Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché ou utilisé pendant le nettoyage ou le démontage des pièces.
- Il est interdit de rincer ou d'immerger l'appareil. Essuyez uniquement à l'aide d'un chiffon humide avant de nettoyer. Ne laissez pas l'eau ou la poussière pénétrer dans l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si la connexion ou le câble d'alimentation est endommagé, si le produit est défectueux ou si le produit est endommagé. Veuillez envoyer l'appareil à l'entreprise de service certifiée la plus proche pour l'entretien.



Afin d'éviter les coupures et les brûlures, ne pas forcer l'ouverture du couvercle du bol mélangeur.

Ouvrez uniquement lorsque le bol de mélange est déverrouillé et que la vitesse de rotation est réglée sur 0.



Évitez de boucher le trou dans le couvercle du bol mélangeur. Les aliments chauds peuvent causer des brûlures à cause de la pression dans le bol mélangeur.

- Débranchez immédiatement le cordon d'alimentation si le couvercle du bol est bloqué ou si de la nourriture s'écoule du bol doseur pendant le fonctionnement. Ne le touchez pas tant qu'il n'a pas refroidi.
- Les aliments dans le cuiseur vapeur et le bol mélangeur ne doivent pas dépasser le trait indiquant le niveau maximum, veillez à ne pas mettre trop d'aliments.
- Ne faites pas cuire des aliments qui peuvent facilement obstruer les trous du cuiseur vapeur lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.
- Ne couvrez pas le couvercle du récipient à vapeur et du bol mélangeur pendant la cuisson.



Évitez de renverser les aliments chauds. Le versement d'aliments chauds peut causer des brûlures causées par la vapeur.

- Soyez prudent lorsque vous déplacez le bol mélangeur afin d'éviter de renverser de la nourriture.
- L'appareil doit être placé sur une table propre, plate et stable afin d'éviter qu'il ne tombe.
- Ne pas suspendre le cordon d'alimentation à la table lors de l'utilisation pour éviter qu'il ne se torde.
- Il est interdit d'utiliser la fonction "TopSpeed" pendant le traitement d'aliments chauds ni de passer brusquement à une vitesse supérieure, les aliments chauds risquent de se répandre. Les aliments chauds doivent être traités lentement et la vitesse doit être augmentée progressivement.
- Le bol mélangeur, le couvercle du bol, le cuiseur vapeur et la tasse à doser chauffent fortement lors du traitement des aliments chauds. Ne touchez pas ces pièces.
- Pendant la cuisson, certains réglages de fonction peuvent créer beaucoup de vapeur, veuillez éviter la vapeur.
- Attention à l'émission de vapeur du bol mélangeur, du cuiseur vapeur, du côté et du dessus du cuiseur vapeur lorsque le couvercle est déplacé.



