

HKoenig

Instructions manual

Manuel d'utilisation

Bedienungsanleitung

Handboek

Manual de Utilización

Manuale d'uso



HKM1032

Cooking machine

Robot culinaire chauffant

Küchenmaschine

Food Processor

Procesador de Alimentos

Robot da cucina



ENGLISH

Caution:

- * This appliance is intended to be used in household and similar applications;
- * This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- * Please do unplug the power cord when cleaning the machine or long time without using. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- * Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available.
If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.
When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge
- * Please do not immerse the housing into water or clean it with a great lot of water to avoid the danger of electric shock or machine damage. Use moist cloth to scrub and don't let water flow in.
- * Stir blade is SHARP! Be careful when dismantling or reassembling.
- * Food capacity should not exceed 2L.
- * Please do not turn on the cover till the machine stopped stirring, especially when the speed is above 5.
- * When heating or taking out the SS jar after heating, do not touch the SS body to avoid scald.
- * When opening the SS jar cover or steamer cover, be caution to avoid the vapor scald. Do not touch the covers when heating.
- * Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance, Make sure to place the machine out of the reach of children. And warn children the machine could become hot and shouldn't touch.
- * Please press the measure cup when the speed is above 5 or crash frozen food by Turbo function.
- * This machine may vibrate under operation, please place the machine on steady table and remain a safety distance from edges to avoid falling.
- * Please make sure to remain enough space on the above (cabinet, suspending, etc) when using.
- * The machine will be stopped if overloading, Be caution the red LED will be kept power on with beep if overloading (Figure 1), The lamp will be always kept power off under condition, At that moment the consumer should unplug the pin if it happens, and you need to remove a portion of the food inside the cup, and the machine will be restored after at least 15 minutes.
- * This device is not intended for use by persons with reduced capacity on the physical, mental or sensory or lack of experience and knowledge (including children), unless he has them was asked to monitor or if they have had instructions on the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the device.
- * If the power cord is damaged, it must be replaced with an after-sales service to avoid any danger.

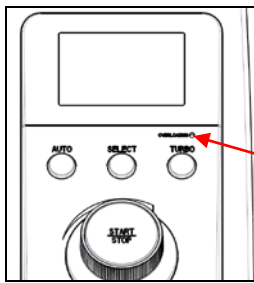


Figure 1

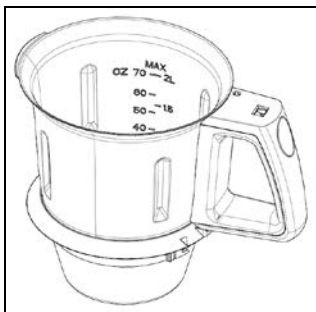
LED Lamp

* Before using, the consumer should turn the power switch to “I” position, After finishing, turn the power switch to “O” position.

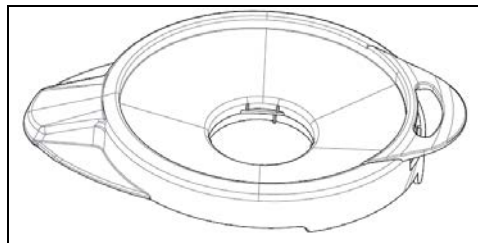
Introduction:

Accessories:

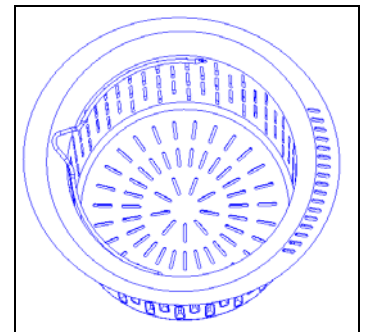
SS jar, Cover, Basket, Butterfly, Blade guard, Measure cup, Food steamer and Spatula.



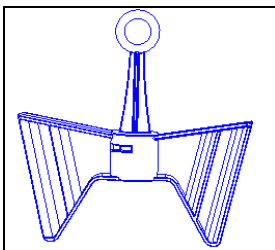
SS Jar



Cover



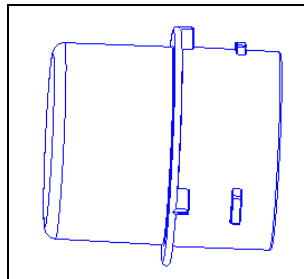
Basket



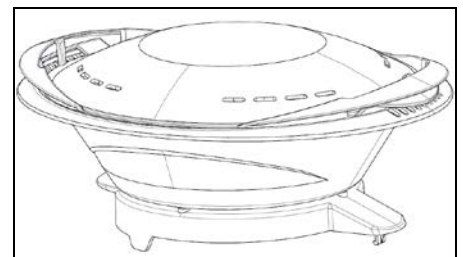
Butterfly



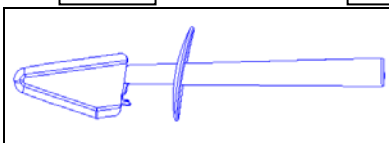
Blade Guard



Measure Cup



Food Steamer



Spatula

4. Tips before using:

How to place the SS jar correctly and set up the program:

Before the first using, clean the SS jar thoroughly. First, Cover the front jar lid gap into the front tongue of the jar (Figure 3) , Then, close the jar lid, lock the handle button into the handle locking hole (Figure 4) . After that, Put the jar into the housing in right direction (Figure 5), hold the handle of SS jar and turn the SS jar anti-clockwise slowly to right site (Figure 6).

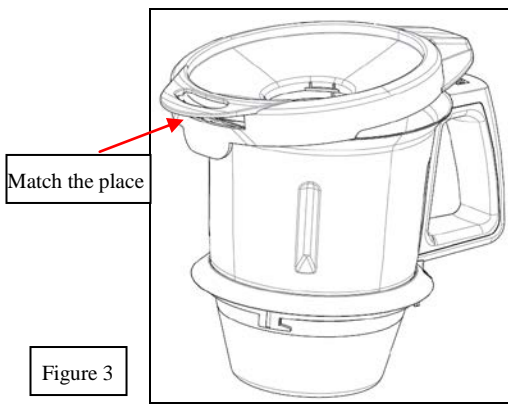


Figure 3

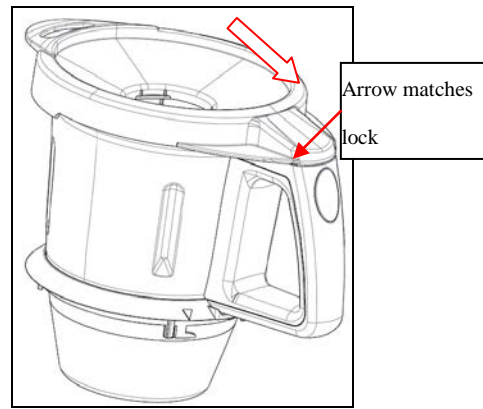


Figure 4

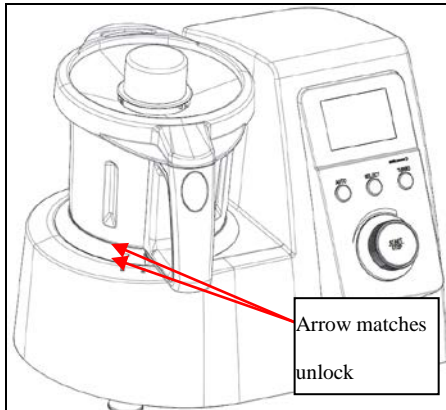


Figure 5

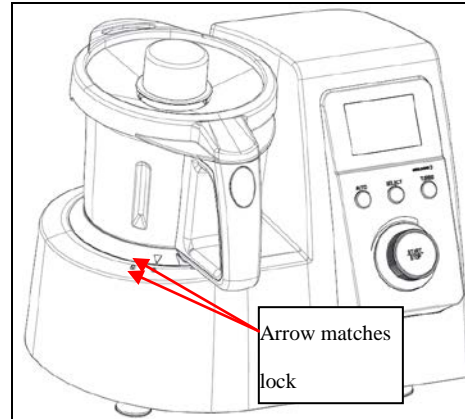


Figure 6

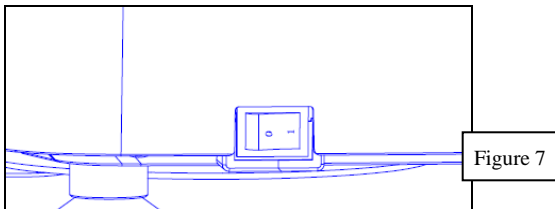


Figure 7

Then, plug the power cord; switch on the electrical button on the back bottom of the housing(Figure7). Set time, temperature and speed on control panel, then press Start/Stop to start the machine.

How to take off SS jar correctly:

Press Start/Stop button to stop the machine, then hold the handle of SS jar; turn clockwise the SS jar slowly from (Figure 6) place to (Figure 5) place and then the SS jar can be taken off from housing. Finally, press the cover release button (Figure 8) and (Figure 9) till unlock the lock buckle thoroughly. The jar cover could take it off after finished .

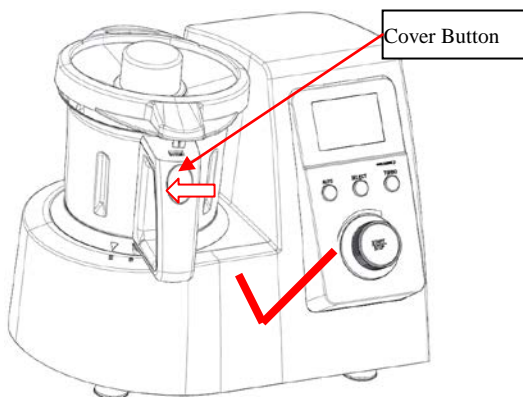


Figure 8

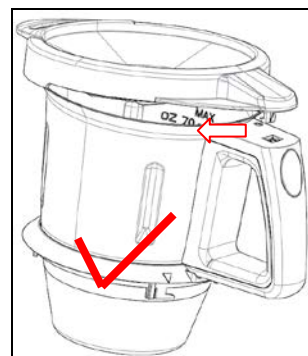


Figure 9

LCD display:

Plug the electrical power; switch on the electrical button in housing back. When SS jar is not well placed

or top switch is not well switched, LCD would display as (Figure 10). When SS jar is well placed and top switch is well switched, LCD would display as (Figure 11). Time, temperature and speed can be adjusted under this condition.

Note: For safety consideration, when cover is not well covered, top switch can not be switched to the right place. Please do not switch it by force.

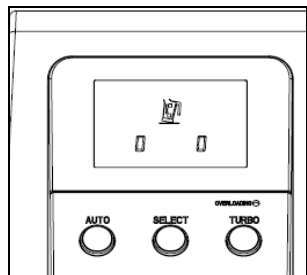


Figure 10

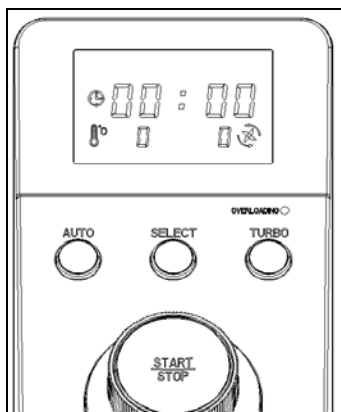


Figure 11

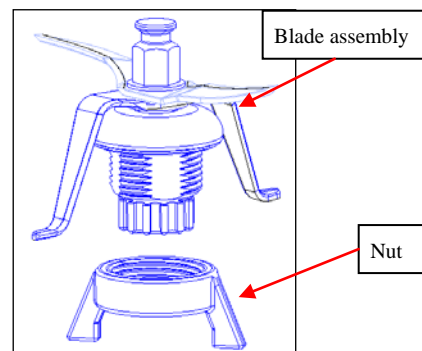


Figure 12

How to dismantle blade assembly (Figure 12 is blade assembly):

Left hand reaches into SS jar to hold the semicircle part on blade assembly (Figure 13), right hand turn off the nut in anti-clockwise (Figure 14), then pull out the blade assembly by left hand.

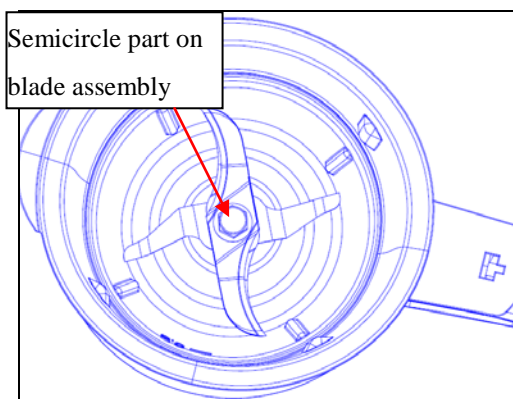


Figure 13

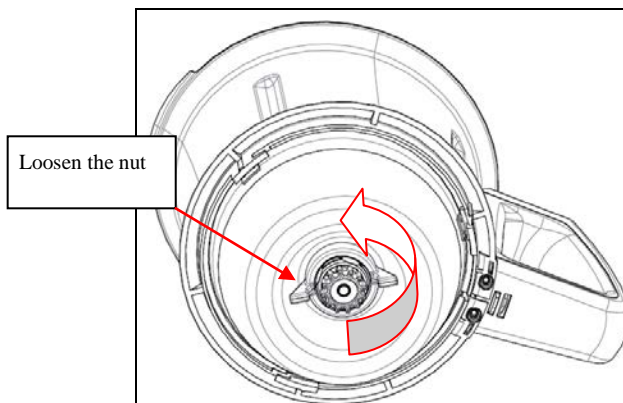


Figure 14

! Caution: Stirring blade is very sharp. Please do not touch the edge directly when dismantling to avoid any injury. Consumer should hold the upper part when remove or replace the blade assembly to avoid the blade assembly fall off leading to accident.

How to assemble blade assembly: reverse the process of dismantle blade assembly.

Usage and how to use the accessories:

1. SS jar cover: To cover the jar. A sealed ring inside can avoid the food, soup or vapor spil ;When assemble the seal ring “ESTA CARA A LA TAPA↑,FACE UP ↑”the warning words should be faced to consumer see below Figure 15,Otherwise, the liquid would be spilled.(Figure 16)

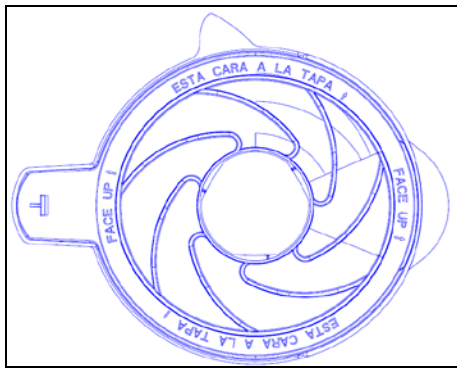


Figure 15

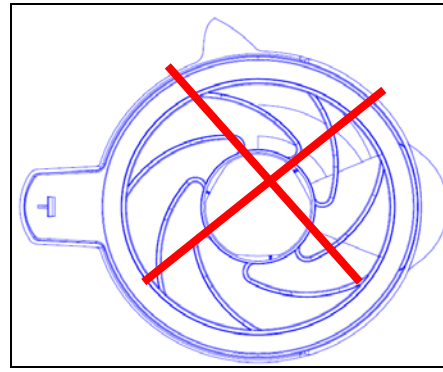


Figure 16

2. Measure cup: To cover the jar cover and could measure liquid food.

3. Basket: Multi-function accessory. Can filter fruit juice and vegetable juice, also can cook vegetable such as potato, tomato, onion... etc.

It is very easy to remove the basket. Use the spatula to hook the middle part of the basket handle will be done. (Figure 17)

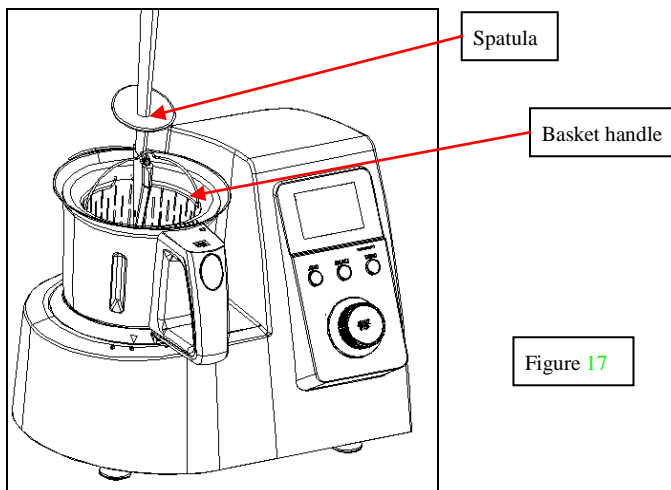


Figure 17

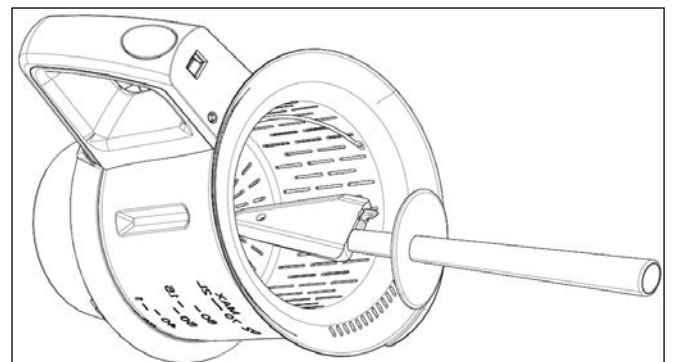


Figure 18

4. Spatula: Can scrape off the ingredients from SS jar inner wall. When filtering juice, it can also be used to fix basket, and at same time to ensure separate juice and solid ingredients. (Figure 18)

5. Butterfly (must use with Blade guard together): Its continuous blending can ensure better mixing, and avoid sticking when heating milk, making butter pudding or fruit sauce.

How to assemble and dismantle butterfly (Figure 19): To assemble butterfly (Figure 20): Alignment with the two half-circle of the blade guard, Insert the butterfly covering the blade guard, and then, clockwise rotate down. To dismantle it, one hand holds SS jar handle the other hand hold blade guard top to pull it off in force.

Attention : When use Butterfly, the speed have to be set up in max 4 speed.

When use Butterfly, the Food capacity should not exceed 1.5L (ingredient under 700g).

When use "Auto" program, The Butterfly can't be used

6. Blade guard: Blend & mix soft solid or liquid food. The correct method with using or assembling the blade guard, Before assembling, the consumer should put the blade guard covering in the top surface of the blade and twisting slightly till down, get together assembling in SS jar and screw down the bottom nut. (the blade guard is used under speed 4)

Important reminder: on the blade cover assembly- push hard until you hear a click when it is completely fitted.

Caution: Butterfly OR blade guard can't be used when mixing the dough.

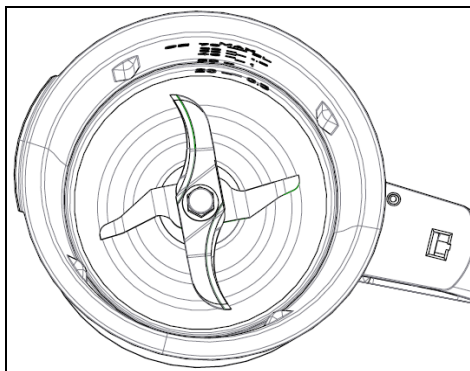


Figure 19

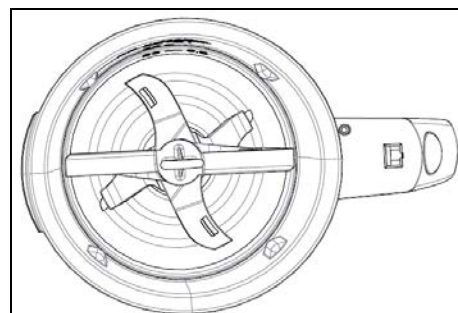
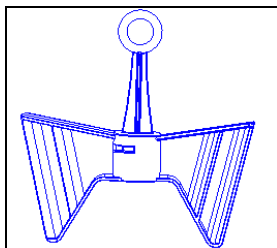


Figure 20

7. Steaming pot: Include steaming pot, steaming disc, and steaming cover. Could be used to steam big quantity food in same taste, such as vegetable, potato, big slice meat, sausage and fish...etc.

!! Caution: please pay attention to avoid being scald by vapor.

How to use steaming pot in correct way:

Step 1: Put in 500g water at least in SS jar. If need to use with filter together, please put filter into SS jar firstly (Figure 21), and then put food (such as rice and potato) in filter, put cover and ensure the bottom being fastened well and twist in right place.

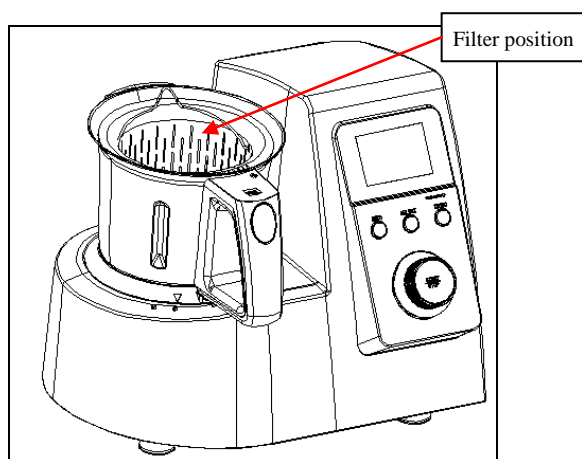


Figure 21

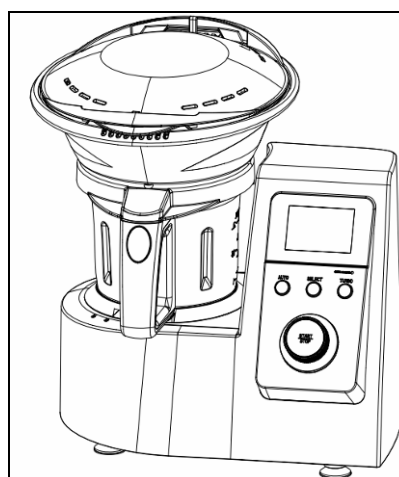


Figure 22

Step 2: Put steaming pot on stainless steel jar on correct site. Put food in steaming pot and put the easily cooked food on bottom, the not easily cooked food on top. If there is necessary, steaming disc could be used and put food on it.

Step 3: Cover the steaming pot at last (Figure 22), steaming air wouldn't release out from.

Important reminder:

- When the steaming pot is used, please don't leave measure cup on stainless steel jar.
- When the steaming pot is used, please ask children to keep distance with machine and notify them is danger.
- When the steaming pot is used, please choose low speed which should be speed 1 to speed 3. High speed set-up may lead to food or soup spillage.

Operating way: Set up time, steaming temperature and speed on control panel, and then press start/stop button, the cooking start accordingly. Vapor go to steaming pot through hole of stainless steel jar cover, the food are cooked.

Open steam cover; please be attention to put the cover little pitched, so that the vapor would spill out rearward, and cooled water can flow into steaming pot. Turn the cover and put on the table-board, take up steaming pot and keep holding for seconds, let cooled water dripping into stainless steel jar cover, then put the steaming pot in the steaming cover.

Using Instruction:

Control panel signal explain (Figure 23):

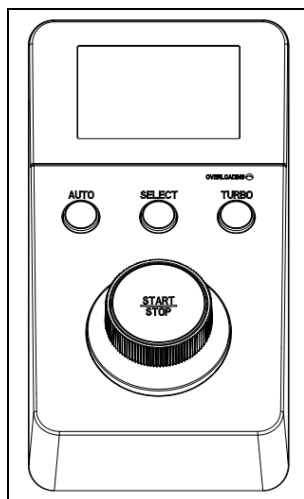


Figure 23

Control panel using instruction:

Auto : (Autoloading) include: a. soup; b. jam; c. sauce; d. dough (Figure24)

Select: Choosing time 、 temp、 speed and dough

Turbo: The highest speed button

+: Adding time, temperature and speed by rotating knob to adjust

-: Reducing time, temperature and speed by rotating knob to adjust

Start/Stop: Start/ Stop button. By this button can reset.

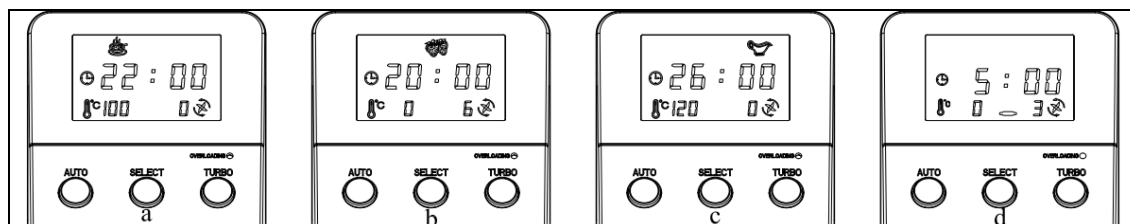


Figure 24

If you would like to heat or cook food, please follow as below steps to operate :

Step 1: Set up time

Set up time by the SELECT button, and **max is 90min.**

Set up time: by pressing the SELECT button once to set the time, and **max is 90min.**

Pressing the SELECT button once and “Time” ▶characters would sparkle, and then by rotating knob to add time along “+” direction; by rotating knob to reduce time along “-” direction. Along “+” or “-” direction could continuously add or reduce time in quick.

Step 2: Set up temperature

Before cooking, please choose cooking temperature firstly. If don't need heat, please go to step 3 directly.

Set up temperature: by pressing the SELECT button twice to set up temperature, the indicator begin sparkle, and then by rotating knob to add temperature along “+” direction; by rotating knob to reduce

temperature along “-“ direction. If along “+”or “-“ direction continuously could add or reduce temperature. Temperature adjusting scope: Heating temperature could be selected from 30 to 120 degrees Centigrade.

Step 3: Blade assembly stirring speed set up

Stirring speed set up: by pressing the SELECT button three times to set up speed, the indicator begin sparkle, and then by rotating knob to add speed along “+” direction; by rotating knob to reduce speed along “-“ direction. If along “+”or “-“ direction continuously could add or reduce speed.

Remarks: When blending, adjust speed to 1-5. When do fruit sauce, adjust speed to 5-9.

Step 4: Press “Start/Stop” button

After pressing “Start/Stop” button, you can hear operation voice, the machine begin working

After starting, the set-up time would count down till “00:00”, and the machine would beep when the work finished. In operation status, press “Start/Stop” again, the machine will stop work.

Importance notes:

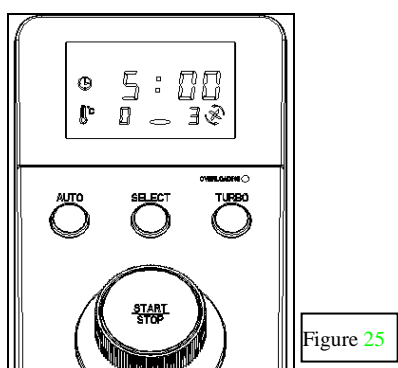
1. When don't choose heating function, if you do not set up time, only set up stirring speed, the machine also can be started and will be in auto time counting status. The max working time is 20min, in other words, when the time to 20mins; the machine would stop automatically and beep up.
- 2, When choose heating function, it's necessary to set up time and speed, and then start heating or cooking. If haven't set up time but set up heating temperature directly, the machine wouldn't have any reaction. When heating is finished, i.e. The time countdown come to “00:00”, machine would stop working with beep .
- 3, When choose heating function, speed could be set up in max. 5 speed (including 5 speed).

Dough pattern:

Use this pattern to make yeast dough or bread dough (LCD display as figure 25)

Operation: by pressing the AUTO button four times to display “Dough”, then press “Start/Stop” button.

This pattern will operation in pre-set program, working in 3 speed for 5 minutes.



Set an example, put 500g flour into stainless steel jar (stainless steel jar should be dry and no water), and place stainless steel jar into right place. Set up 3 min, press “Dough” button, then press “Start/Stop” button. Machine would work under pre-set program. Following procedure is putting 300g water slowly into stainless steel jar (should be finished within one min). Dough would be done well 3min later, getting out of it.

Remarks: When use dough pattern, stainless steel jar should be dry before put flour to avoid flour sticking jar in blending process. Flour (for cake) shouldn't exceed 500g, water shouldn't exceed 300g, set-up time shouldn't exceed 3 min. Proportion between flour and water is 5:3, the effect would be much better if add

some extracted oil into flour. When using high-gluten flour (for bread), the flour amount isn't more than 300g.

Caution: To take blade after dough completion, please be caution to avoid sharp blade injure hand.

This machine may remove when making dough, please place it on steady and un-heating table, and remain a safety distance from edges to avoid falling.

Please do not uses the machine in no guard situation to avoid it falls off during operation.

Turbo (Pulse) button

No need to set up time and stirring speed, just press "Turbo (Pulse)" button continuously, and machine would operate in max speed, and count time automatically. Machine stop when release pressing, time counter come back to "00:00". This button is used to crash hard food such as ice cube.

Notice: This button is not workable under dough pattern.

Caution: If use Turbo (Pulse) for heated food, the weight of food should not exceed 1000g. Measuring cup should on stainless steel jar cover to avoid scald by food spillage.

Cleaning:

Before first using, the machine should be thoroughly cleaned, including all food-contactable accessories. How to clean stainless steel jar and cover: disassemble blade assembly and sealing ring firstly (please take reference of instruction before)

Use hot water or washing machine to clean stainless steel jar internal part and housing (exclude blade)

Also could clean spatula, butterfly, blade guard, filter, measuring cup, cover and steamer at same time.

Notice: when there is sticky and un-easily cleaned matter on stainless steel jar or stainless steel accessory, please take use of special stainless steel-used detergent.

How to clean blade assembly:

Hold blade assembly bottom and place it under tap to flush. Brush also could be used or clean it in dishwasher.

Notice: Please pay attention to dismantle blade assembly to avoid injuring hand.

How to clean steamer:

Please use dishwasher to clean steamer and cover, soft cloth and detergent also could be used.

How to clean housing:

Use soft cloth or detergent to clean. Please do not use water directly to avoid water go into housing internal.

Notice: Plug off before cleaning.

Instruction when using recipe

Ingredients order: When prepare the food by your recipe, please consider the order of every process.

Caution: Please ensure the stainless steel jar capacity shouldn't exceed 2L;

Please ensure the stainless steel jar capacity shouldn't exceed 1.5L when the appliance can be used with the blender.

Setting-up order:

You could get best effect according to below suggested order:

If you want to cook food, please set up time, temperature, speed, and press “Start/Stop” button.

If you want to blend or chop food, please set up time, speed, and press “Start/Stop” button.

Example: Cooking Food

- a. Set up time 45min
- b. Choose temperature 120°
- c. Set up speed 3
- d. Press “Start/Stop” button.

Example: Chopping Vegetable

- a. Set up time 30 seconds
- b. Set up speed 6
- c. Press “Start/Stop” button.

Example: Crashing Ice Cube

Put not exceed 300g ice cube into SS jar.

- a. Set up 1 min
- b. Set up speed at 9
- c. Press “Start/Stop” button

Example: Blending Carrot Juice

Put not exceed 800g carrot in stainless jar, 1200g water

- a. Set up 1 min
- b. Speed set up at 9
- c. Press “Start/Stop” button

Example: coffee grinding

Put not more than 200 gram coffee bean

- a. Set up 2 min
- b. Speed set up at 9
- c. Press Start/Stop button



ENVIRONMENT

CAUTION :

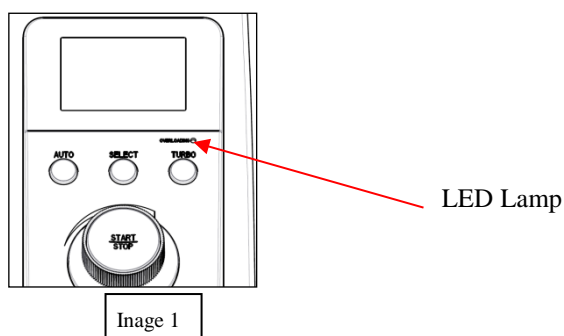
Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

FRANCAIS

1. Attention:

- * Cet appareil est prévu pour un usage exclusivement domestique;
- * L'appareil n'est pas adapté pour être utilisé par des personnes ou enfants souffrant d'un handicap physique ou moral et à mobilité réduite. Une personne responsable doit les superviser pour assurer leur entière sécurité.
- * Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou si vous prévoyez de ne pas l'utiliser pendant une longue période de temps. Si le câble d'alimentation est endommagé, faites le réparer par un professionnel compétent pour éviter tout danger.
- * Ne pas disposer d'appareil électroménagers dans les ordures ménagères, il est conseillé de contacter votre déchetterie locale afin de vous informer des modalités de recyclage en vigueur dans votre région et disposer de l'appareil de manière sûre et écologique.
Disposer d'électroménagers sans respecter les normes de recyclage en vigueur serait hautement préjudiciable pour l'écosystème: ce type d'appareils peuvent dégager des substances hautement toxiques représentant un danger pour la santé et le bien être des organismes vivants et l'environnement. Lorsque vous achetez un appareil assujéti à l'Eco-Taxe entrée en vigueur en Novembre 2006, le ministère de l'écologie oblige le distributeur à reprendre votre ancien appareil du même type pour en disposer de manière écologique et gratuite si vous le demandez.
- * Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, pour éviter tout risque d'électrocution. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux, non abrasif et très légèrement humide.
- * Les lames sont très affilées et donc très coupantes! Soyez particulièrement prudent lorsque vous les manipulez pour préparer l'appareil pour l'utilisation ou bien lorsque vous le démontez pour le nettoyer.
- * La capacité de l'appareil est de 2L, ne dépassez pas le niveau maximum.
- * Ne pas retirer le couvercle pendant que la machine est en train de mixer, surtout à une vitesse supérieure à 5.
- * Attention, lorsque vous sortez le pichet mélangeur après ou pendant un programme intégrant la cuisson car celui-ci sera sûrement chaud et vous risquez de vous brûler.
- * Il est impératif de surveiller les enfants lorsque votre appareil est en marche. Assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et que maintenez l'appareil hors de leur portée, à tout moment et en particulier lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.
- * Maintenez le récipient lorsque vous utilisez la fonction turbo ou avec une vitesse supérieure à 5.
- * L'appareil peut se déplacer pendant l'utilisation, placez-le sur une surface plane et stable à une distance suffisante des bords pour éviter que l'appareil ne tombe.
- * Veillez à laisser de l'espace au-dessus et tout autour de l'appareil pour laisser l'air circuler et permettre une manipulation sans encombre de l'appareil.
- * L'appareil s'arrêtera si vous le remplissez trop, la LED rouge s'allumera et une alarme sonore retentira pour vous en avertir. Retirez alors le récipient et enlevez assez de nourriture pour passer sous le niveau maximum. (Image 1). La LED restera allumée tant que vous n'enlèverez pas un peu de nourriture pour passer sous le niveau maximum. La machine redémarrera au bout de 15 minutes..
- * Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes présentant des capacités réduites sur le plan physique, mental ou sensoriel ou bien manquant d'expérience ou de connaissance, (y compris les enfants), sauf s'il leur a été demandé de surveiller ou si elles ont eu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

*Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé auprès d'un Service après-vente afin d'éviter tout danger.



* Démarrer en mettant le bouton d'allumage sur "I" et éteindre en le positionnant "O".

2. Données techniques:

Puissance maximale de l'appareil: 1400W

Puissance du moteur: 600W

Puissance de chauffe: 1300W

Puissance de la lame (rotations par minute): RPM 200--10000.

Matière du pichet: SS 304. Capacité maximum : 2L

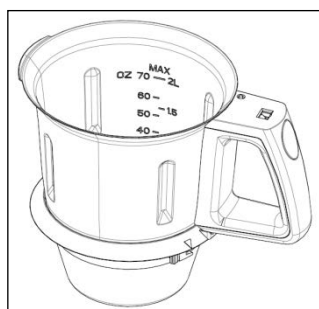
Voltage: 220-240V~

Longueur du câble d'alimentation: 1.3M

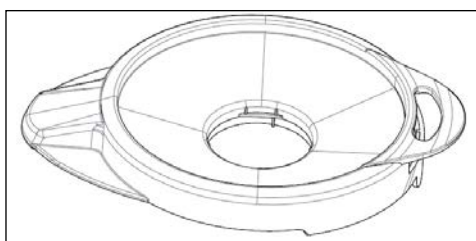
3. Introduction:

Accessoires:

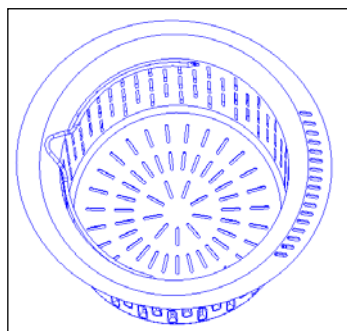
Pichet, Couvercle, Panier, Lame Papillon, Garde Lame, Verre Mesureur, Cuiseur Vapeur et Spatule.



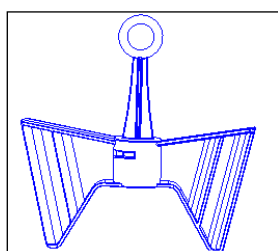
Pichet



Couvercle



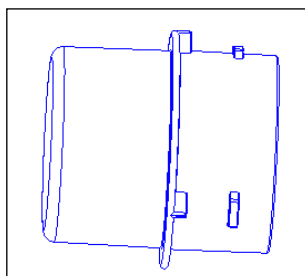
Panier



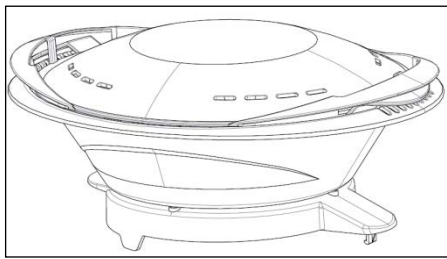
Lame Papillon



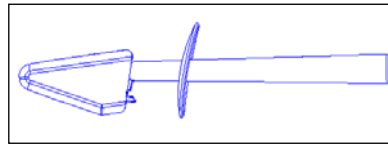
Protège Lame



Verre Mesureur



Cuiseur Vapeur

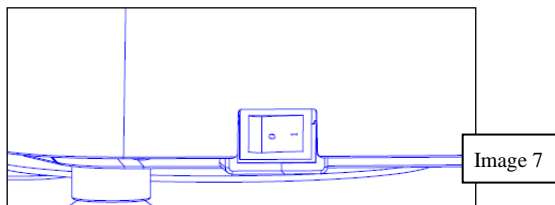
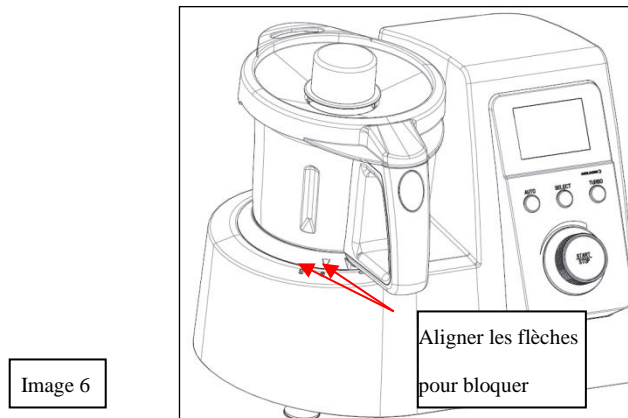
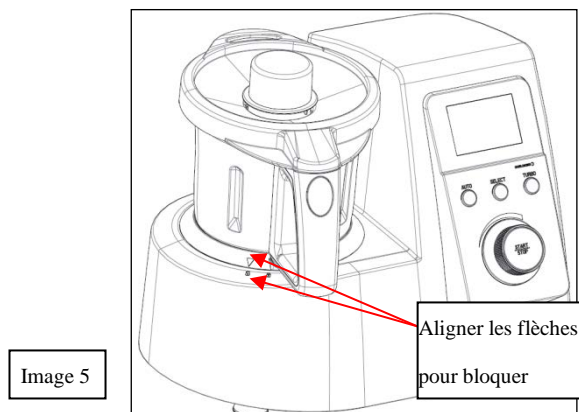
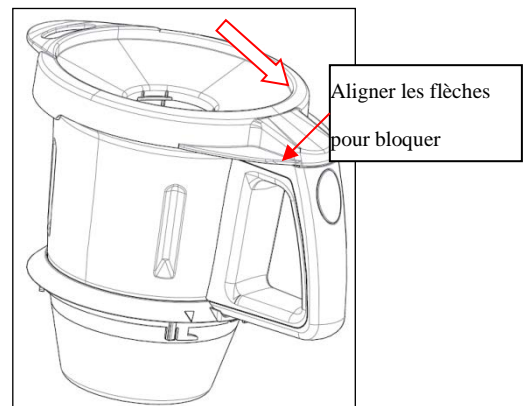
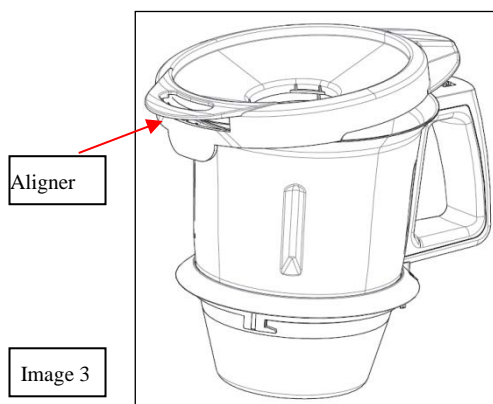


Spatule

4. Conseils avant utilisation:

Comment placer le pichet correctement et programmer l'appareil:

Avant la première utilisation, nettoyer le pichet soigneusement. Tout d'abord alignez la languette du couvercle sur l'encoche du pichet (Image 3). Fermez le couvercle, bloquez le bouton de la anse (Image 4) ◦ Placez le pichet dans le support (Image 5), tenez la anse et tournez le pichet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (Image 6).



Vous pouvez alors brancher la prise et branchez l'appareil (Image 7). Programmez le temps, la température et la vitesse sur le panneau de control puis appuyez sur Start/Stop pour démarrer l'appareil.

Comment démonter le pichet:

Appuyez sur Start/Stop pour arrêter l'appareil (Image 6) et décalez les flèches (Image 5), vous pouvez alors retirer le pichet. Pressez le bouton pour relâcher le couvercle (Image 8) et (Image 9) jusqu'à

débloquer le pichet. Vous devriez pouvoir retirer le pichet sans problème.

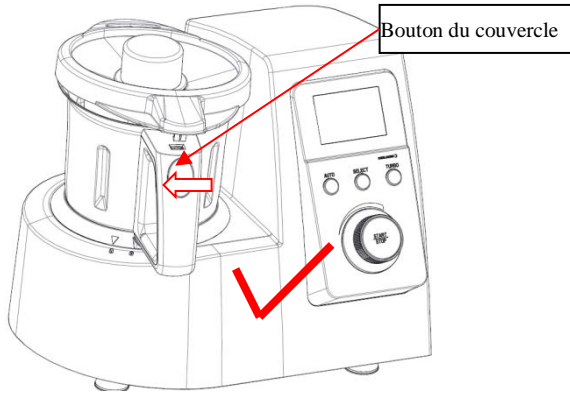


Image 8



Image 9

Écran LCD:

Affichage : le pichet est mal placé, ou le couvercle mal fermé (Image 10). Affichage : Le couvercle est bien fermé et le pichet bien placé, (Image 11). Temps, température et vitesse peuvent être ajustés ainsi.

Note: Pour des raisons de sécurité, lorsque le couvercle est mal fermé, on ne peut pas finir de bien placer le pichet, ne forcez surtout pas, ajustez le couvercle.

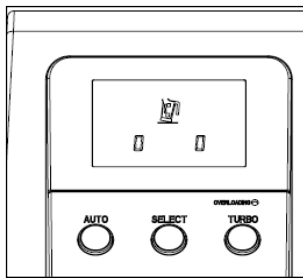


Image 10

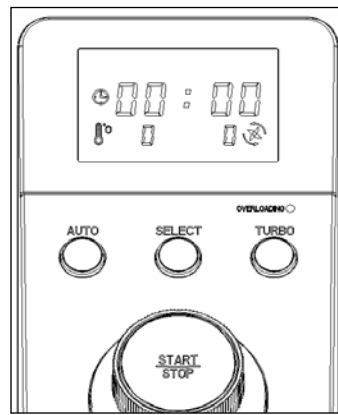


Image 11

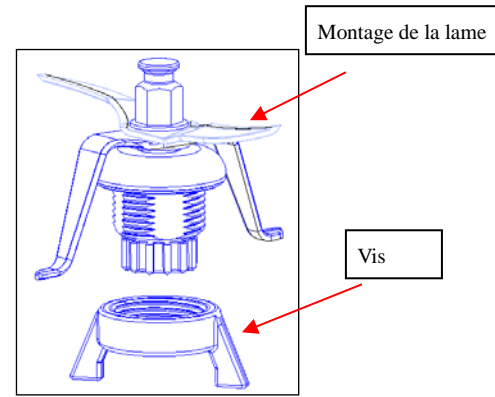


Image 12

Comment démanteler la lame (Image 12 : démontage de la lame):

Tenez la partie en demi-cercle de la lame avec la main gauche (Image 13), et vissez la avec la main droite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (Image 14), et démontez la lame.

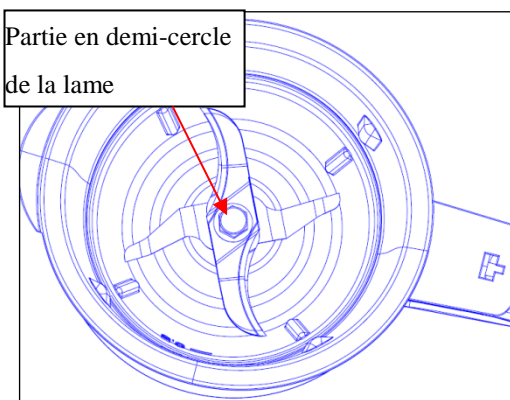


Image 13

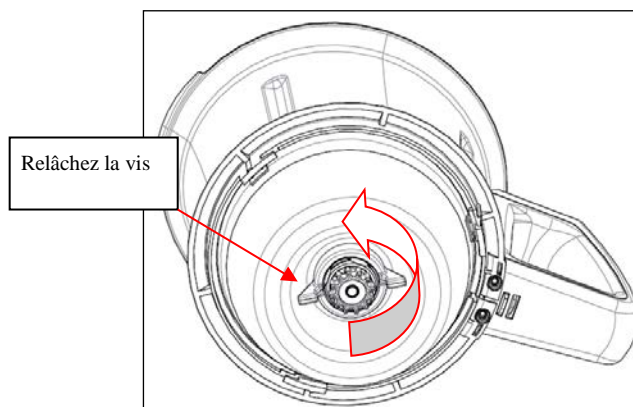


Image 14

Attention: La lame est très tranchante. Ne jamais toucher le tranchant de la lame pendant que vous la démontez. Ne pas manipuler la partie supérieure de la lame, la lame se démonterait et pourrait causer des blessures.

Comment monter la lame et la démonter.

Utilisation et mode d'emploi des accessoires:

1. Le couvercle pour fermer le pichet. Un anneau permet d'empêcher que la nourriture ou la vapeur ne fuient. Assurez vous de bien installer l'anneau avec la face inscrite "ESTA CARA A LA TAPA↑,FACE UP ↑" vers le haut. Image 15, sinon la nourriture pourrait fuir (Image 16).

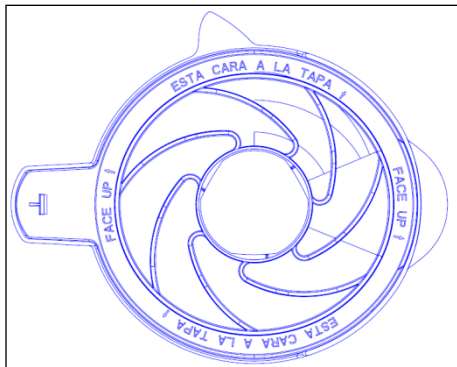


Image 15

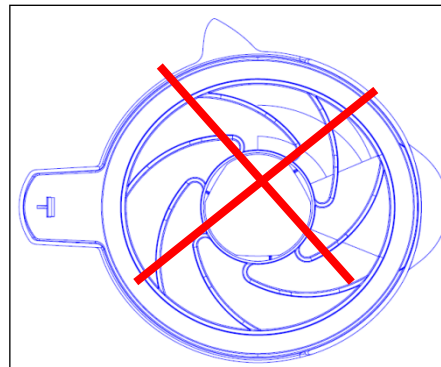


Image 16

2. Verre mesureur : permet de mesurer la quantité de nourriture.

3. Panier : Accessoire multifonction. Il peut filtrer les jus de fruits et légumes. Peut servir à cuire les pommes de terre, tomates, oignons, etc.

Le panier est facile à enlever. Utilisez la spatule pour bloquer le panier. (Image 17)

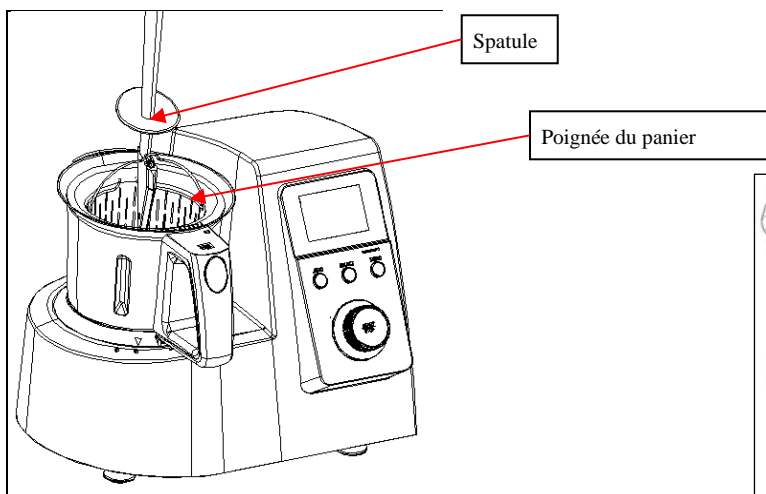


Image 17

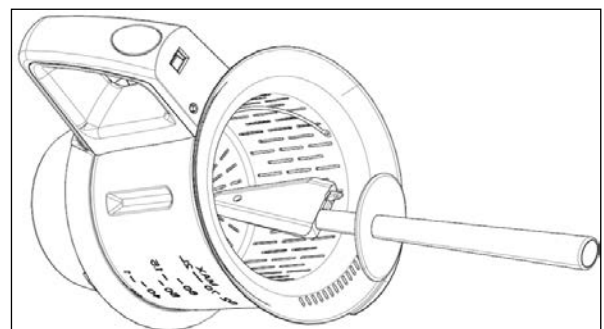


Image 18

4. Spatule: elle peut vous servir à récupérer les aliments sur les parois du panier. Lorsque vous filtrez des jus, elle peut servir à retenir le panier ainsi qu'à séparer les parties solides du jus (Image 18).

5. Lame papillon (toujours utiliser avec le garde lame): elle permet de mélanger en continu pour obtenir un mélange plus homogène et éviter que les aliments tels que le lait ne collent aux parois en mode cuisson lorsque vous préparez des sauces, des pudding ou des coulis.

Comment assembler la lame papillon (Image 19) : Pour assembler la lame papillon (Image 20) : alignez les deux parties en demi-cercle du garde lame, insérez la lame papillon et fixez la en place en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour la démonter, tenez le pichet d'une main et le garde lame de l'autre pour le retirer.

Attention : Ne pas utiliser de vitesse supérieure à 4 lorsque avec la lame papillon.

Lorsque vous utilisez la lame papillon, ne dépassez pas les 1.5L de nourriture ou bien les 700g d'ingrédients solides. Respectez bien ces contenances pour éviter les fuites et l'arrêt automatique de l'appareil.