Évitez les coupures

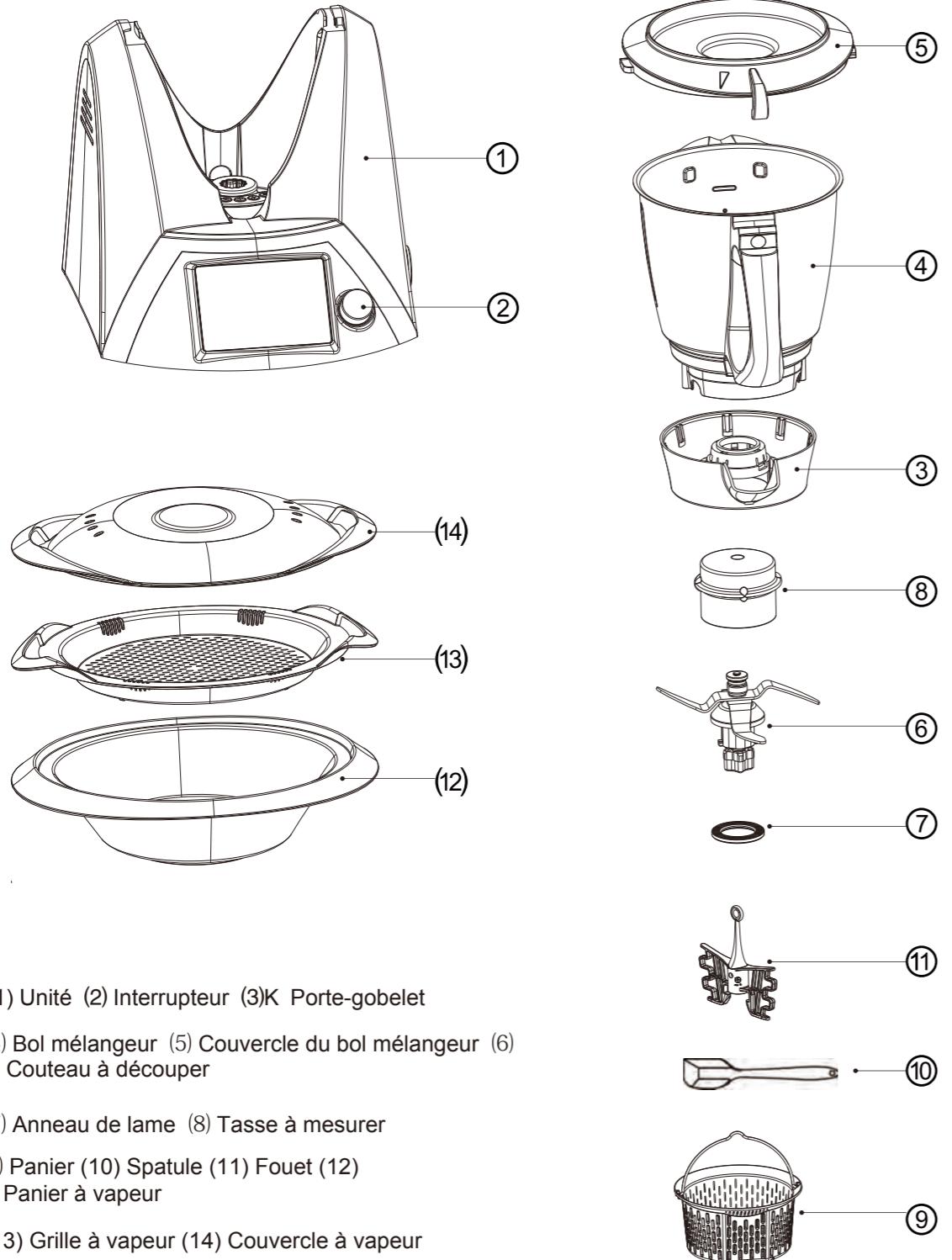
- Le couteau est très tranchant, soyez prudent lorsque vous l'utilisez. Veuillez attraper le couteau au-dessus quand vous l'enlevez et l'installez.
- Évitez de laisser tomber le couteau pendant le démontage et l'installation.
- Ne pas insérer les doigts ou des objets dans le bol mélangeur pour éviter de vous blesser ou blesser les personnes ou d'endommager la lame.
- Débranchez toujours la machine de la prise murale lorsque vous retirez et installez le couteau.
- Gardez les vêtements et cheveux loin de l'appareil.



Éviter les blessures corporelles et les dommages à la machine

- Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil si des pièces de l'appareil sont endommagées, et contactez notre société pour un remplacement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table pour éviter qu'il ne tombe ; la fonction de farine et de découpe des aliments peut faire osciller l'appareil en raison d'une mauvaise proportion d'aliments.

Pièces du mélangeur



Lame

Comment enlever la lame ?