En programme “Auto” n’utilisez surtout pas la lame papillon.

6. Garde lame: Mixez et mélangez des aliments solides et tendres ou encore des ingrédients liquides. Pour assembler et utiliser le garde lame correctement, vous devez placer le garde lame sur la lame et visser jusqu’à ce qu’il soit bien en place. Ensuite placez le tout dans le pichet en vous assurant qu’il est bien fixé au fond de ce dernier. Cet accessoire ne doit pas être utilisé à des vitesses supérieures à 4.

Rappel important: lorsque vous assemblez la lame, pressez fermement jusqu’à entendre un click qui vous indique que la lame est correctement fixée et sécurisée.

ATTENTION: N’utilisez pas la lame papillon ou le garde lame pour pétrir des pâtes (telles que les pâtes à pain, à gâteau, etc.).

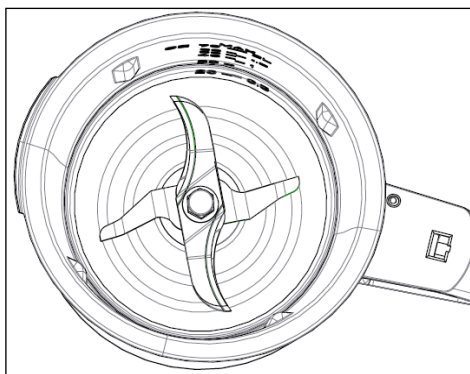


Image 19

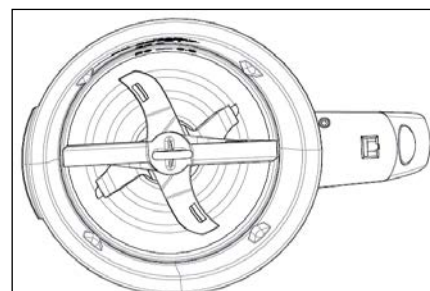
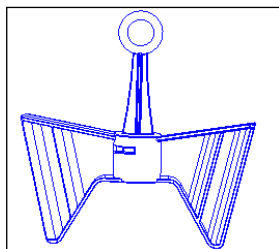


Image 20

7. Cuiseur Vapeur: Un cuiseur vapeur est fourni avec l’appareil, il est composé du bol pour cuisson vapeur, son disque pour cuisson vapeur et un couvercle adapté. Vous pouvez l’utiliser pour cuire à la vapeur des ingrédients de saveur similaires tels que des fruits ou des légumes sans oublier les viandes (en morceaux de taille moyenne, ou saucisses) ou encore les poissons (en filets ou bien entiers s’ils sont de petite taille).

Attention !!! De la vapeur s’échappera sûrement de l’appareil, faites attention à ne pas vous brûler.

Comment utiliser le cuiseur vapeur correctement:

Étape 1: Versez un minimum de 500ml dans le pichet. En cas de besoin, vous pouvez utiliser le panier pour cuire simultanément à l’eau des aliments tels que le riz ou des pommes de terre, en les plaçant directement dans le panier avant d’assembler le cuiseur vapeur (Image 21), placez ensuite le couvercle et fixez le en place.

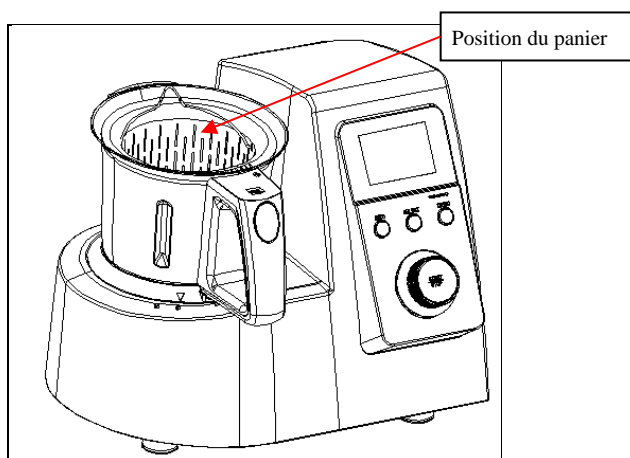


Image 21

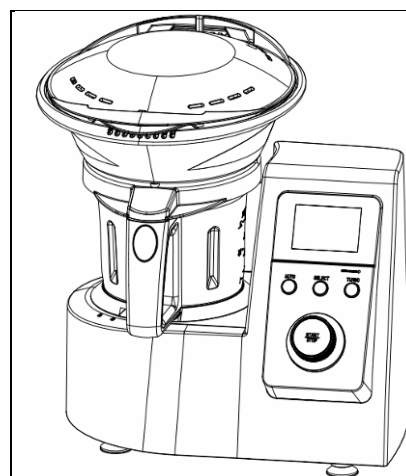


Image 22

Étape 2: Assembler le cuiseur vapeur sur le dessus du pichet. Placez les aliments à cuire à la vapeur à l’intérieur. Placez les aliments les plus faciles et rapides à cuire au fond et les plus longs au dessus. En cas de besoin vous pouvez utiliser le disque pour séparer les aliments.

Étape 3: Terminez par couvrir le cuiseur vapeur avec son couvercle spécial (Image 22) pour garder la vapeur à l'intérieur du cuiseur.

Rappel important:

- Lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur, ne laissez pas le verre mesureur à l'intérieur picher en acier inoxydable.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur, et assurez-vous que les enfants ne jouent pas à proximité ou essaient de toucher l'appareil qui doit être maintenu hors de leur portée !
- Lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur, sélectionnez une vitesse basse, comprise entre 1 et 3. Si vous sélectionnez une vitesse trop haute, cela peut provoquer des débordements des ingrédients liquides que vous avez mis dans l'appareil.

Mode d'emploi: Sélectionnez le temps de cuisson, la température et la vitesse sur le panneau de control. Appuyez sur le bouton Start/Stop pour démarrer la cuisson choisie. La vapeur pénétrera le cuiseur vapeur au travers des orifices du couvercle du pichet en acier inoxydable et permettra ainsi la cuisson des aliments.

Soyez très prudent lorsque vous soulevez le couvercle du cuiseur vapeur car vous pourriez vous brûler avec la vapeur. Posez le couvercle sur une surface résistante à la chaleur. Soulevez le cuiseur vapeur et laissez le égoutter quelques instants au dessus du pichet en acier inoxydable avant de le poser sur le couvercle pour servir vos aliments

Instructions d'utilisation:

Panneau de controle (Image 23):

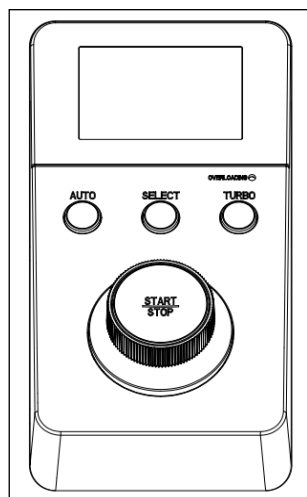


Image 23

Instructions d'utilisation du panneau de control

Auto : (Programme automatique) inclus: a. Soupe; b. Confiture; c. Sauce; d. Pâte (Image24)

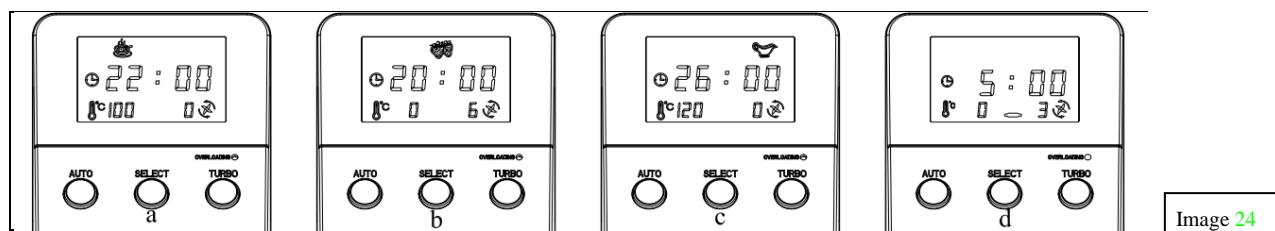
Select: Programme du temps et de la vitesse

Turbo: Bouton de vitesse rapide

+: Ajoutez du temps, haussez la température et augmentez la vitesse de rotation.

-: Diminuez le temps, la température et la vitesse de rotation.

Start/Stop: Pour démarrer et arrêter la cuisson ou le programme en cours.



SI vous voulez chauffer ou cuire des aliments, suivez les instructions ci-dessous :

Étape 1: Réglez le temps de cuisson

Appuyez sur SELECT pour régler le temps jusqu'à un maximum de **90min**.

Pressez le bouton SELECT et le mot "Time" clignotera ► ajustez le temps en tournant le bouton dans le sens du "+" ou diminuez-le en tournant dans le sens du "-".

Étape 2: Réglez la température

Avant de commencer à cuire, choisissez la température pour la cuisson. Si vous ne souhaitez pas cuire les aliments, passez directement à l'étape numéro 3.

Régler la température: pressez le bouton SELECT deux fois pour régler la température. Ajustez le temps en tournant le bouton dans le sens du "+" ou diminuez-le en tournant dans le sens du "-".

Vous pouvez ajuster la température entre 30 et 120 degrés Centigrade.

Étape 3: Réglez la vitesse de rotation de la lame

Vitesse de mixage: pressez le bouton SELECT trois fois pour régler la température. Ajustez la vitesse en tournant le bouton dans le sens du "+" ou diminuez-la en tournant dans le sens du "-"

Remarque: Pour mélanger utilisez les vitesses 1 à 5. Pour préparer les sauces et coulis ainsi que pour mixer en général utilisez les vitesses 5 à 9.

Étape 4: Pressez le bouton "Start/Stop"

Pressez le bouton "Start/Stop", la machine commence le programme choisi. Le compteur commencera à décompter jusqu'à s'écouler complètement et afficher "00:00", et une alarme sonore retentira une fois le temps écoulé. Pendant son utilisation, pressez le bouton "Start/Stop" pour mettre en pause et pressez le à nouveau pour reprendre le programme.

Notes importantes:

1. Si vous choisissez de ne pas cuire les aliments et n'ajustez pas le temps, vous pouvez choisir la vitesse uniquement et appuyer sur le bouton Start/Stop et un durée par défaut se déclenchera, qui est de 20 min au terme des quelles l'appareil s'arrêtera et l'alarme sonore retentira.
2. Si vous choisissez une température, il est nécessaire d'ajuster le temps et la vitesse. Si vous choisissez la température sans sélectionner le temps, la machine ne démarrera pas. Une fois la cuisson terminée, i.e. le compteur atteint "00:00", la machine s'arrête et l'alarme retentit .

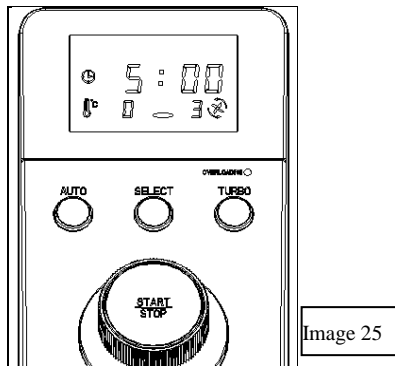
3. Si vous choisissez une température de cuisson, vous pourrez choisir une vitesse comprise entre 1 et 5 incluses.

Programme mixeur:

Use this pattern to make yeast dough or bread dough (LCD display as Image 25)

Operation: by pressing the AUTO button four times to display "Dough", then Pressez le bouton Start/Stop.

This pattern will operation in pre-set program, working in 3 speed for 5 minutes.



Exemple : si vous versez 500grs de farine dans le pichet soigneusement séché pour éviter que la farine ne colle aux parois. Fixez e temps à 3 min, pressez le bouton "Dough" puis le bouton Start/Stop. La machine déclenche le programme automatique. La procédure correcte consiste à 300ml d'eau progressivement pendant une minute et la pâte sera prête au bout de 3 min.

Remarque: Lorsque vous utilisez le mode "Dough", veilliez à ce que le pichet soigneusement séché pour éviter que la farine ne colle aux parois.

La quantité de farine ne devrait pas excéder les 500g, et la quantité dé au maximale les 300ml. Le temps ne devrait pas dépasser les 3 min. La proportion entre l'eau et la farine est de 5:3. Vous pouvez ajouter un peu d'huile pour obtenir un mélange plus homogène. Lorsque vous utilisez une farine riche en gluten, pour faire du pain par exemple, vous ne devriez pas utiliser plus de 300grs.

Attention: Soyez prudent lorsque retirez la lame après avoir mélangé la pâte.

La machine peut bouger pendant le mixage, placez-la sur une surface plane et stable en faisant attention à la garder éloignée des bords.

Surveillez la machine pendant son utilisation.

Bouton turbo (pulse)

Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température ou le temps, pressez directement le bouton "Turbo (Pulse)" pendant le temps souhaité. La machine démarrera à la vitesse maximum et le compteur démarre automatiquement. La machine s'arrête dès que vous relâchez le bouton et le compteur revient à "00:00". Vous pouvez utiliser ce bouton pour briser des aliments durs tels que des nix ou encore des glaçons.

Avertissement: vous ne pourrez pas utiliser ce bouton pendant le programme "Dough".

Attention : si vous utilisez le bouton Turbo (Pulse) pendant la cuisson des aliments, ne dépassez pas 1000grs d'aliments pour éviter les débordements.

Nettoyage:

Nettoyer soigneusement l'appareil et ses accessoires avant de l'utiliser.

Pour nettoyer le pichet et le couvercle, démontez la lame en suivant les instructions au dessus.

Utilisez de l'eau chaude ou bien le lave-vaisselle our le pichet et le reste des accessoires à l'exception de la lame.

Vous pouvez utiliser la spatule, la lame papillon, le garde lame, le panier et le reste des accessoires de la même manière.

Note: Vous pouvez utiliser un détergent spécial pour le pichet en acier inoxydable si vous avez des résidus difficiles à éliminer.

Nettoyer la lame:

Rincez la lame sous le robinet d'eau chaude ou bien au lave-vaisselle.

Note: Soyez prudent lorsque vous démontez ou manipulez la lame pour ne pas vous blesser.

Nettoyer le cuiseur vapeur:

Nettoyer avec de l'eau savonneuse.

Nettoyer le corps de l'appareil:

Nettoyez avec un chiffon doux et très légèrement humidifié avec un peu d'eau savonneuse. Ne jamais mouiller l'appareil !

Notice: débranchez avant de nettoyer.

Instructions pour l'utilisation d'une recette

Ordre des ingrédients: respectez l'ordre des ingrédients de la recette.

Attention: Ne pas dépasser la quantité maximale du pichet soit 2L et 1.5L lorsque vous utilisez la fonction mixeur.

Ajustement des paramètres:

Il est conseillé de programmer l'appareil dans l'ordre suivant:

Pour cuire les aliments : ajustez le temps, la température, la vitesse et pressez le bouton Start/Stop.

Si vous voulez mixer, couper, triturer les aliments sans cuisson : ajustez le temps et la vitesse puis pressez le bouton Start/Stop.

Exemple: Cuire des aliments

- a. Temps 45min
- b. Température 120°
- c. Vitesse : 3
- d. Pressez le bouton Start/Stop.

Exemple: couper des légumes

- a. Temps : 30 secondes
- b. Vitesse : 6
- c. Pressez le bouton Start/Stop.

Exemple: piquer de la glace

Pas plus de 300grs de glaçons.

- a. Temps : 1 min
- b. Vitesse : 9
- c. Pressez le bouton Start/Stop

Exemple: Jus de carotte

Pas plus de 800grs de carottes dans le pichet en acier inoxydable, 1,2L d'eau

c. Temps : 1 min

d. Vitesse : 9

c. Pressez le bouton Start/Stop

Exemple: moulin à café

Pas plus de 200 grs de café en grains

a. Temps : 2 min

b. Vitesse : 9

c. Pressez le bouton Start/Stop

ENVIRONNEMENT



ATTENTION :

Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France

www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 01

DEUTSCH

1. Vorsicht:

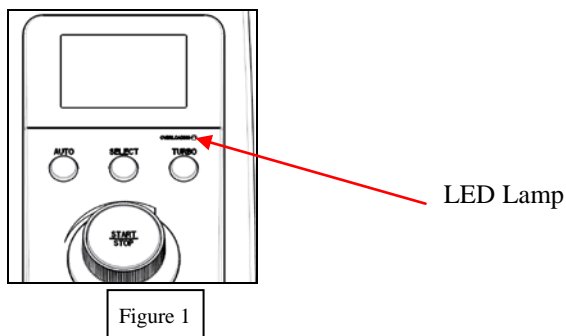
- * Dieses Gerät ist nur zur Benutzung in Haushalten oder für ähnliche Anwendungen geeignet.;
- * Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sollten das Gerät nur unter Beaufsichtigung oder Anweisung einer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

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

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

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

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



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

2. Technische Daten:

Höchstleistung: 1400W

Motorleistung: 600W

Heizleistung in Watt: 1300W

Entladung Rührklingen: RPM 200--10000.

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

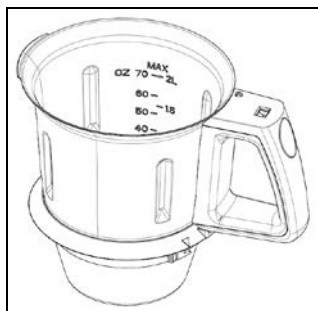
Spannung: 220-240V~

Netzkabellänge: 1,3 M

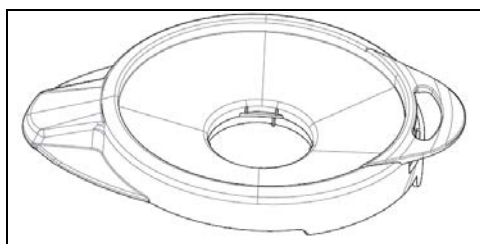
3. Einführung:

Zubehör:

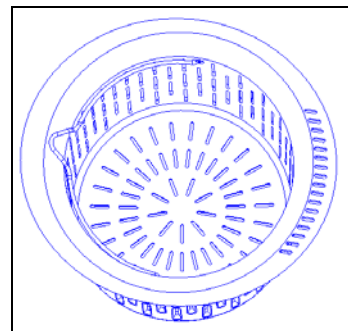
Edelstahl(SS)-Krug, Abdeckung, Korb, Schmetterling, Klingenschutz, Messbecher, Lebensmittel Dampfgerer und Spachtel.



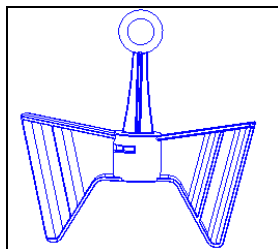
SS Krug



Abdeckung



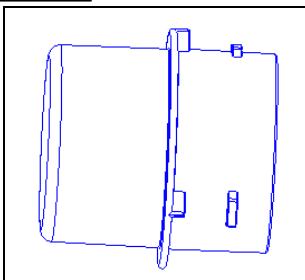
Korb



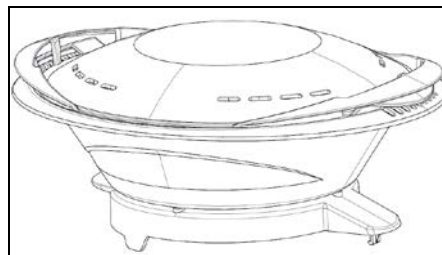
Schmetterling



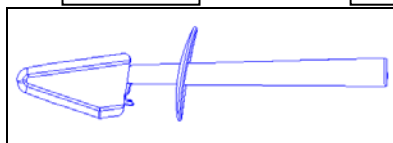
Klingenschutz



Messbecher



Lebensmittel Dampfgerer

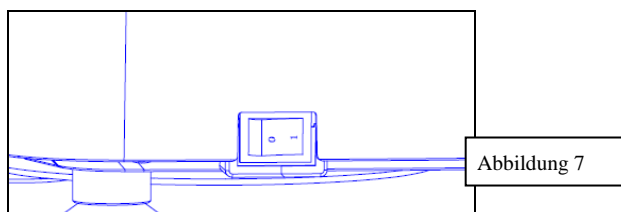
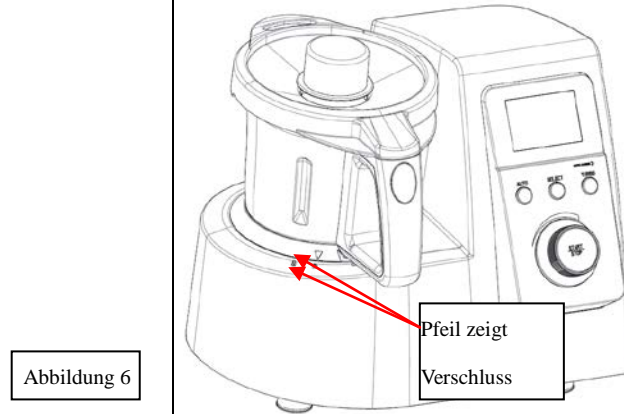
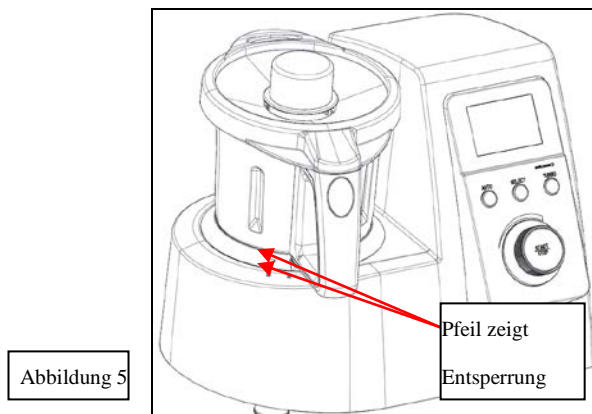
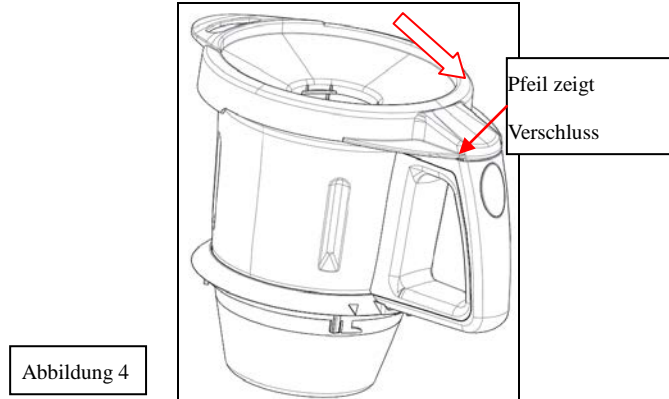
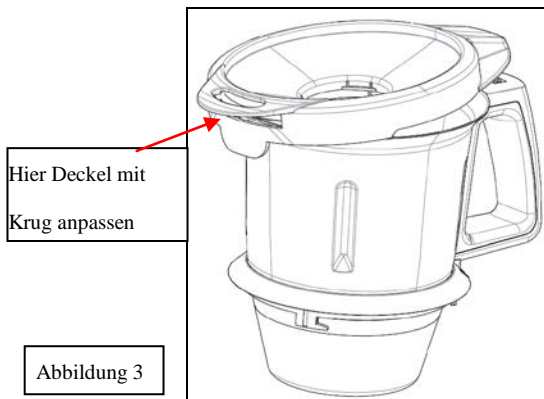


Spachtel

4. Tipps vor dem Gebrauch:

Richtiges Aufsetzen des SS Kruges und Einstellung der Programme:

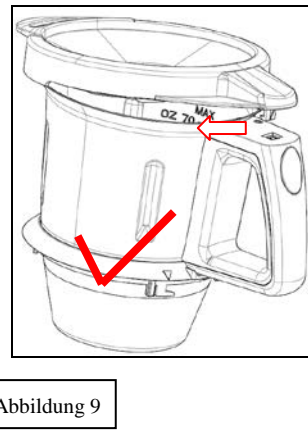
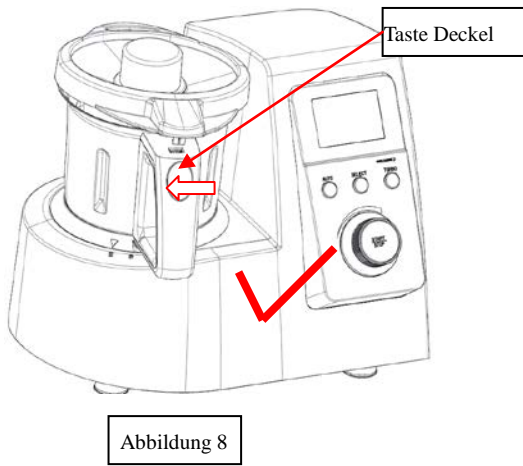
Vor dem ersten Gebrauch, reinigen Sie den SS-Krug gründlich. Zuerst setzen Sie die vordere Spalte in der Abdeckung auf den vorderen Zapfen des Kruges (Abbildung 3), dann schliessen Sie den Deckel und verschließen den Knopf am Griff in die Verschlussöffnung am Griff (Abbildung 4). Danach setzen Sie den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



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

Richtiges Abnehmen des SS-Kruges:

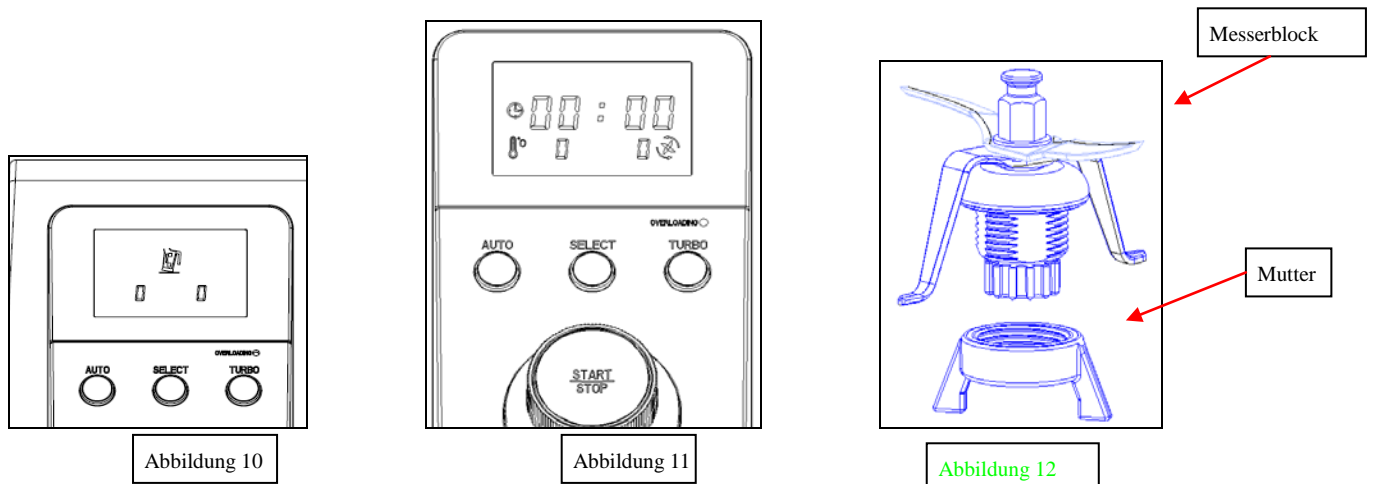
Drücken Sie den "Start/Stop" Knopf um das Gerät zu stoppen, dann halten Sie den Griff des SS-Kruges; Drehen Sie den SS-Krug langsam im Uhrzeigersinn von (Abbildung 6) zu (Abbildung 5) und danach kann der SS-Krug vom Gehäuse abgenommen werden. Schließlich drücken Sie die Entriegelungstaste (Abbildung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



LCD Display:

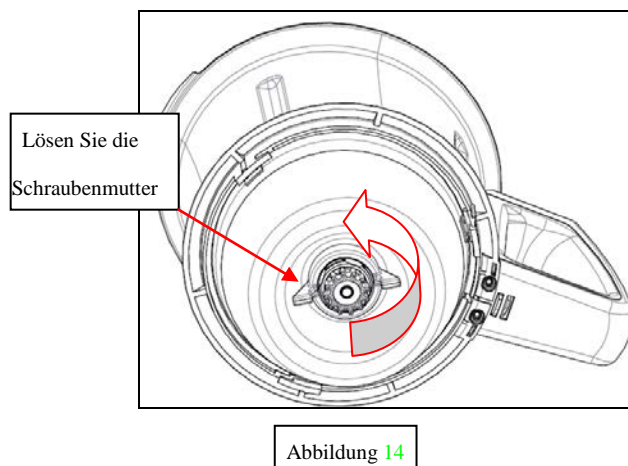
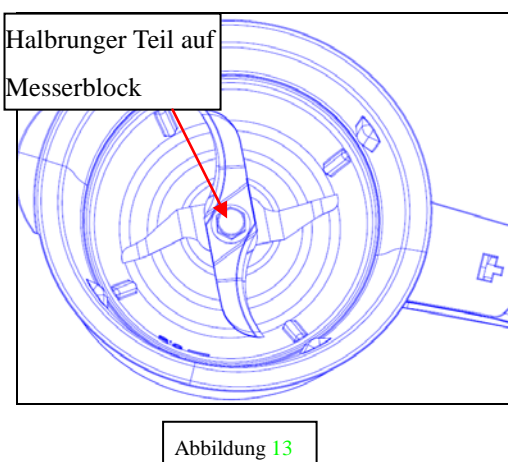
Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose; schalten Sie den Stromschalter auf der Rückseite des Gehäuses ein. Sollte der SS-Krug nicht richtig aufgesetzt worden sein oder ist der obere Schalter nicht richtig umgeschaltet, scheint auf dem LCD Display dies (Abbildung 10) an. Ist der SS-Krug korrekt aufgesetzt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

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



Zerlegen des Messerblocks (Abbildung 12 ist der Messerblock):

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



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

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

Anwendung und Gebrauch des Zubehörs:

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

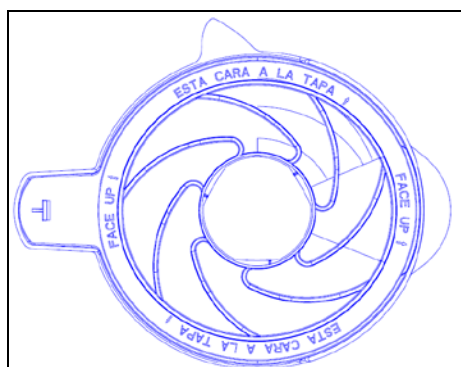


Abbildung 15

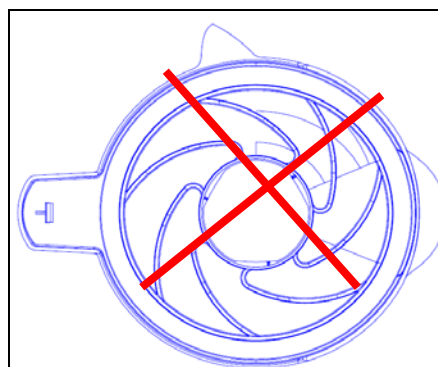


Abbildung 16

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

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

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

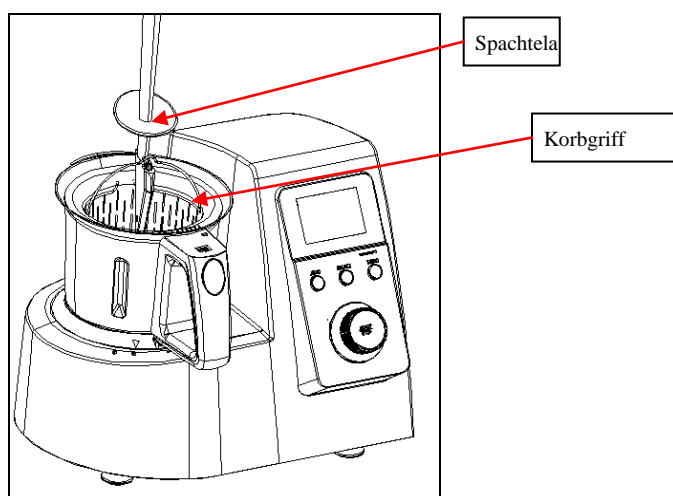


Abbildung 17

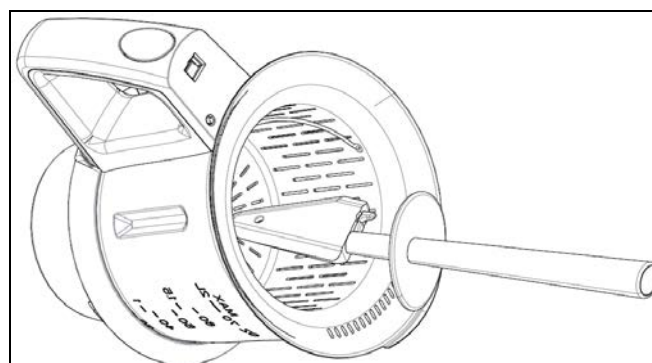


Abbildung 18

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

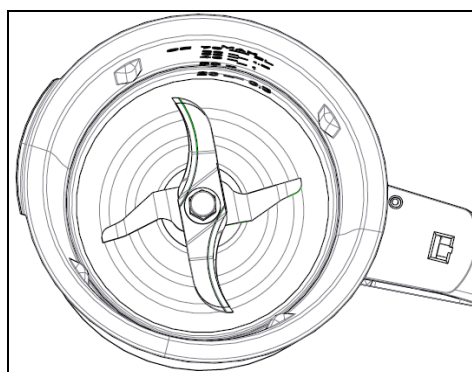


Abbildung 19

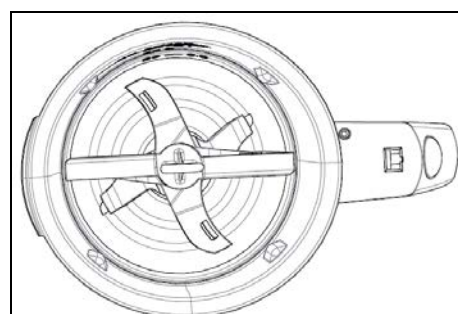
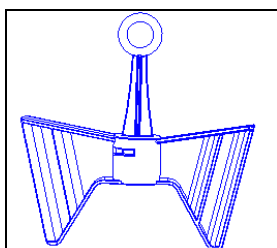


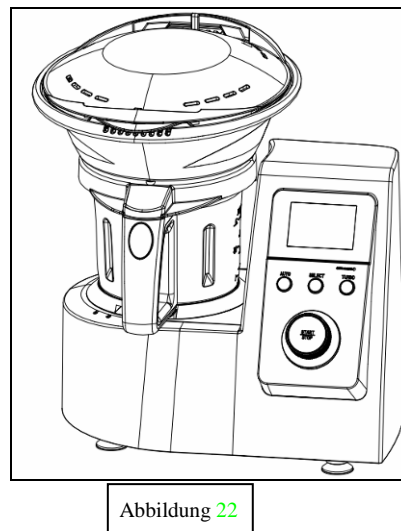
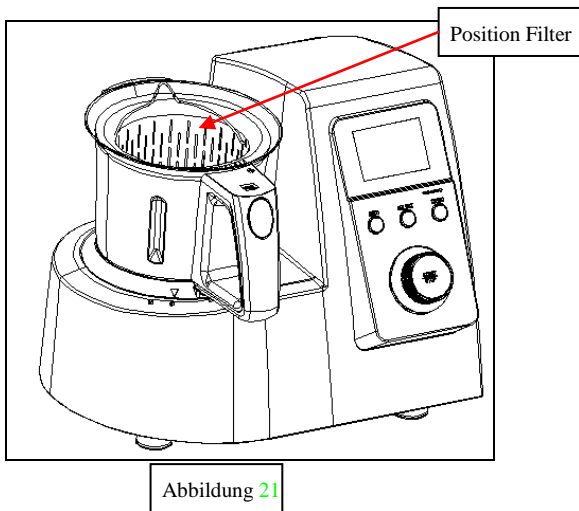
Abbildung 20

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

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

Den Dampfgarer richtig verwenden:

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



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

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

Wichtiger Hinweis:

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

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

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

Gebrauchsanweisung:

Erklärung der Zeichen am Bedienfeld (Abbildung 23):

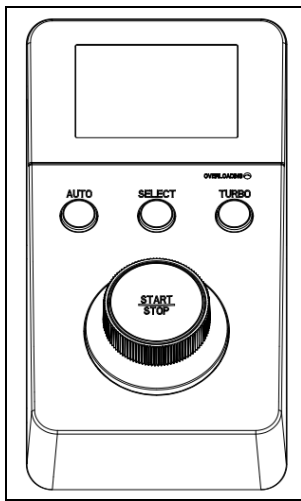


Abbildung 23

Anleitung für das Bedienfeld:

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

Select: Zeitauswahl, Temperatur, Geschwindigkeit und Teig

Turbo: Knopf für Höchstgeschwindigkeit

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

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

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

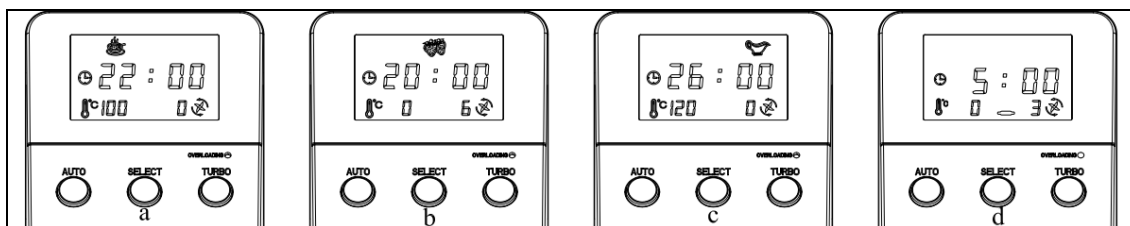


Abbildung 24

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

Schritt 1: Zeiteinstellung

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

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

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

Schritt 2: Temperatureinstellung

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

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

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

Schritt 3: Messerbausatz- Einstellung Rührgeschwindigkeit

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

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

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

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

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

Wichtige Anmerkungen:

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

Teig formen:

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

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

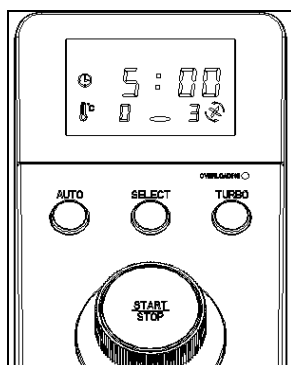


Abbildung 25

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

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

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

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

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

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

Turbo (Pulse) Knopf

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

Hinweis: Dieser Knopf ist nicht für das Teigkneten geeignet.

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

Reinigung:

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

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

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

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

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

Reinigung des Messerblocks:

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

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

Reinigung des Dampfgarers:

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

Reinigung des Gehäuses:

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

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

Anleitung bei der Verwendung von Kochrezepten:

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

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

Reihenfolge Instandsetzung:

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

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

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

Beispiel: Kochen von Essen

Stellen Sie die Zeit auf 45min ein

Wählen Sie die Temperatur mit 120°

Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 3

Drücken Sie "Start/Stop".

Beispiel: Hacken von Gemüse

a. Stellen Sie die Zeit auf 30 Sekunden ein

b. Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 6

c. Drücken Sie "Start/Stop".

Beispiel: Zerkleinern von Eiswürfel

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

a. Stellen Sie die Zeit auf 1 min ein

b. Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 9

c. Drücken Sie "Start/Stop"

Beispiel: Mixen von Karottensaft

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

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

Beispiel: Kaffee mahlen

Geben Sie nicht mehr als 200 Gramm Kaffeebohnen in den Krug

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

UMWELT



ACHTUNG :

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

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France

www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 01

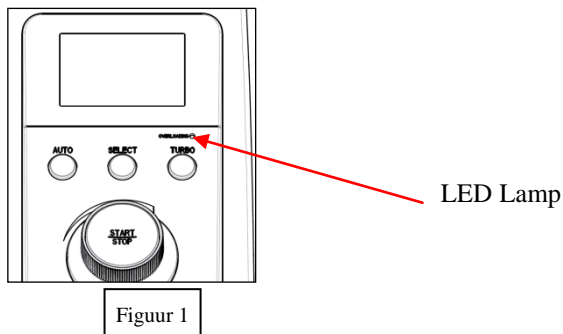
NEDERLANDS

1. Waarschuwing:

- * Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen;
- * Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze zijn geweest onder toezicht staan of geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- * Neem de stekker uit het stopcontact als de machine of lange tijd reinigen zonder gebruik te maken. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- * Gooi elektrische apparaten als ongesorteerd afval, gebruik maken van gescheiden inzameling faciliteiten.
Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de collectie beschikbare systemen.
Als elektrische apparaten worden verwijderd op stortplaatsen of stortplaatsen, kunnen gevaarlijke stoffen lekken in het grondwater en komen in de voedselketen, beschadiging van uw gezondheid en welzijn.
Bij het vervangen van oude apparaten door nieuwe zodra, wordt de verkoper wettelijk verplicht om uw oude apparaat voor verwijdering terug te nemen op zijn minst voor gratis
- * Gelieve niet de behuizing dompelen in water of schoon te maken met een grote veel water om het gevaar van een elektrische schok of schade aan de machine te voorkomen. Gebruik vochtige doek te schrobben en laat het water stromen in.
- * Roer mes is scherp! Wees voorzichtig bij het demonteren en monteren.
- * Voedsel capaciteit mag niet meer dan 2L.
- * Gelieve niet te zetten op de cover totdat de machine gestopt met roeren, in het bijzonder wanneer de snelheid boven de 5.
- * Bij het verwarmen of het afsluiten van de SS pot na verhitting, weet de SS lichaam niet aanraakt om brandwonden te voorkomen.
- * Bij het openen van de SS pot deksel of stoomboot te dekken, zijn voorzichtigheid aan de damp verbranden te voorkomen. Raak de covers niet aan bij het verwarmen.
- * Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat, Zorg ervoor dat de machine te plaatsen buiten het bereik van kinderen. En waarschuw de kinderen van de machine kunnen heet worden en mag niet aan.
- * Let op de maatregel beker wanneer de snelheid boven de 5 of crashen bevroren voedsel door Turbo-functie.
- * Deze machine kan in werking te verwijderen, zet de machine op stabiele tafel en blijft een veilige afstand van de randen om niet te vallen.
- * Zorg ervoor dat u voldoende ruimte op het bovenstaande (kabinet, schorsing, etc.) blijven bij het gebruik.
- * De machine zal worden gestopt als overbelasting, Wees voorzichtig de rode LED stroom worden gehouden op met piep als overbelasting (figuur 1), De lamp wordt altijd gehouden stroom uit onder voorwaarde, op dat moment de consument de pin moet loskoppelen als het gebeurt, en je moet een deel van het voedsel in de beker te verwijderen, en de machine zal worden hersteld na ten minste 15 minuten.
- *Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met beperkte capaciteit op de fysieke, mentale of zintuiglijke of gebrek aan ervaring en kennis (inclusief kinderen), tenzij hij hen heeft werd gevraagd om

te controleren of als zij instructies over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid hebben gehad. Kinderen moeten onder toezicht te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.

*Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een after-sales service om elk gevaar te voorkomen.



* Voor het gebruik, moet de consument de schakelaar wendend tot "I", Na het afronden van, zet de schakelaar op "O".

2. Technische data:

Machine Max. Vermogen: 1400W

Motor vermogen: 600W

Verwarm Wattage: 1300W

Draaimes snelheid: RPM 200--10000.

Materiaal van de SS pot: SS 304. Max inhoud is 2L

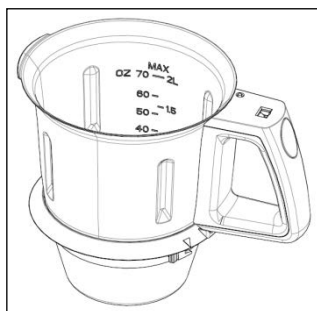
Voltage: 220-240V~

Lengte van stroomkabel: 1.3M

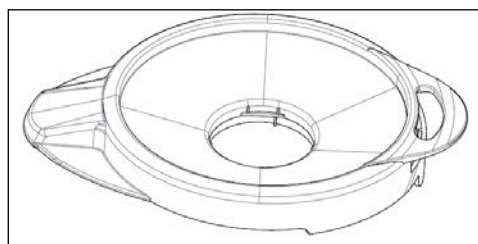
3. Introductie:

Accessoires:

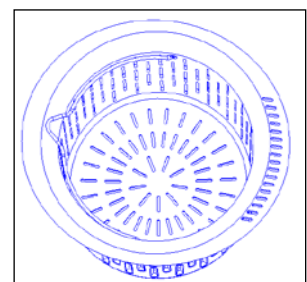
SS pot, Deksel, Mand, Vlinder, Mes bescherming, Maatbeker, Voedsel stomer en Spatel.



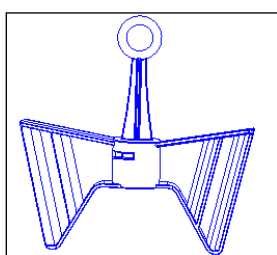
SS Pot



Deksel



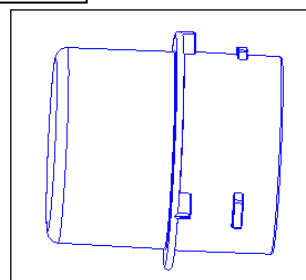
Mand



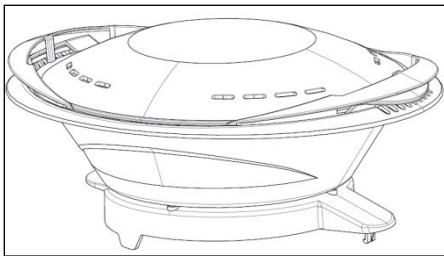
Vlinder



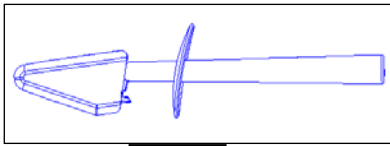
Mes bescherming



Maatbeker



Voedsel stomer

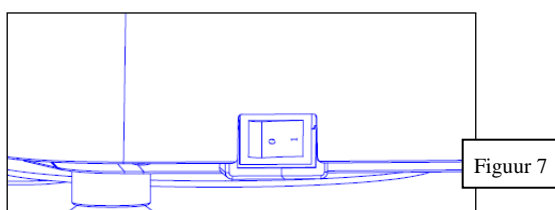
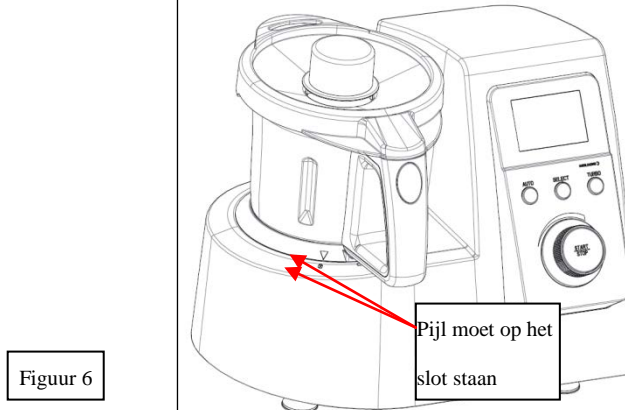
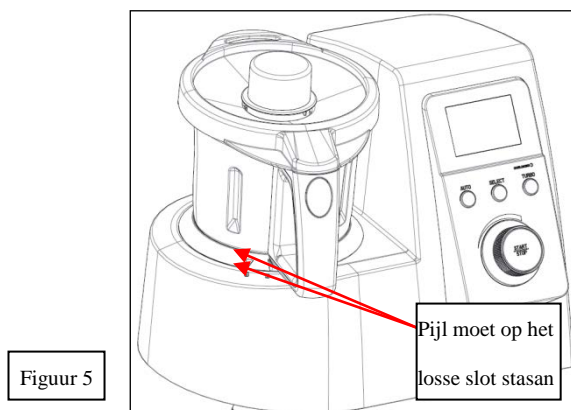
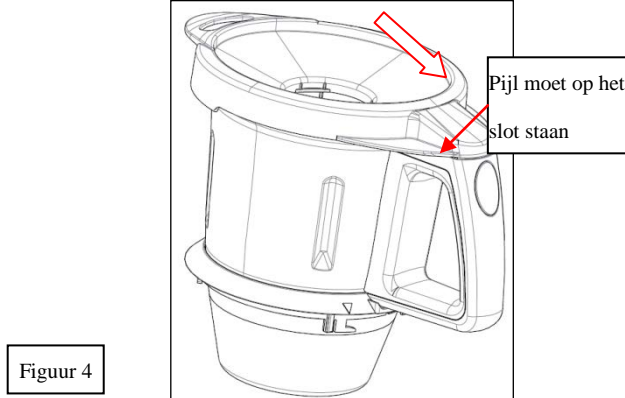
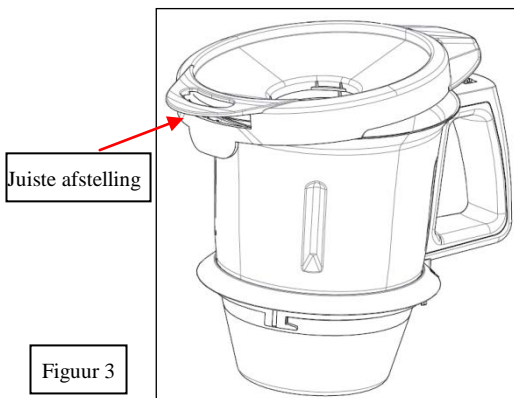


Spatel

4. Tips voor gebruik:

Op een juiste wijze de SS pot plaatsen en het programma in te stellen:

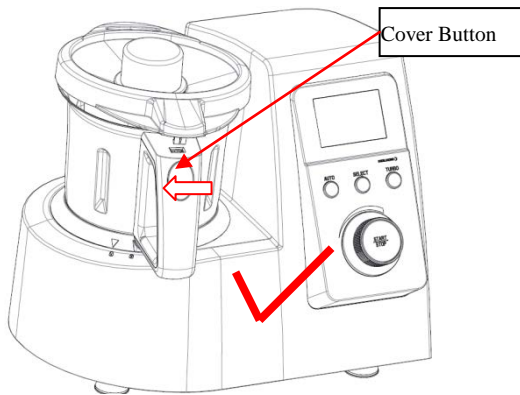
Voor het eerste gebruik, het reinigen van de SS pot grondig. Eerst, behandelen de voorzijde kruik opening in het voorste taal van de pot (figuur 3), dan sluit de pot deksel vergrendelen de handgreep knop in het handvat vergrendelgat (figuur 4). Na dat, zet de pot in de behuizing in de goede richting (figuur 5), houdt het handvat van SS pot en draai de SS pot tegen de klok langzaam naar rechts (figuur 6).



Dan, in het stopcontact; Schakel de elektrische knop aan de achterzijde bodem van het huis (figuur 7). Stel de tijd, temperatuur en snelheid op het bedieningspaneel en druk op Start / Stop om de machine te starten.

De SS pot op een juiste wijze loskoppelen:

Druk op Start / Stop-knop om de machine te stoppen, houd dan het handvat van SS jar; draai met de klok mee de SS jar langzaam uit (figuur 6) plaats to (Figuur 5) plaats en dan de SS pot kan worden gehaald uit het huis. Tenslotte drukt u op de ontgrendelingsknop (figuur 8) en (figuur 9) tot ontgrendelen het slot gesp grondig. De pot deksel kan het opstijgen na klaar.