- Retirez le bol et maintenez-le à la verticale.
- Avec une main sur le manche et une main sur le porte-bols, déplacez le bol à 30 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller le couteau et retirer le bol, voir figure 1.
- Saisissez ensuite le dessus du couteau pour l'enlever, voir figure 2

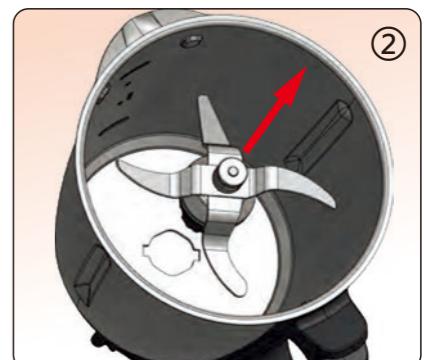


Installation de la lame

- Tenir d'une main la poignée du bol et de l'autre le dessus du couteau et replacez-le dans le bol, voir figure 3.
- Tournez le porte-gobelet à 30 degrés dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller le couteau et le bol, voir figure 4.

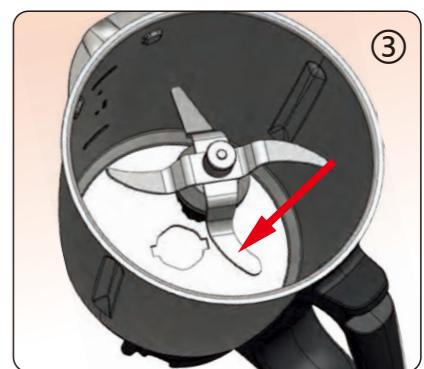
Avertissement

- Avant de nettoyer le couteau, s'assurer que le bol mélangeur a été retiré ou que la machine est éteinte.
- La lame est très tranchante, veuillez faire attention pendant le démontage et l'installation. Maintenir le dessus du couteau pour éviter qu'il ne tombe et ne blesse une personne ou ne s'endommage.
- Conservez les cheveux et les vêtements éloignés de la machine pendant l'utilisation et le fonctionnement.
- Ne pas insérer de doigts ou d'objets dans le bol mélangeur pour éviter de blesser les personnes et d'endommager la machine.



Attention

- Lors de l'installation de la lame, assurez-vous que l'anneau de la lame entre la lame et le porte-gobelet soit solidement fixé pour éviter les fuites de liquide.
- En cas de fuite de liquide dans la machine, retirez la fiche de la prise et nettoyez-la comme indiqué à la page 19.



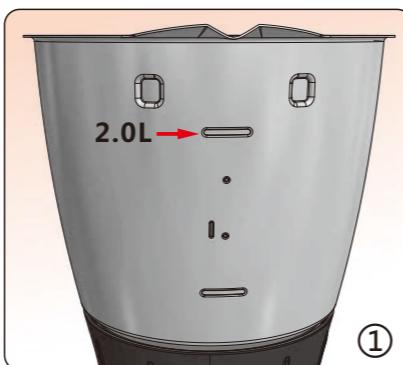
Bol mélangeur

La capacité maximale du bol mélangeur est de 2L. Sur le côté du bol, un niveau de capacité est indiqué, ne dépassez pas la capacité maximale lorsque vous ajoutez de la nourriture, voir figure 1.

! Précaution

Un trop-plein de nourriture peut causer des dommages.

- Assurez-vous que le trou du couvercle du bol mélangeur ne soit pas endommagé pendant le fonctionnement.
- Les aliments dans le bol mélangeur ne doivent pas dépasser la capacité maximale.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez le bol mélangeur pour éviter que les aliments ne fuient ou ne se déversent.



Attention

- Assurez-vous que la lame et le support du bol soient solidement fixés lors de l'installation du bol mélangeur afin d'éviter d'endommager la machine.
- Lors de l'installation de la lame, assurez-vous que l'anneau de la lame entre la lame et le porte-gobelet soit solidement fixé pour éviter toute fuite de liquide.
- En cas de fuite de liquide dans la machine, retirez la fiche de la prise et nettoyez-la comme indiqué à la page 19.
- Pour éviter la corrosion des pièces de la machine, veillez à ce que l'aiguille (voir figure 2) sur la face inférieure du bol de mélange n'entre pas en contact avec des liquides corrosifs pendant le nettoyage. Assurez-vous que l'aiguille soit complètement sèche après le nettoyage afin d'éviter la corrosion car l'eau peut pénétrer dans la machine par le contact avec l'aiguille.



Couvercle du bol mélangeur

La fonction principale du couvercle du bol mélangeur est de couvrir le bol mélangeur. Assurez-vous que le couvercle du bol mélangeur reste hermétiquement fermé pendant le fonctionnement, sinon la machine ne fonctionnera pas.

- Ne pas forcer l'ouverture du bol mélangeur.
- Placez le couvercle du bol sur le bol et déplacez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au centre de la poignée du bol, voir figure 3.

Attention

- Veillez à ce que le joint en silicone du couvercle du bol mélangeur reste propre, afin que l'effet d'étanchéité de la bague d'étanchéité ne soit pas affecté.
- Vérifiez régulièrement que la bague d'étanchéité ne soit pas endommagée, si elle l'est, stoppez l'utilisation et remplacez-la.
- Même si la bague d'étanchéité n'est pas endommagée, il est recommandé de la remplacer tous les deux ans.



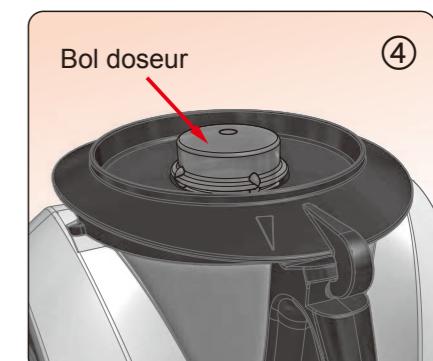
! Avertissement

- Il est strictement interdit de recouvrir le couvercle du bol mélangeur avec des chiffons ou des objets similaires afin d'empêcher la vapeur de s'échapper !

Tasse à doser

Fonction principale de la tasse à doser :

- C'est un couvercle du couvercle du bol mélangeur qui sert d'étanchéité et d'isolation thermique pendant la cuisson, comme illustré sur l'image 4.
- Empêcher que les aliments n'éclaboussent ou débordent.
- En mesurant les ingrédients, la teneur maximale est de 100mL



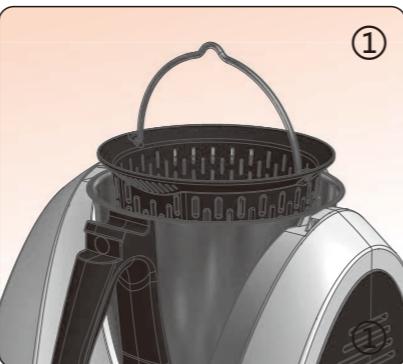
Attention

- Pendant la cuisson, l'embouchure de la tasse à doser doit être placée vers le haut pour éviter la surchauffe.
- Lors de la cuisson, veillez à ne pas laisser s'échapper de la vapeur lorsque vous retirez la tasse afin d'éviter les brûlures.

Panier

Le panier est principalement utilisé pour :

1. Comme filtre, principalement pour filtrer les jus de fruits ou de légumes, etc.
2. Comme barrière aux aliments pendant la cuisson.
3. Pour la cuisson d'aliments fins tels que le riz et d'autres aliments fins.
4. Pour drainer le surplus d'eau.



Montage / Démontage :

- Prenez le panier par la poignée et placez-le dans le bol mélangeur, et placez la poignée sur le bord du bol, comme indiqué sur la figure 1.

Attention

- Ne mettez pas trop de nourriture dans le panier pendant la cuisson, surtout des ingrédients qui peuvent facilement cacher les trous dans le panier, comme le riz, etc.