Figuur 8

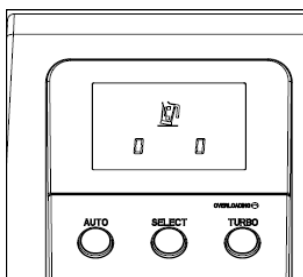


Figuur 9

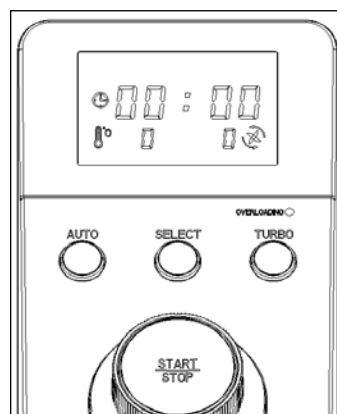
LCD scherm:

Steek de elektrische stroom; Schakel de elektrische knop in de woningbouw terug. Wanneer SS pot is niet goed geplaatst of de top-schakelaar is niet goed ingeschakeld, zou LCD weergegeven als (figuur 10). Toen SS jar goed geplaatst is en top-schakelaar is goed ingeschakeld, zou LCD weergegeven als (Figuur 11). Tijd, temperatuur en de snelheid kan worden aangepast onder deze voorwaarde.

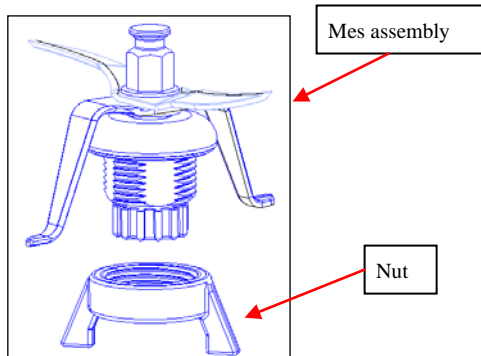
Let op: Voor de veiligheid, wanneer het deksel is niet goed is afgedekt, zal de top-schakelaar niet worden overgeschakeld naar de juiste plaats. Gelieve niet te wisselen met geweld.



Figuur 10



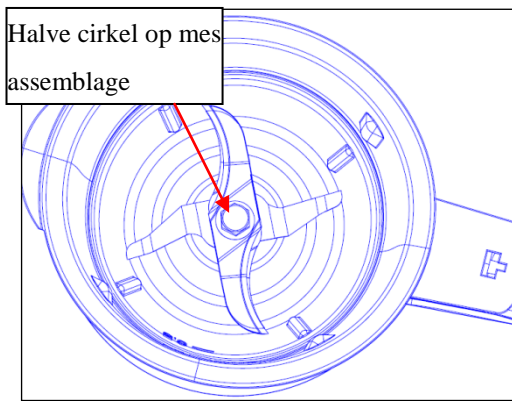
Figuur 11



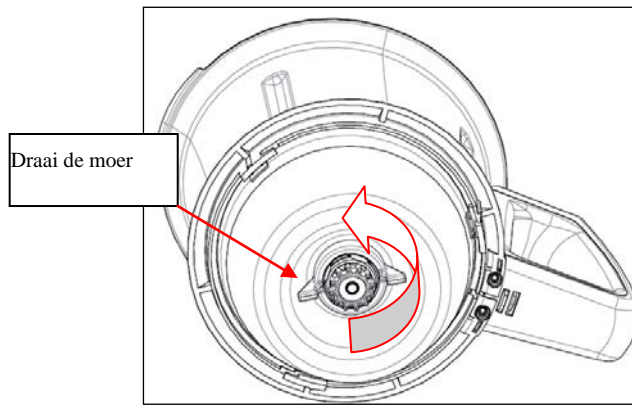
Figuur 12

Hoe de messen assemblage uiteen te halen (Figuur 12 is mes assembly):

Linkerhand bereikt in SS potje om de halve cirkel deel op messen assemblage (Figuur 13), rechterhand aan zet de moer tegen de klok in (Figuur 14), trek het mes assemblage door linkerhand.



Figuur 13



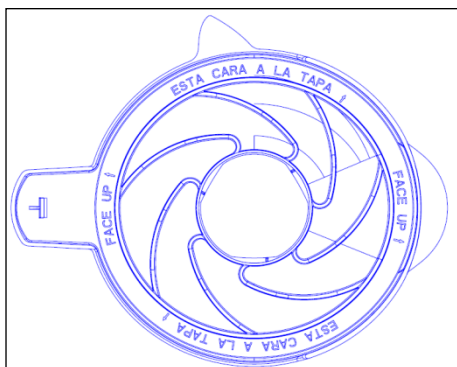
Figuur 14

! Let op: Het bewegen mes is zeer scherp. Gelieve niet de rand rechtstreeks raken bij het demonteren om verwondingen te voorkomen. Consument moet het bovenste deel vasthouden als verwijderen of vervangen van het blad assemblage om het mes assemblage te voorkomen vallen leidt tot ongeval.

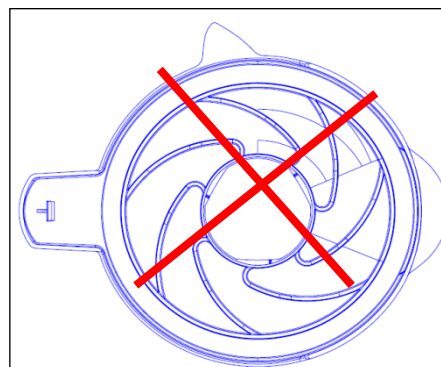
Hoe maak je mes assemblage monteren: omgekeerde het proces van ontmantelen mes vergadering.

Gebruik en hoe u de accessoires te gebruiken:

1. SS pot deksel: Om de pot te dekken. Een verzegelde ring kan in het eten, soep of damp spil te voorkomen; Bij de montage van de afdichting "ESTA CARA A LA TAPA ↑ , FACE UP ↑ " de waarschuwing woorden moeten worden geconfronteerd tot consument zie onderstaande figuur 15, Anders, de vloeistof zou zijn gemorst. (Figuur 16)



Figuur 15

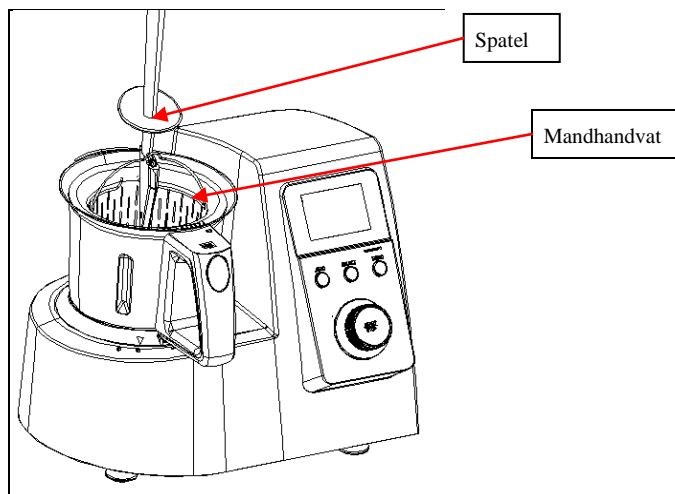


Figuur 16

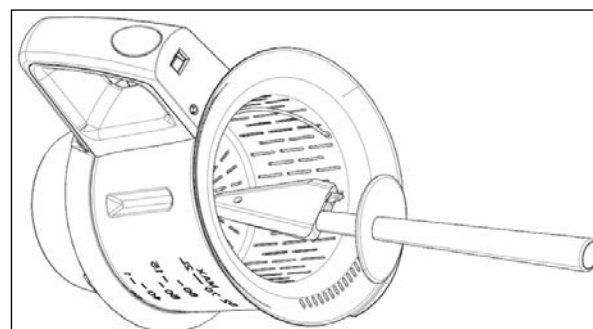
2. Maatbeker: om de pot te dekken en kon vloeibaar voedsel te meten.

3. Mand: Multifunctionele accessoire. Kan filteren vruchtensap en groentesap, kan ook groente koken zoals aardappel, tomaat, ui ... etc.

Het is zeer gemakkelijk om de korf te verwijderen. Gebruik de spatel te haken het middendeel van de korfgreep zal gebeuren. (Figuur 17)



Figuur 17



Figuur 18

4. Spatel: Kan af te schrapen de ingrediënten van SS jar binnenwand. Bij het filteren sap, kan het ook worden gebruikt in mandje lossen en tegelijkertijd te waarborgen afzonderlijke sap en vaste ingrediënten. (Figuur 18)

5. Vlinder (moet gebruiken in combinatie met Mes beschermers): De continue menging kan zorgen voor een betere menging en plakken te voorkomen bij het opwarmen van melk, het maken van boter pudding of fruit saus.

Hoe te monteren en te demonteren vlinder (Figuur 19): Aan vlinder (Figuur 20) monteren: Afstemming met de twee halve -circles van de beschermkap, Plaats de vlinder die de beschermkap, en dan, met de klok mee te draaien naar beneden. Om het te ontmantelen, de ene hand houdt SS pot omgaan met de andere hand greep beschermkap top om het af te trekken van kracht.

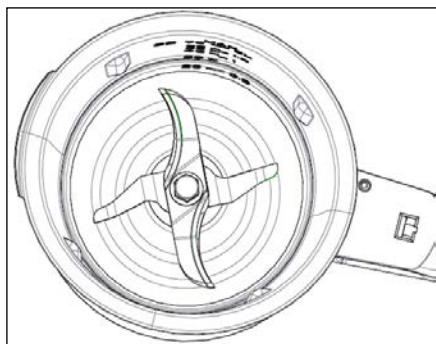
Let op: Bij gebruik van de vlinder, de snelheid moeten worden opgezet in max 4 snelheid.

Bij gebruik van de vlinder, moet de capaciteit van het Voedsel niet meer dan 1,5 liter (ingrediënt minder dan 700g).

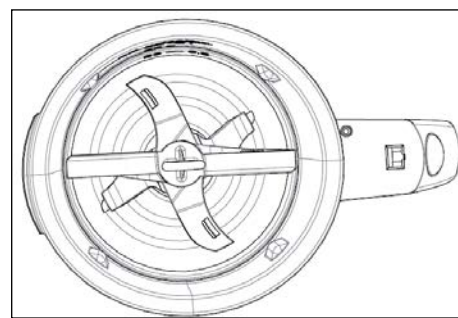
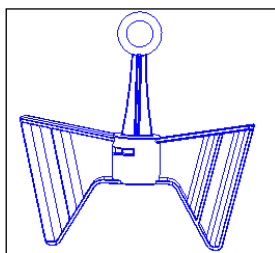
Bij het gebruik van "Auto" programma, kan The Vlinder niet worden gebruikt. Beschermkap: Meng & mix zacht vast of vloeibaar voedsel. De juiste methode met het gebruik of het monteren van de beschermkap, Vóór de montage, moet de consument de beschermkap die in het bovenzak van het blad en het verdraaien van slijting till dawn gezet, bij elkaar te krijgen assemblage in SS pot en schroef de onderste moer. (De beschermkap wordt gebruikt onder speed 4)

Belangrijke herinnering: op het blad deksel harde montage- duwen totdat u een klik horen wanneer het wordt volledig gemonteerd.

Let op: vlinder of beschermkap kan niet worden gebruikt bij het mengen van het deeg.



Figuur 19



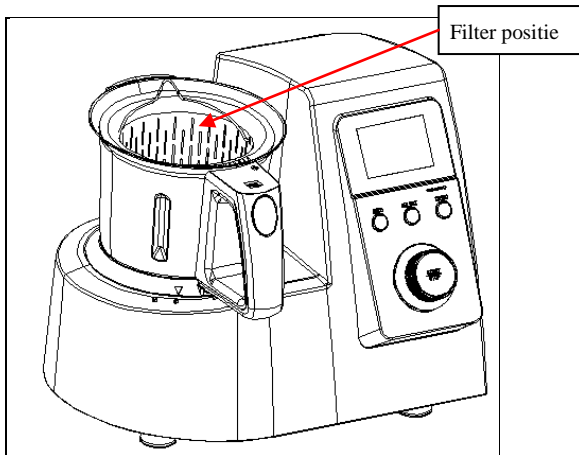
Figuur 20

7. Stomen pot: Inclusief dampende pot, stomen schijf en stomen dekken. Zou kunnen worden gebruikt om stoom te grote hoeveelheid voedsel in dezelfde smaak, zoals groente, aardappelen, groot stuk vlees, worst en vis ... etc.

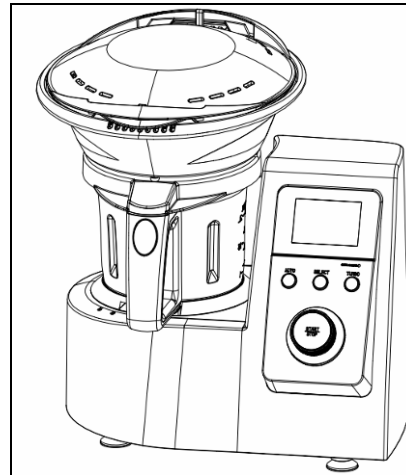
!! Let op: let om te voorkomen dat uitgescholden door damp.

Juist gebruik van de stoempot:

Stap 1: Zet in 500g water op zijn minst in SS pot. Indien nodig om te gebruiken met filter samen, zorg er dan voor filter in SS jar in de eerste plaats (figuur 21), en vervolgens eten (zoals rijst en aardappelen) in het filter, zet deksel en zorgen voor de bodem goed wordt en twist vastgezet in de juiste plaats.



Figuur 21



Figuur 22

Stap 2: Zet dampende pot op roestvrij staal pot op de juiste plaats. Doe eten in dampende pot en zet het gemakkelijk gekookt voedsel op de bodem, het niet gemakkelijk gekookt voedsel op de top. Als er nodig is, kan stomen schijf worden gebruikt en zet voedsel op.

Stap 3: Bedek de dampende pot eindelijk (Figuur 22), stomen lucht zou niet los uit.

Important reminder:

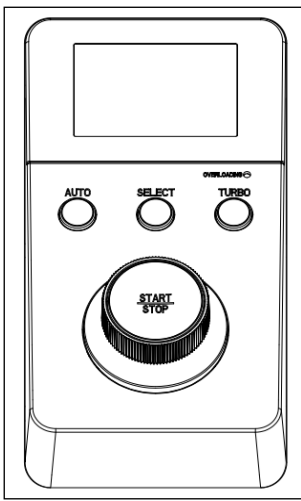
- Wanneer de dampende pot wordt gebruikt, ga alsjeblieft niet weg maatregel cup op roestvrij staal pot.
- Wanneer de dampende pot wordt gebruikt, vraag dan kinderen om afstand te houden met de machine en de hoogte ervan is gevaar.
- Wanneer de dampende pot wordt gebruikt, kies dan een lage snelheid die snelheid 1 snelheid 3. Hoge snelheid set-up moeten kunnen leiden tot voedsel of soep morsen.

Bedieningswijze: Stel de tijd, dampende temperatuur en snelheid op het bedieningspaneel en druk op start / stop-knop, de bereiding te starten dienovereenkomstig. Stoom verlaat de dampende pot door het gat van roestvrij staal pot deksel, het eten gekookt.

Open stoom dekken; wees de aandacht op de cover te zetten kleine gooide, zodat de damp naar achteren zou morsen, en gekoeld water kan in dampende pot stromen. Draai het deksel en op de tafel, neem dampende pot en vast blijven houden voor seconden, laat gekoeld water druppelen in roestvrij staal pot deksel, zet dan de dampende pot in de dampende deksel.

Gebruiksaanwijzing:

Controle paneel signaal uitleg (Figuur 23):



Figuur 23

Bedieningspaneel met behulp van instructie:

Auto: (Autoloading) zijn onder meer: a. soep; b. jam; c. saus; deeg (Figuur 24)

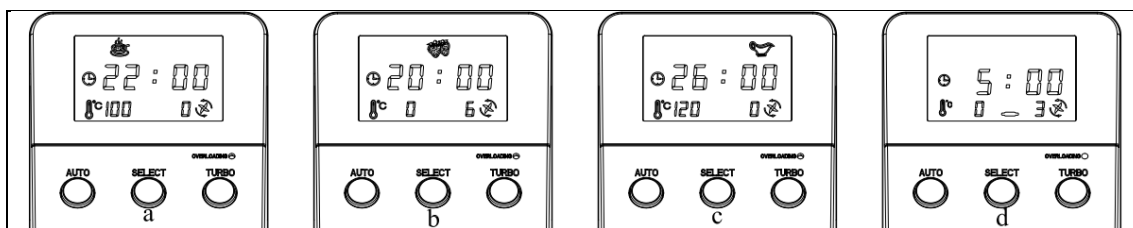
Selecteer: Het kiezen van de tijd, temperatuur, snelheid en deeg

Turbo: De hoogste snelheid knop

+: Het toevoegen van tijd, temperatuur en snelheid door het draaien van de knop aan te passen

-: Vermindering van tijd, temperatuur en snelheid door het draaien van de knop aan te passen

Start / Stop: Start / Stop-knop. Met deze knop kunt u resetten.



Figuur 24

Als u wilt verwarmen en bereiden van voedsel, volg dan onderstaande stappen om te werken

Stap 1: Tijd instellen

Stel de tijd door op de knop SELECT en **max 90 min.**

Stel de tijd: door één keer op de SELECT-knop om de tijd in te stellen, en de max is 90 min.

eenmaal op de SELECT-knop en "Time" ► karakters zou schitteren, en vervolgens door draaiknop om de tijd mee "+" richting toe te voegen; "-" Richting door draaiknop om de tijd mee te verminderen. Langs "+" of "-" richting kan continu toe te voegen of te verminderen snel.

Stap 2: Temperatuur instellen

Vóór het koken, kies kooktemperatuur in de eerste plaats. Als geen warmte nodig heeft, ga dan naar stap 3 rechtstreeks.

Opgericht temperatuur: door tweemaal op de SELECT-knop voor het opzetten van de temperatuur, de indicator beginnen schitteren, en vervolgens door draaiknop om de temperatuur mee "+" richting toe te voegen; door draaiknop om de temperatuur mee te verminderen "-" richting. Als langs "+" of - richting continu zou kunnen toevoegen of verminderen van de temperatuur "".

Temperatuur aanpassen scope: Verwarmingstemperatuur kan worden gekozen van 30 tot 120 graden Celsius.

Stap 3: Draaimes versnelinstellingen

Roersnelheid instellingen: door op de SELECT-toets drie keer in te stellen snelheid, de indicator beginnen schitteren, en vervolgens door draaiknop om de snelheid toe te voegen aan "+" richting; "-"

Richting door draaiknop om de snelheid langs te verminderen. Als langs "+" of "-" richting continu zou

kunnen toevoegen of de snelheid te verminderen.

Opmerkingen: Bij het mengen, aan te passen snelheid 1-5. Wanneer moet fruit saus, aan te passen snelheid 5-9.

Stap 4: Druk op de "Start/Stop" knop

Na het drukken op "Start / Stop" knop, kunt u de werking stem te horen, de machine begint te werken. Na het starten, zou de set-up tijd afgeteld tot "00:00", en de machine zou piepen wanneer het werk klaar is. In operationele status, druk op de "Start / Stop" weer, zal de machine stoppen met werken.

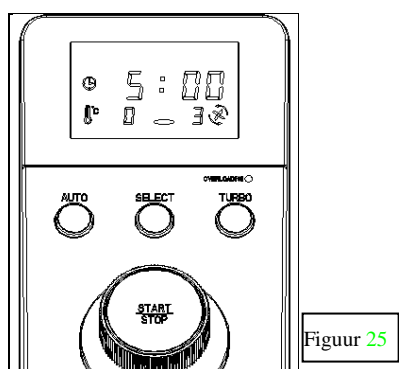
Belangrijke opmerkingen:

1. Wanneer niet kiezen voor het verwarmen functie, als je niet het opzetten van de tijd, maar het opzetten roeren snelheid, de machine ook kan worden gestart en zal in auto de tijd het tellen van de status. De maximale verwerkingstijd is 20min, met andere woorden, wanneer de tijd 20 minuten; de machine zou automatisch stoppen en piepen up.
2. Wanneer kiest verwarmen functie, is het noodzakelijk om het opzetten van tijd en snelheid, en start het verwarmen of koken. Als zijn niet opgezet tijd, maar het opzetten van stooktemperatuur direct, zou de machine geen enkele reactie. Wanneer verwarming voltooid is, dat wil zeggen de tijd aftellen gekomen om "00:00", machine zou stoppen met werken met een piep.
3. Wanneer kiest verwarmen functie, snelheid kunnen worden opgezet in max. 5 versnellingen (inclusief 5 versnellingen).

Deeg patroon:

Gebruik dit patroon om gistdeeg of brooddeeg (LCD-scherm als figuur 25) maken

Bediening: door het indrukken van de knop AUTO vier keer op "Deeg" weer te geven en druk vervolgens op "Start / Stop" knop. Dit patroon wordt de werking in pre-set programma, het werken in 3 snelheid gedurende 5 minuten.



Stel een voorbeeld, zet 500 g bloem in roestvrij staal pot (roestvrij staal pot moet droog zijn en geen water), en de plaats van roestvrij staal pot op juiste plaats. Opzetten 3 min, druk op "Deeg" en druk vervolgens op "Start / Stop" knop. Machine zou werken onder vooraf ingestelde programma. Volgende procedure zet 300 g water langzaam in roestvrij staal pot (moet worden voltooid binnen één minuut). Deeg zou goed 3 min later worden gedaan, het krijgen van te maken.

Opmerkingen: Bij het deeg gebruik patroon, moet roestvrij staal pot droog zijn voordat zet meel meel plakken pot in het mengen van proces te vermijden. Meel (voor cake) mag niet meer dan 500 gram, mag het water niet meer dan 300 g, moeten set-up tijd niet meer dan 3 min. Verhouding tussen bloem en water is 5: 3, het effect zou veel beter zijn als voeg wat gewonnen olie tot meel. Bij gebruik meel hoge gluten (voor brood), het meel hoeveelheid minder dan 300 g.

Let op: Om mes na afloop deeg nemen, wees voorzichtig om scherp mes verwonden de hand te vermijden.

Deze machine kan verwijderen bij het maken van het deeg, dan kunt u plaats het op stabiele en niet-verwarming tafel, en blijft een veilige afstand van de randen om niet te vallen.

Gelieve niet gebruikt de machine in geen bewaker situatie om te voorkomen dat eraf valt tijdens de werking.

Turbo (Pulse) knop

Geen behoefte om het opzetten van de tijd en roersnelheid, drukt u gewoon op "Turbo (Pulse)" knop continu en machine zou werken in maximum snelheid, en de tijd te tellen automatisch. Machine stoppen wanneer vrijlating te drukken, teller terug te komen op "00:00". Deze knop wordt gebruikt om hard voedsel crash zoals ijsblokjes.

Opmerking: Deze knop is niet werkbaar onder deeg patroon.

Let op: Als gebruik Turbo (Pulse) voor verwarmde voedsel, het gewicht van het voedsel mag niet meer dan 1000 g. Maatbeker moet op roestvrij staal pot deksel te verbranden door voedsel morsen.

Schoonmaak:

Voor het eerste gebruik moet de machine grondig gereinigd worden, met inbegrip van alle voedsel-bereikbaar accessoires. Hoe roestvrij staal pot en deksel schoon te maken: demonteren mes assemblage en afdichting eerst (neem referentie van instructie vóór)

Gebruik heet water of wasmachine te reinigen roestvrijstalen pot binnenkant en huisvesting (exclusief blad) Ook kon spatel, vlinder, beschermkap, filter schoon te maken, het meten van kop, de dekking en de stoomboot op hetzelfde moment.

Opmerking: wanneer er sprake is kleverig en niet-gemakkelijk te reinigen materiaal op roestvrij staal pot of roestvrij staal accessoire, neem dan gebruik van speciaal roestvrij staal gebruikt detergent.

Mes assemblage schoonmaken:

Houd het mes assemblage bodem en plaats het onder de kraan te spoelen. Borstel ook kan worden gebruikt of maak het schoon in de vaatwasser.

Opmerking: Let op mes montage demonteren om te voorkomen dat verwonden van de hand.

Stomer schoonmaken:

Gebruik vaatwasser om stoomboot en de dekking, zachte doek en detergent ook kan worden gebruikt schoon te maken.

Omhulsel schoonmaken:

Gebruik een zachte doek of schoonmaakmiddel te reinigen. Gelieve niet direct water gebruiken om te voorkomen dat water te gaan in de behuizing.

Let op: Sluit af voor het schoonmaken.

Instructie bij gebruik van recept

Ingrediënten bestellen: Bij het bereiden het eten door uw recept, kunt u overwegen de orde van elk proces.

Let op: Zorg ervoor dat de roestvrij stalen pot capaciteit mag niet meer dan 2 liter; Controleer de roestvrijstalen pot capaciteit niet overschrijden 1.5L als het apparaat kan worden gebruikt met de menger.

Assemblage volgorde:

Je zou het beste effect te krijgen op basis van onderstaande voorgestelde volgorde:

Als u wilt eten te koken, dan kunt u het opzetten van tijd, temperatuur, snelheid, en druk op de knop "Start / Stop".

Als je wilt Meng of hak eten, dan kunt u het opzetten van tijd, snelheid, en druk op "Start / Stop" knop.

Voorbeeld: Eten koken

- a. Duur is 45 min
- b. Kies 120 °
- c. Het opzetten van snelheid 3
- d. Druk op "Start / Stop" knop.

Voorbeeld: Groente hakken

- a. Duur is 30 seconden
- b. Opgericht snelheid 6
- c. Druk op "Start / Stop" knop.

Voorbeeld: Ijsblokjes vermalen

Zet niet meer dan 300 g ijsblokjes in SS pot.

- a. Duur is 1 min
- b. Opzetten snelheid 9
- c. Druk op "Start / Stop" knop

Voorbeeld: Menging wortelsap

Zet niet hoger zijn dan 800 g wortel in roestvrij kruik, 1200g water

- a. Duur is 1 min
- b. Speed opgericht op 9
- c. Druk op "Start / Stop" knop

Voorbeeld: koffie malen

Zet niet meer dan 200 gram koffieboon

- a. Duur is 2 min
- b. Speed opgericht op 9
- c. Druk op Start / Stop-knop

MILIEU

ATTENTIE :

Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen.

Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.



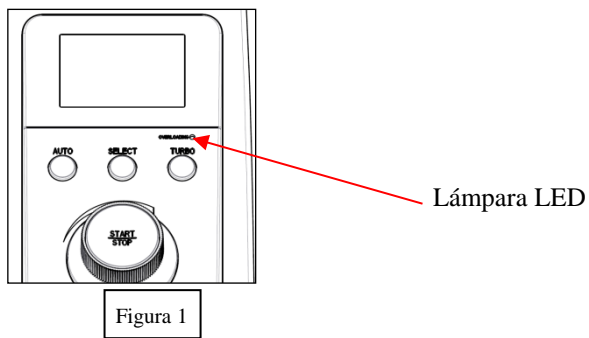
ESPAÑOL

1. Precaución:

- * Este aparato está destinado a ser utilizado en actividades domésticas y similares;
 - * Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o recibido alguna instrucción sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
 - * Por favor, desconecte el cable de alimentación cuando limpie o no va a utilizar la máquina por un largo tiempo. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar cualquier peligro para su seguridad.
 - * No tire a la basura los aparatos eléctricos como residuos urbanos no seleccionados, utilice las instalaciones de recojo selectivo de residuos. Póngase en contacto con su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recojo disponibles.
- Si los aparatos eléctricos son desechados en vertederos o basureros, las sustancias peligrosas pueden filtrarse en el agua subterránea y entrar en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar. Al sustituir electrodomésticos viejos con uno nuevo, el minorista tiene la obligación legal de retirar su antiguo aparato para la eliminación sin un costo extra.
- * Por favor, no sumerja la carcasa en agua o limpie el aparato con una gran cantidad de agua para evitar el peligro de descargas eléctricas o daños a la máquina. Utilice un paño húmedo para fregar y no deje que el flujo de agua entre en el aparato.
 - * La cuchilla es muy ¡AFILADA! Tenga cuidado al momento desmontar y el montaje.
 - * La capacidad de alimentación no debe exceder de 2 litros.
 - * Por favor, no encienda la cubierta hasta que la máquina haya dejado de agitar, especialmente cuando la velocidad es superior a 5.
 - * Al calentar o sacar la jarra SS después del calentamiento, no toque el cuerpo SS para evitar quemaduras.
 - * Al abrir la tapa de la jarra SS o la tapa de vapor, tenga cuidado, para evitar la quemadura por vapor. No toque las cubiertas cuando este caliente.
 - * Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato, asegúrese de colocar la máquina fuera del alcance de los niños. Y advertir a los niños que la máquina puede estar muy caliente y no se debe tocar.
 - * Por favor, pulse la copa de medida cuando la velocidad está por encima de 5 o si hay alimentos congelados, para evitar un accidente por la función turbo.
 - * Esta máquina puede moverse cuando está en pleno funcionamiento, por favor, coloque la máquina sobre una mesa estable y verifique que permanezca a una distancia de los bordes para evitar una posible caída.
 - * Por favor asegúrese de que haya suficiente espacio según (gabinete, suspensión, etc.) cuando se usé.
 - * La máquina se detendrá si hay una sobrecarga, por precaución el LED rojo se mantendrá encendido y emitirá un sonido si hay una sobrecarga (figura 1), la lámpara se mantiene siempre apagada en este tipo de casos, en ese momento, el consumidor debe desconectar el cable de alimentación si es que hay una sobrecarga, se debe retirar una porción de comida de la jarra y la máquina se reiniciara después de al menos 15 minutos.
 - *Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas con capacidad reducida en lo físico, mental o sensorial, o falta de experiencia y conocimiento (incluidos los niños), a menos que los tiene fue el encargado de supervisar o si han tenido instrucciones sobre el uso del aparato por una persona

responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

*Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un servicio post-venta para evitar cualquier peligro.



* Antes de usar, el consumidor debe girar el interruptor de encendido en posición "I", Después de terminar, se debe girar el interruptor de encendido a la posición "O".

2. Datos técnicos:

Máxima energía de la máquina: 1400W

Energía del motor: 600W

Potencia de calefacción: 1300W

Descarga de la cuchilla: RPM 200--10000.

Material del frasco de SS: SS 304. La capacidad máxima de trabajo es 2L

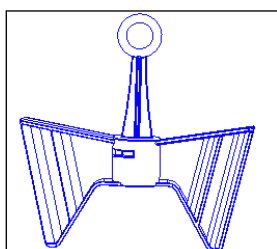
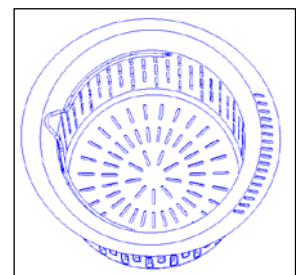
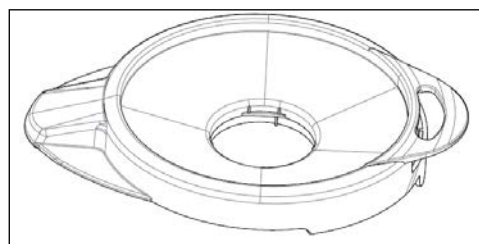
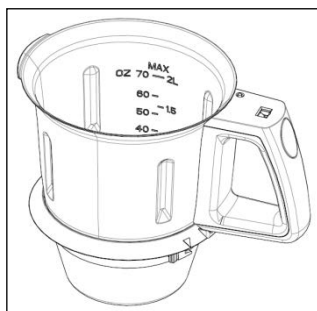
Voltaje: 220-240V~

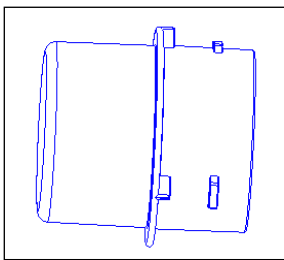
Longitud del cable de alimentación: 1.3M

3. Introducción:

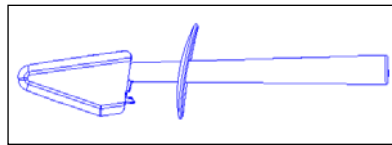
Accesorios:

Jarra SS, cubierta, cesta, batidora tipo mariposa, Protector de disco, Medida de la taza, vaporera y cuchilla.

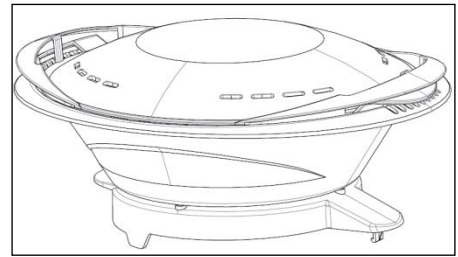




Taza medidora



Spatula



Vaporadora

4. Consejos antes de usar:

Cómo colocar la jarra SS correctamente y configurar el programa:

Antes del primer uso, limpie la jarra SS a fondo. En primer lugar, cubra la tapa del frasco frente a la lengua delante de la jarra (Figura 3), A continuación, cierre la tapa del frasco, bloquee el botón del mango en el orificio de la manija de bloqueo (Figura 4).

Después de eso, coloque el frasco en la carcasa en la dirección correcta (Figura 5), sujete el asa de la jarra de SS y giré la jarra SS en sentido anti horario lentamente al sitio correcto (Figura 6).

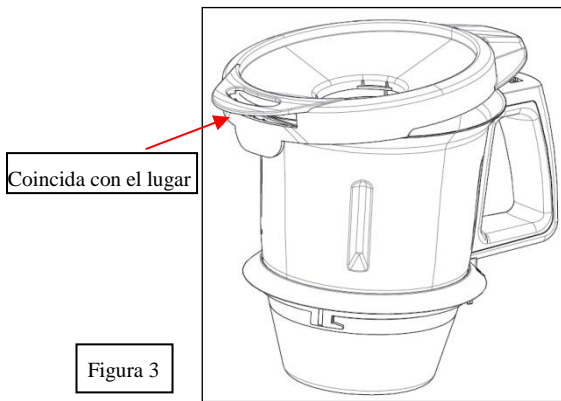


Figura 3

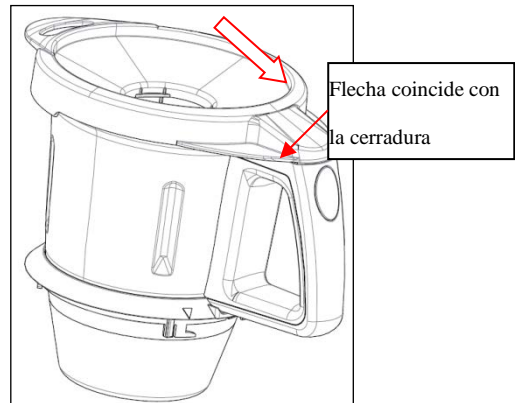


Figura 4

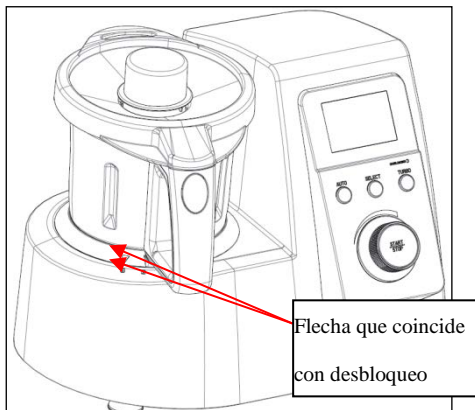


Figura 5

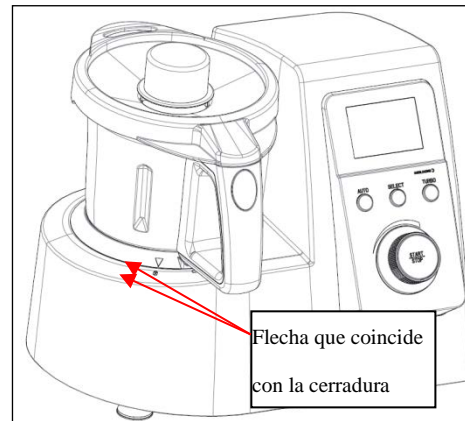


Figura 6

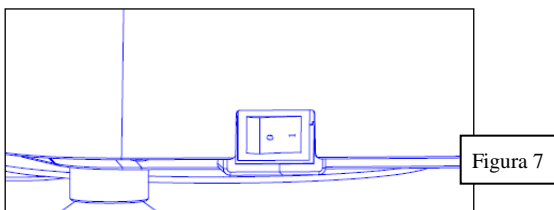


Figura 7

A continuación, conecte el cable de alimentación; cambie el botón que se encuentra en la parte inferior posterior de la carcasa (Figura 7). Ajustar la hora, la temperatura y la velocidad en el panel de control, a continuación, pulse Iniciar / Detener para iniciar la máquina.

Cómo retirar la jarra SS correctamente:

Pulse el botón Iniciar / Detener para detener la máquina, a continuación, mantenga el asa de la jarra de SS; girar en sentido horario la jarra SS lentamente de (Figura 6) a (5 Figura), luego la jarra SS se puede sacar de la caja. Por último, pulse el botón de liberación de la cubierta (Figura 8) y (Figura 9) Hasta que desbloquear la hebilla de la cerradura a fondo. La tapa del recipiente podrá ser retirada después de terminada.

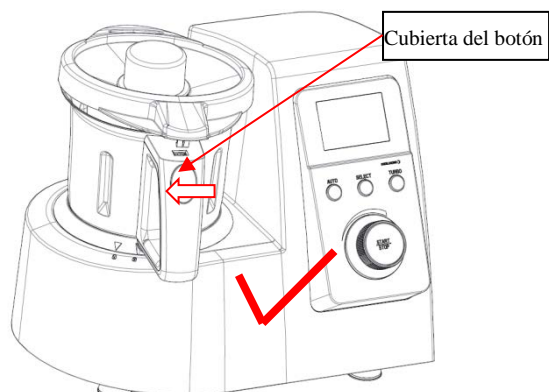


Figura 8

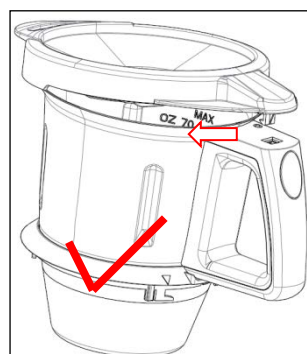


Figura 9

Pantalla LCD:

Conecte la energía eléctrica; activar el botón que se encuentra en la parte posterior inferior de la carcasa. Cuando la jarra SS no está bien colocada o el interruptor superior no esté bien encendido, la pantalla LCD exhibiría una imagen como la (Figura 10). Cuando la jarra SS esté bien situado y el interruptor de la parte superior esté bien encendido, LCD exhibiría una imagen como la (Figura 11). El tiempo, la temperatura y la velocidad pueden ser ajustados bajo esta condición.

Nota: Por consideraciones de seguridad, cuando la cubierta no esté bien cubierta, el interruptor de la parte superior no se podrá cambiar al lugar correcto. Por favor, no lo enchufe a la fuerza.

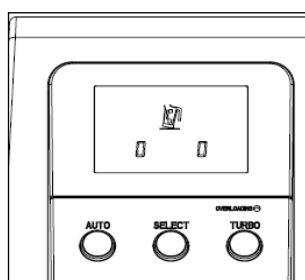


Figura 10

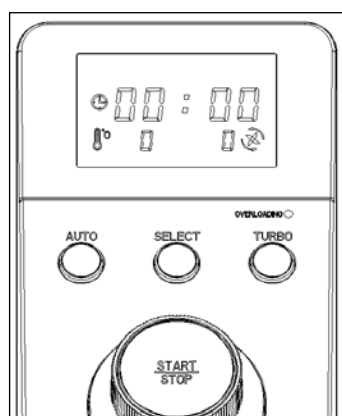


Figura 11

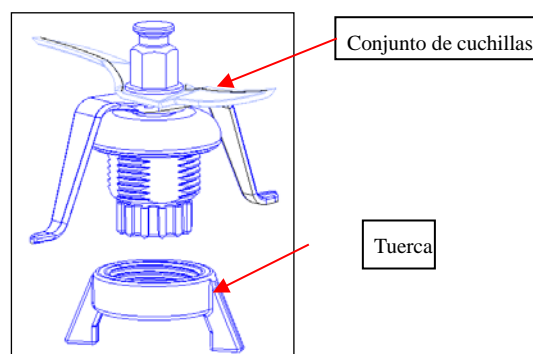
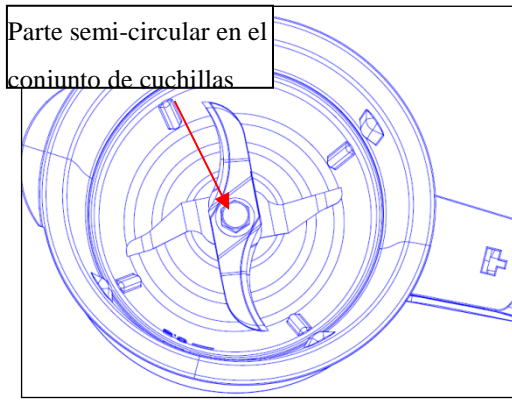


Figura 12

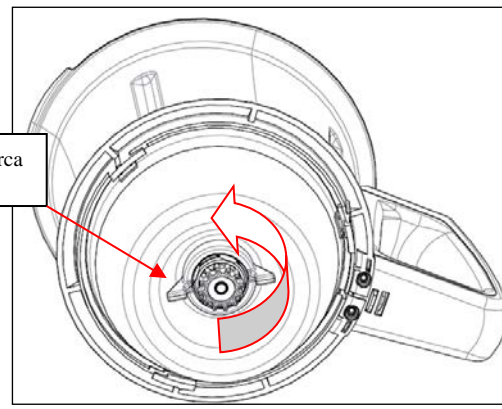
Cómo desmontar el conjunto de cuchillas (Figura 12 es el conjunto de cuchillas):

La mano izquierda deberá entrar en la jarra SS para sujetar la pieza semicircular en el conjunto de cuchillas (Figura 13), la mano derecha debe girar la tuerca en sentido anti horario (Figura 14), a continuación, extraiga el conjunto de la cuchilla con la mano izquierda.



Parte semi-circular en el conjunto de cuchillas

Figura 13



Afloje la tuerca

Figura 14

! Precaución: La cuchilla es muy afilada. Por favor, no toque el borde directamente al desmontar para evitar cualquier lesión. El consumidor debe sujetar la parte superior cuando se retire o sustituya el conjunto de cuchillas para evitar que las cuchillas puedan causar algún daño físico al usuario.

Cómo montar el conjunto de cuchillas: revertir el proceso de desmontaje de la cuchilla.

El uso y como usar los accesorios:

1. Cubierta de la jarra SS: Para cubrir la jarra SS. Un anillo de sellado en el interior puede evitar la comida, sopa o la salida de vapor; Al montar el anillo de sello "ESTA CARA A LA TAPA ↑, boca arriba ↑" las palabras de advertencia deben ser colocados frente a frente para que los consumidores puedan visualizarlos más abajo la figura 15, si no, el líquido sería derramado. (Figura 16)

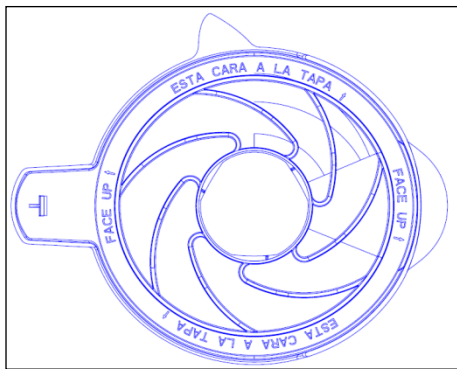


Figura 15

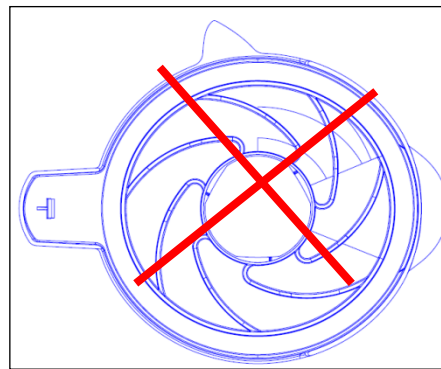


Figura 16

2. Taza de medición: Para cubrir la tapa del recipiente y puede medir alimentos líquidos.

3. Canasta: Accesorio multifunción. Puede filtrar el jugo de frutas y jugo de verduras, también se puede cocinar vegetales como las patatas, el tomate, cebolla, etc.

Es muy fácil de quitar la cesta. Utilice la espátula para enganchar la parte media del asa (Figura 17)

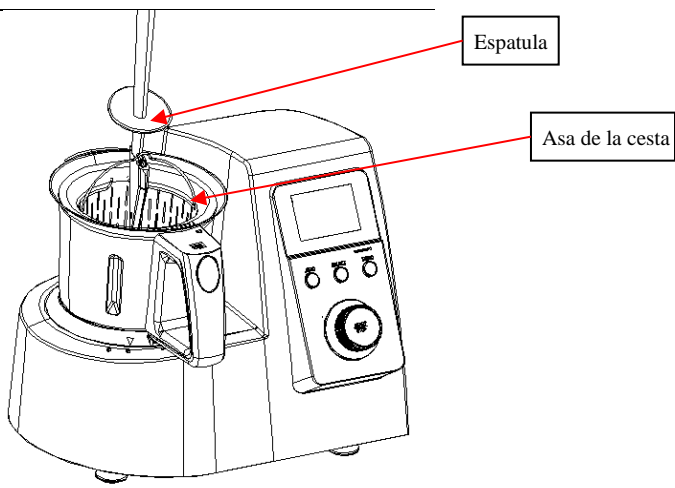


Figura 17

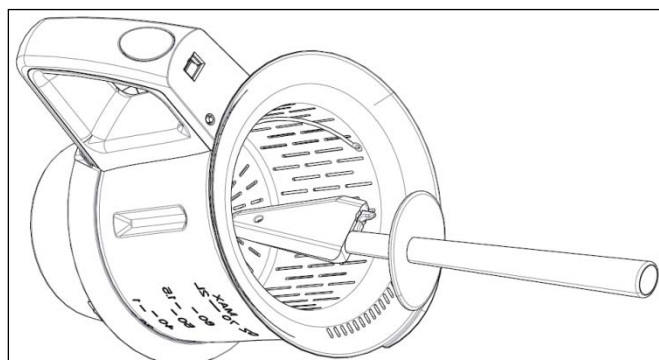


Figura 18

4. Espátula: Puede raspar los ingredientes de la pared interior de la jarra SS. Al filtrar el jugo, también se puede utilizar para fijar la cesta, y al mismo tiempo para asegurar la separación de los jugos y los ingredientes sólidos. (Figura 18).

5. Batidora tipo mariposa (debe utilizarse con el protector de cuchilla): Su mezclado continuo puede garantizar una mejor mezcla, y que no se pegue al calentar la leche, cuando cocine pudín de mantequilla o salsa de frutas.

Cómo montar y desmontar la batidora tipo mariposa (Figura 19): Para ensamblar la batidora tipo mariposa (Figura 20):

Alineación con los dos semi -círculos de la protección del disco, inserte la batidora tipo mariposa que cubre el protector de la hoja y, a continuación, gire en sentido horario hacia abajo. Para desmontarlo, una mano debe sujetar el mango de la jarra SS, la otra mano manténgala arriba para sujetar y jalar las cuchillas con fuerza.

Atención : Cuando el uso la batidora tipo mariposa, la velocidad tiene que ser fijado en un máximo de 4 velocidades.

Cuando use la batidora tipo mariposa, la capacidad alimentaria no debe exceder de 1.5L (ingrediente bajo 700g).

Cuando se haga uso del programa "Auto", la batidora tipo mariposa no se podrá utilizar.

6. Protector de la cuchilla: Combinar y mezclar el alimento sólido o alimento líquido. El método correcto con el uso o el montaje del protector de la hoja, antes de armar, el consumidor debe poner el protector de la hoja que cubre la superficie superior de la hoja y girando lentamente hasta que se junte con el montaje de la jarra SS y atornillar la tuerca inferior. (El protector de la cuchilla se utiliza a velocidad 4)

Recordatorio importante: En la cubierta de la cuchilla montar- empujar con fuerza hasta que se oiga un click cuando éste se encuentre totalmente equipado.

Precaución: La batidora tipo mariposa O el protector de la cuchilla no se pueden utilizar cuando se mezcla la masa.

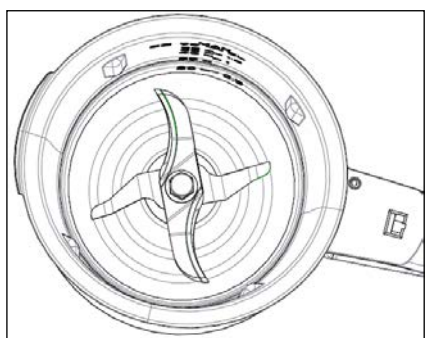


Figura 19

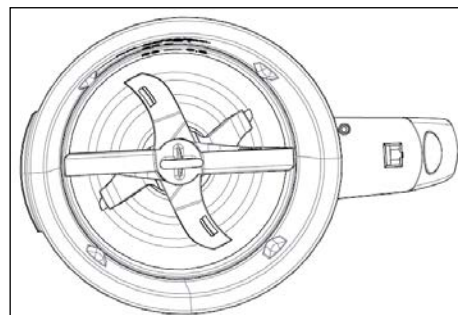
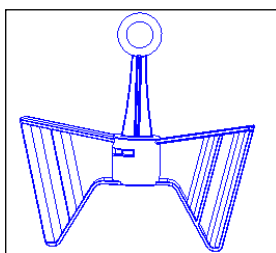


Figura 20

7. Olla humeante: Incluyendo la olla humeante, disco de vapor y cubierta humeante. Podrán ser utilizados para cocer al vapor los alimentos en cantidad grande y tener el mismo sabor, tal como los alimentos de origen vegetal, patatas, carne rebanada grande, salchichas y pescado. etc.

!! Atención: Por favor, preste atención para evitar quemaduras por el vapor.

Cómo utilizar la olla humeante de forma correcta:

Paso 1: Coloque por lo menos 500 g de agua en la jarra SS. Si hay necesidad de utilizar conjuntamente con el filtro, por favor, primero coloque el filtro en la jarra SS (Figura 21), y luego coloque los alimentos (como el arroz y la patata) en el filtro, coloque la tapa y asegúrese que la parte inferior se sujeta bien y gira en el lugar correcto.

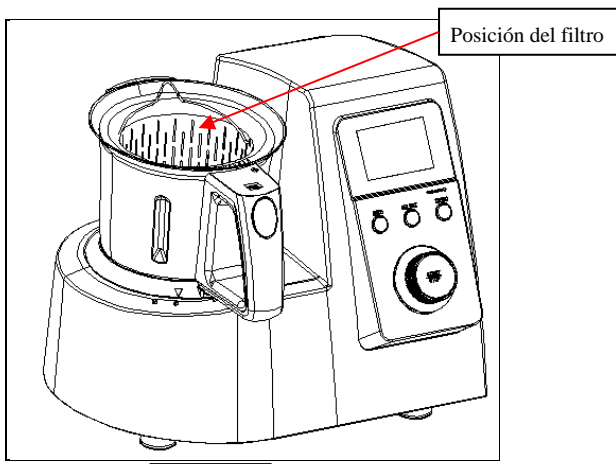


Figura 21

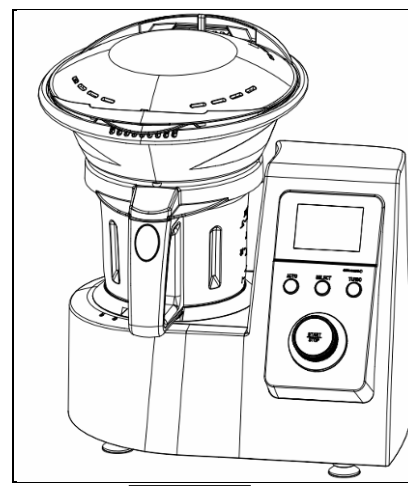


Figura 22

Paso 2: Coloque la olla humeante en un contenedor de acero inoxidable y en un sitio adecuado. Coloque la comida en la olla humeante y coloque la comida cocinada fácilmente en la parte inferior, la comida no cocinada fácilmente en la parte superior. Si es necesario, puede colocar la comida en el disco de vapor.
Paso 3: Tapar la olla humeante en al final (Figura 22), el vapor de aire no se liberará de la olla.

Recordatorio importante:

- Cuando se utiliza la olla humeante, por favor no deje la taza de medición en un frasco de acero inoxidable.
- Cuando se utiliza la olla humeante, por favor indique a los niños que deben mantener la distancia con la máquina y notificar a ellos que puede ser peligrosa.
- Cuando se utiliza la olla humeante, elija una baja velocidad que debe ser la velocidad de 1 a velocidad 3. La configuración a alta velocidad puede producir el derrame de los alimentos o de la sopa.

Modo de funcionamiento: Establecer el tiempo, la temperatura del vapor y la velocidad en el panel de control y luego presione el botón iniciar / detener, esto iniciará la cocción. Vapor irá a la olla de vapor a través del agujero de la tapa del recipiente de acero inoxidable y los alimentos se cocinarán.

Para abrir la cubierta de vapor; por favor esté atento para inclinar un poco la cubierta, para que el vapor pueda salir hacia atrás, y el agua fría pueda fluir hacia la olla humeante. Gire la tapa y coloque sobre la mesa, sujete la olla humeante y siga sujetando por algunos segundos, deje que el agua fría gotee en la tapa del recipiente de acero inoxidable, a continuación, poner la olla al vapor en la tapa de vapor.

Instrucción de uso:

Explicación del panel de control (Figura 23):

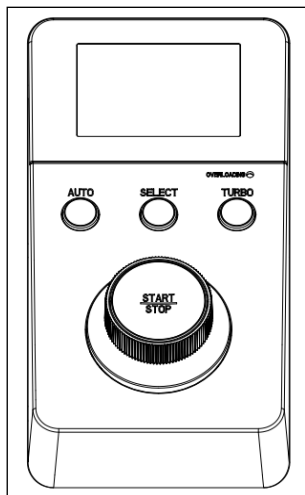


Figura 23

Instrucción de uso del panel de control:

Auto : (Carga automática) incluido: a. sopa; b. mermelada; c. salsa; d. masa (Figure24)

Seleccionar: Tiempo para elegir , temperatura, velocidad y masa.

Turbo: El botón de velocidad más alto.

+: Adición de tiempo, la temperatura y la velocidad girando la perilla para ajustar

-: Reducción de tiempo, la temperatura y la velocidad girando la perilla para ajustar

Iniciar/Detener: Botón de Iniciar/ Detener. Con este botón puede reiniciar.

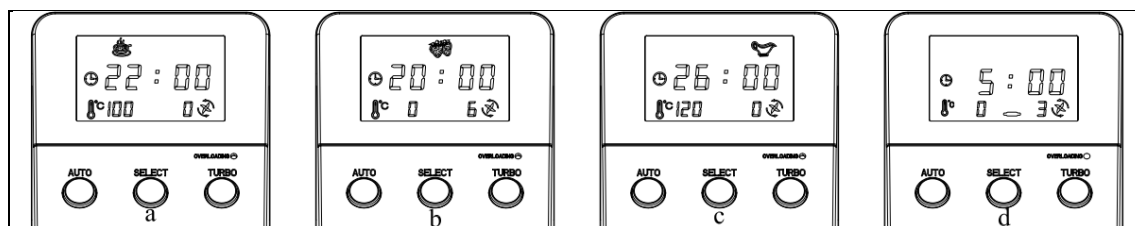


Figura 24

Si desea calentar o cocinar alimentos, siga los siguientes pasos a continuación para operar :

Paso 1: Ajuste el tiempo

Establecer el tiempo con el botón SELECT (seleccionar), y el máximo es de 90 minutos.

Ajuste el tiempo: pulsando el botón SELECT (seleccionar) una vez para ajustar la hora, y el máximo es de 90 minutos.

Al pulsar el botón SELECT (seleccionar). Una vez y "tiempo"► los caracteres alumbrarán, y luego girando la perilla para añadir tiempo en la dirección "+"; girando la perilla para reducir el tiempo en la dirección "-". Mientras gire a la posición "+" o "-" se estará añadiendo o reduciendo el tiempo de forma continua y rápida.

Paso 2: Ajustar la temperatura

Antes de cocinar, seleccione la temperatura de cocción en primer lugar. Si no necesita calor, por favor vaya al paso 3 directamente.

Ajustar la temperatura: pulsando el botón SELECT (seleccionar) dos veces para configurar la temperatura, el indicador comienza a alumbrar, y luego girando la perilla para añadir temperatura a la dirección "+"; girando la perilla para reducir la temperatura a la dirección "-". Mientras gire a la posición "+" o "-" se estará añadiendo o reduciendo la temperatura.

Alcance del ajuste de temperatura: la temperatura de calefacción puede ser seleccionado de 30 a 120 grados centígrados.

Paso 3: Configuración de la velocidad de agitación del conjunto de cuchillas

Configuración de la velocidad de agitación: pulsando el botón SELECT (seleccionar) tres veces para configurar la velocidad, el indicador comienza a alumbrar, y luego girando la perilla para añadir velocidad a la dirección "+"; girando la perilla para reducir la velocidad a la dirección "-". Mientras gire a la posición "+" o "-" se estará añadiendo o reduciendo la velocidad.

Observaciones: Cuando se mezcla, ajuste la velocidad a 1-5. Cuando se prepare salsa de frutas, ajuste la velocidad a 5-9.

Paso 4: Pulse el botón "Iniciar/ Detener"

Después de pulsar el botón "Iniciar / Detener", se puede escuchar el sonido de la operación, la máquina comienza a trabajar.

Después del arranque, el tiempo de preparación contará hacia abajo hasta "00:00", y la máquina emitirá una señal sonora cuando la función culmine.

Observaciones. En estado de funcionamiento, pulse el botón "Iniciar / Detener" de nuevo y la máquina se detendrá.

Notas importantes:

1. Cuando no elija la función de calefacción, no configura el tiempo, sólo configure la velocidad de agitación, la máquina se iniciará y funcionará en un estado de auto conteo.

El tiempo de trabajo máximo es de 20 min, en otras palabras, cuando el tiempo de 20 minutos acabe; la máquina se detendrá automáticamente y emitirá un pitido.

2, Cuando seleccione la función de calefacción, es necesario establecer el tiempo y la velocidad, y luego empezar a calentar o cocinar. Si no ha configurado el tiempo establecido, pero si la temperatura de calefacción directa, la máquina no tendrá ninguna reacción. Cuando la calefacción se termine, i.n. La cuenta regresiva del tiempo llegará a "00:00", la máquina dejará de funcionar con un pitido.

3, Cuando seleccione la función de calefacción, la velocidad puede ser configurado en la velocidad máxima. Velocidad 5 (incluyendo 5 velocidades).

Patrón para la masa:

Utilizar este modelo para hacer la masa de levadura o masa de pan (se muestra en la pantalla LCD como la figura 25).

Operación: Pulsando el botón AUTO cuatro veces para mostrar "Masa", a continuación, pulse el botón "Iniciar / Detener". Este patrón operará en el programa pre-establecido, que trabaja en la velocidad 3 durante 5 minutos

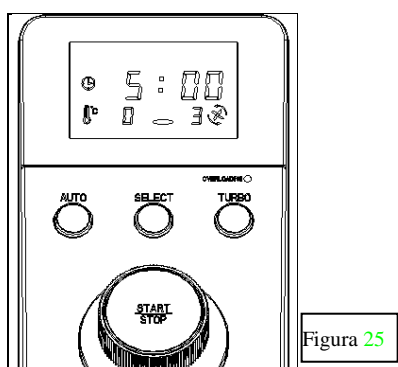


Figura 25

Por ejemplo, ponga 500 g de harina en un contenedor de acero inoxidable (el frasco de acero inoxidable debe estar seco y sin agua), y coloque el frasco de acero inoxidable en su lugar correcto. Configure 3 minutos, pulse el botón "Masa", luego presione el botón "Iniciar/ Detener". La máquina funcionará bajo el programa pre-establecido. Siguiendo el procedimiento debe poner 300g de agua lentamente en un

contenedor de acero inoxidable (debería estar terminado el plazo de un minuto). La masa estará lista 3 minutos más tarde, retire la masa.

Observaciones: Cuando el patrón para la masa, el contenedor de acero inoxidable debe estar seco antes de poner la harina para evitar que la harina se pegue en el contenedor y genere fricción en el proceso de mezcla. Harina (para la torta) no debe exceder de 500 g, el agua no debe exceder de 300 g, el tiempo de preparación no debe exceder de 3 min. Proporción entre la harina y el agua es de 5-3, el efecto sería mucho mejor si se añade un poco de aceite extraído a la harina. Cuando se utiliza harina de alto contenido de gluten (para pan), la cantidad de harina no debe ser mayor de 300 g.

Precaución: Para tomar la hoja después de culminar de preparar la masa, por favor sea cuidadoso para evitar heridas en las manos por las cuchillas afiladas. Esta máquina se puede mover cuando se prepara pasta, por favor, colóquela en una mesa estable y resistente al calor, y siga teniendo la distancia de seguridad de los bordes para evitar las caídas.

Por favor, no utilice la máquina en ninguna situación de riesgo para evitar que se caiga durante la operación.

Botón turbo (pulso)

No hay necesidad de configurar el tiempo y la velocidad de agitación, sólo tiene que pulsar el botón "Turbo (Pulso)" de forma continua, y la máquina podría funcionar en la velocidad máxima, y contar el tiempo de forma automática. La máquina se detiene cuando se deja de presionar, el contador de tiempo volverá a "00:00". Este botón se utiliza para triturar alimentos duros como el cubo de hielo.

Tome en cuenta: Este botón no es viable en el patrón para la pasta.

Precaución: Si usa el botón Turbo (pulso) para calentar alimentos, el peso del alimento no debe exceder 1000 g.

La taza de medición debe de tapar el recipiente de acero inoxidable para evitar las quemaduras por el derramamiento de la comida.

Limpieza:

Antes de utilizar por primera vez, la máquina debe limpiarse a fondo, incluyendo todos los accesorios de comida localizables. Cómo limpiar el vaso de acero inoxidable y cubierta: desmontar el conjunto de cuchillas y anillo de cierre en primer lugar (por favor tome de referencia la instrucción anterior).

Use agua caliente o el lavadero para limpiar el contenedor de acero inoxidable parte interna y la cubierta (excluir cuchilla). También podría limpiar la espátula, la batidora tipo mariposa, protector de la hoja, el filtro, la taza de medición, la cubierta y la vaporadora al mismo tiempo.

Tomar en cuenta: Cuando este pegajosa y poco difícil fácil de limpiar la materia en un contenedor de acero inoxidable o accesorios de acero inoxidable, por favor tome uso de detergente especial para acero inoxidable.

Cómo limpiar el conjunto de cuchillas:

Mantenga la cuchilla inferior armada y colóquela debajo de grifo para enjuagar. Un cepillo también podría ser utilizado o límpielo en el lavavajillas.

Tomar en cuenta: Por favor, preste atención al desmontar el conjunto de cuchillas para evitar lesiones.

Cómo limpiar la vaporadora:

Por favor, use lavavajillas para limpiar la cubierta de vapor y un paño suave, un poco de detergente también podría ser utilizado.

Como limpiar la cubierta:

Utilice un paño suave o detergente para limpiar. Por favor, no use agua directamente para evitar que el agua entre al interior.

Tomar en cuenta: Desconecte antes de limpiar.

Instrucciones cuando utilice la receta

Para ingredientes: Cuando prepare la comida con su receta, tenga en cuenta el orden de todos los procesos.

Precaución: Asegúrese de que la capacidad de un contenedor de acero inoxidable no sea superior a los 2 litros; Asegúrese de que la capacidad de contenedor de acero inoxidable no debe exceder 1,5 l cuando utilice el aparato como licuadora.

Para establecer:

Usted podría conseguir un mejor efecto de acuerdo al orden sugerido por debajo:

Si no desea cocinar los alimentos, por favor, establecer el tiempo, la temperatura, la velocidad, y presione "Iniciar / Detener".

Si usted quiere mezclar o picar alimentos, configure el tiempo, la velocidad, y pulse el botón "Iniciar / Detener".

Ejemplo: Cocinar alimentos

- a. Ajuste el tiempo a 45 minutos
- b. Ajuste la temperatura a 120°
- c. Ajuste a la velocidad 3
- d. Presione el botón "Iniciar/Detener".

Ejemplo: Picar vegetales

- a. Ajuste el tiempo a 30 segundos
- b. Ajuste a la velocidad 6
- c. Presione el botón "Iniciar/Detener".

Ejemplo: Triturar cubos de hielo

No ponga una cantidad superior a 300 gramos de cubos de hielo en la jarra SS.

- a. Ajuste el tiempo a 1 minuto
- b. Ajuste a la velocidad 9
- c. Presione el botón "Iniciar/Detener".

Ejemplo: Licuar jugo de zanahoria

No debe exceder de 800 g de zanahoria en el contenedor de acero, agua 1200g

- a. Ajuste el tiempo a 1 minuto
- b. Ajuste a la velocidad 9
- c. Presione el botón "Iniciar/Detener".

Ejemplo: Moler café

No debe exceder los 200 gramos de café

- a. Ajuste el tiempo a 2 minuto
- b. Ajuste a la velocidad 9
- c. Presione el botón "Iniciar/Detener".



MEDIO AMBIENTE

ATENCIÓN :

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France

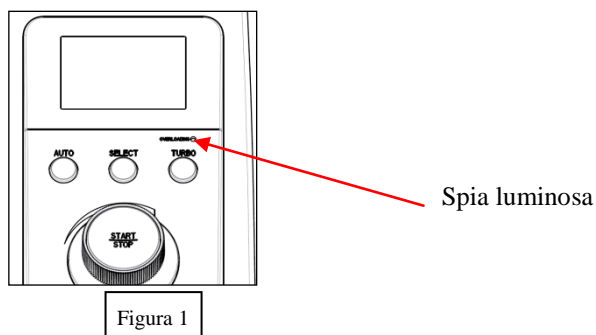
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 01

ITALIANO

1. Attenzione:

- * Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato per uso domestico o simile;
- * Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza, salvo che non siano assistiti da una persona responsabile della loro sicurezza che controlli l'uso dell'apparecchio.
- * Si prega di scollegare il cavo di alimentazione durante la pulizia della macchina o se si prevede un lungo periodo di inutilizzo dell'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato al fine di evitare rischi.
- * Non smaltire apparecchi elettrici come i comuni rifiuti urbani, si prega di servirsi di strutture di raccolta differenziata. Contattare le autorità locali per informazioni sui sistemi di raccolta disponibili.
Se gli apparecchi elettrici sono smaltiti in discariche o all'aperto, delle sostanze pericolose potrebbero fuoriuscire e inquinare i corsi d'acqua sotterranei, entrando così nella catena alimentare, danneggiando la salute e il benessere.
Quando si sostituiscono i vecchi apparecchi con dei nuovi, il rivenditore è legalmente obbligato a ritirare il vecchio apparecchio per il suo smaltimento gratuito.
- * Si prega di non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua o pulirlo con molta acqua, per evitare il pericolo di scosse elettriche o danni alla macchina. Per pulire il corpo della macchina, utilizzare un panno umido e non lasciare mai sotto acqua corrente.
- * Le lame sono molto affilate! Fare attenzione durante il loro montaggio o smontaggio.
- * La capacità massima di cibo non deve superare i 2L.
- * Si prega di non svitare il coperchio finché la macchina non è completamente ferma, soprattutto quando la velocità è superiore a 5.
- * Per evitare scottature, quando si riscaldano dei cibi o si estrae il contenitore SS dopo il riscaldamento, si prega di non toccare l'apparecchio.
- * Quando si apre il coperchio del contenitore o il coperchio della vaporiera, maneggiare con cautela per evitare di scottarsi col vapore. Non toccare i coperchi durante il riscaldamento.
- * I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio, assicurarsi di collocare la macchina fuori dalla portata dei bambini e avvisarli sempre che la macchina potrebbe diventare calda e che quindi non deve essere toccata.
- * Si prega di premere il misurino quando la velocità è superiore a 5. Quando si intende sminuzzare i cibi congelati, si prega di utilizzare la funzione Turbo (Pulse).
- * Questa macchina può muoversi durante il funzionamento, quindi si prega di posizionarla su un tavolo stabile e rimanere a una distanza di sicurezza dai bordi per evitare che cada.
- * Si prega di assicurarsi che durante l'uso rimanga abbastanza spazio sopra l'apparecchio (cabinet, sportelli, ecc.).
- * La macchina si arresterà in caso di sovraccarico. Se ciò accade, la spia luminosa si accenderà di rosso emettendo un segnale acustico (Figura 1), La spia sarà sempre spenta in condizioni normali; di conseguenza, quando ciò accade, è opportuno rimuovere un po' di cibo all'interno della coppa, e la macchina si ripristinerà dopo almeno 15 minuti.
- *Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone con ridotta capacità sul piano fisico, mentale o sensoriale o mancanza di esperienza e di conoscenza (compresi i bambini), a meno che non li ha è stato chiesto di monitorare o se hanno avuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

*Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un servizio post-vendita per evitare ogni pericolo.



* Prima dell'utilizzo, il consumatore dovrebbe impostare l'interruttore di alimentazione in posizione "I", dopo aver terminato, impostare l'interruttore su "O".

2. Specifiche tecniche:

Potenza massima dell'apparecchio: 1400W

Potenza del motore: 600W

Potenza di riscaldamento: 1300W

Giri al minuto lame: RPM 200--10.000.

Materiale del contenitore SS: SS 304. La capacità massima di esercizio è di 2 litri.

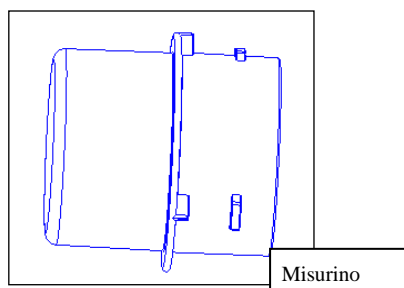
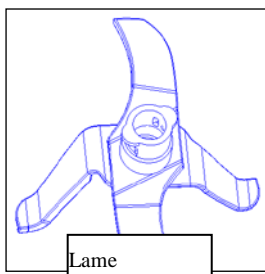
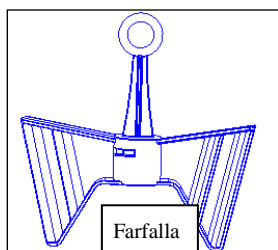
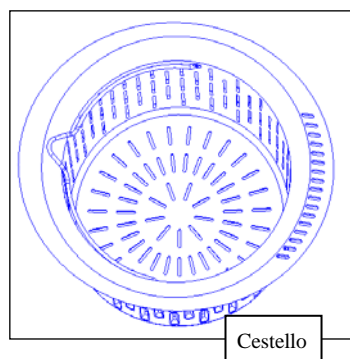
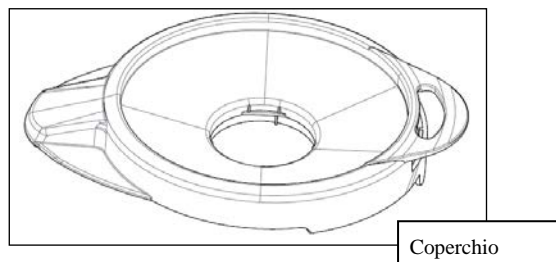
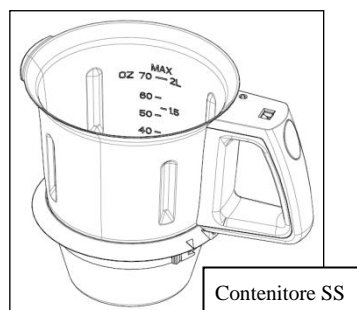
Tensione: 220-240V ~

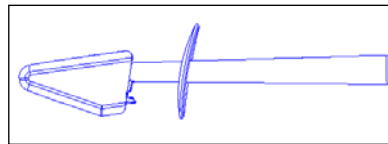
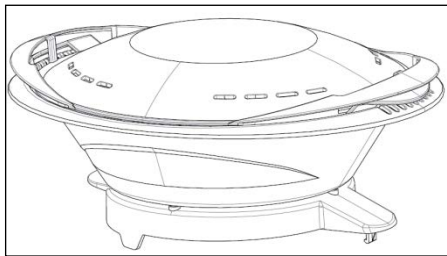
Lunghezza del cavo di alimentazione: 1.3M

3. Introduzione:

Accessori:

Contenitore SS, coperchio, cestello, farfalla, lame, misurino, vaporiera e spatola.





Spatola

4. Consigli prima dell'utilizzo:

Come posizionare il contenitore SS correttamente e impostare il programma:

Precedente al primo utilizzo, pulire accuratamente il contenitore SS. Per prima cosa, coprire lo spazio tra il coperchio del contenitore anteriore nella linguetta anteriore del contenitore (Figura 3), quindi, chiudere il coperchio del contenitore e bloccare il pulsante della maniglia nel foro di bloccaggio (Figura 4).

Successivamente, mettere il contenitore nell'alloggiamento nella giusta direzione (Figura 5); tenere il manico del contenitore SS e girare lentamente in senso antiorario nella giusta direzione (Figura 6).

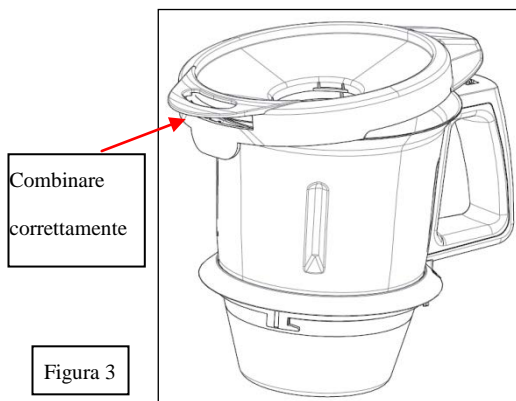


Figura 3



Figura 4

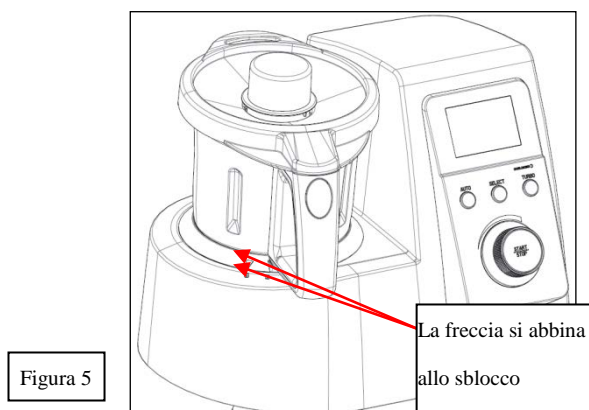


Figura 5

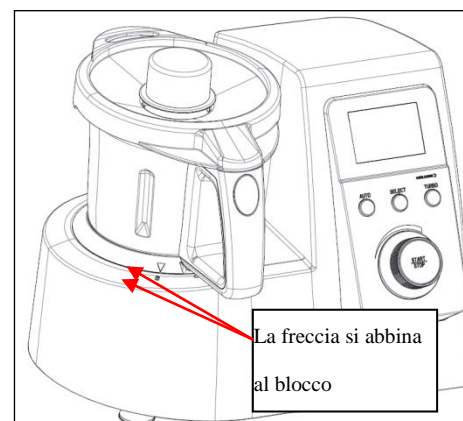


Figura 6

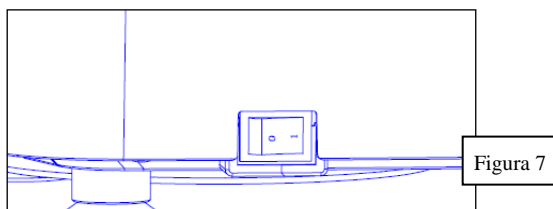


Figura 7

Quindi, inserire il cavo di alimentazione; attivare il pulsante elettrico sulla parte posteriore dell'alloggiamento in basso (Figure7). Impostare il tempo, la temperatura e la velocità sul pannello di controllo, quindi premere Start/Stop per avviare la macchina.

Come rimuovere il contenitore SS correttamente:

Premere il pulsante Start/Stop per arrestare la macchina, quindi tenere il manico del contenitore SS; girare lentamente il contenitore SS in senso orario (figura 6) in posizione corretta (Figura 5), dopodiché il contenitore SS può essere rimosso dall'alloggiamento. Infine, premere il pulsante di rilascio del coperchio

(Figura 8) e (Figura 9) fino a sbloccare completamente il blocco. A questo punto è possibile rimuovere il coperchio.

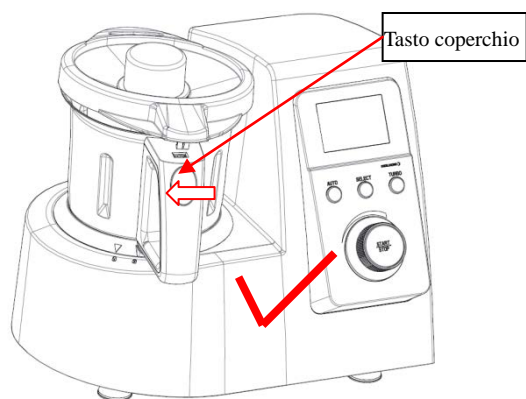


Figura 8

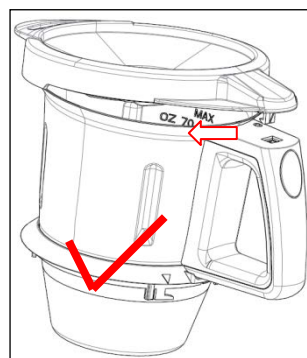


Figura 9

Display LCD:

Collegare l'alimentazione elettrica; accendere l'interruttore posto sulla parte posteriore dell'alloggiamento. Quando il contenitore SS non è ben posizionato o il blocco non è ben inserito, sul display si visualizzerà come riportato in Figura 10. Quando invece entrambi sono inseriti correttamente, sul display si visualizzerà quanto riportato in Figura 11. Solo in questo caso sarà possibile impostare il tempo, la temperatura e la velocità.