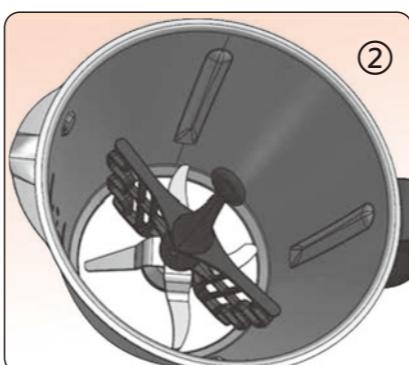
Fouet

Le fouet est principalement utilisé pour mélanger les aliments, comme la crème fouettée et les protéines.

Placez le fouet au-dessus de la lame et connectez-le bien avant l'utilisation, comme indiqué à l'image 2.

Attention

- Le fouet ne peut être utilisé que lorsqu'il est solidement fixé avec la lame.
- Lors de l'utilisation du fouet, la vitesse ne doit pas dépasser le niveau 4.
- Aucun ingrédient ne peut être ajouté pendant l'utilisation du fouet.
- N'utilisez pas le fouet pour les ingrédients solides ou épais.
- Ne transformez pas trop de nourriture à la fois, si la quantité de nourriture est trop grande, vous ne pourrez pas obtenir de bons résultats.



Vapier

Méthodes et processus

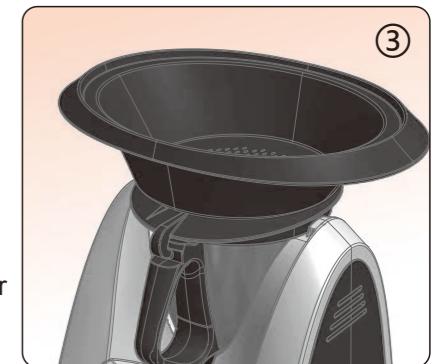
1. Placez le bol mélangeur, ajoutez au moins 500 ml d'eau et couvrir.
2. Placez le nettoyeur vapeur sur le couvercle du bol mélangeur, ancré dans les rainures du couvercle du bol mélangeur, voir figure 3.
3. Placez les ingrédients dans le cuiseur vapeur. Lorsque différents ingrédients sont cuits à la vapeur, ils peuvent être placés ensemble dans le cuiseur à vapeur et dans la grille, voir figure 4.
4. Une fois que tous les ingrédients ont été placés, couvrir le cuiseur à vapeur comme illustré à l'image 5.



Ne mettez pas trop d'aliments dans le cuiseur vapeur pour éviter qu'il ne se mette à cuire à la vapeur.

Attention

- Avant d'installer le cuiseur vapeur, veillez à ce que la tasse à doser soit retirée.
- Assurez-vous que le couvercle du bol mélangeur, le cuiseur vapeur, la grille de vapeur et le couvercle du cuiseur vapeur s'emboîtent bien pour éviter les fuites de vapeur.
- La vitesse ne doit pas dépasser le niveau 5 au démarrage de la fonction cuisson et vapeur, sinon la fonction de chauffe ne peut pas être démarrée.



Spatule

Principalement utilisé pour :

Raclage des ingrédients du bol mélangeur après la cuisson ou retrait des ingrédients transformés



Attention

Ne pas utiliser la spatule pendant l'utilisation de la machine pour éviter tout dommage.

Manuel

Avertissement

- Ne placez pas la machine près d'une source de chaleur telle qu'un poêle ou un appareil à haute température, pour éviter que la machine ne prenne feu.
- Avant utilisation, placez la machine sur une surface propre, solide et horizontale pour éviter qu'elle ne glisse.
- Ne placez pas la machine sur le bord de la surface et ne la laissez pas sans surveillance.
- Le bol mélangeur, le couvercle du bol mélangeur, le cuiseur vapeur, le couvercle du cuiseur vapeur et la tasse à doser sont chauds pendant la cuisson, veuillez ne pas les toucher pour éviter les brûlures.

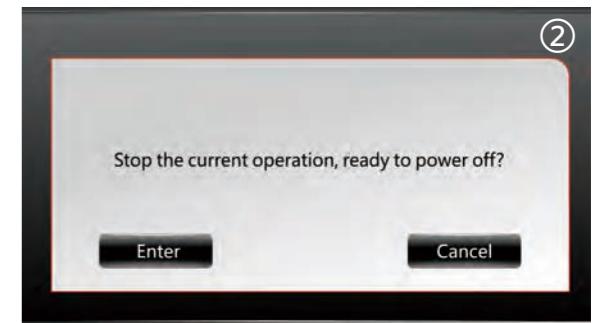
Mise en marche

- Avant l'utilisation, tendez le câble d'alimentation sur le côté droit de la machine à la bonne longueur.
- En principe, il est recommandé de fixer la longueur du câble d'alimentation de façon à ce qu'il puisse atteindre la prise sans être tendu.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être trop long pour éviter toute torsion, mais lorsqu'il est trop court et trop serré, il peut affecter la précision de la fonction de pesage.
- Une fois que l'unité de la machine est connectée à l'alimentation électrique, appuyez sur la touche pour démarrer la machine. Un écran s'affiche comme illustré sur l'image 1.



Arrêt de l'appareil

- Lors de l'utilisation de l'appareil, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'affichage indique "Stop the current operation, ready to power off", comme indiqué sur l'image 2, puis cliquez sur "Enter" pour éteindre, ou sur "Cancel" pour revenir au mode de fonctionnement.
- Si l'appareil n'est pas utilisé, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche "Power off..." comme illustré à l'image 3, puis cliquez sur "Enter" pour l'éteindre ou "Cancel" pour revenir au mode initial.



Lire le message de sécurité

- Cliquez sur "Read" sur la page de démarrage pour lire le contenu du message de sécurité ou, si vous l'avez déjà lu, cliquez sur "Have read" pour accéder directement au menu principal, comme indiqué à l'Image 4.



Cliquez sur "Read" dans le contenu du message de sécurité et naviguez dans le texte à l'aide du bouton **<** et **>** jusqu'à ce que la dernière page soit atteinte. Cliquez sur "Have Read" pour laisser le message de sécurité et retourner à la page principale comme indiqué à l'Image 5.



- Dans le menu principal, voir l'image 6, vous pouvez cliquer sur les icônes à l'écran pour régler l'heure, la température et la vitesse. Après votre sélection, tournez le bouton pour régler les paramètres de temps, de température et de vitesse.



Régler le minuteur

- Cliquez sur l'icône du minuteur sur le côté gauche de la page du menu principal, un message "Turn knob for time set" apparaîtra comme indiqué à l'image 1. Vous pouvez alors tourner le bouton pour régler le minuteur.
- Pour augmenter le temps, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, le maximum est 90:00. Pour diminuer le temps, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le minimum est 00:00.



Régler la température

- Cliquez sur l'icône de température au milieu de la page du menu principal, le message "Turn knob for temperature set" s'affiche.
- Le diagramme de température se compose de deux chiffres, le chiffre supérieur et le chiffre inférieur étant la température actuelle du bol mélangeur, et ne s'affiche que lorsque la température est de 37 degrés ou plus.
- Le chiffre le plus bas et le plus élevé servent à régler la température, tournez le bouton pour régler la température. La température peut être réglée sur 37-45-50-55-60-65-70-75-80-85-85-90-95-100-105-105-110- 115-120 degrés et sur vapeur comme indiqué à l'image 2.
- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température et dans le sens inverse pour la diminuer.



Réglage du niveau de vitesse

- Cliquez sur l'icône de vitesse sur le côté droit de la page du menu principal, le message "Turn knob for speed level set" apparaîtra comme indiqué sur la figure 3.
- Le moteur de la machine démarre au niveau 0,5. Il y a 20 niveaux : 0.5-1.0 -1.5-2.0-2.0-2.5-3.0-3.5-4.0-4.5-5.0-5.5-6.0-6.5-7.0-7.5-8.0-8.5-9.0-9.5-10. Plus le niveau est élevé, plus la vitesse est élevée.