Nota: Per motivi di sicurezza, quando il coperchio non è ben inserito, l'interruttore superiore non può essere impostato al posto giusto. Si prega di non forzare.

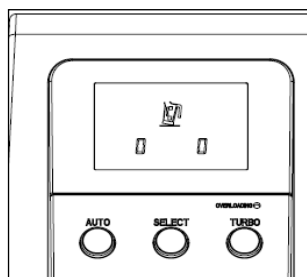


Figura 10

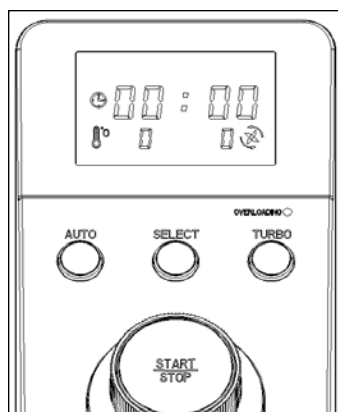


Figura 11

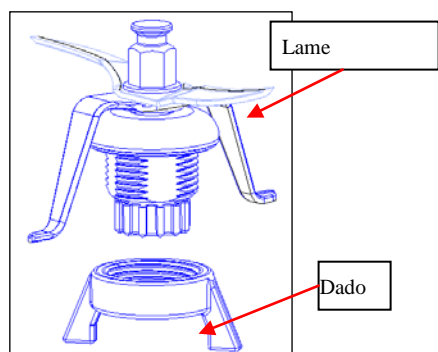


Figura 12

Come smontare il gruppo lame (in Figura 12 è raffigurato il gruppo lame):

Con la mano sinistra afferrare il contenitore SS per tenere la parte a semicerchio sul gruppo lame (Figura 13), con la mano destra svitare il dado in senso antiorario (Figura 14), quindi estrarre il gruppo lame con la mano sinistra.

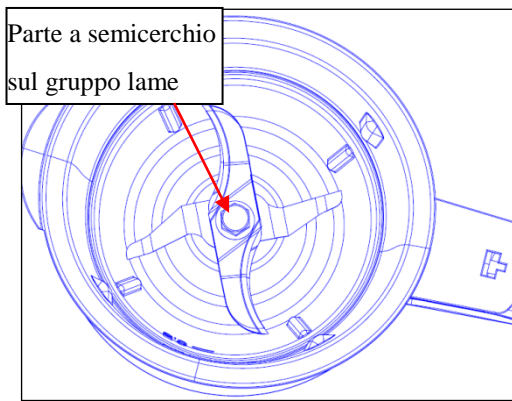


Figura 13

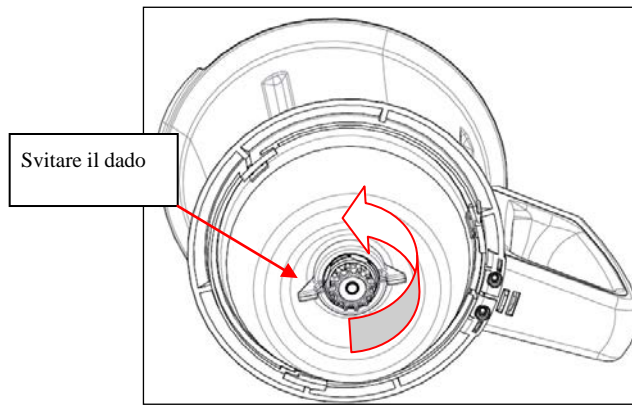


Figura 14

! Attenzione: le lame sono molto taglienti, quindi si prega di non toccare direttamente il bordo durante il loro smontaggio per evitare di ferirsi. È opportuno tenere la parte superiore quando si rimuove o si sostituisce il gruppo lame per evitare che cada provocando incidenti.

Come assemblare il gruppo lame: procedere in maniera opposta al processo di smontaggio.

Uso e come utilizzare gli accessori:

1. Il coperchio del contenitore SS: Per coprire il vaso. Un anello di tenuta all'interno può evitare che il cibo, la zuppa o il vapore fuoriesca. Quando si assembla l'anello di tenuta le parole di avvertimento "ESTA CARA A LA TAPA ↑ , FACE UP ↑ " devono essere visibili come riportato in Figura 15, altrimenti il liquido fuoriuscirà. (Figura 16)

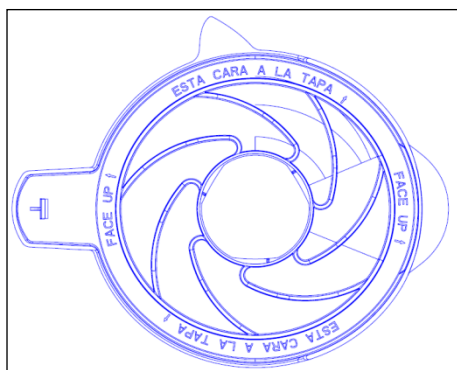


Figura 15

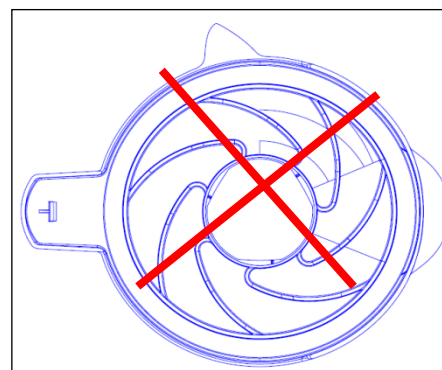


Figura 16

2. Misurino: serve per coprire il coperchio del contenitore e per misurare liquidi.

3. Cestello: accessorio multifunzione. Può filtrare il succo di frutta o di verdura ed è anche in grado di cuocere vegetali, come patate, pomodori, cipolle, ecc.

È molto facile rimuovere il cestello. Utilizzare la spatola per agganciare la parte centrale della maniglia del cestello ed ecco fatto! (Figura 17)

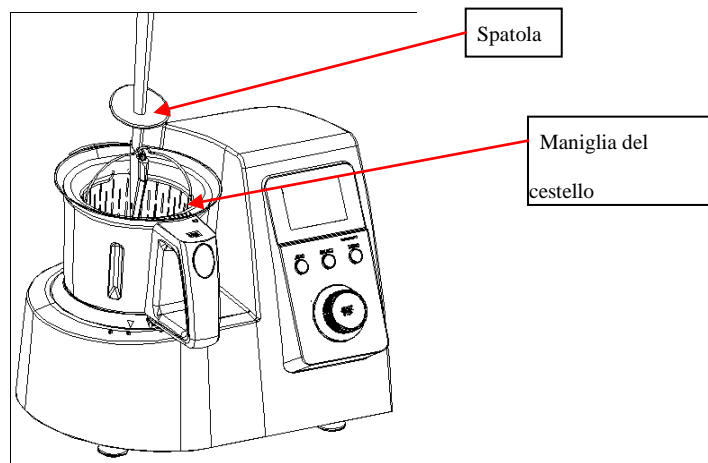


Figura 17

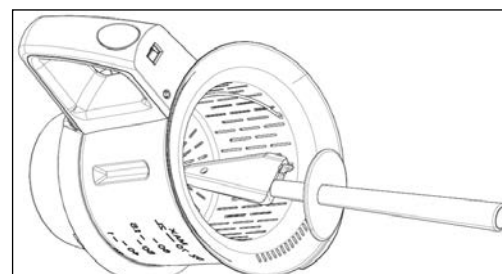


Figura 18

4. Spatola: può raschiare gli ingredienti dalla parete interna del contenitore SS. Durante il filtraggio del succo, può anche essere utilizzata per fissare il cestello e allo stesso tempo per consentire al succo di separarsi dagli ingredienti solidi. (Figura 18)

5. Farfalla (deve essere usata insieme alle lame): La miscelazione continua è in grado di garantire una migliore mescolanza ed evitare che gli ingredienti si attacchino quando si riscalda del latte o quando si prepara il budino o della salsa di frutta.

Come montare e smontare la farfalla (Figure19): per assemblare la farfalla (Figura 20) allineare con i due semicerchi della protezione delle lame, inserire la farfalla che copre la protezione della lama e quindi ruotare in senso orario e verso il basso. Per smontare, con una mano si tiene il contenitore SS e con l'altra mano la protezione delle lame per estrarre con forza.

Attenzione: Quando si usa la farfalla, la velocità deve essere impostata al max su 4.

Quando si usa la farfalla, la quantità massima degli ingredienti non deve superare i 1.5L (sotto i 700g).

Quando si usa la funzione automatica "Auto", la farfalla non può essere utilizzata.

6. Protezione delle lame: serve per frullare e mescolare il cibo solido-morbido o liquido. Il metodo corretto per utilizzare o montare la protezione delle lame è che prima del montaggio, si dovrebbe mettere la protezione del disco che copre la superficie superiore della lama e avvitarela fermamente verso il basso. Avvitare insieme il contenitore SS e il dado fino in basso. (La protezione delle lame deve essere utilizzata a velocità inferiori a 4)

Avviso importante: sulla copertura delle lame, premere fino a quando non si sente un clic che indica che il montaggio è avvenuto correttamente.

Attenzione: La farfalla e la protezione delle lame non possono essere impiegate se si sta preparando un impasto.

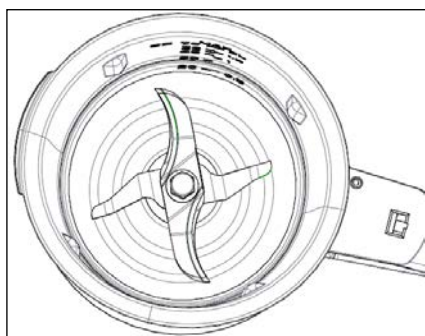


Figura 19

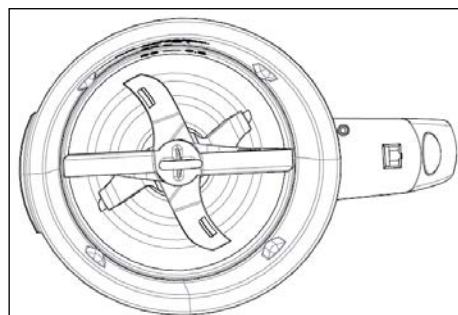
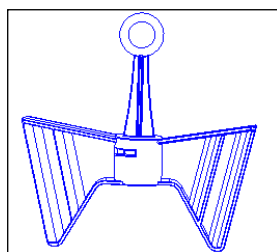


Figura 20

7. Vaporiera: Include vaporiera, disco e coperchio. Può essere usata per cuocere a vapore grande quantità di cibo con lo stesso gusto, come ad esempio ortaggi, patate, carne in grandi fette, salsicce, pesce, ecc.

Attenzione! Si prega di prestare attenzione per evitare di scottarsi col vapore.

Come utilizzare la vaporiera in modo corretto:

Passo 1: Mettere almeno 500g di acqua nel contenitore SS. Se c'è bisogno di usare il filtro, si prega di inserirlo prima (Figura 21), e poi mettere il cibo (come riso, patate, ecc.) nel filtro; poi mettere il coperchio e garantire che il fondo sia fissato bene e avvitato correttamente.

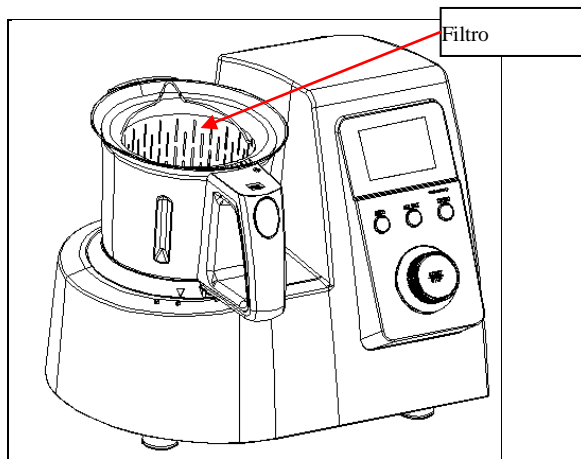


Figura 21

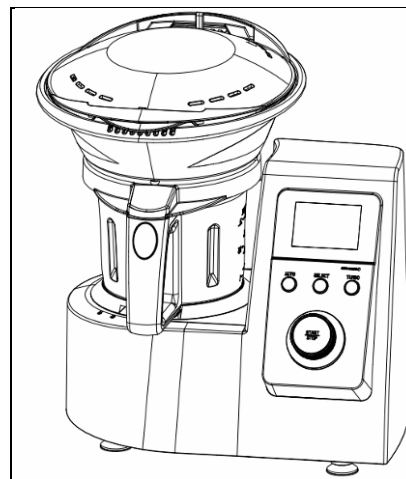


Figura 22

Fase 2: mettere correttamente la vaporiera sul contenitore in acciaio inox. Mettere il cibo in cottura nella vaporiera; mettere il cibo che si cuoce facilmente sul fondo e il cibo che si cuoce più lentamente in cima. Se necessario, si potrebbe inserire anche il disco vapore e metterci del cibo su di esso.

Fase 3: coprire la vaporiera (Figura 22), in modo che non fuoriesca il vapore.

Avviso importante:

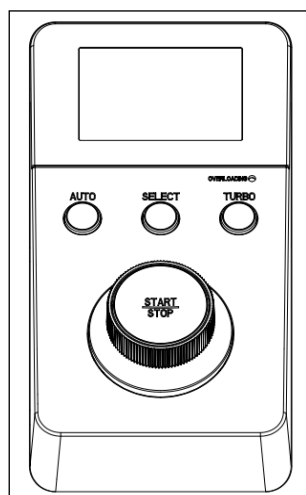
- Quando si usa la vaporiera, si prega di non lasciare il misurino sul contenitore in acciaio inox.
- Quando si usa la vaporiera, si prega di chiedere ai bambini di mantenere una certa distanza dall'apparecchio e di avvisarli del pericolo.
- Quando si usa la vaporiera, si prega di scegliere una velocità bassa, ovvero da 1 a 3, poiché una velocità alta potrebbe far traboccare il cibo in cottura.

Modo di funzionamento: impostare il tempo, la cottura a vapore, la temperatura e la velocità sul pannello di controllo, quindi premere start/stop. La cottura inizierà con i parametri impostati. Il vapore raggiunge il piatto attraverso i fori presenti sul coperchio del contenitore in acciaio inox. È tutto pronto per la cottura del cibo.

A fine cottura, aprire il coperchio della vaporiera; si prega di inclinare leggermente il coperchio in modo che il vapore fuoriesca dietro e non avanti e l'acqua fredda può fluire nella vaporiera. Ruotare il coperchio e metterlo sul tavolo. Prendere la vaporiera e tenerla per pochi secondi per far sgocciolare l'acqua attraverso il coperchio del contenitore in acciaio inox, poi mettere la vaporiera nel suo coperchio.

Istruzioni per l'uso:

Come leggere il pannello di controllo (Figura 23):



Come usare il pannello di controllo:

Auto: (caricamento automatico): a. zuppe; b. marmellate; c. salse; d. impasti (Figure24)

Select: La scelta del tempo, temperatura, velocità e impasto.

Turbo: la velocità più alta

+: per aggiungere tempo, temperatura e velocità, ruotare la manopola per regolare

-: per ridurre tempo, temperatura e velocità, ruotando la manopola per regolare

Start/Stop: con questo pulsante è possibile cominciare o fermare l'apparecchio.

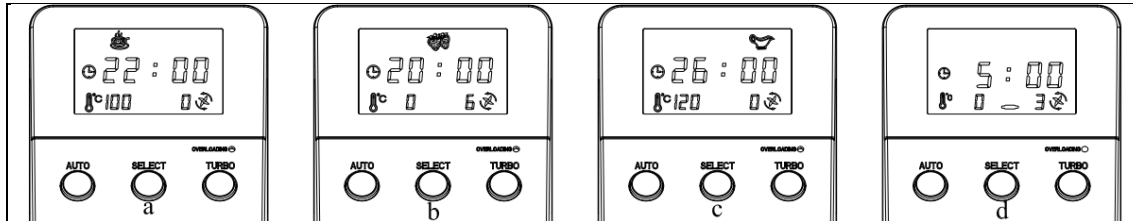


Figura 24

Se si desidera riscaldare o cuocere il cibo, si prega di seguire i seguenti passi:

Fase 1: impostare il tempo

Impostare il tempo con il tasto SELECT, il **Max è 90min**.

Impostare il tempo: premere una volta il tasto SELECT per impostare l'ora, il **Max è 90min**.

Premendo il tasto SELECT una volta e "Time", l'icona ► si accende, e poi ruotando la manopola verso "+" si aggiunge il tempo mentre verso "-" si riduce. Tenendo a lungo in direzione "+" o "-" si aumenta o diminuisce rapidamente.

Fase 2: Impostare la temperatura

Prima della cottura, si prega di scegliere la temperatura di cottura. Se non si ha bisogno di calore, si prega di passare direttamente al punto 3.

Impostare la temperatura: premere due volte il tasto SELECT per impostare la temperatura, l'indicatore inizia ad accendersi e poi ruotando la manopola verso "+" si aggiunge il tempo e verso "-" per ridurlo. Tenendo a lungo in direzione "+" o "-" si aumenta o diminuisce rapidamente.

Impostare la temperatura in base alle necessità: la temperatura di riscaldamento può essere impostata dai 30 ai 120 gradi centigradi.

Fase 3: impostare la velocità del gruppo lame

Velocità: premere il tasto SELECT tre volte per impostare la velocità, la spia luminosa si accende e poi ruotando la manopola, si aggiunge velocità in direzione "+"; e si riduce ruotando la manopola in direzione "-". Tenendo a lungo in direzione "+" o "-" si aumenta o diminuisce rapidamente.

Nota: per frullare, regolare la velocità da 1-5 mentre per fare salse di frutta, regolare la velocità a 5-9.

Fase 4: Premere il tasto "Start/Stop"

Dopo aver premuto il tasto "Start/Stop", è possibile ascoltare un segnale di funzionamento, la macchina comincia a lavorare. Dopo l'avvio, il tempo di set-up comincia il conto alla rovescia fino a "00:00", e la macchina emette un segnale acustico quando la cottura è finita. Durante il funzionamento, se si preme il tasto "Start/Stop", la macchina si ferma.

Note importanti:

1. Quando non si sceglie la funzione di riscaldamento, se non si imposta il tempo e si imposta solo la velocità, la macchina si avvia comunque e si avvierà in modalità "auto" (automatica). Il tempo di lavorazione è di max 20min; in altre parole, quando si raggiungono i 20 minuti; la macchina si ferma

automaticamente e la macchina emette un segnale acustico.

2. Quando si sceglie la funzione di riscaldamento, è necessario impostare il tempo e la velocità; quindi avviare il riscaldamento o la cottura. Se non si imposta il tempo ma si imposta la temperatura di riscaldamento, la macchina non si attiva. Quando il riscaldamento è finito, cioè quando il conto alla rovescia arriva a "00:00", la macchina si ferma ed emette un segnale acustico.

3. Quando si sceglie la funzione di riscaldamento, la velocità massima è 5.

Come preparare l'impasto:

Utilizzare questa funzione per fare pasta lievitata o pasta di pane (sul display verrà visualizzato quanto segue in Figura 25).

Funzionamento: premendo il tasto AUTO quattro volte per visualizzare "Dough" ("Impasto"), quindi premere "Start/Stop". Questo è un programma preimpostato, che lavora a velocità 3 per 5 minuti.

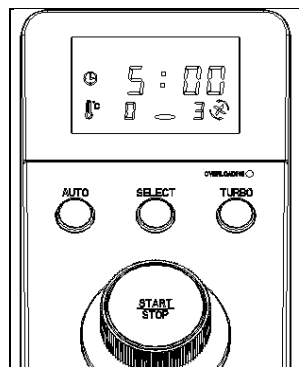


Figura 25

Ad esempio, mettere 500g farina nel contenitore in acciaio inox (che dovrebbe essere asciutto e senza acqua) e installarlo correttamente sulla macchina. Impostare 3 minuti, premere il tasto "dough" ("pasta"), quindi premere il tasto "Start/Stop". La macchina si avvia seguendo il programma preimpostato.

Successivamente, mettere lentamente 300g d'acqua nel contenitore in acciaio inox (dovrebbe essere eseguito entro un minuto). L'impasto sarà pronto alla perfezione dopo 3 min da quando è stato rimosso dall'apparecchio.

Nota: quando si utilizza la modalità di impasto, il contenitore in acciaio inox deve essere asciutto con della farina sui bordi per evitare che l'impasto si attacchi durante la miscelazione. La farina (per la torta) non deve superare i 500 g, l'acqua non deve superare i 300 g, il tempo impostato non deve superare i 3 minuti. La proporzione tra farina e acqua è di 5:3. Il risultato migliora se si aggiunge un po' d'olio nella farina. Quando si utilizza farina ad alto contenuto di glutine (per il pane), la quantità di farina, non deve superare i 300 g.

Attenzione: quando si rimuovono le lame a fine impasto, si prega di prestare la massima attenzione per evitare lesioni alla mano.

Questa macchina può muoversi durante il funzionamento, quindi si prega di posizionarla su un tavolo stabile (non riscaldato) e garantire una distanza di sicurezza dai bordi per evitare che cada.

Tasto Turbo (Pulse: intermittenza)

Per questa funzione non c'è bisogno di impostare il tempo e la velocità, è sufficiente premere il tasto "Turbo (Pulse)" continuamente. La macchina opera a velocità massima e conta il tempo automaticamente: semplicemente si arresta quando viene rilasciato il tasto e il tempo torna a "00:00". Questo pulsante viene utilizzato per frantumare cibi duri come, ad esempio, cubetti di ghiaccio.

Avviso: Questo pulsante non è utilizzabile quando si usa la modalità "impasto" ("dough").

Attenzione: Se si utilizza il tasto Turbo (Pulse) per alimenti riscaldati, il peso del cibo non dovrebbe superare i 1000g. Il misurino dovrebbe essere sul coperchio del contenitore in acciaio inox per evitare

scottature e fuoriuscite di cibo.

Pulizia:

Precedentemente al primo utilizzo, la macchina deve essere pulita, compresi tutti gli accessori che entrano in contatto col cibo.

Per pulire il contenitore in acciaio inox e il coperchio: per prima cosa, smontare il gruppo lame e l'anello di tenuta (si prega di prendere come riferimento le istruzioni illustrate precedentemente)

Usare l'acqua calda o la lavastoviglie per pulire il contenitore in acciaio inossidabile e gli altri componenti (a esclusione delle lame)

Inoltre si possono pulire spatola, farfalla, protezione del disco, filtro, misurino, coperchio e vaporiera allo stesso tempo.

Avviso: se ci sono residui appiccicosi sul contenitore in acciaio inox, non sarà facile da pulire. Per questo motivo si consiglia l'uso di un detersivo speciale per acciaio inox.

Come pulire il gruppo lame:

Tenere la parte inferiore del gruppo lame e posizionarla sotto il rubinetto con acqua corrente. È possibile utilizzare anche una spazzola o la lavastoviglie.

Avviso: Si prega di prestare attenzione quando si maneggia il gruppo lame, per evitare lesioni alla mano.

Come pulire la vaporiera:

Si prega di utilizzare la lavastoviglie per pulire la vaporiera e il coperchio, in alternativa, potrebbero essere usati anche un panno morbido e un po' di detersivo.

Come pulire la base:

Usare un panno morbido o un detergente per la pulizia. Si prega di non utilizzare l'acqua direttamente per evitare che si bagnino i circuiti elettrici.

Avviso: scollegare la spina prima della pulizia.

Istruzioni quando si utilizza una ricetta

Ordine ingredienti: Quando si prepara una pietanza con una ricetta, si prega di considerare l'ordine di ogni processo e degli ingredienti.

Attenzione:

**Assicurarsi che gli ingredienti inseriti nel contenitore in acciaio inossidabile non superino i 2 L;
Assicurarsi che gli ingredienti inseriti nel contenitore in acciaio inossidabile non superino 1,5 L se si impiega l'apparecchio come un frullatore.**

Sequenza d'ordine:

Si potrebbero ottenere risultati migliori seguendo i seguenti suggerimenti:

Se si vuole cuocere il cibo, impostare il tempo, la temperatura, la velocità e premere il pulsante "Start/Stop".

Se si vuole tritare o frullare il cibo, si prega di impostare il tempo, la velocità, e premere il tasto "Start/Stop".

Esempio: come cuocere i cibi

- a. Impostare il tempo: 45min
- b. Scegliere la temperatura: 120°
- c. Impostare la velocità: 3
- d. Premere il tasto "Start/Stop".

Esempio: tagliere le verdure

- a. Impostare il tempo: 30 secondi
- b. Impostare la velocità: 6
- d. Premere il tasto "Start/Stop".

Esempio: tritare cubetti di ghiaccio

Non superare la quantità di 300g di cubetti di ghiaccio nel contenitore SS.

- a. Impostare il tempo: 1 min
- b. Impostare la velocità: 9
- c. Premere il tasto "Start/Stop".

Esempio: frullato di carote

Non superare la quantità di 800g di carote e 1200g di acqua nel contenitore

- a. Impostare il tempo: 1 min
- b. Impostare la velocità: 9
- c. Premere il tasto "Start/Stop".

Esempio: macinatura del caffè

Mettere non più di 200 grammi di chicchi di caffè

- a. Impostare il tempo: 2 min
- b. Impostare la velocità: 9
- c. Premere il tasto "Start/Stop".



AMBIANTE

ATTENZIONE :

Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France

www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 01