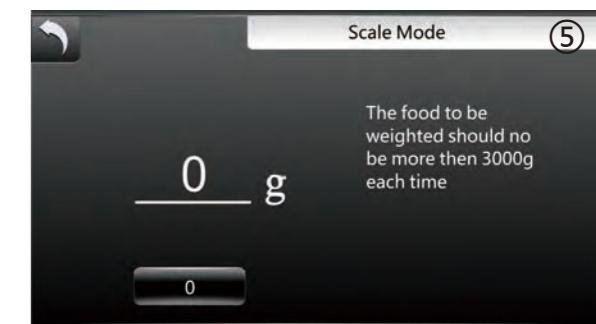
Fonction farine

- Cliquez sur l'icône Flour Mode au bas de la page du menu principal, comme sur l'image 4.
- Le message "Flour Mode" apparaît dans le coin supérieur droit de l'écran.
- Tournez le bouton de réglage de la vitesse pour démarrer la fonction farine à partir de 00:00. Cliquez sur l'icône de temps pour régler le temps, le maximum est de 8 minutes.



Fonction de pesage

- Cliquez sur l'icône de la balance au bas du menu principal. Le message "Scale Mode" s'affichera à l'écran comme illustré à l'Image 5.
- Le côté gauche de l'affichage est le poids actuel, cliquez sur le bouton reset pour le remettre à 0 s'il ne l'est pas. Ensuite, l'aliment peut être placé et la fonction de pesage peut être démarrée.



Fonction d'inversion

- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une Montre pour augmenter le niveau, et dans le sens inverse pour diminuer le niveau.
- Cliquez sur l'icône d'inversion comme illustré à l'Image 6, l'icône d'inversion apparaîtra, et la direction de la lame changera. Cliquez à nouveau sur l'icône d'inversion pour changer la direction de la lame dans l'autre sens.



Fonction Top Speed

- Cliquez sur le bouton TopSpeed dans le coin inférieur droit du menu principal, comme illustré à l'Image 1. Cette fonction permet de faire tourner le moteur à la vitesse la plus élevée.
- La durée par défaut de TopSpeed est de 3 secondes, mais la durée peut être réglée à l'aide de la touche de 1 à 15 secondes.
- Lorsque la machine est démarrée en mode TopSpeed, elle fonctionne immédiatement à la vitesse la plus élevée pendant la durée qui a été réglée.
- La fonction de cuisson ne fonctionnera PAS en mode TopSpeed.



Menu principal

- Cliquez sur le menu principal pour sélectionner d'autres fonctions, si nécessaire, comme indiqué à l'Image 2



Guide d'utilisateur

- Cliquez sur "Guide d'utilisateur" pour accéder à la page illustrée à l'Image 3.
- Cliquez sur "Service Guide" pour voir les informations de base et de contact.



Message de sécurité !

Cliquez sur "Avis de sécurité" dans le menu principal pour lire les détails. Cliquez " " pour aller à la page précédente ou " " pour passer à la page suivante afin d'afficher le contenu de la section, lire le message de sécurité, puis retourner à la page principale.

Instellingen

Cliquez sur "Set" dans le menu principal, les options s'affichent comme indiqué à l'Image 1.

- Langue
- Unités
- Configuration de l'affichage



Langue

Cliquez sur "Language" pour régler la langue sur cette page comme indiqué à l'Image 2. Le texte sera affiché dans la langue sélectionnée (sauf pour les recettes).



Unités

Cliquez sur "Unit System" pour modifier les unités de poids comme illustré à l'Image 3. Choisissez Metric pour que l'unité de poids soit en g et la température en °C. Imperial pour une unité de poids en oz, et de température en °F.



Configuration de l'affichage

Cliquez sur "Brightness Control" pour régler la luminosité de l'écran, comme illustré à l'Image 4. Déplacez le curseur pour régler la luminosité de l'écran.



Nettoyage et entretien

Nettoyage du bol mélangeur

1. Retirez le bol mélangeur de la machine et, si nécessaire, enlevez également la lame.
2. Nettoyez avec un détergent et un chiffon doux, puis rincer et laisser sécher complètement avant de le remettre sur la machine.
3. Le bol mélangeur **ne doit pas** être nettoyé au lave-vaisselle.



- La lame est très tranchante, soyez prudent lorsque vous la retirez !

Attention

- Ne pas utiliser d'objets tranchants tels qu'une éponge à récurer pour nettoyer le bol mélangeur afin d'éviter tout dommage ou dysfonctionnement du bol.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs pour nettoyer le bol afin de prévenir la corrosion et séchez rapidement la goupille (comme indiqué à l'image 5).



Nettoyage de la lame

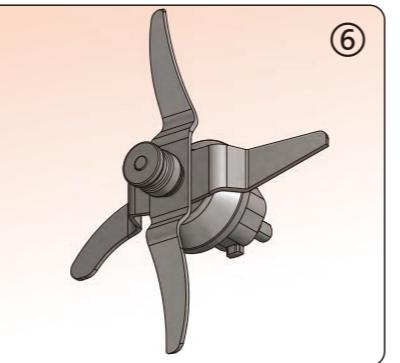
- Tenez la lame vers le haut (comme indiqué à l'image 6).
- Nettoyez avec un détergent doux, rincez à l'eau et laissez sécher.
- La lame **ne doit pas** être nettoyé au lave-vaisselle.



Soyez prudent lorsque vous nettoyez la lame, qui est très tranchante.

Attention

- Pour éviter la rouille, n'utilisez pas de détergents corrosifs pour nettoyer le couteau.
- La rouille sur le couteau est inoffensive, elle peut être nettoyée à l'aide d'une brosse douce ou de vinaigre.
- Ne pas laisser tremper longtemps dans l'eau, sinon l'efficacité de la bague d'étanchéité du couteau risque d'être affectée.



Nettoyage d'autres accessoires

- Tous les accessoires sont en plastique de haute qualité et sûrs. Ils peuvent donc être nettoyés à l'aide d'un détergent et d'un chiffon doux.
- Les accessoires peuvent également nettoyés au lave-vaisselle.

Attention

- N'utilisez pas d'objets tranchants tels qu'une éponge à récurer lors du nettoyage des accessoires pour éviter de griffer la surface.
- Si vous mettez les accessoires au lave-vaisselle, veuillez les placer sur la grille supérieure pour éviter toute déformation.

Messages d'erreur

Le bol mélangeur n'est pas couvert

- Ceci indique que le couvercle du bol mélangeur ne recouvre pas correctement le bol mélangeur. Si ce message apparaît après le montage correct du couvercle du bol mélangeur, veuillez contacter notre service après-vente.



Le bol mélangeur n'a pas été détecté

- Indique que le bol mélangeur n'est pas installé correctement. Si ce message s'affiche après que le bol ait été correctement installé, veuillez contacter notre centre de service.



Surcharge moteur E1

- Arrêtez le moteur pour réduire le volume d'ingrédients dans le bol ou ajoutez le liquide nécessaire selon la recette.
- Gardez l'appareil ouvert, laissez refroidir pendant 10 minutes et redémarrez le moteur.
- Si ce message s'affiche encore après un certain temps, veuillez contacter notre centre de service



Surcharge moteur E2

- Arrêtez le moteur pour réduire le volume d'ingrédients dans le bol ou ajoutez le liquide nécessaire selon la recette.
- Gardez l'appareil ouvert, laissez refroidir pendant 10 minutes et redémarrez le moteur.
- Si ce message s'affiche encore après un certain temps, veuillez contacter notre centre de service.



Surcharge moteur E3

- Arrêtez le moteur pour réduire le volume d'ingrédients dans le bol ou ajoutez le liquide nécessaire selon la recette.
- Gardez l'appareil ouvert, laissez refroidir pendant 10 minutes et redémarrez le moteur.
- Si ce message s'affiche encore après un certain temps, veuillez contacter notre centre de service.

